

Da Zì Checco

RISTORANTE - PINSERIA

Il Ristorante Pinseria Da Zì Checco nasce l'8 Dicembre del 2010, dal coronamento di un sogno che Francesco aveva sin da bambino.

La politica del ristorante è basata sull'acquisto giornaliero di prodotti selezionati, per garantire e mantenere nel tempo i più alti standard di freschezza e qualità.

Tutti i giorni insieme al nostro Chef Giovanni Rocca, proponiamo fuori menù e piatti originali in base alla stagionalità dei prodotti, per poter stuzzicare anche il palato dei più esigenti.

Rendendo divertente e appagante, un lavoro faticoso come il nostro. Tutto questo per noi è "Fare Ristorazione".

Francesco

I nostri piatti Speciali

Plateau Royal

Crudo di: 6 Ostriche, 6 Gamberi rossi*, 6 Gamberi bianchi°,

4 Scampi*, Carpaccio di Salmone°,

Scampi* al sale e dalla vaporiera: 1 Astice,

Cozze e 6 Mazzancolle°

100,00 €

Gran Grigliata

Grigliata di: Astice, Scampi*, Gamberoni*, Calamari,*

Tranci di Pesce° accompagnato da Patate sfoglia*

e Cozze al vapore

60,00 €

Degustazione di Dolci

Assortimento di dolci° dello Chef accompagnati da

Vino da meditazione (consigliato anche per un dopo cena)

15,00 € a persona

Menù Completo di Mare

Minimo per due persone, non divisibile
calibrato nelle porzioni, per consentirvi la
degustazione dall'antipasto al dessert

Lo Chef ha selezionato per voi:

Antipasto misto

Primo espresso a scelta tra:

Risotto alla crema di gamberi° Bianchi o Tonnarelli “Zi Checco”°*

Secondo a scelta tra:

Frittura di Calamari*, Calamari* e Gamberi*, Calamaro* alla Piastra

Filetto di Spigola° in Crosta di Patate,
o in crosta di Zucchini e Bufala Campana

Sorbetto° o Dolce° a scelta

Caffè

Cestino di Pane, un'Acqua naturalizzata
e una bottiglia di Vino bianco “Zi Checco”

ogni due persone inclusi

35,00 € a persona

Antipasti di Mare

Misto "CLASSICO" selezione di antipasti*° caldi e freddi della tradizione marinara, crudi esclusi..... 12,00 €

Misto "SPECIAL" selezione di antipasti*° caldi e freddi (per minimo due persone), in rivisitazione moderna, potrebbe contenere crudo.....a persona... 15,00 €

Carpaccio di Salmone° norvegese con pepe rosa..... 10,00 €

Carpaccio di Spigola° con citronette..... 12,00 €

Ostrica Fin de Clear.....3,00 €

Misto Gallipoli: 1 Ostrica, 1 Scampo*, 2 Gamberi* rossi di Sicilia,, 2 Gamberi bianchi° locali, assaggio di Carpaccio°..... 15,00 €

Soutè di Cozze con crostini di pane aromatizzato.....8,00 €

Polipetti* affogati in salsa di pomodoro piccante ed olive nere.....8,00 €

Frittura di Moscardini*.....8,00 €

Pesce Spada* affumicato in casa a freddo con legno di faggio, servito con perle di Melone..... 12,00 €

Antipasti di Montagna

Selezione di Formaggi: stagionati, semi stagionati e freschi, serviti con Miele e Confettura..... 11,00 €

Prosciutto di montagna con Burrata Pugliese..... 11,00 €

Tagliere Zi' Checco (per due persone) selezione di Affettati, Formaggi e Fritti°..... 19,00 €

Primi Piatti di Mare

Tonnarelli “Zì Checco” con Frutti di mare, Pescato° locale e Pomodorini.. 12,00 €

