Fiumicino
dalla terra al mare

L' Osteria dell'Orologio

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

DEGUSTAZIONE 6 PORTATE | 65

da 1 a 14

Millefoglie di **triglia**
Polpo, broccoletti, fagioli all'occhio e salsa verde
Baccalà, pane, **cozze** e lattuga di mare

Tagliatella al **finocchio di mare**, **telline**, porcini e bottarga

Ombrina,bouillabaisse di **canocchie** e sedano rapa

Dessert

LIBERA-MENTE | 90

da 1 a 14

Lustrino affumicato, crudo di **mazzancolla**, salsa d'**ostrica** e insalatina di mela verde
Ricciola,zucca, mandarino e semi
Tonno tonnato e peperoni in conserva

Gli affumicati di **mare**

Totano, salsiccia di **mare** e broccoletti
Baccalà, patate e nduja di **tonno**

Capellini "Mancini", estratto di **canocchie**, melissa e crudo di porcini
Bottoncino di carota, estratto di **granchio**, jus di pollo, **gambero rosso** e tartufo

I tagli del **pesce**

Dessert

TUTTO IL TONNO | 95

da 1 a 14

Magro e Buzzonaglia | Tonno tonnato e peperoni in conserva
Bodano | Carne salada e gelato alla senape
Cuore | Nduja di mare e spuma di patate
Tarantello | Salsiccia di tonno e broccoletti
Cordone | Arrosticino
Pancia | Ventresca, ceci e chimichurri
Stomaco | Finanziera di trippa
Testa | Coppa croccante e salsa verde
Coda | Risoni, zafferano e ossobuco
Lattume | Tortellino di lattume alla brace, mugnaia di nocciole e tartufo
Collare | Alla brace con pil pil e spinacino
Uova | Limone e bottarga
Dessert

Selezione di pani fatti in casa ed olio Evo "Quattrociocchi" 4,00 euro a persona

Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico.
In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.
Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

Antipasti

Per assaggiare i **crudi** e i **cotti** | 65
(per tutto il tavolo) da 1 a 14

Il **Crudo** "Olio e Sale" | 70
da 1 a 14

Gli **stagionati** della nostra macelleria di **pesce** | 35
da 1 a 14

I CRUDI

Lustrino affumicato, crudo di **mazzancolle**, salsa d'**ostrica** e insalatina di mela verde | 22
1,2,4,6,9

Ricciola, zucca, mandarino e semi | 22
1,4,5,6,8,10,11

Tonno tonnato e peperoni in conserva | 22
3,4,6,9

I COTTI

Millefoglie di **triglia** | 22
1,4,9

Baccalà, pane, **cozze** e lattuga di **mare** | 22
1,4,9,14

Polpo, broccoletti, fagioli all'occhio e salsa verde | 22
3,4,6,9,14

Primi

Spaghetto "Mancini" ai **lupini** locali | 18 con aggiunta di **bottarga** | 22
1,4,14

Minestra di **mare** tra crudo e cotto | 24
1,2,4,9,1 4

Tagliatella al **finocchio di mare**, **telline**, porcini e **bottarga** | 24
1,2,3,4,9,14

Tonnarello all'amatriciana di **tonno** | 22
1,3,4,7

Plin di stracotto di **tonno** alla genovese | 22
1,3,4,6,7,9

Secondi

Costata di **tonno** | 16 l'etto
4,6

Ombrina, bouillabaisse di **canocchie** e sedano rapa | 30
1,2,4,7,9

I tagli del **pesce** al pil pil (in base alla disponibilità) | 30
1,2,4,6,9

Ventresca di **tonno** alla brace, chimichurri di **alghe** e ceci | 30
4,14

I **crostacei** al fumo di brace |32
2

Il fritto di **mare** | 28
1,2,4

Contorni

Finocchi, **alici** e **acciughe** | 10
3,4

Porcini alla brace, tamarindo e salsa verde | 12
3,4

Broccoletti saltati e aioli di **baccalà** | 10
3,4

Selezione di pani fatti in casa ed olio Evo "Quattrociocchi" 4,00 euro a persona

Nei nostri prodotti ittici serviti crudi è stato effettuato un trattamento di bonifica preventiva attraverso abbattitore termico.
In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi.
Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

Allergeni

IT Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti a consigliarti nel migliore dei modi.

EN Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerances issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

DE Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke.
Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

FR Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meillure façon.

1	Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti derivati
3	Uova e prodotti derivati
4	Pesce e prodotti derivati
5	Arachidi e prodotti derivati
6	Soia e prodotti derivati
7	Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queenslande prodotti derivati
9	Sedano e prodotti derivati
10	Senape e prodotti derivati
11	Semi di sesamo derivati
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2
13	Lupini e prodotti derivati
14	Molluschi e prodotti derivati

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi
Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo)

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3