



Argentine

MENT

agnese

COCKTAIL BAR - BISTROT

PER INIZIARE

**Nachos con Formaggio fuso,
Salsa Guacamole (1-7)** € 6
Nachos with melted cheese, Guacamole Sauce

**Polpettine fritte di Carne mista
con Salsa BBQ (1-7-3)** € 6
Fried Meatball with BBQ Sauce

Patate speziate, Cheddar e Bacon croccante (1-5) * € 6
Spiced Potatoes, Cheddar and Bacon

Nuggets di Pollo homemade (1-3-5-6) * € 6
Homemade Chicken Nuggets

Focaccia e Salame al coltello (1-3-5) € 6
Focaccia and Salami

B A O *Pane Cotto al vapore 60 gr - Steam cooked Bread 60 gr*

MURAKAMI € 6
**Salmone crudo, salsa Teriyaki
e Guacamole (1-7-4-6) ***
Fresh Salmon, Teriyaki Sauce and Guacamole sauce

TOKYO € 6
**Tonno crudo, Semi misti,
Mayo Wasabi (1-3-4-7-8) ****
Fresh Tuna, mixed seeds, Mayo Wasabi

KOBE € 6
Chili di Carne Mista, Salsa BBQ, Nachos (1-7)
Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos

SAPPORO € 6
**Stracotto di Maiale, Erba Cipollina
disidratata (1-7)**
Pork Stew, Dry Chives

OSAKA € 6
Pollo fritto, insalata, maionese (1-3-7) *
Fried Chicken, Salda, Mayonnaise

CONSIGLIATI

- Gran selezione di Crudo** € 35
10 Pezzi (in base alla disponibilità) - Consigliato per 2 Pax (2) *
Raw Fish platter - 10 pcs - Recommended for 2 people
- Latta di Alici del Cantabrico con Burro e Pane Caldo** (4-14) € 18
Cantabrian Anchovies with Butter and Hot Bread
- Tartare di Pesce** (chiedere disponibilità) * € 12
Fresh Fish Tartare
- Ostriche, al Pezzo** (4-14) *
Oysters, according to availability / pcs.
- Pescato del giorno, per 1 pax** (4) * € 18
Fish of the day

ANTIPASTI

- Carpaccio di Salmone disidratato alla Rapa Rossa e Friggitelli** (4-14) * € 14
Dehydrated Salmon Carpaccio with Beetroot and Friggitelli
- Moscardini in Casseruola** (4-14) Casserole baby Octopus ** € 14
- Insalata tiepida di Seppie, Fagiolini croccanti** (4) * € 16
Warm Cuttlefish Salad, crunchy Green Beans
- Tagliere di Salumi e Formaggi** (7) Salami and Cheese plate € 15
- Tagliere di Porchetta** Pork plate € 12
- Frisella Pugliese, Burrata, Pomodori al forno e Cipolla di Tropea** (7-1) € 12
Pugliese Frisella, Burrata, Roasted Tomatoes and Tropea onion

PRIMI

- Gnocchetti con Zucca, Pomodori al forno, Burrata** (1-7) € 14
Dumplings with Pumpkin, Baked Tomatoes, Burrata
- Ravioli di Ricotta alla Crema di Scampi** (1-2-7) * € 16
Ricotta Ravioli with Shrimp's Cream
- Spaghetti con i Moscardini in casseruola** (1-4-14) * € 16
Spaghetti with Casserole Baby Octopus
- Lasagna al Ragù di Filetto selezionato** (1-3-7) € 12
Lasagna with selected Fillet Bolognese Sauce

SECONDI

- Crostacei al vapore e Vinaigrette** 6 pz (4-14) * € 25
Steamed Shellfish and Vinaigrette - 6pcs
- Filetto di Manzo al Pepe Verde** (1-7) Beef Fillet with Green Pepper € 25
- Parmigiana di Verdure di stagione** (1-7) Seasonal Vegetable Parmesan € 12

CONTORNI

Chiedere disponibilità
Ask the staff for the availability

€ 6

ANTIPOKE

GIAPPONESE

€ 14

Insalata, misto di Tartare di Pesce crudo, Avocado, Semi Vari, Teriyaki (2-4-5-6-8-14) *

Salad, mixed raw Fish Tartare, Avocado, various Seeds, Teriyaki

NORVEGESE

€ 14

Tartare di Salmone, Pomodori al forno,

Nachos, Maionese e Soia (3-4-6) *

Salmon Tartare, Baked Tomatoes, Nachos, Mayonnaise and Soy

MESSICANA

€ 14

Friggitelli, Pomodoro fresco, Burrata, Tabasco (7)

Friggitelli, fresh Tomato, Burrata, Tabasco

PANINI

AGNESE BURGER

€ 14

Hamburger di Salmone, Insalata mista,

Crema di Avocado, Mayo Worcestershire (1-4-3) *

Salmon Burger, Mixed Salad, Avocado Cream, Mayo Worcestershire

CHEESE BURGER

€ 12

Hamburger di Carne mista, Bacon, Cheddar,

Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11)

Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce

TUNA BURGER

€ 14

Tartare di Tonno Rosso, Friggitelli, Insalata,

Burrata e Tabasco (1-4-7-14-11) **

Bluefin Tuna Tartare, Friggitelli, Salad, Burrata and Tabasco

DOLCI

Tiramisù classico (1-3-7)

€ 5

Classic Tiramisù

Tiramisù con Nutella (1-3-7-8)

€ 6

Nutella Tiramisù

Cheesecake Vari gusti (1-3-7)

