



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
Pungiroso - 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 Saten - Quadra	€ 40	
Franciacorta 100% Vegano - 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	
Pinot Blanc, Auxerrois, Chardonnay		
Trento DOC Riserva Millesimato	€ 50	
Champagne D. Massin Brut	€ 50	
100% Pinot Nero		
Ca' del Bosco Prestige	€ 60	
Champagne Encry Brut 100% Chardonnay	€ 60	
Champagne Encry Grand Rosè	€ 120	
95% Chardonnay 5% Pinot Nero		



agnese

Viale dei Misenati, 15
Lido di Ostia, 00122 RM

per info e prenotazioni

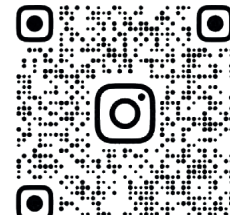
mail: info@agnesebistrot.it
tel: 06 87889623



CONSULTA IL
MENU FOOD



CONSULTA IL
MENU BEVERAGE



SEGUICI
SU INSTAGRAM

Servizio, per pax € 2
Service, per person

Acqua 1 litro € 2
1 liter water

Acqua 1/2 litro € 1,5
1/2 liter water

Focaccia € 3
Focaccia

Salsa € 0,50
Sauce

Orario Apertura: 10:30 - 01:00

Venerdì 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

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 Senape e Miele (1-7-3) € 8
Fried Meatball with Mustard and Honey Sauce

Polpettine di Melanzane (1-7-3) * € 6
Eggplant Meatballs

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

Nuggets di Pollo homemade con Salsa Rosa (1-3-5-6) * € 8
Homemade Chicken Nuggets with Pink Sauce

Tris di Salami e Focaccia (1-3-5) € 8
Trio of Focaccia and Salami

Alette di Pollo speziate con salsa BBQ (1-3-5) * € 8
Spicy Chicken wings with BBQ sauce

BAO 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 (1-7-8)
Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos

SAPPORO € 6
Stracotto di Maiale, Erba Cipollina disidratata (1-7-8)
Pork Stew, Dry Chives

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

CONSIGLIATI

Gran selezione di Pesce Crudo € 35
400 gr (in base alla disponibilità) - Consigliato per 2 Pax (2) *
Raw Fish platter - 400g - Recommended for 2 people

Latta di Alici del Cantabrico con Burro e Pane Caldo (1-4-14) € 18
Cantabrian Anchovies with Butter and Hot Bread

Tartare di Pescato (chiedere disponibilità) * € 12
Fresh Fish Tartare

Ostriche, al Pezzo (4-14) *
Oysters, according to availability / pcs.



ANTIPASTI

Carpaccio di Pescato, Finocchi croccanti, Olive nere e Arancia (4-14) * € 16
Fish of the day Carpaccio, crunchy Fennel, black Olives and O range

Moscardini in Casseruola (4-14) ** € 14
Casserole baby Octopus

Tartare di Filetto di Manzo con Senape al Miele (4) € 22
Fillet Tartare with Honey Mustard

Gran Tagliere di Salumi e Formaggi consigliato per 2 pax (7) € 20
Salami and Cheese plate - Recommended for 2 people

Prosciutto Cotto di Praga e Burrata € 18
Prague Ham and Burrata plate

Baccalà mantecato, crumble salato e Cipolla di Tropea Caramellata (7-1) * € 18
Creamed Cod Fish, savory crumble and caramelized Tropea onion

PRIMI

Ravioli Pomodoro, Basilico, Burrata e Parmigiano (1-7) € 14
Tomato, Basil, Burrata and Parmesan Ravioli

Orecchiette con Cime di Rapa e Pecorino (1-2-7) € 14
Orecchiette with Turnip tops and Pecorino cheese

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

Pescato del giorno 400/500 gr per 1 pax (4) Fish of the day * € 25

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

Stracotto di Maiale con Verza stufata (4) € 15
Pork stew with stewed Cabbage

CONTORNI

Verza stufata - Stewed Cabbage € 5

Cime di Rapa - Turnip tops € 6

Carciofi alla romana Chiedere disponibilità - Roman Style Artichokes € 7

Puntarelle Chiedere disponibilità - Puntarelle, Italian type of Chicory € 8

Patate speziate Spicy Potatoes € 5

Insalata mista Mixed Salad € 5

ZUPPE

ZUPPA COZZE, FAGIOLI E PECORINO ROMANO (7-14) € 14
Soup with Mussels, Beans and Pecorino Cheese

ZUPPA CECI, ROSMARINO E GUANCIALE (1) € 14
Soup with Chickpeas, Rosemary and Pork Cheek

ZUPPA DELL'ORTO CON OLIO EVO E PEPE FRESCO (1) € 12
Vegetable Garden Soup with Olive Oil and Pepper

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, Cime di Rapa, Burrata (1-4-7-14-11) **
Bluefin Tuna Tartare, Turnip Greens and Burrata

DOLCI

Babà con Panna (1-3-7) * € 8
Baba with Cream

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
Tarts with Cream - Various Tastes

Salame di Cioccolata (1-3-5-7-8) € 5
Chocolate Salami

* 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"