

Da Zì Checco

VIA DANILO STIEPOVICH, 2 00121 OSTIA

RISTORANTE DI PESCE, PINSERIA ROMANA CERTIFICATA
DOLCI DI PRODUZIONE PROPRIA, TORTE DI COMPLEANNO
ENOTECA, BIRRE ARTIGIANALI

TAKE AWAY E CONSEGNE A DOMICILIO

OSTIA PONENTE, OSTIA LEVANTE (minimo d'ordine 15,00 €)

STAGNI, OSTIA ANTICA (minimo d'ordine 25,00 €)

Dal Martedì al Sabato 19:00 / 22:30

Domenica 12:00 / 14:30 e 19:00 / 22:30

**ORDINA IN ANTICIPO SU WhatsApp AL NUMERO
0689526885**

**PER POTER CONCORDARE IL RITIRO O LA CONSEGNA
VI RINGRAZIAMO PER LA COLLABORAZIONE**

**CI RISERVIAMO UN ANTICIPO DI 10 MINUTI E
POSTICIPO DI 20 MINUTI SU OGNI CONSEGNA**

Antipasti di Mare

Tris di Mare Insalata di mare, frittura di Moscardini, Polipetti affogati con in salsa di pomodoro piccante ed Olive nere.....	11,00 €
Carpaccio di Salmone norvegese con pepe rosa	9,00 €
Carpaccio di Spigola con citronette.....	10,00 €
Ostrica Fin de Clear (Cadauna).....	3,00 €
Misto Gallipoli: 1 Ostrica, 1 Scampo, 2 Gamberi rossi di Sicilia, 2 Gamberi bianchi locali, assaggio di Carpaccio.....	14,00 €
Soutè di Cozze con crostini di pane aromatizzato.....	7,00 €
Polpetti affogati in salsa di pomodoro piccante ed Olive nere	8,00 €
Frittura di Moscardini	8,00 €
Insalata di Mare	9,00 €
Insalata Estiva (Melone, Gamberoni, Feta Greca, Olive Taggiasche, Cetrioli, e pomodorini).....	10,00 €
Crudo di Gamberi Rossi con Burrata, Pesto Genovese senza aglio e Pomodorini secchi.....	12,00 €

Antipasti di Montagna

Selezione di Formaggi: stagionati, semi stagionati e freschi, serviti con Miele e Confettura.....	9,00 €
Prosciutto di montagna con Burrata Pugliese.....	10,00 €
Misto di Affettati	8,00 €

Primi Piatti di Mare

Risotto alla crema di Gamberi Bianchi locali	9,00 €
Spaghetti alla chitarra alle vongole.....	10,00 €
Tonnarelli Zi Checco con Frutti di mare, molluschi e crostacei locali al Pomodoro.....	10,00 €
Tonnarelli all' Astice (per due persone).....a persona	17,00 €
Tonnarelli con Vongole e Tartufo uncinato lamellato.....	13,00 €

Primi Piatti di Montagna

Tonnarelli Cacio e Pepe	8,00 €
Tonnarelli Cacio, Pepe e Tartufo uncinato lamellato.....	11,00 €

Contorni

Verdure Grigliate (Zucchine, Peperoni e Melanzane).....	4,00 €
Cicoria Ripassata	3,50 €
Patate Fritte	3,50 €
Patate Sfoglia Fritte	4,00 €
Patate al forno	3,50 €

