

**Il Gabbiano**  
*Al Pigneto*

*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

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

## Primi Piatti Lucani

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

## Secondi Piatti Lucani

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

## Antipasti

<b><i>Poker del Gabbiano</i></b> (x2 persone) (Insalata di mare, polpo e patate, sfizietto e soute' di cozze) (1,4,9,14)	<b>24 €</b>
<b><i>Insalata di mare*</i></b> con verdure croccanti, olive e vinaigrette (4,9)	<b>14 €</b>
<b><i>Insalata di Polpo*</i></b> e patate (4)	<b>15 €</b>
<b><i>Carpaccio di polpo*</i></b> con battuto di pomodorini, olive di Gaeta, capperi, pinoli e basilico (4,5)	<b>15 €</b>
<b><i>Tris di carpacci del pescato locale</i></b> (Branzino, tonno e salmone) (4)	<b>17 €</b>
<b><i>Crudo del Gabbiano</i></b> (2 ostriche, 2 scampi, 2 Mazzancolle 2 gamberi rossi Mazara del Vallo, 4 gamberetti bianchi) (2,14)	<b>25 €</b>
<b><i>Ostriche Fines de Claires</i></b> (14)	<b>al pz. 3,5 €</b>
<b><i>Lo Sfizietto</i></b> (cartoccio fritto di calamaretti*, moscardini* e lattarini) (4,9,14)	<b>14 €</b>
<b><i>Soute di cozze con crostini di pane</i></b> (1,14)	<b>13 €</b>
<b><i>Selezione di Salumi &amp; Formaggi tradizionali</i></b> (7,10,12) (x2 persone)	<b>22 €</b>
<b><i>Battuta di Filetto di Manzo al coltello con Burrata, Basilico e Chips di Cipolla croccante</i></b> (7, 12)	<b>18 €</b>
<b><i>Prosciutto crudo Nazionale con mozzarella di Bufala</i></b> (7)	<b>16 €</b>
<b><i>Parmigiana di melanzane, con Gateau e Burratina</i></b> (7,1,5)	<b>14 €</b>
<b><i>Cocktail di gamberetti in salsa rosa</i></b> (2,4,14)	<b>12 €</b>

## Primi Piatti

*Paccheri all'Amatriciana di mare* (guanciale, ragù di pesce, cozze, vongole, pecorino) (7,14,4,2) 🏠 🌿 **15 €**

*Spaghetti alle vongole veraci* (1,14) (possibilità di aggiungere la bottarga di muggine con 2 euro in più) 🌶️ 🌿 **14 €**

*Risotto alla crema di scampi* (4,7) **14 €**

*Tonnarelli all'astice* (mezzo astice) con sbriciolata di tarallucci al pepe (2,3) 🌿 **23 €**

*Tonnarelli con gamberoni, speck d'anatra e limone* (1,2,3) **14 €**

*Gnocchi di ricotta di pecora fatti in casa con asparagi, gamberoni e bottarga di muggine* 🍋 (1,3,7,14) **15 €**

*Spaghettone allo Scoglio del Gabbiano* (1,2,4,14) (Scampo, gamberone, cozze, vongole e gamberetti) 🌶️ 🌿 **19 €**

*Chicche di patate con frutti di mare, porcini e panura croccante alle erbe* (1,3,12,14) 🌶️ 🌿 **14 €**

*Scialatielli Napoletani con scampetti, gamberetti, pomodorini e vongole* (1,2,14) 🌶️ 🌿 **14 €**

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

*Bucatino all'Amatriciana* 🏠 **12 €**

*Mezze maniche alla Carbonara* 🏠 **12 €**

*Mezze maniche alla Gricia* 🏠 **12 €**

*Tonnarello cacio e pepe* 🏠 **11 €**

## **Secondi Piatti**

<i>Polpo* rosticcato su crema di patate e verdure di stagione (7,14)</i>	<b>22 €</b>
<i>Calamaro* alla Piastra, caponatina di verdure in agrodolce e nero di seppia (14)</i>	<b>22 €</b>
<i>Trancio di tonno in crosta di nocciola e pistacchio con salsa mediterranea (4,5)</i>	<b>22 €</b>
<i>Frittura di calamari* &amp; gamberi* (1,2,14,5)</i>	<b>21 €</b>
<i>Frittura mista di Paranza (4,1,5)</i>	<b>22 €</b>
<i>Sogliola sfilettata agli agrumi (1,4,7)</i>	<b>22 €</b>
<i>Pescato nazionale del giorno (4)</i> <i>(la cottura è a scelta: alla piastra, al forno o in crosta di patate)</i>	<b>(l'etto) 6 €</b>
<i>Grigliata mista di pesce</i> <i>(1 Gamberone, 1 scampo, ½ orata, ½ calamaro) (2,4,14)</i>	<b>26 €</b>
<i>Filetto di manzo Danese alla griglia</i>	<b>23 €</b>
<i>Tagliata di manzo Danese con pomodorini, rucola e scaglie di grana (7,12)</i>	<b>22 €</b>
<i>Bistecca di manzo Danese alla griglia</i>	<b>21 €</b>
<i>Costolette di maiale e variazione di verze (4 pz)</i>	<b>16 €</b>

## 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>	3,50 €

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

### I FRITTI ESPRESSI

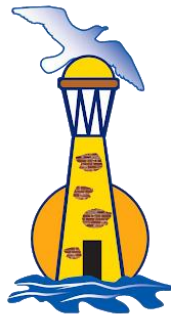
<i>Fritto misto (1 supplì – 1 crocchetta – 2 olive ascolane – 1 fiore – 1 chela)</i>	<b>7,00 €</b>
<i>Supplì (7) – Crocchetta – Chela di granchio* (surimi) (1,2) <b>al pz.</b></i>	<b>1,80 €</b>
<i>Olive all'ascolana* (6 pz) (1,3)</i>	<b>5,00 €</b>
<i>Fiore di zucca e alici (1,4,7)</i>	<b>2,50 €</b>
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



## **Le Pizze (1)**


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

***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 obbligatorio avere lo scontrino e 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.*