



RISTORANTE

DA ZIO TOTÒ

Dal mare alla tavola

MENU CRUDI

€ 30



OSTRICHE | GAMBERI ROSSI | GOBETTI
GAMBERI BIANCHI | TARTUFI DI MARE

RAW SEAFOOD MENU

€ 30

OYSTERS | RED PRAWNS | GOBIES
WHITE PRAWNS | SEA TRUFFLES



Il pescato può variare in base alla disponibilità giornaliera.
The catch may vary depending on daily availability.



RISTORANTE

DA ZIO TOTÒ

Dal mare alla tavola

BEVANDE



BIBITE E BIRRE

Acqua in vetro	€ 3,00
Ceres	€ 4,00
Heineken 66cl	€ 5,00
Ichnusa 33cl	€ 3,50
Ichnusa 66cl	€ 5,00



Coca Cola (vetro)	€ 3,00
Aranciata (vetro)	€ 3,00
Sprite (vetro)	€ 3,00
Coca Cola (grande)	€ 5,00
Fanta (grande)	€ 5,00



BOLLICINE

Prosecco	€ 18,00
----------	---------



VINI BIANCHI

Pecorino	€ 20,00
Passerina	€ 22,00
Trebbiano d'Abruzzo	€ 22,00
Vermentino	€ 23,00



VINI ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo	€ 23,00
Primitivo	€ 22,00



COCKTAIL

Spritz	€ 6,00
Gin tonic	€ 7,00
Vodka tonic	€ 7,00



CAFFÈ E DISTILLATI



Caffè	€ 1,00	Amari	€ 4,00
-------	--------	-------	--------





RISTORANTE DA ZIO TOTÒ

dal mare alla tavola

MENU MARE

Tutto ciò che il mare ci regala oggi

— ANTIPASTI —

Antipasto di Pesce € 15

Un viaggio attraverso i sapori del nostro mare: alici preparate in quattro modi, polpo e patate, insalata di mare e frittata di gamberi.

Un assaggio di tutto quello che il peschereccio ha portato questa mattina.



Sauté di Cozze € 15

Cozze fresche in tegame, aperte nel loro stesso profumo di mare con aglio, olio e prezzemolo.



— PRIMI PIATTI —

Penne al Salmone € 12

Tonnarelli allo Scoglio € 14

Un sugo generoso di frutti di mare e molluschi, così come li fa il mare: intensi e senza compromessi.



Tonnarelli al Gambero Rosso € 22

Gamberi rossi di qualità superiore, pescati freschi e lavorati con semplicità per non coprirne il sapore.



Tonnarelli o Linguine alle Vongole € 15

In bianco, come si deve. Vongole fresche, olio buono, un filo d'aglio e il profumo del mare.



Gnocchi alla Crema di Scampi € 16

Scampi freschi lavorati in crema, vellutati e delicati.

Un primo da occasione speciale.

— SECONDI PIATTI —

Frittura di Pesce Mista € 15

Il meglio del pescato giornaliero in pastella leggera.

Croccante fuori, morbido dentro.



Polpetti alla Luciana € 18

Ricetta della tradizione napoletana: polpetti teneri cotti lentamente in pomodoro, olive e capperi.



Pesce al Forno € 7 / etto

Il pescato del giorno al forno, con erbe aromatiche e un filo d'olio. La semplicità che rispetta la materia prima.

Pesce Arrosto € 6 / etto

Diretto dalla brace alla vostra tavola. Il sapore autentico del mare.

Gamberoni alla Piastra € 8 / etto

Gamberoni freschi, piastra ben calda, nient'altro. Così si riconosce la qualità.



Siamo in mare ogni giorno. Il pescato può variare: il nostro personale è a vostra disposizione per aggiornarvi su disponibilità e fuori menu.



Si prega di comunicare eventuali allergie o intolleranze al personale di sala.



RISTORANTE DA ZIO TOTÒ

dal mare alla tavola

MENU TERRA

Per chi ama la tradizione della cucina romana e laziale

Chiedete al nostro personale i piatti fuori menu del giorno

ANTIPASTI

Antipasto di Terra € 14

Una selezione generosa: affettati misti, bufala, formaggi, verdure grigliate, frittata e bruschette.
La campagna nel piatto.



PRIMI PIATTI

Lasagna € 8

Carbonara € 13

Cacio e Pepe € 12

Amatriciana € 13

I grandi classici della cucina romana, fatti come si facevano una volta.

