

Il Gabbiano

Al Pigneto



Instagram



TripAdvisor



Facebook



Sito Web

Sandro e Samuele... la generazione continua



Dal 1985 il Ristorante *Il Gabbiano* si affaccia su *Via Alberto da Giussano*, nuova meta della “movida” romana, nel cuore del Pigneto, quartiere ricco di storia e di memorie.

Luogo denso di relazioni e di umanità, il Pigneto ha fatto da sfondo ai più bei film del Neorealismo e non solo: da “Roma città aperta” a “Bellissima”, da “Domenica della brava gente” a “Il Ferroviere”, da “L’Audace colpo dei soliti ignoti” fino ad “Accattone” di Pasolini. È un’isola urbana fatta di villini e casette isolate, giardini e viuzze d’altri tempi affollate di storie, di voci,

di policromie e di idee in movimento. Oggi è un “cantiere culturale” che ospita intellettuali, artisti e personaggi dello spettacolo attratti da un micro-mondo da cui osservare la contemporaneità senza ignorare la memoria.

Il Gabbiano è la perfetta sintesi di questo equilibrio perché dischiude prospettive di tempo e suggerisce immagini di luoghi. Lo fa con i suoi menù di terra e di acqua, di ieri e di oggi, d’istinto e d’impegno. Con sincerità e buonsenso.

Sono quattro “T” i pilastri della filosofia di Sandro Arleo, chef-patron poco incline a mode ed effimere esaltazioni gastronomiche. La sua è una tavola del TEMPO, e del TERRITORIO che vive stagionalità, di freschezza e di materie prime che detestano viaggiare. Ma è anche una cucina che crede al valore delle TRADIZIONI: quella romanesca come quella lucana, napoletana, siciliana, ligure o veneta. Su tutto la TECNICA, quel bagaglio di capacità ed esperienza che esalta la perfezione degli ingredienti e concorre al benessere dei commensali.



Il Gabbiano
Al Pigneto

Carta Della Lucania

Antipasti Lucani

<i>Alici Arriganate</i> (gratinate con origano al forno e Peperone Crusco) (4,1)	13 €
<i>Fiori di zucca ripieni di baccalà</i> (4pz) (4)	12 €
<i>Polpettine di Baccalà fritte</i> (4pz) (1,4)	12 €
<i>Antipasto Lucano</i> (x2 persone) (soppressata, salame, frittatina, Peperoni Cruschi, pomodori secchi, lampascioni, olive Gaeta e Burratina) (7,12)	25 €
<i>Peperone Crusco in purezza</i> (L'oro rosso della Basilicata) (5) L'originale con IGP di Senise	12 €

Primi Piatti Lucani

<i>Ferrazzuoli con mollica e Peperone Crusco</i> (1,5)	12 €
<i>Cavatelli fatti in casa con salsiccia di maiale nero, finocchietto selvatico, pomodorini e pecorino</i> (1,7) 🏠	13 €
<i>Cavatelli</i> (Farina di fave, ceci, orzo e grano duro Cappelli) <i>al ragù di moscardini e calamaretti profumato alla menta</i> (1,4,7)	14 €
<i>Cavatelli fatti in casa al ragù Lucano con pecorino</i> 🏠 (1,9,7)	13 €

Secondi Piatti Lucani

<i>Baccalà alla Lucana</i> (4,12,5) (Polvere di olive e Peperone Crusco)	20 €
<i>Salsiccia di maiale e cotica con fagioli</i> (2pz)	12 €
<i>Filetto di manzo con Castagne salsate al miele di Castagno e Aglianico del Vulture</i>	25 €
<i>Polpette di manzo e melanzane con salsa delicata di pomodorini</i>	13 €
<i>Branzino alla Marateota</i> (Patate, pomodorini, olive, capperi e lauro)	(l'etto) 6 €

Antipasti

<i>Insalata di mare* con verdure croccanti, olive e vinaigrette (4,9)</i>	14 €
<i>Insalata di Polpo* e patate (4)</i>	15 €
<i>Carpaccio di polpo* con battuto di pomodorini, olive di Gaeta, capperi, pinoli e basilico (4,5)</i>	15 €
<i>Tris di carpacci del pescato locale (Branzino, tonno e salmone) (4)</i>	17 €
<i>Crudo del Gabbiano (2 ostriche, 2 scampi, 2 Mazzancolle 2 gamberi rossi Mazara del Vallo, 4 gamberetti bianchi) (2,14)</i>	25 €
<i>Ostriche Fines de Claires (14)</i>	al pz. 3,5 €
<i>Lo Sfizietto (cartoccio fritto di calamaretti*, moscardini* e lattarini) (4,9,14)</i>	14 €
<i>Soutè di cozze con crostini di pane (1,14)</i>	13 €
<i>Selezione di Salumi & Formaggi tradizionali (x2 persone) (7,10,12)</i>	22 €
<i>Battuta di Filetto di Manzo al coltello con Burrata, Basilico e Chips di Cipolla croccante (7, 12)</i>	18 €
<i>Prosciutto crudo Nazionale con mozzarella di Bufala (7)</i>	16 €
<i>Parmigiana di melanzane, con Gateau e Burratina (7,1,5)</i>	14 €
<i>Cocktail di gamberetti in salsa rosa (2,4,14)</i>	12 €

