

ROMA

CHI ANCI HER PA



COS'È CHE LE RENDE COSÌ STRAORDINARIE?

L'impasto perfetto?
La lievitazione paziente?
O forse le farciture irresistibili?

È questo mix di sapori e ricordi che le rende così speciali. **Un'esperienza unica.**

MONTANARETTE 4 PEZZI

PIZZETTE FRITTE TIPICHE DELLA TRADIZIONE
PARTENOPEA LIEVITATE 12 ORE

2pz. con stracciatella e pomodoro



e

2pz. con spuma di ricotta e granella
di pistacchio



€ 11.00



SFIZI E ANTIPASTI



€11.00

POLLETTO CROCCANTE

SERVITO CON SALSE HOMEMADE

Straccetti di pollo bio croccanti con panatura al lime oppure al bacon



€10.00

COCOTTE DI POLPETTE RÒ CHIANCHIER

4 PEZZI

Polpette di vitello delle nostre fattorie al ragù



€11.00

ESTASI 4 PEZZI

Pan Bauletto homemade di Binario1
2pz con tartare di vitello Marchigiano al naturale
2pz culatello Parma e crema di Parmigiano



€12.00

ARROSTICINI DI VITELLO 4 PEZZI

Arrosticini di vitello homemade con lardo di suino pancettato serviti con patate fritte*



€10.00

BOMBETTE PUGLIESI 4 PEZZI

Bombette di suino beneventano ripiene di Mortadella Bologna IGP, provolone e spianata piccante servite con patatine fritte* e salse homemade



€10.00

MELANZANA POP

Tortino di melanzana a mò di parmigiana



TAGLIERI

€23.00

L'EMILIA INCONTRA LA CAMPANIA

PER DUE PERSONE

Degustazione di prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP da 250g e melone Cantalupo



€25.00

DEGUSTAZIONE DI SALUMI

PER DUE PERSONE

Degustazione dei 4 migliori salumi selezionati on the road dal Team del Gruppo Le Due Torri



€25.00

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

PER DUE PERSONE

Degustazione dei 4 migliori formaggi selezionati on the road dal Team del Gruppo Le Due Torri



€35.00

DEGUSTAZIONE MISTA SALUMI E FORMAGGI

PER DUE PERSONE

Degustazione dei 4 migliori salumi e formaggi selezionati on the road dal Team del Gruppo Le Due Torri per 2 persone



IL NOSTRO
PRIMO PIATTO
PREFERITO

GENOVESE

La Genovese è il nostro primo piatto preferito perché è un'autentica espressione di amore e passione per la nostra carne.

Ogni boccone racchiude storie ed emozioni, accompagnate da qualche lacrima di felicità.



CHIANCHERIA MEAT & B VAIRANO • ROMA

I PRIMI PIATTI

€12.00 LA GENOVESE DELL'ALLEANZA

Ziti di Gragnano IGP, Vitello Marchigiano, Cipolla di Vatolla, Cipolla di Alife, Cipolla di Airola, Sedano di Gesualdo, Antico Pomodoro di Napoli, Grana Padano DOP, mela annurca IGP, Olio extra vergine "Erede" *Soggetta a disponibilità dei prodotti Slow Food



€12.00 CARBONARA

Spghettone quadrato di Gragnano IGP a lenta essiccazione, guanciale di suino di Amatrice, uovo biologico, Pecorino Romano DOP stagionatura 12 mesi, pepe nero macinato al momento



€13.00 INTRECCI

Fusilloni di Gragnano IGP con jus di vitello e tartare di Fassona delle nostre fattorie.



