



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 Satèn - 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.*

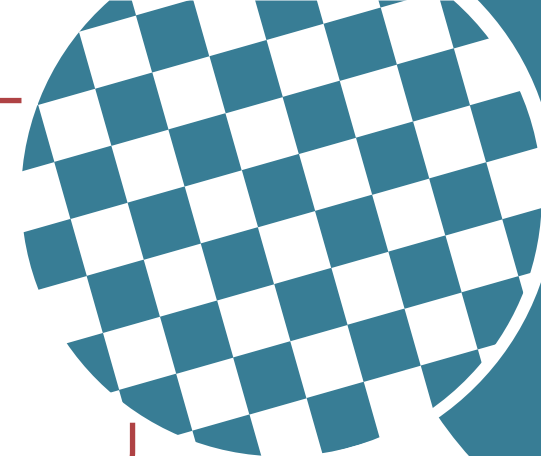
Lista degli allergeni:

- | | | | |
|--------------------------------|--------------------|-------------|-------------------------|
| 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 | | |

menu

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



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

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

ANTIPASTI

- Alici fritte** (1-3-14) * € 10
Fried Anchovies
- Moscardini in Casseruola** (4-14) ** € 14
Casserole baby Octopus
- Gran Tagliere di Salumi e Formaggi** consigliato per 2 pax (7) € 20
Salami and Cheese plate - Recommended for 2 people
- Tartare di Salmone, Guacamole e salsa Teriyaki** * € 14
Fresh Salmon Tartar with Guacamole and Teriyaki sauce
- Tartare di Tonno, Sale, Olio e Basilico** * € 15
Fresh Tuna Tartar with, Salt, Olive Oil and Basil
- Baccalà mantecato, crumble salato e Cipolla di Tropea Caramellata** (7-1) * € 18
Creamed Cod Fish, savory crumble and caramelized Tropea onion

PRIMI

- Gnocchi Pomodoro, Basilico, Burrata e Parmigiano** (1-7) € 12
Tomato, Basil, Burrata and Parmesan gnocchi
- 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

- Frittura di Calamari** (4) Fried Calamari * € 15
- Parmigiana di Melanzane** (1-7) Eggplant Parmesan € 12
- Stracotto di Maiale con Verza stufata** (4) € 15
Pork stew with stewed Cabbage
- Shaboo di Tonno, composta di Cipolle e semi vari** (4) € 18
Tuna Shabu, Onion compote and seeds

CONTORNI

- Verza stufata** - Stewed Cabbage € 5
- Patate speziate** Spicy Potatoes € 5
- Insalata mista** Mixed Salad € 5

PANINI

- AGNESE BURGER** € 14
Hamburger di Salmone, Insalata mista, Crema di Avocado, Mayo Worchestershire (1-4-3) *
Salmon Burger, Mixed Salad, Avocado Cream, Mayo Worchestershire
- CHEESE BURGER** € 12
Hamburger di Carne mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11)
Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce

PATATE FRITTE French Fries € 5

DOLCI

- Tortino di Cioccolato e cuore di Arancia** (1-3-7) * € 7
Chocolate Cake and Orange heart
- 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"