

Vini Bianchi in Bottiglia

Sannio DOC - Cantina Solopaca	10,00
Chardonnay - Cantina Misilla	10,00
Brezza Marina - Casa Divina Provvidenza	12,00
Feudo - Casa Divina Provvidenza	12,00
Pecorino - Vigne Vive	13,00
Prosecco	14,00
Satrico - Cantina Casale del Giglio	16,00
Sauvignon - Cantina Casale del Giglio	16,00
Ribolla Gialla - Baccichetto	16,00
Riflessi - Sant'Andrea	16,00
Vermentino di Gallura - Piero Mancini	18,00
Gewurztraminer - Arein	18,00

Vini Rossi in Bottiglia

Shiraz - Cantina Casale del Giglio 0.375 LT	9,90
Merlot - Cantina Casale del Giglio	16,00
Shiraz - Cantina Casale del Giglio	16,00

Vini Piccoli

Pecorino - Cantine Tollo	8,00
Riflessi - Sant'Andrea	9,00
Satrico - Cantina Casale del Giglio	10,00

Vini alla Spina Prosecco

1/4 LT	3,00
1/2 LT	5,00
1 LT	7,00

Bevande

Acqua 0.75 LT	2,00
Bibite in Lattina 33 CL	3,00
Heineken 33 CL	3,00
Heineken 66 CL	4,50
Coca-Cola 1 LT	4,50
Fanta 1 LT	4,50

Dolci e Bar

Caffè	1,50
Sorbetto	3,50
Liquori Nazionali e Internazionali	4,00
Panna cotta	4,00
Tiramisù	5,00
Torta della casa	5,00
Frutta	5,00
Misto Dolci	10,00

Servizio a persona	2,00
--------------------	------



AVVISO AL CONSUMATORE FINALE / CLIENTELA

In contemperanza alle disposizioni contenute nella Nota del Ministero della Salute "3674, del 6 Febbraio 2015, si vuole comunicare al consumatore finale, gentile clientela, che per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni, utilizzati nella preparazione degli alimenti da noi somministrati, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta, dal personale in servizio.

info e prenotazioni:

06.98.64.934 - 327.34.95.075

Via Nettunense, 219 - 00042 Anzio (RM)

WWW.KILORISTORANTE.IT

RISTORANTE

Menu

Menù Kilo *

PRIMO DI PESCE

i primi sono a scelta tra i primi alla carta
(escluso tonnarello alle vongole veraci)

+1 Kg. di Pesce

FRITTO O ARROSTO

Patatine o Insalata

€ 25,00

a Persona - Bevande escluse

Pausa Pranzo *

TRITTICO DI ANTIPASTI

PRIMO - ACQUA

0

TRITTICO DI ANTIPASTI

SECONDO - CONTORNO - ACQUA

€ 12

(primi e secondi vengono proposti giornalmente dagli chef)
Valido a pranzo dal Lunedì al Venerdì

(Il servizio è di 2 euro a persona)

Ogni persona deve prendere almeno una
portata principale o il menù.

N.B. I componenti dei piatti possono variare in
base al pescato giornaliero e/o contenere
alimenti surgelati.

Antipasti *

Ostriche (al pz)	3,50
Spiedini di Calamaro (5 pz)	4,50
Souté di Cozze	8,00
Insalata di Mare	8,00
Souté Cozze e Vongole	14,00
Souté di Vongole veraci	16,00
Misto Carpaccio (8 portate)	16,00
Misto Cotti (8 portate)	16,00
Gran misto Crudo (8 portate)	22,00
Antipasto "Kilo" (16 portate di crudi e cotti)	33,00

Primi Piatti *

Risotto Crema di Scampi	12,90
Picio ai Crostacei e granella di Pistacchio	12,90
Gnocco Rombo e Basilico	12,90
Primo del giorno	12,90
Tonnarello alle Vongole veraci	18,00

Regolamento: Il Menù è inteso a persona,
non è possibile dividere i menù per i
bambini, dai 4 anni in su dovranno scegliere
un piatto che appartiene al menù baby.

NB: i componenti dei piatti possono
variare anche tra un tavolo e l'altro
perchè usiamo prevalentemente
pescato ittico locale

Secondi Piatti *

Fritto di Alici	8,00
Gamberoni Arrosto	10,00
Orata Arrosto	10,90
Fritto di Paranza	11,00
Calamaro Arrosto	11,90
Fritto Calamari e Gamberi	12,00
Fritto Misto	12,90
Calamaro Arrosto (su vellutata di ceci e rosmarino)	14,00
Pesce spada (su letto di cicoria ripassata)	15,00
Grigliata Mista	16,90

Contorni *

Insalata Mista	3,00
Verdure Grigliate	3,50
Patatine Fritte	3,50
Verdure Ripassate	4,00

Menù Baby *

Pasta al Pomodoro	5,00
Cotoletta di Pesce e Patatine	7,00
Cotoletta di Carne e Patatine	7,00
Hamburger di Carne e Patatine	7,00
Mezzo primo di Pesce	8,00
Completo (Pasta al pomodoro - cotoletta / hamburger e patatine)	10,00

* in alcuni periodi dell'anno il prodotto potrebbe essere congelato