Spaghetti alla chitarra alle vongole..... 12,00 €

Tagliolini neri con Vongole e Tartufo° estivo lamellato..... 14,00 €

Risotto alla crema di Gamberi° Bianchi locali 12,00 €

Tonnarelli all’ Astice (per due persone).....a persona 18,00 €

Primi Piatti di Montagna

Tonnarelli Cacio&Pepe e Tartufo estivo lamellato..... 12,00 €

Per i Bambini

Piccolini “Barilla” olio e parmigiano.....4,00 €

Piccolini “Barilla” al pomodoro.....4,00 €

Secondi di Pesce

Dalla Griglia

Calamari* con Pomodorini e Rucola.....	14,00 €
Grigliata Mista di Scampi,* Gamberoni*, Calamari* e pesce° a spina.....	19,00 €
Scampi* e Gamberoni*	19,00 €
Astice alla griglia	26,00 €

Dal Forno

Spigola° in crosta di zucchine e Bufala Campana.....	15,00 €
Rombo° in crosta di Patate.....	22,00 €

Il Fritto

Astice Zichecco accompagnato da patate chips e salse in abbinamento.....	26,00 €
Calamari*	14,00 €
Calamari* e Gamberi*	15,00 €
Paranza°	16,00 €

Per Celiaci (Il fritto in farina di riso, cotto in friggitrice dedicata)

Moscardini*	9,00 €
Calamari* o Calamari* e Gamberi*	15,00 €
Paranza°	15,00 €

Secondi di Carne

Filetto di Manzo alla Griglia accompagnato da Patate al Forno.....	17,00 €
Filetto di Manzo al Pepe Verde.....	18,50 €
Tagliata di Manzo con Rucola, Pachino e Riduzione di Aceto Balsamico.....	18,00 €
Cotoletta di Tacchino ° fatta in casa accompagnata da Patate* Fritte.....	10,00 €

Contorni

Verdure Grigliate (Zucchine, Peperoni° e Melanzane).....	5,00 €
Verdura ° Ripassata o all'Agro.....	4,00 €
Patate Fritte * o al Forno.....	4,00 €
Patate * Sfoglia Fritte.....	5,00 €

Elenco Allergeni Alimentari

Elenco Allergeni Alimentari In conformità a quanto stabilito dall'articolo 44 paragrafo 1 del Reg.CE. 1169/11, al fine di garantire il consumatore finale, l'OSA dell'impresa alimentare Da Zi Checco ha effettuato una valutazione sui potenziali allergeni descritti nell'allegato II del medesimo Reg. CE. Tali prodotti sono presenti sull'impianto e nelle preparazioni come ingredienti specifici oppure, in piccole quantità, potrebbero essere presenti anche all'interno di alimenti di cui la ricetta non li preveda attraverso la contaminazione crociata.

Gli allergeni alimentari presenti presso il ristorante Da Zi Checco sono:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati
- Uova e prodotti derivati
- Pesce e prodotti derivati
- Arachidi e derivati
- Soia e prodotti derivati
- Latte e prodotti derivati
- Frutta a guscio e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati
- Semi di Sesamo
- Senape e prodotti derivati
- Anidride solforosa e solfiti
- Lupino e derivati
- Molluschi e prodotti derivati

Per il libro degli ingredienti e degli allergeni lo troverete all'entrata o ,chiedere al personale di sala

La Pinsa Romana

La *Pinsa* si dice che sia l'antenata della classica pizza romana, una focaccia preparata nell'antica Roma Imperiale con una miscela di diversi cereali poveri, che veniva impastata e cotta su pietra. Nel VII libro dell'Eneide (I secolo a.C.) di Virgilio troviamo le prime probabili allusioni a questo tipo di alimento.

Il termine *Pinsa* deriva dal latino "Pinsere", allungare-schiacciare, ed è proprio la caratteristica forma ovale una delle note distintive di questo fantastico prodotto.

La ricetta è una miscela di farine speciali non OGM di: **Grano Tenero**, **Soia**, che dona fragranza rendendo la pizza più proteica, **Farina di Riso**, vera rivoluzione nel campo della pizza grazie alla sua qualità di assorbimento dell'acqua e alla sua digeribilità, unite alla **Pasta Madre** che dona il sapore di pane antico, ad una **lunga maturazione**, che determina un'alta digeribilità.

