

VINI BIANCHI

Lazio - Principe Pallavicini - Frascati Doc	€ 20	€ 5
Lazio - Principe Pallavicini - Roma Doc	€ 23	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Gewurztraminer	€ 32	€ 8
Sud Tirol - Erste+Neue - White Peak	€ 24	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Sauvignon	€ 28	€ 7
Piemonte - Fontanafredda - Arneis Docg	€ 28	€ 7
Sardegna - Cherchi - Vermentino Doc	€ 23	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Ribolla Gialla Isonzo	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Chardonnay	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Pinot Grigio	€ 28	€ 7
Marche - Tombolini - Verdicchio superiore Castelli di Jesi	€ 35	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Bianco	€ 34	€ 8
Campania - Mustilli - Falanghina Fermentazione Spontanea	€ 30	
Francia - Riesling Alsace	€ 40	
Francia - Gewurztraminer Alsace	€ 40	
Francia - Pouilly Fumè	€ 55	
Francia - Chablis	€ 60	
Francia - Chablis Gran Cru Preuses	€ 110	

VINI ROSSI

Lazio - Principe Pallavicini - Petit Verdot	€ 25	€ 7
Lazio - Principe Pallavicini - Syrah	€ 25	€ 7
Sud Tirol - Erste+Neue - Pinot Nero Docg	€ 30	€ 9
Sud Tirol - Erste+Neue - Lagrein Doc	€ 30	€ 9
Piemonte - Fontanafredda - Barolo Docg	€ 80	
Toscana - Castelgreve - Chianti Classico	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Morellino di Scansano	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Rosso Toscana (senza solfiti aggiunti)	€ 20	€ 5
Toscana - Brunello di Montalcino	€ 90	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Rosso	€ 34	€ 8
Sicilia - Mandrarossa - Nero D'Avola Bio	€ 25	€ 7
Veneto - Zenato - Ripasso Valpolicella	€ 48	
Puglia - Rivera - Violante Nero di Troia	€ 25	€ 7

ROSÈ

Puglia - Rivera - Pungirosa Castel Del Monte	€ 25	€ 7
Puglia - Rivera - Furfante Rosè	€ 20	€ 5
Campania - Mustilli - Aglianico Fermentazione Spontanea	€ 30	

BOLLE

Veneto - Villa Sandi - Docg Valdobbiadene	€ 28	€ 7
Veneto - Villa Sandi - Doc Treviso Rosè millesimato	€ 28	€ 7
Lombardia - Quadra - Franciacorta Brut	€ 40	€ 9
Lombardia - Quadra - Franciacorta Rosè	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Satèn	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Dosaggio Zero	€ 50	
Lombardia - Ca Del Bosco - Prestige	€ 65	
Francia - D. Massin Champagne- Brut	€ 60	
Francia - D. Massin Champagne- Rose	€ 70	
Francia - D. Massin Champagne- Prestige	€ 80	
Francia - Cremant	€ 50	



