

VINI BIANCHI

Lazio - Principe Pallavicini - Frascati Doc	€ 20	€ 5
Lazio - Principe Pallavicini - Roma Doc	€ 23	€ 7
Sud Tirolo - Erste+Neue - Gewurztraminer	€ 32	€ 8
Sud Tirolo - Erste+Neue - White Peak	€ 24	€ 7
Sud Tirolo - Erste+Neue - Sauvignon	€ 28	€ 7
Piemonte - Fontanafredda - Arneis Docg	€ 28	€ 7
Sardegna - Cherchi - Vermentino Doc	€ 23	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Ribolla Gialla Isonzo	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Chardonnay	€ 28	€ 7
Friuli Venezia Giulia - Borgo Conventi - Pinot Grigio	€ 28	€ 7
Marche - Tombolini - Verdicchio superiore Castelli di Jesi	€ 35	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Bianco	€ 34	€ 8
Campania - Mustilli - Falanghina Fermentazione Spontanea	€ 30	
Francia - Riesling Alsace	€ 40	
Francia - Traminer Alsace	€ 45	
Francia - Pouilly Fumè	€ 55	
Francia - Chablis	€ 60	
Francia - Chablis Gran Cru Preuses	€ 110	

VINI ROSSI

Lazio - Principe Pallavicini - Petit Verdot	€ 25	€ 7
Lazio - Principe Pallavicini - Syrah	€ 25	€ 7
Sud Tirolo - Erste+Neue - Pinot Nero Docg	€ 30	€ 9
Sud Tirolo - Erste+Neue - Lagrein Doc	€ 30	€ 9
Piemonte - Fontanafredda - Barolo Docg	€ 80	
Toscana - Castelgreve - Chianti Classico	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Morellino di Scansano	€ 25	€ 7
Toscana - Castelgreve - Senza Solfiti Aggiunti	€ 20	€ 5
Toscana - Brunello di Montalcino	€ 90	
Sicilia - Mandrarossa - Etna Rosso	€ 34	€ 8
Sicilia - Mandrarossa - Nero D'Avola Bio	€ 25	€ 7
Veneto - Zenato - Ripasso Valpolicella	€ 48	
Puglia - Rivera - Violante Nero di Troia	€ 25	€ 7

ROSÈ

Puglia - Rivera - Pungirosa Castel Del Monte	€ 25	€ 7
Puglia - Rivera - Furfante Rosè	€ 20	€ 5
Campania - Mustilli - Aglianico Fermentazione Spontanea	€ 30	

BOLLE

Veneto - Villa Sandi - Docg Valdobbiadene	€ 28	€ 7
Veneto - Villa Sandi - Doc Treviso Rosè millesimato	€ 28	€ 7
Lombardia - Quadra - Franciacorta Brut	€ 40	€ 9
Lombardia - Quadra - Franciacorta Rosè	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Satèn	€ 48	
Lombardia - Quadra - Franciacorta Dosaggio Zero	€ 50	
Lombardia - Ca Del Bosco - Prestige	€ 65	
Francia - D. Massin Champagne - Brut	€ 60	
Francia - D. Massin Champagne - Rose	€ 70	
Francia - D. Massin Champagne - Prestige	€ 80	
Francia - Cremant	€ 50	



agnese

Viale dei Misenati, 15
Lido di Ostia, 00122 RM

per info e prenotazioni

mail: info@agnesebistrot.it
tel: 06 87889623



agnese

COCKTAIL BAR - BISTROT



CONSULTA IL
MENU FOOD



CONSULTA IL
MENU BEVERAGE



SEGUICI
SU INSTAGRAM

Servizio, per pax € 2
Service, per person

Acqua 1 litro € 2
1 liter water

Acqua 1/2 litro € 1,5
1/2 liter water

Focaccia € 3
Focaccia

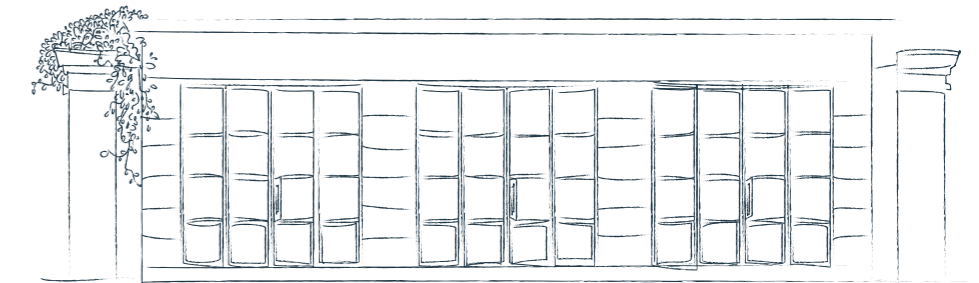
Salsa € 0,50
Sauce

Orario Cucina: 11:00 - 24:00

Kitchen: 11:00 - 24:00

Per avverse condizioni meteo alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
Tutto il pesce è stato portato ad una temperatura di -18° per almeno 24/48 Ore.