Se sceglierai questo piatto 3.00€ saranno devoluti a sostegno del progetto "Il Gusto della Vita" del Centro Clinico Nemo Gemelli/Monaldi

HAMBURGER • NAPOLI • ROMA • PADOVA

I PANINI DEL CHIANCHIERE

€12.00 NONNA GIANNINA



Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie Carpineto, provola affumicata dell'alto casertano, parmigiana di melanzane con Grana Padano DOP e pesto di basilico



€12.50 PORKIAMO

Panino ai 5 cereali, millefoglie di porchetta homemade, patate al forno, provola dell'alto casertano e salsa homemade lime e rosmarino



€14.00 NERANO

Hamburger di vitello da 180g di Fattoria Carpineto, mozzarella di bufala DOP, crema di zucchine alla menta, formaggio Grottone e chips di zucchine



€13.00 ITALIANO



Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie Carpineto, radicchio tondo in agrodolce, croccante di speck affumicato e stracciatella di bufala pugliese



€13.00 SICILIANO

Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie Carpineto, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane a funghetto e pesto di basilico homemade





ROCK 'N' ROLL

Hamburger di vitello da 180g di Fattoria Carpineto,
mozzarella di bufala DOP, scarola riccia, olive infornate,
pancetta croccante e pomodoro ramato

€ 13.00





PORKA MISERIA

Pulled pork cotto a bassa temperatura per 18 ore, provola affumicata dell'alto casertano, patate al forno a spicchi in olio E.V.O. e rosmarino, croccante di pancetta di suino al pepe

€ 13.00



CHIANCHERIA MEAT & B V AIRANO • ROMA



€12.00

CRISPY PIG

Cotoletta di maiale chips, peperone arrosto, carpaccio di provola e mayo di acciughe



€13.00

BOLOGNESE

Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie Carpineto, provola affumicata dell'alto casertano, Mortadella IGP, pesto di pistacchio e stracciata di bufala pugliese



€12.00

CRUDELE

Tartare di Vitello delle nostre fattorie, salsa olandese agli agrumi, erba cipollina e songino



€13.00

DON VINCENZO

Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie Carpineto, friggirelli napoletani, pomodorino giallo, provola dell'alto casertano e cotto San Giovanni



€12.00

GENOVESE SHOW

Bun del forno Albanesi con carne alla Genovese napoletana, mela annurca e pecorino IGP





CHIANCABURGER

DI VITELLO

Preparati ad essere rapito dall'irresistibile tentazione del nostro ChiancamBurger, il marchio distintivo di Chiancheria, registrato.

Questo capolavoro culinario incarna la ricerca della perfezione e la dedizione assoluta alla qualità. Con tre tagli di vitello accuratamente selezionati, battuti e massaggiati a mano con Acqua Ferrarelle e il prezioso fior di sale, questo burger offre una texture senza paragoni.

Ogni morso è un'esperienza sensoriale unica, una vera delizia per il palato che cattura con la sua raffinatezza e l'eleganza dei sapori.

€ 12.00



Sul nostro percorso on the road, scegliamo esclusivamente allevamenti che rispettano il benessere degli animali e dell'ambiente.

Collaboriamo con allevatori ed agricoltori che coltivano la terra con responsabilità e passione. Questa attenzione ci consente di offrire una carne dalle qualità uniche e dai sapori inconfondibili.

A Chiancheria, la sostenibilità e la protezione del nostro pianeta sono al centro delle nostre scelte, senza seguire le mode ma perseguendo un'impronta eco-friendly autentica

**FATTI CONSIGLIARE DAL
CHIANCHIERE.**

**LE MIGLIORI SELEZIONI DAL
BANCO DI BISTECHE E COSTATI**

da € 60.00 al kg

DAI CRUDI ALLA GRIGLIA



€17.00 TRILOGIA DI TARTARE



Selezione di tre mini tartare delle nostre fattorie: una al naturale e due con condimenti vari dello chef



€13.00 TARTARE INFINITY



Tartare di Vitello con dressing di mozzarella, datterino confit, olive e capperi infornati e bianco di scarola



€12.00 TARTARE NATURE

Battuta di vitello delle nostre fattorie con sale Maldon ed olio E.V.O

€14.00 TARTARE MIXOLOGY

Tartare di vitello delle nostre fattorie con pomodorino confit, stracciata di bufala, olive e capperi infornati, tuorlo d'uovo marinato e coulis di pomodoro