La Pinseria è aperta esclusivamente per il servizio serale

Antipasti della Pinseria

Suppli ^o alla romana con ragù.....	1,80 €
Suppli ^o alla 'nduja (leggermente piccante).....	2,00 €
Pizzella frita napoletana con Pomodoro, Parmigiano e Basilico.....	2,50 €
Mozzarella in carrozza ^o con Alici.....	2,00 €
Minicrochè* di patate (3 pz).....	1,50 €
Filetto di Baccalà* pastellato.....	3,00 €
Fiore di Zucca* pastellato con Mozzarella ed Alici.....	2,50 €
Onion Rings* (anelli di cipolla 5 pz).....	2,00 €

Bruschette

Al pomodoro	1,50 €
Pomodorini e Bufala Campana	2,50 €
‘Nduja e Bufala Campana	3,00 €
Mozzarella fusa ed Alici	2,50 €
Stracchino e Salsiccia	2,50 €

Pinsa della Settimana

Prosciutto e Fichi: Focaccia con Prosciutto di montagna e Fichi.....	8,50 €
---	--------

Pinse Bianche

Trevigiana: Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola DOP e Noci.....	9,00 €
Trentina: Mozzarella, Stracchino, Patate e Speck.....	9,00 €
Valentina: Mozzarella, Provola, Zucchine julienne e Pancetta arrotolata.....	9,00 €
Da Zi Checco: Mozzarella , Bufala, Prosciutto, Rucola e scaglie di Parmigiano.....	11,50 €
Paciccia: Mozzarella, Patate e Salsiccia.....	8,50 €
Vegetariana: Mozzarella, Melanzane, Zucchine julienne e Peperoni° al forno.....	8,00 €
Fiori: Mozzarella, Fiori di Zucca° e Salsiccia.....	9,00 €
4Formaggi: Mozzarella, Provola affumicata, Gorgonzola e Parmigiano.....	9,00 €
Porcina: Mozzarella, Provola affumicata, Porcini e Salsiccia.....	9,50 €
Tartufina: Mozzarella, Fiori di zucca, Salsiccia e Tartufo estivo.....	12,00 €

Bosco d'Albaretto: Mozzarella, Porcini e Salsiccia.....9,50 €

Pinse Focaccia

Focaccia: Sale, Olio Evo e Rosmarino.....4,00 €

Doppia Panna: Fiori di Zucca°, Zucchine, Stracciatella di Burrata ed Alici.....12,00 €

Proteica: Fesa di Tacchino arrosto, Rucola, Pomodorini e scaglie di Grana.....9,00 €

Loreta: Tonno, Carciofini, con Pomodorini, Maionese e Rucola (consigliata con Maionese).....8,00 €

Fresca: Pomodorini, Bufala Campana, Rucola ed Olive Taggiasche.....10,00 €

Caprese: Pomodorini, Bufala e Basilico.....10,00 €

Tricolore: Pesto genovese (senza Aglio), Bufala Campana, Pomodorini e Basilico.....9,00 €

Vegana: Rucola, Pomodorini, Olive, Carciofini e Noci.....8,50 €

Pinse Rosse

Margherita: Pomodoro, Mozzarella e Basilico.....7,50 €

Napoli: Pomodoro, gocce di Bufala, filetti di Alici e Basilico.....8,50 €

Parmigiana: Pomodoro, Mozzarella, Melanzane fritte, Basilico e scaglie di Parmigiano.....10,00 €

Inferno: Pomodoro, Mozzarella, 'nduja e Salame piccante.....9,00 €

Frank: Pomodoro, Tonno, Cipolla ed Origano.....8,00 €

Americana: Pomodoro, Mozzarella, Wurstel e Patatine fritte.....9,00 €

Regina: Pomodoro, Mozzarella di Bufala, scaglie di Grana e Basilico.....10,00 €

Carpicciosa: Pomodoro, Mozzarella, Uovo alla Bismark, Olive, Carciofini, Prosciutto crudo e Salame piccante..... 12,00 €

Vegana 2.0: Pomodoro, Melanzane fritte, Pomoderini, Basilico e Pinoli..... 9,00 €

Caffetteria e Dolcerze

Dalle esperte mani del nostro Chef, tutte le settimane proponiamo dolci differenti secondo stagionalità e nuove tendenze.

