

ROMA

CHI ANC 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 salsa di pomodoro nostrano e
stracciata di Bufala campana DOP



B

2pz. con genovese napoletana



€ 11.00





PER INIZIARE



€8.00

PATA CRISPY



Patatine fritte* con salsiccia beneventana sbriciolata e fonduta di caciocavallo irpino



€12.00

ARROSTICINI DI VITELLO 4 PEZZI



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



€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 della nonna



€10.00

BOMBETTE PUGLIESI 4 PEZZI

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



TAGLIERI

€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



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 V AIRANO • 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, Olio extra vergine "Erede"



*Soggetta a disponibilità dei prodotti Slow Food

€12.00

CARBONARA

Spaghettone 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





WRAP

Wrap con hamburger di marchigiana,
cheddar fuso, insalata fresca e speck croccante

€ 5.00





I PANINI DEL CHIANCHIERE



I PANINI SENZA GLUTINE HANNO UN COSTO AGGIUNTIVO DI €3.00

€12.00

NONNA GIANNINA



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



€14.00

NERANO



Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie, mozzarella di bufala DOP, crema di zucchine alla menta, formaggio Grottone e chips di zucchine



€13.50

BOLOGNESE

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



€12.50

PORKIAMO CON PANE AI 5 CEREALI

Millefoglie di porchetta di suino beneventano homemade, patate al forno, provola affumicata dell'alto casertano e salsa home made lime e rosmarino





CRUDELE

Tartare di Vitello delle nostre fattorie con
salsa agli agrumi e songino

€ 12.00





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 VAIRANO • ROMA



€14.00 **SICILIANO**

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



€10.00 **DON GENNARO**

Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie con provola affumicata dell'alto casertano e friarielli napoletani



€14.00 **ITALIANO**

Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie, radicchio trevigiano in salsa agrodolce, stracciata di Bufala, speck croccante e provola affumicata dell'alto casertano



€13.00 **IMPERATORE**

Hamburger di vitello da 180g delle nostre fattorie con provola affumicata dell'alto casertano, bacon croccante e patate al forno con olio EVO





CHIANCAMPURGER

DI VITELLO - servito con contorno di stagione

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 € 70.00 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



€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



€12.00 TARTARE NATURE

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

€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*



€29.00 TAGLIATA DI SCOTTONA DA 300GR CIRCA



Tagliata di Scottona delle nostre fattorie con rucola selvatica, scaglie di Grana Padano D.O.P., pomodorini e glassa di aceto Balsamico



€27.00 CUBEROLL DA 300GR CIRCA

Cuberoll di Scottona di selezione Gruppo Le Due Torri, con contorno di stagione a scelta

€10.00 HAMBURGER AL PIATTO DA 180GR

Hamburger di Vitello delle nostre fattorie, alla griglia, con contorno di stagione a scelta

€16.00 TAGLIATA DI POLLO BIO

Di Selezione Gruppo le Due Torri, allevato a terra, con contorno di stagione a scelta

I CONTORNI DELLO CHEF

€5.50 **SCAROLA**

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 



I DOLCI

€6.00 **SFOGLIATELLA** SCOMPOSTA

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



€7.00 **TIRAMIPIÙ**

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



€7.00 **CHEESECAKE - VARI GUSTI**

Chiedi al nostro personale



€7.00 **APOTEOSI**

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





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

CLICCA QUI

BEVANDE

€3.00 **COCA-COLA / COCA-COLA ZERO / FANTA**
0,33 L

€2.50 **FERRARELLE**
0,75 L

€2.50 **NATIA**
0,75 L

€2.50 **SERVIZIO**

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 arrosti, 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 è firmato da **Salvio Passariello**, il cuore pulsante del progetto **Chiancheria** e fondatore del **Gruppo Le Due Torri**.

Con la sua **visione imprenditoriale** e un impegno costante nella valorizzazione della **tradizione culinaria** e della **sostenibilità**, Salvio ha infuso in ogni piatto il suo **know-how** e la sua passione per il **territorio**. Ogni scelta, dalla **selezione delle materie prime** alla **preparazione**, è un riflesso del suo impegno verso l'**economia circolare**, la **qualità senza compromessi** e il **rispetto per la natura**.

La sua esperienza, unita alla continua ricerca dell'**eccellenza**, rende ogni momento gastronomico un'esperienza **unica, autentica e indimenticabile** per i nostri ospiti.

CHIANCHERIA
MEAT & BURGER

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