Fiumicino
dalla terra al mare

L' Osteria dell'Orologio

Percorsi degustazione

(per tutto il tavolo)

DEGUSTAZIONE 6 PORTATE | 68

da 1 a 14

Baccalà in olio cottura, salsa brava e insalatina alla brace
Polpo, yogurt, cetriolo e anguria marinata
Triglia, il **suo pil pil**, melanzana bruciata e pomodori marinati

Spaghettino Mancini all'acqua di pomodoro
con **cozze**, friggitello e pane croccante al basilico

Ombrina, mugnaia al limone, **caviale d'aringa** e galletti

Dessert

LIBERA-MENTE | 95

da 1 a 14

Tonno, pane, pomodoro e gelato al basilico
Marmora, mandorla, melissa e pesca
Gambero rosso, **ostriche**, friggitelli e piparras

Polpo, yogurt, cetriolo e anguria marinata
Triglia, il **suo pil pil**, melanzana bruciata e pomodori marinati

Risone all'ortica, pil pil di **fasolari** e **gobbetto**
Bottoncino alla Nerano di **tonno**

Testa alla cacciatora

Dessert

TUTTO IL TONNO | 95

da 1 a 14

Coda | Ostrica, anguria e cetriolo
Magro | Tonno, pane, pomodoro e basilico
Panettonno e stagionati
Cordone | Arrosticini
Frontale | Empanadas
Tarantello | Salsiccia, friggitelli e alici
Ventresca | Ventresca, dahl di lenticchie e chimichurri di alghe
Cuore | Spaghettini con cuori di mare, cuore di tonno e mandorla
Guancia | Plin di stracotto, pollo e peperoni
Collare | Collare alla cacciatora
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

Tonno, pane, pomodoro e gelato al basilico | 22
1,3,4,6,9

Marmora, mandorla, melissa e pesca | 22
4,6,7,8

Gambero rosso, **ostriche**, friggitelli e piparras | 24
2,3,6,12,14

I COTTI

Baccalà in olio cottura, salsa brava e insalatina alla brace | 22
1,4,6,9

Polpo, yogurt, cetriolo e anguria marinata | 22
4,6,7,9,14

Triglia, il **suo pil pil**, melanzana bruciata e pomodori marinati | 22
1,4,9

Primi

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

Minestra di mare tra **crudo e cotto** | 22
1,2,4,9,14

Tonnarello all'amatriciana estiva di **tonno** con pecorino del Fondatore | 22
1,3,4,7

Spaghettino "Mancini" all'acqua di pomodoro con **cozze**,
friggitello e pane croccante al basilico | 22
1,4,7

Bottoncino alla Nerano di **tonno** | 22
1,3,4,6,7

Risotto alla crema di **crostacei** thai | 24
4,7,9 (non è possibile la mezza porzione)

Secondi

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

Ombrina con mugnaia al limone, caviale
d'**aringa** e galletti | 32
1,4,6,7,8,9

Ventresca, dahl di lenticchie
e chimichurri di alghe | 32
1,4,6,7,8,9

Collari e **pinne** alla cacciatora | 34
4,14

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

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

Contorni

Insalata di pomodori
con bottarga di **muggine** | 10
1,3,6

Finocchio, **alici** e **acciughe** | 10
1,3,4,6

Friggitelli e salsa di **alici** | 10
1,3,4,6

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 acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e 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