



"Essere" ACQUASANTA

Amore e passione per il Mare.
Gratitudine e rispetto per la Materia Prima
che lavoriamo. Queste sono le basi della
nostra filosofia.

Nei piatti lo Chef **Enrico Camponeschi**
e la sua brigata, fondono con estro ciò che
quotidianamente il mare di Anzio gli offre,
lasciando spazio alla creatività, ma mante-
nendo sempre intatto il concetto
di "tradizione".

L'obiettivo è quello di farvi vivere
un'esperienza diversa, ricreando sensazioni
antiche, ma nello stesso tempo
contemporanee e innovative.

Qui nulla e nessuno è protagonista se
non il piacere di gustare il Mare.



DEGUSTAZIONI

TE LI RICORDI I RICORDI?

5 piatti storici dello Chef

65

SETTEMBRE 20

Tonno, Pane, Pomodoro

AGOSTO 19

Calamaro, Lattuga, Yogurt, Terra alla n'duja

FEBBRAIO 22

Risotto "Riserva San Massimo", Scampi,
Yuzu, Liquirizia

MARZO 19

Ombrina alla Brace, Bietole, Arancia

APRILE 21

Mousse di Ricotta, Granita di Pomodoro,
Basilico Brinato, Crumble di Cacao e Sale

Abbinamento Vini 4 Calici

35

SAPORE DI MARE

7 portate a scelta dello Chef

80

Abbinamento Vini 6 Calici

50

ANTIPASTI

Battuto di Manzo, Granita d'Ostrica, Mela Verde,
Estratto di Lime e Cetrioli 20

Crudo di Tonno, Piselli, Maionese allo Scalogno,
Tamarindo 21

Sashimi di Ombrina, Fiori, Zucchine, Kefir, Menta 22

Sfiletto di Orata, Fave, Mandorle, Cedro 23

Polpo, Misticanza di Campo, Ravanelli,
Gaspacho di Ciliegia 24

Mazzancolla alla Brace, Wok di Verdure, Sesamo 25

PRIMI

**Dumpling con Stracotto di Maiale, Alghe,
Katsuobushi, Infuso di Shitake e Zenzero** 20

**Gnocchi di Patate, Maggiorana, Timo, Lime,
Ragù di Seppia, Polvere di Cozze** 22

Spaghetto "Mancini", Ricci, Bergamotto, Salicornia 23

**Risotto "Riserva San Massimo", Scampi, Animella,
Limone, Fondo Bruno** 24

SECONDI

Manzo, Bietole alla Brace, Tzatziki	22
Ombrina, Friggitello Ripieno di Pesto alla Trapanese, Gelato al Peperone	24
San Pietro, Fondo Bruno di Pesce, Patata al Ginepro	25
Rombo Affumicato, Asparagi, Porro, Salsa al Pepe Verde	26

DESSERT

Tartelletta, Namelaka al Cioccolato Bianco, Mousse alla Lavanda, Caramello Salato 12

Mousse allo Yogurt, Ciliegie, Biscotti al Grano Saraceno, Mandorle Pralinate 12

Crema al Cocco, Sorbetto d'Ananas, Meringhe al Lime, Pepe 12

Gelato al Fiordilatte, Gazpacho di Fragole, Caviale al Limone 12

CUCINA

Chef
Enrico Camponeschi ³¹

Sous Chef
Pierre Khalil Abou Zeid ²⁷

Capo Partita
Stefano Tichetti ²⁵

Pastry Chef
Giulia Fusillo ²⁸

SALA

Restaurant Manager
Lorenzo Lagamba ³⁴

ACQUASANTA