€

Secondi di Pesce

Grigliata Mista di Scampi, Gamberoni, Calamari e pesce a spina..... 16,00 €

Astice alla griglia26,00 €

Spigola in crosta di Zucchine e Bufala Campana..... 14,00 €

Rombo in crosta di Patate.....22,00 €

Frittura di Calamari e Gamberi..... 12,00 €

Frittura di Paranza..... 15,00 €

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

Frittura di Moscardini.....9,00 €

Frittura di Calamari o Calamari e Gamberi..... 14,00 €

Frittura di Paranza..... 15,00 €

Secondi di Carne

Cotoletta di “Nonna Nella” al forno con Mozzarella e Pomodorini.....9,00 €

Cotoletta di Pollo fatta in casa accompagnata da Patate Fritte.....8,00 €

Filetto di Manzo alla Griglia accompagnato da Patate al Forno..... 15,00 €

Filetto di Manzo al Pepe Verde..... 16,50 €

Tagliata di Manzo con Rucola, Pachino e Riduzione di Aceto Balsamico. 16,00 €

Menù Completo di Mare

Tris di Mare

Insalata di mare

Frittura di Moscardini

Insalata Estiva (Melone, Gamberoni, Feta Greca,
Olive Taggiasche, Cetrioli, e pomodorini)

Primo espresso a scelta tra:

Risotto alla crema di Gamberi binchi locali

○

Tonnarelli “Zi Checco” con Frutti di mare, molluschi e crostacei locali al Pomodoro

Secondo a scelta tra:

Frittura di Calamari e Gamberi

○

Spigola in crosta di Zucchini e Bufala Campana

Invece di ~~33,00 €~~ in offerta lancio a
25,00 € a persona

Ogni due menù una bottiglia di Vino bianco “Zi Checco”

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 "Pinserere", 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.

Antipasti della Pinseria

Suppli alla romana con ragù.....	1,50 €
Suppli alla 'nduja (leggermente piccante).....	1,80 €
Montanara fritta con Pomodoro, Parmigiano e Basilico.....	2,00 €
Mozzarella in carrozza con Alici.....	2,00 €
Minicrochè di patate* (3 pz).....	1,20 €
Filetto di Baccalà* pastellato.....	2,50 €
Fiore di Zucca* pastellato con Mozzarella ed Alici.....	2,00 €
Onion Rings* (anelli di cipolla 5 pz).....	1,80 €

Bruschette

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

Pinse Bianche

Trevigiana: Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola DOP e Noci.....	7,50 €
Trentina: Mozzarella, Stracchino, Patate e Speck.....	8,00 €
Valentina: Mozzarella, Provola, Zucchine julienne e Pancetta arrotolata...	8,00 €
Da Zi Checco: Mozzarella , Bufala, Prosciutto, Rucola e Parmigiano.....	9,50 €
Paciccia: Mozzarella, Patate e Salsiccia.....	6,50 €
Vegetariana: Mozzarella, Melanzane, Zucchine julienne e Peperoni.....	7,00 €
Fiori: Mozzarella, Fiori di Zucca e Salsiccia.....	8,00 €
4Formaggi: Mozzarella, Provola affumicata, Gorgonzola e Parmigiano....	7,50 €
Porcina: Mozzarella, Provola affumicata, Porcini e Salsiccia.....	8,50 €
Bosco d'Albareto: Mozzarella, Porcini e Salsiccia.....	8,50 €

Pinse Focaccia

Focaccia: Sale, Olio Evo e Rosmarino.....	3,00 €
Doppia Panna: Fiori di Zucca, Zucchine, Stracciatella di Burrata ed Alici.....	9,00 €
Proteica: Fesa di Tacchino arrosto, Rucola, Pomodorini e scaglie di Grana.....	7,00 €
Loreta: Tonno, Carciofini, con Pomodorini, Maionese e Rucola.....	7,00 €
Fresca: Pomodorini, Bufala Campana, Rucola ed Olive Taggiasche.....	8,00 €
Caprese: Pomodorini, Bufala e Basilico.....	8,00 €
Tricolore: Pesto genovese (senza Aglio), Bufala Campana, Pomodorini e Basilico.....	8,00 €
Vegana: Rucola, Pomodorini, Olive, Carciofini e Noci.....	7,00 €