agnese

Viale dei Misenati, 15
Lido di Ostia, 00122 RM

per info e prenotazioni

mail: info@agnesebistrot.it
tel: 06 87889623



agnese

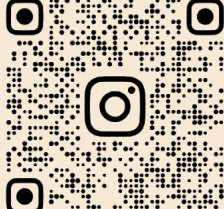
COCKTAIL BAR - BISTROT



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 Cucina: 11:00 - 24:00

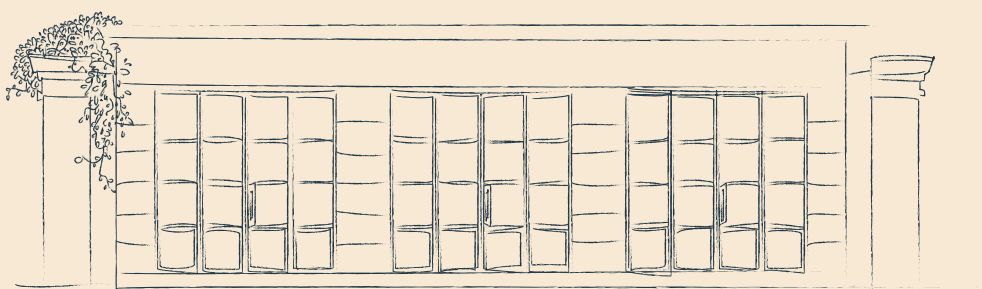
Kitchen: 11:00 - 24:00

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	Prodotto Senza Glutine	



MENU

◆ TAPAS ◆		
Nachos con Creame Fraiche e Chili (1-7)	€ 7	
<i>Nachos with Creame Fraiche and Chili</i>		
Polpette fritte di Melanzane e Mozzarella (1-7-3) *	€ 7	
<i>Fried Eggplant Meatballs with Mozzarella Cheese</i>		
Patate speziate con Cheddar e Bacon Crispy (1-3-5-6) *	€ 7	
<i>Spicy Potatoes with Cheddar Cheese and Crispy Bacon</i>		
Polpette fritte di Carne e Salsa BBQ (1-7-3)	€ 8	
<i>Fried Meatball with BBQ Sauce</i>		
Salame al coltello e Focaccia (1-5)	€ 8	
<i>Knife-cut Salami and Focaccia</i>		
Nuggets di Pollo croccanti con Mostarda e Miele (1-5-10)	€ 8	
<i>Crispy Chicken Nuggets with Honey Mustard</i>		
Crostino con Burro e Alici e Cipolla di Tropea (1-4)	€ 8	
<i>Roasted Bread with Butter, Anchovies and Red Onion</i>		
◆ COMFORT PLATES ◆		
Lasagna al Ragù alla Bolognese (1-3-7-9)	€ 12	
<i>Lasagna with Bolognese Sauce</i>		
Tonnarelli Cacio e Pepe e Carciofi (1-3-7)	€ 16	
<i>Tonnarelli with Cacio e Pepe and Artichokes</i>		
Vellutata di Zucca con Crostini di Pane (1-9)	€ 12	
<i>Pumpkin Cream Soup with Bread Croutons</i>		
Trancio di Salmone, Verdure di Stagione e Senape al Miele (4-6-10-11) * 🍷	€ 14	
<i>Salmon with Seasonal Vegetables and Honey Mustard</i>		
Stracotto di Maiale con Verza Stufata (6-9-10) 🍷	€ 16	
<i>Pork Stew with Stewed Cabbage</i>		
Tagliata di filetti di Manzo con Verdure del Giorno	€ 20	
<i>Sliced Beef Fillet with Vegetables</i>		
◆ ROYAL PLATES ◆		
Gran Tagliere di Salumi e Formaggi	€ 20	
<i>Consigliato per 2 persone</i> (7) 🍷 <i>Salami and Cheese plate - Recommended for 2 peopole</i>		
Fritto Misto - Calamari, Alici e Verdure di Stagione (1-4-7-9)	€ 30	
<i>Fried Mix - Calamari, Anchovies and Seasonal Vegetables</i>		
Gran Crudo 400g - <i>Consigliato per 2 persone</i> (1-4-14) * 🍷	€ 38	
<i>Row Fish Selection 400g - recommended for 2 peopole</i>		
Ostriche, al Pezzo da 3 - <i>Chiedere disponibilità</i> (4-14) 🍷	€	
<i>Oysters, according to availability / pcs.</i>		

◆ TARTARE ◆		
SALMONE	€ 14	
con Creame Fraiche e Nachos (1-7-4-6) * 🍷 <i>Fresh Salmon, with Creame Fraiche and Nachos</i>		
TONNO	€ 16	
con Polvere di Peperone Crusco e Salsa Wasabi (1-3-4-7-8) * 🍷 <i>Fresh Tuna, Crispy Pepper and Mayo Wasabi</i>		
MANZO	€ 16	
con Senape al Miele e Cipolla Crispy (1-7-8-10) 🍷 <i>Beef tartare with Honey Mustard and Crispy Onion</i>		
◆ BAO ◆		
<i>Pane Cotto al vapore 60 gr - Steam cooked Bread 60 gr</i>		
MURAKAMI	€ 7	
Tartare di Salmone, Salsa Teriyaki e Guacamole (1-7-4-6) * <i>Fresh Salmon, Teriyaki Sauce and Guacamole sauce</i>		
TOKYO	€ 7	
Tartare di Tonno, Semi Misti, Mayo Wasabi (1-3-4-7-8) * <i>Fresh Tuna, mixed seeds, Mayo Wasabi</i>		
KOBE	€ 7	
Chili di Carne Mista, Salsa BBQ, Nachos (1-7-8) <i>Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos</i>		
SAPPORO	€ 7	
Stracotto di Maiale con Senape al Miele (1-7-8-10) <i>Pork Stew with Honey Mustard</i>		
◆ PANINI ◆		
CHEESE BURGER	€ 12	
Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11) <i>Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce</i>		
DOUBLE CHEESE BURGER	€ 16	
Doppio Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11) <i>Double Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce</i>		
AGNESE BURGER	€ 15	
Hamburger di Salmone, Insalata mista, Senape al Miele, Mayo Worcestershire (1-4-3-10) * <i>Salmon Burger, Mixed Salad, Honey Mustard, Mayo Worcestershire</i>		
Patate Fritte <i>French Fries</i>	€ 5	
🍷 Prodotto Senza Glutine * 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"		

◆ PINSA ROMANA ◆

Solo a Pranzo - dalle 11:00 alle 17:00

Bianca Olio e Sale (1)

Oil and Salt

€ 6

Margherita con Pomodoro, Mozzarella e Basilico (1-7)

Margherita, with Tomato, Mozzarella and Basil

€ 10

Mortadella con Pistacchio, Battuta di Prezzemolo e Alici (1-4-7)

Mortadella with Pistachio, Parsley and Anchovies

€ 14

Speck, Salsa al Tartufo e Creame Fraiche (1-7)

Speck, Truffle Sauce and Creme Fraiche

€ 16

FORMULA
APERITIVO

dalle 11:00 alle 13:00 | dalle17:00 alle 20:00

€ 10

Mini Tapas

“Discrezione della Cucina”

+ Spritz o Prosecco

€ 12

Tapas scelta dal Menu

+ Spritz o Prosecco

Per altri Drink consulta la Lista

◆ DESSERT ◆

Tiramisù Classico (1-3-7)

Classic Tiramisù

€ 5

Tiramisù con Nutella (1-3-7-8)

Nutella Tiramisù

€ 6

Cheesecake Nutella(1-3-7)

Cheesecake Nutella

€ 7

Cheesecake Frutti Rossi(1-3-7)

Cheesecake Red Fruits

€ 7

Salame Ciccolato e Pistacchio (1-5-6-8-10)

Chocolate and Pistachio Salami

€ 6

Brownie Panna e Salsa Frutti Rossi (1-3-7-8)

Brownie with Fresh Cream and Red Fruits Sauce

€ 7

Babà con Panna (1-3-7)

Baba with Cream

€ 8