

FRONTEMARE

Un ristorante(dal francese restaurant,attestato per la prima volta in Italia nel 1877)è una struttura edile nella quale vengono serviti cibi e bevande varie,da consumare nel locale e talvolta anche da asporto,ma comunque con servizio al tavolo.

Questa è la definizione di cosa sia un ristorante ed in effetti nella stragrande maggioranza dei casi è proprio questo.

Nel posto in cui,invece,avete scelto di trascorrere la cosa più preziosa che avete,il vostro tempo,ed in cui vi trovate ora,questa definizione poco vi si addice ed è proprio riduttiva,davvero troppo.

E' riduttiva perché in questo posto c'è chi questo lavoro lo ama,lo ha scelto,lo ha amato anche e soprattutto quando le cose non andavano bene,non ci lavora uno chef che si è "improvvisato"e non sapendo che fare ha pensato bene di giocare al piccolo cuoco.

Ci lavora uno che è da più di quindici anni che "vive" in una cucina,lui,lo chef,è uno che la tanto sbandierata gavetta l'ha fatta sul serio e per anni!

Ci lavora uno chef che non ha bisogno che qualcuno gli dia un attestato,una medaglia,una coppa,una STELLA...o qualsiasi altra cosa per essere sicuro che ciò che lui fa è di qualità e questo perché lo fa con cuore,passione ed umiltà dritto per la sua strada,non quella tracciata da qualcun altro;con le sue idee,le sue creazioni e perché no anche con i suoi errori... quelli bhè concedeteli a chi è impegnato costantemente ad offrire qualcosa non di migliore rispetto ad altri ma qualcosa di diverso,di speciale,qualcosa che lasci il segno a chi si concede l'opportunità di degustare i suoi piatti,ribadisco i suoi perché il menu non è scopiazzato da nessuno,è "semplicemente" il

frutto della sua creatività e della voglia di sorprendervi se pur solo con qualche dettaglio,ma si sa sono i dettagli a imprimere il ricordo di qualcosa..o di qualcuno!

Ci lavora uno chef che quando esce dalla cucina per parlare con i suoi clienti non gli spiega quanto lui sia bravo o che ha lavorato nei migliori ristoranti di Roma;esce una persona che ASCOLTA le esigenze dei suoi clienti,i loro feedback,ne fa tesoro e li sfrutta,anche e soprattutto,quelli costruttivi,per migliorare e migliorarsi ogni giorno per offrire non un semplice pranzo o una cena ma una vera e propria esperienza dove mentre si mangia l'obiettivo è quello di coinvolgere tutti i sensi.

Il nome ed il cognome della persona che mette tutti gli "ingredienti" sopra detti nei suoi piatti è CORRADO CORRERA,padre,marito,amico(pochi ce ne sono così) e Chef appunto del Ristorante "FRONTEMARE" alla guida di un gruppo di ragazzi che sono sulla sua stessa scia,pronti ad essere e a dare il meglio.



Virginia Woolf diceva...uno non puoi pensare bene,amare bene,dormire bene,se non hai mangiato bene,bhe io non se questo sia vero ma credo valga la pena smentire o dar ragione a Virginia da “FRONTEMARE, posso assicurarvi che è un test mooolto attendibile.

-Cit. Giovanni Pepe-

Le nostre acque

Questo locale serve acqua potabile trattata e gassata a € 1,50

Acqua Panna(Acqua Minerale Naturale Oligominerale)

Residuo fisso 139 mg/L

75 cl a € 2,50

Acqua S.Pellegrino(Acqua Frizzante)

Residuo fisso 915 mg/L

75 cl a € 2,50

Acqua di Nepi(Effervescente Naturale)

Residuo fisso 531 mg/L

75 cl a € 2,50

Tutti i menu possono essere accompagnati da una degustazione di vini:

3 calici € 13

4 calici € 18

All the menus can be accompanied by a wine tasting:

3 chalices € 13

4 chalices € 18

Per qualsiasi informazione su allergie o intolleranze si consiglia di comunicarlo al personale addetto,e consultare alla fine del menù la legenda relativa ai gruppi di allergeni.

(For any information about allergens or intolerance we suggest you to ask waiter and please consult, at the end of the menu, the color legend relating to the allergens group).

Menu Degustazione "I Grandi Classici" Tasting Menu

Piccolo appetizer di benvenuto
Welcome appetizer

Sautè di cozze alla marinara 4-14
Marinara Style Sautè of Mussels

Spaghetti alle vongole 1-4-14
Spaghetti with Clams

Fritto calamari e gamberi 1-2-4-5
Fried Squids and Shrimps

Sorbetto al limone
Lemon sorbet

Il prezzo del menu è di € 28,00 a persona, acqua alla spina e pane inclusi (è possibile solo per l'intero tavolo).

Menu ideato per chi ha voglia di scoprire ed assaporare al meglio la cucina tradizionale, lasciarsi travolgere da un'emozione che soddisferà il palato.

The cost of the Tasting Menu is € 28,00 per person, water and bread are included, and it is available only for the entire table.