SECONDI PIATTI



Melanzane
alla Parmigiana € 8



Bistecca € 35



Grigliata Mista € 18



Peperoni Ripieni € 9

CONTORNI

Disponibili con entrambi i menu

Patate al Forno € 6

Verdure Grigliate € 6

Cicoria € 6

Insalata Mista € 5

DOLCI

Tiramisù € 8

Panna Cotta € 8



*Dolci fatti in casa ogni giorno,
perché un buon pasto merita
un finale all'altezza.*





RESTAURANT

DA ZIO TOTÒ

— From the sea to the table —

SEA MENU

Everything the sea gives us today

STARTERS

Seafood Platter — € 15

A journey through the flavors of our sea: anchovies prepared four ways, octopus and potatoes, seafood salad and prawn fritter. A taste of everything our fishing boat brought in this morning.

Mussels Sauté — € 15

Fresh mussels cooked in a pan with garlic, olive oil and parsley, opened in their own sea scent.



FIRST COURSES

Penne with Salmon — € 12

Linguine with Seafood — € 14

A rich sauce of seafood and shellfish, just as the sea makes it: intense and without compromise.

Linguine with Red Prawns — € 22

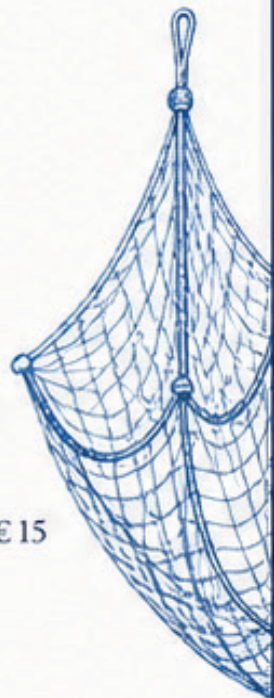
Premium quality red prawns, freshly caught and simply prepared to enhance their flavor.

Linguine or Spaghetti with Clams — € 15

In white, as it should be. Fresh clams, good olive oil, a touch of garlic and the scent of the sea.

Gnocchi with Scampi Cream — € 16

Fresh scampi blended into a creamy, velvety sauce. A first course for special occasions.



MAIN COURSES

Mixed Fried Seafood — € 15

The best of the daily catch in a light batter. Crispy outside, tender inside.

Polpetta alla Luciana — € 18

A traditional Neapolitan recipe: tender octopus tentacles slowly cooked in tomato sauce with olives and capers.



Baked Fish — € 7 / per 100g

The catch of the day baked with aromatic herbs and a drizzle of olive oil. Simplicity that respects the raw ingredient.

Grilled Fish — € 6 / per 100g

From the grill straight to your table. The authentic taste of the sea.

Grilled King Prawns — € 8 / per 100g

Fresh king prawns, hot grill, nothing else. This is how you recognize quality.

SIDE DISHES

Available with both menus

Roasted Potatoes — € 6

Grilled Vegetables — € 6

Chicory Greens — € 6

Mixed Salad — € 5



DESSERTS

Tiramisu — € 8

Panna Cotta — € 8

Homemade desserts every day, because a great meal deserves a perfect ending.



We go to sea every day. The catch may vary: our staff is at your disposal to inform you about availability and daily specials.

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.





RESTAURANT

DA ZIO TOTÒ

— From the sea to the table —

LAND MENU

For those who love the tradition of Roman and Lazio cuisine

Ask our staff about today's off-menu dishes

STARTERS

Land Platter — € 14

A generous selection: mixed cured meats, mozzarella di bufala, cheeses, grilled vegetables, frittata and bruschetta. The countryside on a plate.



FIRST COURSES

Lasagna — € 8

Carbonara — € 13

Cacio e Pepe — € 12

Amatriciana — € 13

The great classics of Roman cuisine, made the old-fashioned way.



MAIN COURSES

Eggplant Parmigiana — € 8

Steak — € 35



Mixed Grill — € 18

Stuffed Peppers — € 9



SIDE DISHES

Available with both menus

Roasted Potatoes — € 6

Grilled Vegetables — € 6

Chicory Greens — € 6

Mixed Salad — € 5



DESSERTS

Tiramisu — € 8

Panna Cotta — € 8

Homemade desserts every day, because a great meal deserves a perfect ending.



We go to sea every day. The catch may vary: our staff is at your disposal to inform you about availability and daily specials.

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES.

