

DIFFERENT WINE

enoteca · winebar · ristorante

Lido di Ostia · Piazza Quarto dei Mille

DEGUSTAZIONI SU PRENOTAZIONE

3 calici di vino in abbinamento a tre portate scelte dallo chef 70 €

APERITIVI

Aperitivo Different Wine (1,3,7,12) **18**

1 calice alla mescita + mix tapas Different Wine

Aperitivo Crudo di Mare (4,12) **25**

1 calice alla mescita + 3 mini tartare di crudo di pesce

Aperitivo Crudo di Terra (3,10,12) **22**

1 calice alla mescita + 3 mini tartare di crudo di carne

Aperitivo per due (1,2,3,4,12,14) **30**

2 calici alla mescita + frittura Different Wine

TAGLIERI

Tagliere Different Wine (1,7,12) **30**

salumi, formaggi e mini crostini

Tagliere di mare (1,2,4,14) **35**

sfizi misti di mare

SFIZIOSITÀ

Assaggi dello chef (1,3,4,7) **30**

cinque assaggi a scelta della cucina

Frittura all'italiana (1,3,7,9) **15**

1 supplì, 1 crocchetta, 4 olive ascolane, verdure pastellate

Frittura di mare (1,2,14) **18**

gamberi e calamari

Fiori di zucca (2 pz) (1,3,4,7) **7**

alici e mozzarella

Frittura di moscardini (1,14) **15**

Polipetti (9,14) **15**

alla cacciatora o alla luciana · s.d.

Polpettine al sugo (1,3,7,9) **10**

Mini crostini assortiti mare e terra (1,4,7) **12**

Salumi al piatto (7,12) **12**

Formaggi al piatto (7) **12**

ANTIPASTI

Polpo rostito (1,3,7,14) **16**

Sauté di cozze (14) **14**

servito con crostacei

Insalata di mare (2,4,9,14) **14**

Baccalà stufato (1,4) **18**

Prosciutto crudo e bufala (7) **12**

Crostini con lardo di Colonnata e miele (1) **10**

CRUDI

Proposti salvo disponibilità (s.d.), secondo il pescato del giorno.

Dal mare

Ostriche (14) **4**

al pezzo

Gambero rosso (150 gr.) (2,12) **20**

Scampi o mazzancolle (150 gr.) (2,12) **20**

Tartare di tonno rosso (4) **20**

con salsa su richiesta (s.d.): anche 6, 11

Tartare di ricciola (4) **20**

Tartare di salmone ⁽⁴⁾**18**
Carpaccio di spigola o ricciola ⁽⁴⁾**18**
Tris di carpacci ⁽⁴⁾**20**
Crudi misti per 2 ^(2,4,14)**50**
mix crostacei e pescato · s.d.
Gran Crudo Different Wine per 2 ^(2,4,14)**80**

Dalla terra

Battuta di manzo ^(3,7,10)**16**
può contenere
Tartare di manzo ^(3,7,10)**18**
può contenere
Carpaccio di manzo ^(3,7,10)**18**
può contenere

PRIMI

Dal mare

Primo dello chef ⁽¹⁾**16**
secondo il pescato · s.d. — allergeni variabili (2, 4, 14)
Linguina all'astice ^(1,2)**25**
s.d.
Spaghetti alle vongole ^(1,14)**18**
Tonnarelli cacio, pepe, crostacei e lime ^(1,2,3,7)**16**
Gnocchetti alla crema di scampi ^(2,7)**15**

Dalla terra

Primo dello chef ⁽¹⁾**14**
del giorno · s.d. — allergeni variabili
Tonnarelli cacio e pepe ^(1,3,7)**12**
Rigatoni alla carbonara ^(1,3,7)**13**
Mezze maniche all'amatriciana ^(1,7)**13**

SECONDI

Dal mare

Pescato del giorno ⁽⁴⁾**S.q.**
all etto · 8,00 €/hg · secondo quotazione · s.d.
Grigliata di mare ^(2,4,14)**28**
crostacei e pescato · s.d.
Calamari alla griglia ⁽¹⁴⁾**18**
Tataki di tonno ^(1,4,6,11)**20**

Dalla terra

Tagliata di manzo ⁽⁷⁾**20**
con contorno di verdure o patate al forno · può contenere
Hamburger della casa (180 g) ^(1,3,7,10,11)**12**
con chips della casa
Straccetti di manzo ^(7,12)**18**
con rucola, pachino e scaglie di grana, oppure al vino
Saltimbocca alla romana ^(1,7)**14**

GREEN · VEGETARIANO E VEGANO

Cous cous di legumi e verdure ⁽¹⁾**12**
Parmigiana di verdure ^(1,3,7)**10**
Caprese di bufala ⁽⁷⁾**10**
Hummus di ceci e verdure croccanti ⁽¹¹⁾**8**
Caponatina ^(8,9)**8**
può contenere

CONTORNI

Verdure grigliate o ripassate**6**
Patate al forno**5**
Chips**4**
Insalata**5**

DOLCI

Tiramisù dello chef ^(1,3,7) **6**

Gelato di vino ^(7,12) **8**

Dessert al cucchiaino ^(1,3,7) **6**

DA BERE

Acqua minerale naturale o frizzante **3,00**

Coca Cola **4,50**

Caffè **2,00**

A disposizione la carta dei caffè.

LEGENDA ALLERGENI

Reg. UE 1169/2011

1 Glutine (cereali) · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte e lattosio · 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

s.d. = salvo disponibilità · s.q. = secondo quotazione. Avvertenza: gli allergeni indicati sono orientativi e basati sulle preparazioni tipiche di ciascun piatto e vanno verificati e confermati dalla cucina in base alle ricette e ai fornitori effettivi. I prodotti fritti possono subire contaminazione crociata (stesso olio/friggitrice). Tutti i calici e i piatti a base di vino possono contenere solfiti (12).

Comunicare sempre al personale eventuali allergie o intolleranze prima dell'ordine.