

# 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*

<b>Fettuccine all' Astice</b> (per due persone).....a persona	18,00 €
<b>Tonnarelli "Zì Checco"</b> con Frutti di mare, Pescato° locale e Pomodorini..	12,00 €
<b>Risotto alla crema</b> di Gamberi° Bianchi locali .....	12,00 €
<b>Tonnarelli</b> alle vongole.....	12,00 €

## *Primi Piatti di Montagna*

<b>Tonnarelli Cacio e Pepe</b> .....	10,00 €
<b>Tonnarelli Cacio, Pepe</b> e Tartufo uncinato lamellato.....	13,00 €

## *Per i Bambini*

<b>Piccolini "Barilla"</b> olio e parmigiano.....	4,00 €
<b>Piccolini "Barilla"</b> al pomodoro.....	4,00 €

# *Secondi di Pesce*

## **Dalla Griglia**

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

## **Dal Forno**

<b>Spigola°</b> in crosta di zucchine e Bufala Campana.....	15,00 €
<b>Rombo°</b> in crosta di Patate.....	22,00 €
<b>Pescato del giorno</b> .....	l'etto/4,50 €

## **Il Fritto**

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

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

<b>Moscardini*</b> .....	9,00 €
<b>Calamari* o Calamari* e Gamberi*</b> .....	15,00 €
<b>Paranza°</b> .....	15,00 €

## *Secondi di Carne*

<b>Filetto di Manzo alla Griglia</b> accompagnato da Patate al Forno.....	17,00 €
<b>Filetto di Manzo</b> al Pepe Verde.....	18,50 €
<b>Tagliata di Manzo</b> con Rucola, Pachino e Riduzione di Aceto Balsamico.....	18,00 €
<b>Cotoletta di Tacchino</b> ° fatta in casa accompagnata da Patate* Fritte.....	10,00 €
<b>Cotoletta di “Nonna Nella”</b> al forno con Mozzarella fusa e Pomodorini...	10,00 €

## *Contorni*

<b>Verdure Grigliate</b> (Zucchine, Peperoni° e Melanzane).....	5,00 €
<b>Patate Fritte*</b> .....	4,00 €
<b>Patate al forno</b> .....	4,00 €
<b>Patate*</b> 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 Pinneria è aperta esclusivamente per il servizio serale**

## *Antipasti della Pinneria*

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



## *Bruschette*

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

## *Pinse Bianche*

<b>Trevigiana:</b> Mozzarella, Radicchio, Gorgonzola DOP e Noci.....	9,00 €
<b>Trentina:</b> Mozzarella, Stracchino, Patate e Speck.....	9,00 €
<b>Valentina:</b> Mozzarella, Provola, Zucchine julienne e Pancetta arrotolata.....	9,00 €
<b>Da Zi Checco:</b> Mozzarella , Bufala, Prosciutto, Rucola e scaglie di Parmigiano.....	11,50 €
<b>Paciccia:</b> Mozzarella, Patate e Salsiccia.....	8,50 €
<b>Vegetariana:</b> Mozzarella, Melanzane, Zucchine julienne e Peperoni° al forno.....	8,00 €
<b>Fiori:</b> Mozzarella, Fiori di Zucca° e Salsiccia.....	9,00 €
<b>4Formaggi:</b> Mozzarella, Provola affumicata, Gorgonzola e Parmigiano.....	9,00 €
<b>Porcina:</b> Mozzarella, Provola affumicata, Porcini e Salsiccia.....	9,50 €
<b>Bosco d’Albareto:</b> 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, Pomodorini, 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. Per questo motivo alcuni dolci potrebbero non essere scritti in carta, il personale di sala sarà lieto di raccontarveli.

<b>Millefoglie</b> espressa con crema Chantilly servita con Frutti di bosco o Nutella o Galak o Fondente.....	5,00 €
<b>Torta pan di stelle</b> e zabaione.....	5,00 €
<b>Cannolo Siciliano</b> con gocce di cioccolato e frutta candita.....	5,00 €
<b>Babà</b> con Panna o Crema Chantilly e Amarene Fabbri.....	5,00 €
<b>Bisquit al Cocco</b> con crema Chantilly e Nutella.....	5,00 €
<b>Pavlova</b> con frutti di Bosco freschi.....	6,00 €
<b>Rotolo di pistacchio e Nutella</b> .....	5,00 €
<b>Bavarese</b> di ricotta ai cioccolati.....	5,00 €
<b>Pinsa alla Nutella</b> .....	7,00 €
<b>Zoccolette fritte</b> con Nutella, Miele, Galak o Fondente.....	4,00 €
<b>Sorbetto° al Limone</b> .....	3,50 €
<b>Sgroppino° alla wodka</b> .....	4,50 €
<b>Delizia al limone</b> .....	5,00 €
<b>Coppa Gelato alla crema</b> con Panna.....	5,00 €
<b>Misto di dolci°</b> (minimo per due persone).....	12,00 €
<b>Degustazione di Dolci°:</b> Assortimento di dolci dello Chef accompagnati da vino da meditazione (consigliato anche per un dopo cena).....	a persona 15,00 €
<b>Caffè</b> .....	1,50 €
<b>Caffè Decaffeinato</b> .....	2,00 €
<b>Caffè Corretto</b> .....	2,50 €
<b>Limoncello</b> .....	3,00 €
<b>Grappa</b> .....	4,00 €
<b>Grappa Riserva</b> .....	5,00 €
<b>Grappa Speciale</b> .....	7,00 €
<b>Amaro</b> .....	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 Stiepovich, 2 - Ostia Lido - Roma 06.89526885  
338.7044786 - [info@dazichecco.com](mailto:info@dazichecco.com) - [www.dazichecco.com](http://www.dazichecco.com)*

*Seguiteci su:*



Da Zi Checco-Ostia-



#dazichecco