Pinse Rosse

Margherita: Pomodoro, Mozzarella e Basilico.....	5,50 €
Napoli: Pomodoro, gocce di Bufala, filetti di Alici e Basilico.....	7,50 €
Parmigiana: Pomodoro, Mozzarella, Melanzane fritte, Basilico e scaglie di Parmigiano.....	8,00 €
Inferno: Pomodoro, Mozzarella, 'nduja e Salame piccante.....	8,00 €
Frank: Pomodoro, Tonno, Cipolla ed Origano.....	7,00 €
Americana: Pomodoro, Mozzarella, Wurstel e Patatine fritte.....	7,50 €
Regina: Pomodoro, Mozzarella di Bufala, scaglie di Grana e Basilico.....	9,00 €
Carpicciosa: Pomodoro, Mozzarella, Uovo alla Bismark, Olive, Carciofini, Prosciutto crudo e Salame piccante.....	10,00 €
Vegana 2.0: Pomodoro, Melanzane fritte, Pomodorini, Basilico e Pinoli.....	8,00 €

Dolci

Millefoglie espressa con crema Chantilly servita con Frutti di bosco o Nutella o Galak o Fondente.....	4,00 €
Bisquit al Cocco con crema Chantilly e Nutella.....	4,00 €
Bavarese di ricotta ai cioccolati.....	4,00 €
Rotolo di pistacchio e Nutella	4,00 €
Cannolo siciliano con gocce di Cioccolato, granella di Pistacchi ed Arancia candita.....	4,00 €
Delizia al limone	4,00 €
Torta pan di stelle e zabajone.....	4,00 €
Pinsa alla Nutella	7,00 €
Zoccollette fritte con Nutella, Miele, Galak o Fondente.....	4,00 €

Bevande

Acqua effervescente minerale di Nepi 1,5 Lt.....	2,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite in vetro 33Cl.....	2,00 €
Coca Cola in plastica 1,5 L.....	3,00 €
Vino bianco “Zì Checco” della Casa 0,75 Lt	6,00 €
Birra Poretti (4 luppoli) 66 Cl.....	2,80 €

Birre Artigianali a Km 0

Mustacanus da 0,5 l

Amara con Gusto (Pilsner 5.4%).....	5,50 €
Vesta (Rossa 5.5%).....	5,50 €
Birra d Frumento (Weiss 5.2%).....	5,50 €
Flos (English IPA 6.6%).....	5,50 €
Nathan (Dry Stout 5.1%).....	5,50 €
Hypatia (American Pale Ale 5.3%).....	5,50 €

Vini Bianchi 375 ml

Pecorino (Tollo).....	6,00 €
Vermentino di Gallura oro.....	6,50€

Vini Bianchi

Prosecco di Valdobbiadene superiore DOCG (Cà Ernesto).....	15,00€
Gewurztraminer Joseph (Hofstatter).....	18,00€
Gewurztraminer Kolbehof (Hofstatter).....	30,00 €
Muller Thurgau (Hofstatter).....	15,00 €
DeVite (Hofstatter)	16,00 €
Pinot Bianco (Hofstatter).....	17,00 €
Sauvignon (Hofstatter).....	18,00 €
Chardonnay (Hofstatter)	16,00 €
Ribella Biologico (Venchiarezza)	15,00 €
Friulano Vigna del Tempo (Venchiarezza).....	15,00 €
Arenis Blangè (Ceretto).....	24,00 €
Pignoletto Frizzante (Chiarli).....	10,00 €
Grechetto (Vitiano).....	12,00 €
Pecorino 50 Sfumature (La Travanessa).....	13,00 €
Pecorino Ebrio Biologico (Cantina Orsogna).....	14,00 €
Satrico (Casale del Giglio).....	14,00 €
Oppidum Moscato di Terracina (S.Andrea).....	15,00 €
Virtù Romane (Tenuta le Quinte).....	17,00 €
Falanghina (Feudi di San Gregorio).....	13,00 €
Greco di Tufo (Feudi di San Gregorio).....	14,00 €
Kreos Negroamaro Rosato (Castello Monaci).....	15,00 €
Anthilia (Donnafugata).....	15,00 €
La Fuga Contessa Entellina (Donnafugata).....	18,00 €
Vermentino di Gallura (Giocantinu).....	15,00 €

Seguiteci su:



Da Zi Checco-Ostia-



#dazichecco