Millefoglie espressa con crema Chantilly servita con Frutti di bosco o Nutella o Galak o Fondente..... 5,00 €

Bisquit al Cocco con crema Chantilly e Nutella..... 5,00 €

Rotolo di pistacchio e Nutella..... 5,00 €

Babà al rum con crema Chantilly e Amarene Fabbri..... 5,00 €

Cannolo siciliano con gocce di Cioccolato, granella di Pistacchi ed Arancia candita..... 5,00 €

Pinsa alla Nutella 7,00 €

Bacio “ Croccante all’Amarena” 6,00 €

Semifreddo “ sò fico ! ” 6,00 €

Zoccolette fritte con Nutella, Miele, Galak o Fondente..... 4,00 €

Sorbetto° al Limone..... 3,50 €

Sgroppino° alla wodka..... 4,50 €

Tartufo Homemade cioccolato e nocciola dal cuore al fondente..... 5,00 €

Tartelletta di pasta sablè con chantilly e Frutti di Bosco freschi..... 6,00 €

Gelato alla crema con frutti di Bosco freschi..... 6,00 €

Bacio Fondente ripieno di semifreddo al Cocco e Ananas..... 6,00 €

Misto di dolci° (minimo per due persone)..... 12,00 €

Degustazione di Dolci°: Assortimento di dolci dello Chef accompagnati da vino da meditazione (consigliato anche per un dopo cena)..... a persona 15,00 €

Caffè..... 1,50 €

Caffè Decaffeinato..... 2,00 €

Caffè Corretto..... 2,50 €

Limoncello..... 3,00 €

Grappa..... 4,00 €

Grappa Riserva..... 5,00 €

Grappa Speciale..... 7,00 €

Amaro..... 4,00 €

Bevande

Acqua naturalizzata: naturale e frizzante 0,75 Lt.....	1,50 €
Acqua di Nepi o San Benedetto 0,75 Lt.....	2,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite in vetro 33Cl.....	2,50 €
Coca Cola in bottiglia al vetro 1 Lt.....	4,50 €
Birra alla spina chiara piccola 0,2 Lt.....	2,50 €
Birra alla spina chiara media 0,4 Lt.....	4,50 €
Birra alla spina chiara in caraffa 1 Lt.....	10,00 €
Calice alla mescita vino della Casa.....	3,00 €
Mezzo litro della Casa.....	6,00 €
Bottiglia da 0,75 Lt della Casa.....	9,00 €
Floute di Prosecco.....	4,00 €

Birre Artigianali a Km 0

Mustacanus da 0,5 l

Amara con Gusto (Pilsner 5.4%).....	6,50 €
Vesta (Rossa 5.5%).....	6,50 €
Birra d Frumento (Weiss 5.2%).....	6,50 €
Flos (English IPA 6.6%).....	6,50 €
Nathan (Dry Stout 5.1%).....	6,50 €

Hypatia (American Pale Ale 5.3%).....6,50 €

Pane fatto in casa.....a cestino 1,00 €

Avendo delle scorte in caso di mancata reperibilità dei prodotti, abbiamo il dovere di segnalare secondo la normativa vigente i prodotti che abbiamo abbattuto o comperati abbattuti a bordo e congelati.

LEGENDA

- * Prodotto acquistato congelato/abbattuto alla fonte, se non disponibile fresco, sempre di prima qualità, favorendo i prodotti abbattuti a bordo.*
- ° Prodotti per uso da crudo di difficile reperibilità da noi trattati e poi abbattuti rapidamente a -36° (al cuore -20°) e mantenuti congelati a -18°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004*

*Via Danilo Stieповich, 2 - Ostia Lido - Roma 06.89526885
338.7044786 - info@dazichecco.com - www.dazichecco.com*

Seguiteci su:



Da Zi Checco-Ostia-



#dazichecco