Primi Piatti

<i>Paccheri all'Amatriciana di mare</i> (guanciale, ragù di pesce, cozze, vongole, pecorino) (7,14,4,2) 🏠 🌿	15 €
<i>Spaghetti alle vongole veraci</i> (1,14) (possibilità di aggiungere la bottarga di muggine con 2 euro in più) 🍷 🌿	14 €
<i>Risotto alla crema di scampi</i> (4,7)	14 €
<i>Tonnarelli all'astice</i> (mezzo astice) con sbriciolata di tarallucci al pepe (2,3) 🌿	23 €
<i>Tonnarelli con gamberoni, speck d'anatra e limone</i> (1,2,3)	14 €
<i>Gnocchi di ricotta di pecora fatti in casa con asparagi, gamberoni e bottarga di muggine</i> 🍷 (1,3,7,14)	15 €
<i>Spaghettono allo Scoglio del Gabbiano</i> (1,2,4,14) (Scampo, gamberone, cozze, vongole e gamberetti) 🍷 🌿	19 €
<i>Chicche di patate con frutti di mare, porcini e panura croccante alle erbe</i> (1,3,12,14) 🍷 🌿	14 €
<i>Scialatielli Napoletani con scampetti, gamberetti, pomodorini e vongole</i> (1,2,14) 🍷 🌿	14 €

I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA: (1,3,7)

<i>Bucatino all'Amatriciana</i> 🏠	12 €
<i>Mezze maniche alla Carbonara</i> 🏠	12 €
<i>Mezze maniche alla Gricia</i> 🏠	12 €
<i>Tonnarello cacio e pepe</i> 🏠	11 €

Secondi Piatti

<i>Polpo* rosticcato su crema di patate e verdure di stagione (7,14)</i>	22 €
<i>Calamaro* alla Piastra, caponatina di verdure in agrodolce e nero di seppia (14)</i>	22 €
<i>Trancio di tonno in crosta di nocciola e pistacchio con salsa mediterranea (4,5)</i>	22 €
<i>Frittura di calamari* & gamberi* (1,2,14,5)</i>	21 €
<i>Frittura mista di Paranza (4,1,5)</i>	22 €
<i>Sogliola sfilettata agli agrumi (1,4,7)</i>	22 €
<i>Pescato nazionale del giorno (4)</i>	
<i>(la cottura è a scelta: alla piastra, al forno o in crosta di patate)</i>	(l'etto) 6 €
<i>Grigliata mista di pesce (1 Gamberone, 1 scampo, 1/2 orata, 1/2 calamaro) (2,4,14)</i>	26 €
<i>Filetto di manzo Danese alla griglia</i>	23 €
<i>Tagliata di manzo Danese con pomodorini, rucola e scaglie di grana e riduzione di basilico (7,12)</i>	22 €
<i>Bistecca di manzo Danese alla griglia</i>	21 €
<i>Costolette di maiale e variazione di verze (4 pz)</i>	16 €

Contorni

<i>Insalata mista/ricca</i>	4,5 € / 7€
<i>Broccoletti (a scelta: ripassati 🍅 o all'agro 🍋)</i>	5,5 €
<i>Cicoria (a scelta: ripassati 🍅 o all'agro 🍋)</i>	5,5 €
<i>Fiore di radicchio alla griglia</i>	5,5 €
<i>Verdure grigliate miste (Zucchine, melanzane e radicchio)</i>	6,5 €
<i>Patate al forno o Fritte (1)</i>	4,5 €

Dolci

<i>Tiramisù (Produzione propria) (3,7)</i>	6 €
<i>Crema Catalana o Panna cotta (Produzione propria) (7)</i>	6 €
<i>Cheesecake (Produzione propria) (7)</i>	6 €
<i>Zuppa Inglese (Produzione propria) (7)</i>	6 €
<i>Sorbetto al Limone (7)</i>	3,5 €

Bevande

<i>Acqua minerale</i>	2,80 €
<i>Acqua minerale 0,5 l</i>	2,30 €
<i>Coca cola 1 l</i>	6,00 €
<i>Coca cola – Fanta – Sprite 33 cl in vetro</i>	3,00 €
<i>Moretti 66 cl</i>	6,00 €
<i>Moretti 33 cl</i>	3,50 €
<i>Menabrea 66 cl</i>	7,00 €
<i>Ceres 33 cl</i>	4,50 €
<i>Chimay 33 cl</i>	5,00 €
<i>Birra alla spina piccola 20 cl</i>	4,50 €
<i>Birra alla spina media 40 cl</i>	6,00 €
<i>Amari nazionali</i>	3,50 €
<i>Grappe</i>	4,00 € / 5,00 €
<i>Distillati Esteri Speciali</i>	4,00 € / 6,00 €
<i>Caffè</i>	1,50 €
<i>Caffè Doppio</i>	2,00 €
<i>Caffè Corretto</i>	2,50 €
<i>Aperol Spritz</i>	7,00 €