€28.00 LA GRIGLIATA DEL CHIANCHIERE

PER DUE PERSONE

Salsicce di razza casertana; arrostiticini di vitellone homemade con lardo di suino pancettato 7 strati; bombette di suino beneventano ripiene di Mortadella Bologna IGP, provolone e spianata piccante; brasato di suino beneventano marinato con spezie ed aceto balsamico servita con patatine fritte con buccia*



€27.00 CUBEROLL DA 300GR CIRCA

Cuberoll di Scottona con contorno di stagione a scelta

€9.00 HAMBURGER AL PIATTO DA 180GR

Hamburger di Vitello Marchigiana delle nostre fattorie

I CONTORNI DELLO CHEF

€5.50 **FRIGGITELLI NAPOLETANI**

Come da tradizione napoletana

€5.50 **CICORIA**

Ripassata in padella con aglio, olio EVO dell'alto casertano e peperoncino

€5.50 **PATATE AL FORNO**

In olio E.V.O. e rosmarino

€5.00 **PATATINE FRITTE***

Classiche con buccia

*ESCLUSIVAMENTE
Lamb Weston
SEMPRE POSSIBILITÀ IN PATATOES

I DOLCI

€6.00 **SFOGLIATELLA**

Secondo la tradizione napoletana con crema pasticceria, arancia candita e zucchero a velo.



€6.00 **TIRAMIPIÙ**

Savoiaro bagnato al caffè' napoletano, crema al mascarpone e cacao amaro.



€7.00 **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO
O AL PISTACCHIO**

Cheesecake Artigianale ai Frutti di Bosco, crema di formaggio vaccino, biscuit, meringa all'italiana, panna vegetale, frutti di bosco o pistacchio di Bronte



€7.00 **APOTEOSI**

Sfera di cioccolato con crema di mascarpone, caramello salato e crumble alle mandorle



BEVANDE

€3.00 **COCA-COLA / COCA-COLA ZERO /
FANTA**

0,33 L

€2.50 **FERRARELLE**

0,75 L

€2.50 **NATIA**

0,75 L

RIA MEAT & BURGER
• NAPOLI •
• ROMA •
• PANO •

**CONSULTA
LA NOSTRA
CARTA DEI
VINI E DELLE
BIRRE**



€2.50 SERVIZIO E COPERTO

GLI ALLERGENI



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati



CROSTACEI E DERIVATI

Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili



UOVA E DERIVATI

Tutti i prodotti composti con uova, anche in minima parte.
Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, etc



PESCE E DERIVATI

Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi siano anche in piccole dosi



SOIA

Latte, tofu, spaghetti, etc.



LATTICINI

Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie.
Ogni profetto in cui si usi il latte



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi noci, noci pecan del Brasile e del Queensland, pistacchi



SEDANO E DERIVATI

Presente in pezzi all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SENAPE E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SESAMO E DERIVATI

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SOLFITI

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta



LUPINI E DERIVATI

Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, tarine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine



MOLLUSCHI E DERIVATI

Seppia, calamaro, polpo, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, vongola, etc.

RICORDATI DI SEGNALARE EVENTUALI INTOLLERANZE

* PRODOTTO SURGELATO



I preferiti dallo Chef, ma anche da voi



La carne, nella sua migliore espressione



Novità



I più venduti



GRUPPO LE DUE TORRI
per l'economia circolare

Questo menu porta la firma dell'esperto chef executive del Gruppo Le Due Torri, **Raffaele Galasso**.

Con la sua vasta esperienza e la condivisione dei valori chiave del nostro gruppo, come l'economia circolare, il rispetto per la qualità delle materie prime, la sostenibilità e la valorizzazione del territorio, Galasso ha curato personalmente ogni dettaglio di questo e di tutti i menù dei ristoranti del Gruppo Le Due Torri.

Il suo impegno e la sua passione trasformano ogni piatto in un'**esperienza gastronomica straordinaria**, un viaggio culinario unico e indimenticabile per i nostri ospiti.

CHIANCHERIA
MEAT & BURGER

Via Ostiense, 52 • Roma
+39 06 94890461
roma@chiancheria.it
chiancheria.it