

“Officine del Pesce è un antico casale romano dove la cucina mediterranea trova la sua maggiore espressione. E' lo chef del ristorante a guidare gli ospiti in un percorso culinario fra i profumi e i sapori del Belpaese. Un viaggio dove curiosità, originalità e fantasia rappresentano i migliori ingredienti di questa officina del gusto.”

Via della Tenuta del Cavaliere, 1 - 00131 Roma, Guidonia Montecelio

ANTIPASTI CRUDI

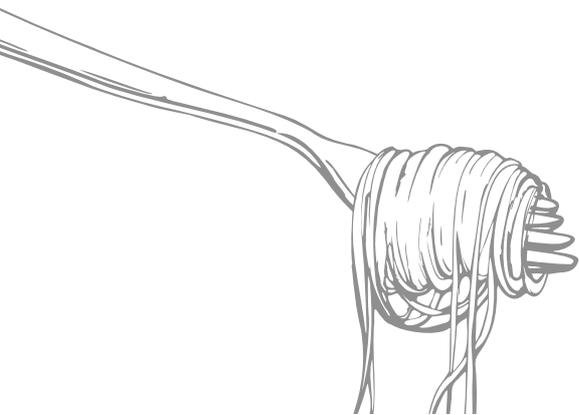
Plateau (per due persone) Due scampi, due gamberi rossi, due mazzancolle, quattro gobetti	26
Gran Plateau (per cinque persone) Cinque scampi, cinque gamberi rossi, cinque mazzancolle, dieci gobetti	65.00
Battuto di crostacei Al pistacchio	16.00
Trittico Assaggio di carpaccio di spigola, tartare di orata e tartare di tonno	18.00
Tartare di orata Pomodorini, olive e capperi	10.00
Carpaccio di spigola Pomodorini, sale, olio e zest di arancia	10.00
Tartare di tonno Servita su una schiacciata di patate aromatizzata al finocchietto	16.00
Gamberi rossi di Mazara del Vallo (5pz)	16.00
Scampi Mar Mediterraneo (5pz)	16.00
Secondo disponibilità	
Ricci	4 / al pz
Tartufi	3.50 al pz
Cannolicchi	0.50 al pz
Fasolari	2.50 al pz

ANTIPASTI CALDI

Baccalà CBT con crema di ceci e rosmarino	13.00
Moscardini ai pomodori	14.00
Soutè di cozze	10.00
Alici marinate	10.00
Insalata di mare	13.00
Calamari ripieni con vellutata di lenticchie rosse	13.00
Calamaretti fritti	13.00
Sarde panate e fritte con mostarda al lime	10.00

PRIMI PIATTI

Casarecce spigola, pomodoro confit e broccolo siciliano	18.00
Spaghetti alle vongole	20.00
Spaghettoni all'astice blu	33.00
Primo fresco del giorno Secondo disponibilità	18.00/25.00
Risotto alla pescatore	18.00
Gnocchi gamberi, zucca burro nocciola e polvere di porro	18.00

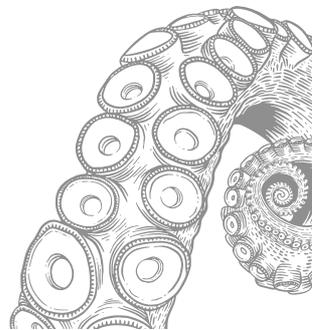


SECONDI PIATTI

Grigliata mista	20.00
Zuppetta di pesce	20.00
Frittura Calamari e gamberi	20.00
Scottata di tonno Con cavolo nero ripassato	20.00
Tortino di spigola e scarola con pinoli, olive e crema di burrata di Andria	18.00
Pesce da banco pescato	7.00/ etto
Pesce allevato	5.50/ etto
Astice blu	12.00/ etto
Aragosta	15.00/ etto
Cicale di mare	15.00/ etto

CONTORNI

Insalata di finocchi, arancia e olive	5.00
Verdure a foglie	5.00
Verdure grigliate	5.50
Patate al forno/fritte	4.00
Insalata mista/verde	5.00
Verdurine wok	5.50



DOLCI

Tiramisù espresso	5.00
Sorbetto Limone, mango	4.50
Gelati home-made Pistacchio, nocciola, vaniglia, cioccolato	4.50
Ananas	4.50
Tagliata di frutta	6.00
Dolce del giorno	6.00
Sfogliatina crema chantilly E frutti di bosco	6.00
Semifreddo Amarena, pistacchio, cioccolato	6.00