Bruschette e Fritti

<i>Pomodoro o Pomodoro e rughetta (1)</i>	2,00 /2,50€
<i>Salmonè (4,1)</i>	5,00 €
<i>Tonno e rughetta (4,1,12)</i>	4,00 €
<i>Carciofini (4,12)</i>	3,50 €
<i>Alici marinate (4,1,12)</i>	4,50 €
<i>Gorgonzola (7,1)</i>	3,50 €
<i>Melanzane e mozzarella (7,1)</i>	4,00 €
<i>Porcini (1)</i>	5,00 €
<i>Patè d'olive (1,12)</i>	3,50 €
<i>Lardo di Colonnata (1)</i>	4,00 €
<i>N'duja calabrese (1)</i>	4,00 €

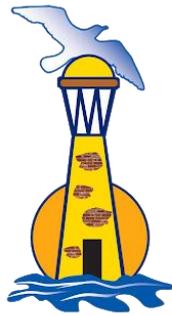
I FRITTI ESPRESSI

<i>Fritto misto (1 supplì – 1 crocchetta – 2 olive ascolane – 1 fiore – 1 chela)</i>	7,00 €
<i>Supplì (7) – Crocchetta – Chela di granchio* (surimi) (1,2) al pz.</i>	1,80 €
<i>Olive all'ascolana* (6 pz) (1,3)</i>	5,00 €
<i>Fiore di zucca e alici (1,4,7)</i>	2,50 €
<i>Filetto di baccalà (1,4)</i>	4,50 €
<i>Patatine fritte*/forno</i>	4,50 €
<i>Coperto</i>	a persona 1,50 €

Le Pizze (1)

<i>Focaccia</i>	4,00 €
<i>Focaccia con prosciutto nazionale stagionato</i>	10,00 €
<i>Margherita (7)</i>	7,50 €
<i>Napoletana (7,4)</i>	9,00 €
<i>Calzone al forno (7)</i>	8,50 €
<i>Capricciosa (12,3,7)</i>	11,00 €
<i>Funghi (7)</i>	8,50 €
<i>Pizza al crostino (mozzarella e prosciutto cotto) (7)</i>	9,50 €
<i>Margherita Romana (Pomodoro, Mozzarella, Menta e Pecorino) (7)</i>	9,00 €
<i>Radicchio trevigiano, Provola affumicata e mozzarella (7)</i>	10,00 €
<i>Quattro formaggi (7)</i>	10,00 €
<i>Tonno e rucola (rossa) (4)</i>	10,00 €
<i>Ortolana (Zucchine, Melanzane e Peperoni) (7)</i>	10,00 €
<i>Gorgonzola e noci (7,5)</i>	10,00 €
<i>Wurstel (7)</i>	9,50 €
<i>N'duja calabrese (7)</i>	10,00 €
<i>Fiori di zucca e alici (7,4)</i>	11,00 €
<i>Patate e salsiccia (7)</i>	10,00 €
<i>Boscaiola (7)</i>	10,00 €
<i>Amatriciana (7)</i>	10,00 €
<i>Marinara</i>	6,50 €
<i>Diavola (7)</i>	10,00 €
<i>Margherita con Bufala (7)</i>	12,00 €
<i>Tonno e cipolla (base margherita) (7,4)</i>	11,00 €
<i>Parmigiana (7)</i>	12,00 €
<i>Gabbiano (Metà calzone, Metà capricciosa) (12,3,7)</i>	13,00 €
<i>Gabbiano Speciale Mare (Metà Calzone, Metà pescatora) tonno e spada aff. (4,7,14)</i>	14,00 €
<i>Italia (Focaccia con Bufala, Pachino e Rucola) (7)</i>	12,00 €
<i>Gamberetti bianca con rughetta (2,7)</i>	12,00 €
<i>Salmon e rughetta (4,7)</i>	12,00 €
<i>Porcini (bianca) (7)</i>	12,00 €
<i>Bresaola, Rughetta e Parmigiano (bianca) (7)</i>	12,00 €
<i>Broccoletti e Salsiccia (bianca) (7)</i>	12,00 €
<i>Lucana (focaccia) con Pomodorini, Peperoni Cruschi e Bufala (7)</i>	12,00 €

Pizze con farine biologiche Mais, Farro e Grano Duro al 10% costo +1 €



Il Gabbiano

Al Pigneto

 = Formaggio

 = Peperoncino

 = Prezzemolo

 = Limone

Per chi porterà la propria torta sarà applicato il servizio di 1 euro a persona, per taglio, piatti e forchette. Non si accettano bottiglie portate dall'esterno.

La maggior parte degli ingredienti della nostra cucina sono acquistati freschi al mercato e/o da fornitori di fiducia che ne garantiscono la qualità e la tracciabilità. Quando il prodotto fresco non è disponibile, o della qualità richiesta dal nostro Chef, ricorriamo all'approvvigionamento di materie prime surgelate o congelate all'origine () da aziende di alta reputazione. Il personale di sala è disponibile per fornire i chiarimenti richiesti anche in merito all'elenco degli allergeni alimentari.*