*In the event of adverse weather conditions some frozen products could be utilized.
All fish has been chilled to -18° for minimum 24/48 Hours.*



MENU

Lista degli allergeni:



◆ TAPAS ◆

Nachos con Creame Fraiche e Chili (1-7) <i>Nachos with Creame Fraiche and Chili</i>	€ 7
Polpette fritte di Melanzane e Mozzarella (1-7-3) * <i>Fried Eggplant Meatballs with Mozzarella Cheese</i>	€ 7
Patate speziate con Cheddar e Bacon Crispy (1-3-5-6) * <i>Spicy Potatoes with Cheddar Cheese and Crispy Bacon</i>	€ 7
Polpette fritte di Carne e Salsa BBQ (1-7-3) <i>Fried Meatball with BBQ Sauce</i>	€ 8
Salame al coltello e Focaccia (1-5) <i>Knife-cut Salami and Focaccia</i>	€ 8
Nuggets di Pollo croccanti con Mostarda e Miele (1-5-10) <i>Crispy Chicken Nuggets with Honey Mustard</i>	€ 8
Crostino con Burro e Alici e Cipolla di Tropea (1-4) <i>Roasted Bread with Butter, Anchovies and Red Onion</i>	€ 8

◆ COMFORT PLATES ◆

Lasagna al Ragù alla Bolognese (1-3-7) <i>Lasagna with Bolognese Sauce</i>	€ 12
Trancio di Salmone, Verdure di Stagione e Senape al Miele (1-7) * <i>Salmon with Seasonal Vegetables and Honey Mustard</i>	€ 14
Fritto di Calamari (1-4) <i>Fried Squids</i>	€ 16
Alici Fritte (1-4-6-8) <i>Fried Anchovies</i>	€ 12
Tagliata di Pollo con Patate (1-5-8) * <i>Sliced Chicken with Fried Potatoes</i>	€ 12
Verdure di Stagione (3-4-7) <i>Seasonal Vegetables</i>	€ 6

◆ ROYAL PLATES ◆

Gran Crudo 400g - Consigliato per 2 persone (1-4-14) * <i>Raw Fish Selection 400g - recommended for 2 people</i>	€ 38
Latta di Alici del Cantabrico con Crostini caldi (1-4-7) <i>Cantabrian Anchovies with Croutons and Butter</i>	€ 18
Gran Tagliere di Salumi e Formaggi <i>Consigliato per 2 persone (7)</i> <i>Salami and Cheese plate - Recommended for 2 people</i>	€ 20
Ostriche, al Pezzo da 3 - Chiedere disponibilità (4-14) <i>Oysters, according to availability / pcs.</i>	€

◆ TARTARE ◆

SALMONE con Creame Fraiche e Chili (1-7-4-6) * <i>Fresh Salmon, with Creame Fraiche and Chili</i>	€ 14
TONNO con Polvere di Peperone Crusco e Salsa Wasabi (1-3-4-7-8) * <i>Fresh Tuna, Crispy Pepper and Mayo Wasabi</i>	€ 16
MANZO con Senape al Miele e Cipolla Crispy (1-7-8-10) <i>Beef tartare with Honey Mustard and Crispy Onion</i>	€ 16

◆ BAO ◆

Pane Cotto al vapore 60 gr - Steam cooked Bread 60 gr

MURAKAMI Salmone Crudo, Salsa Teriyaki e Guacamole (1-7-4-6) * <i>Fresh Salmon, Teriyaki Sauce and Guacamole sauce</i>	€ 7
TOKYO Tonno Crudo, Semi Misti, Mayo Wasabi (1-3-4-7-8) * <i>Fresh Tuna, mixed seeds, Mayo Wasabi</i>	€ 7
KOBE Chili di Carne Mista, Salsa BBQ, Nachos (1-7-8) <i>Mixed Meat Chili, BBQ Sauce, Nachos</i>	€ 7
SAPPORO Stracotto di Maiale con Senape al Miele (1-7-8-10) <i>Pork Stew with Honey Mustard</i>	€ 7

◆ PANINI ◆

CHEESE BURGER Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11) <i>Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce</i>	€ 12
DOUBLE CHEESE BURGER Doppio Hamburger di Carne Mista, Bacon, Cheddar, Pomodoro, Salsa Rosa (1-3-11) <i>Double Hamburger, Bacon, Cheddar, Tomato, Pink Sauce</i>	€ 16
AGNESE BURGER Hamburger di Salmone, Insalata mista, Senape al Miele, Mayo Worcestershire (1-4-3-10) * <i>Salmon Burger, Mixed Salad, Honey Mustard, Mayo Worcestershire</i>	€ 15
VEGGIE BURGER Hamburger di Legumi, Creme Fraiche, Cipolla di Tropea, Insalata mista (1-5-6-7-8) * <i>Legumes Burger, Avocado Cream, Spiced French Fries, Mixed Salad</i>	€ 12
Patate Fritte senza Sale	€ 5

◆ DESSERT ◆

Tiramisù Classico (1-3-7) <i>Classic Tiramisù</i>	€ 5
Tiramisù con Nutella (1-3-7-8) <i>Nutella Tiramisù</i>	€ 6
Cheesecake (1-3-7) <i>Cheesecake</i>	€ 7
Cheesecake Frutti Rossi (1-3-7) <i>Cheesecake Red Fruits</i>	€ 7
Salame Cicccolato e Pistacchio (1-5-6-8-10) <i>Chocolate and Pistachio Salami</i>	€ 6
Brownie Panna e Salsa Frutti Rossi (1-3-7-8) <i>Brownie with Fresh Cream and Red Fruits Sauce</i>	€ 7

FORMULA APERITIVO

dalle 10:00 alle 13:00
dalle 17:00 alle 20:00

Mini Tapas "Discrezione della Cucina"
+ Spritz o Prosecco

€ 10

Tapas scelta dal Menu
+ Spritz o Prosecco

€ 12

Per altri Drink consulta la Lista



🍷 Prodotto Senza Glutine

* Prodotto Surgelato

* Prodotto Abbattuto
"Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1"