€ 6

Cheesecake - various tastes

Torroncino Mandorle e Pistacchio (1-3-7-8) *

€ 7

Nougat Almonds and Pistachio

Torta di Mele con Crema Pasticcera (1-3-5-7-8)

€ 6

Apple Pie with Custard

Crostate con Panna Vari gusti (1-3-7-8)

€ 6

Pistachio Semifreddo and Red Fruits

Salame di Cioccolata (1-3-5-7-8)

Chocolate Salami

€ 5



* Prodotto Surgelato

* Prodotto Abbattuto

"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"



VINI BIANCHI

		
Furfante - Rivera / Rosè	€ 20	€ 5
Frascati Doc - Principe Pallavicini	€ 20	€ 5
White Peak Alto Adige - Erste + Neue	€ 22	€ 7
Malvasia puntinata Roma DOC Principe Pallavicini	€ 22	€ 7
Friulano - Borgo Conventi	€ 28	€ 7
Chardonnay - Borgo Conventi	€ 28	€ 7
Vermentino Sardegna	€ 25	€ 7
Arneis - Recit	€ 26	€ 7
Chardonnay Natura - Cile	€ 26	
Chardonnay IGP "Calanchi di Vaiano"	€ 26	
Sauvignon Alto Adige DOC - Erste + Neue	€ 27	
Ribolla Gialla Isonzo - Borgo Conventi	€ 28	€ 7
Pinot Grigio - Borgo Conventi	€ 28	€ 7
Pinot Bianco - Erste + Neue	€ 30	
Riesling - Erste + Neue	€ 32	€ 8
Gewürztraminer Alto Adige DOC - Erste + Neue	€ 32	€ 8
Etna Bianco	€ 35	
Alsace Riesling - Louis Schreb	€ 40	
Alsace Gewurztraminer - Louis Scherb	€ 45	
Pouilly Fumè Les Loges - Pierre Marchand 8 Fils	€ 56	
Chablis - Soupé	€ 60	
Chablis Grand Cru Preuses - Soupé	€ 110	

VINI ROSSI E ROSATI

Rosso Toscana IGT Castelgreve	€ 20	€ 5
Pungirosa - Rivera Rosè	€ 22	€ 5
Petit Verdot - Principe Pallavicini	€ 23	€ 7
Morellino di Scansano DOCG	€ 23	€ 7
Chianti Classico Castelgreve	€ 25	€ 7
Merlot DOC - Borgo Conventi	€ 25	
Cabernet Franc - Borgo Conventi	€ 25	€ 7
Syrah - Principe Pallavicini	€ 25	€ 7
Villa Tirrena - Lazio Rosso IGT	€ 26	
Natura Rosso - Cile	€ 26	
Rosso di Montalcino	€ 26	
Lagrein - Erste + Neue	€ 32	€ 8
Pinot Nero DOC - Erste + Neue	€ 32	€ 8
Nebbiolo	€ 36	
Chianti Superiore	€ 38	
Ripasso Valpolicella Zenato	€ 45	
Brunello di Montalcino	€ 90	
Barolo	€ 120	

BOLLICINE

Vino Spumante	€ 20	€ 5
Prosecco Valdobbiadene - Villa Sandi	€ 24	€ 7
Prosecco Rosè - Villa Sandi	€ 25	€ 7
Franciacorta Brut - Quadra	€ 35	€ 8
Franciacorta Satèn - Quadra	€ 40	
Franciacorta 100% Végano - Quadra	€ 38	
Champagne Louis Constant Brut Reserve	€ 38	€ 10
Franciacorta Rosè - Quadra	€ 40	
Amedeo 2016 Pas Dosè	€ 40	
Trento DOC	€ 40	
Cremant D'Alsace - Louis Schreb	€ 42	
<i>Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay</i>		
Trento DOC Riserva Millesimato	€ 50	
Champagne D. Massin Brut	€ 50	
<i>100% Pinot Nero</i>		
Ca' del Bosco Prestige	€ 60	
Champagne Encry Brut 100% Chardonnay	€ 60	
Champagne Encry Grand Rosè	€ 120	
<i>95% Chardonnay 5% Pinot Nero</i>		



agnese

Viale dei Misenati, 15
Lido di Ostia, 00122 RM

per info e prenotazioni

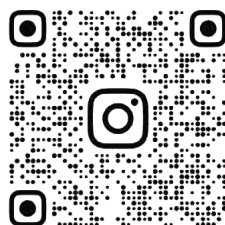
mail: info@agnesebistrot.it
tel: 06 87889623



CONSULTA IL
MENU FOOD



CONSULTA IL
MENU BEVERAGE



SEGUICI
SU INSTAGRAM

Acqua 1 litro € 2
1 liter water

Acqua 1/2 litro € 1,5
1/2 liter water

Focaccia € 2,5
Focaccia

Orario Apertura: 10:30 - 01:00

Venerdi e Sabato 10:30 - 02:00

Opening/Closing: 10:30 - 01:00 - Friday and Saturday 10:30 - 02:00

Per avverse condizioni meteo alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
Tutto il pesce è stato portato ad una temperatura di -18° per almeno 24/48 Ore.

In the event of adverse weather conditions some frozen products could be utilized.

All fish has been chilled to -18° for minimum 24/48 Hours.

Lista degli allergeni:

 1 - Cereali
contenente Glutine

 2 - Crostacei

 3 - Uova

 4 - Pesce

 5 - Arachidi


 6 - Soia

 7 - Latte

 8 - Frutta a guscio

 9 - Sedano

 10 - Senape

 11 - Sesamo

 12 - Anidride
Solforosa

 13 - Lupini

 14 - Molluschi

 Prodotto Surgelato

 Prodotto Abbattuto