The Menu is created for the people who wants to discover at best our specialties and being involved with an emotion which will satisfy your view and your palate

Menu Degustazione "Frontemare" *Tasting Menu*

Piccolo appetizer di benvenuto
Welcome appetizer

Sapori di mare (selezione dei nostri antipasti) ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁴
Selection of our seafood starters

Ravioli di burrata con asparagi e Ricci di Mare
Burrata ravioli with asparagus and sea urchins ¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁻¹⁴

Tonnarelli con Tonno Fresco, friggirelli, bottarga e crema di bufala
Tonnarelli with fresh tuna, friggirelli, bottarga and buffalo cream
¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹²

Spigola sfilettata in sfoglia croccante con mozzarella
e crema di pomodorini arrostiti ^{1- 4-7}
*Sea bass fish fillet, covered with mozzarella and crispy pastry, accompanied
with roasted cherry tomatoes sauce*

Semifreddo al rum con croccante di mandorle e coulis di fondente ³⁻⁵⁻⁷
Rum parfait with almond croccantino and dark chocolate coulis

Il prezzo è di € 35,00 a persona, acqua alla spina e pane inclusi (è possibile solo per l'intero tavolo).

Menu ideato per chi ha voglia di scoprire ed assaporare al meglio la nostra cucina e lasciarsi travolgere da un'emozione che soddisferà vista e palato.

The cost of the Tasting Menu is € 35,00 per person, water and bread are included, and it is available only for the entire table. The Menu is created for the people who want to discover at best our specialties and being involved with an emotion which will satisfy your view and your palate.

Menu Degustazione
"Sette passi con lo Chef"
Tasting Menu

Lasciatevi trasportare attraverso un viaggio tra i sapori e odori di stagione, dove potrete apprezzare le idee negli accostamenti e tecniche di cottura che lo Chef sceglierà in base ai migliori prodotti di giornata,
ESCLUSIVAMENTE PER VOI

€ 42

Vi proponiamo in abbinamento al menu, una degustazione di vini al calice che accompagnerà il vostro viaggio.

€ 60

(comprensivo di menu degustazione)

Let yourself be transported through a journey through the season's flavors and smells, where you can appreciate the ideas in the combinations and cooking techniques that the chef chooses on the best products of the day,
EXCLUSIVELY FOR YOU

€ 42

We suggest you pairing with the menu, a wine tasting by the glass that will accompany your trip.

€ 60

(including tasting menu)

Antipasti Starters

Insalata di mare con julienne di verdure di stagione
Seafood salad with julienne seasonal vegetables

€10,00

2-4-9-14

Flan di ricotta all'arancia con asparagi e Salmone marinato al pepe rosa
*Flan of orange ricotta with asparagus and Salmon marinated in pink
pepper*

€ 9,50

3-4-7

Caponatina siciliana con Gamberi* in pasta kataify e pesto di rucola
Sicilian caponatina with shrimp in kataify pasta and rocket pesto

€ 10,00

1-2-5-8-9-12

Sautè di cozze alla marinara
Sautéed mussels marinara

€ 9,50

4-9-14

Calamaretti* Puntillas croccanti al sesamo con
Mousse di melanzane

Crispy sesame Puntillas with mousse of aubergines

€ 9,00

1-5-7-11-14

Polpettine di cernia* con misticanza e balsamico
Grouper fried fish balls with misticanza and balsamic vinegar

€ 9,50

1-2-5-7-8-9-12

Sapori di mare
(selezione dei nostri antipasti)
(*Selection of our seafood starters*)
€ 14,00

1-2-3-4-5-7-8-9-14

Sapori di mare e ostriche
(*Selection of our seafood starter and oysters*)
€ 17,00

1-2-3-4-5-7-8-9-14

Sapori di mare
(per 2 persone)
(selezione dei nostri antipasti)
(*Selection of our seafood starters*)
(for 2 people)
€ 24,50

1-2-3-4-5-7-8-9-14

Sapori di mare e ostriche
(per 2 persone)
(selezione dei nostri antipasti)
(*Selection of our seafood starter and oysters*)
(for 2 people)
€ 29,00

1-2-3-4-5-7-8-9-14

Ostriche
(a seconda della disponibilità)
(*Oysters*)
(depending on availability)
€ 2,50 l'una

14

I prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati. / Marked products may be frozen.

Primi piatti *First Courses*

Tonnarelli con Tonno Fresco, friggitelli, bottarga e crema di bufala
Tonnarelli with fresh tuna, friggitelli, bottarga and buffalo cream

€ 13,00

1-3-4-7-9-12

Ravioli di burrata con asparagi e Ricci di Mare
Burrata ravioli with asparagus and sea urchins

€ 13,50

1-3-7-12-14

Paccheri al ragù di pescato
Paccheri with ragout of fish

€ 11,50

1-2-3-4-7-9-14

Trofie con Ombrina, limone, pistacchio e crema di melanzane alla soia
Trofie with Ombrina, lemon, pistachio and aubergine soy cream

€ 12,00

1-4-6-8-12

Spaghetti alle Vongole
Spaghetti with clams

€ 11,00

1-12-14

Risotto al Nero con piselli e maionese alla liquirizia
Black risotto with peas and licorice mayonnaise

€ 13,50

3-9-12-14

Tonnarelli alla gricia di friggitelli
Tonnarelli alla gricia of friggitelli

€ 11,00

1-3-7-12

Il risotto lo serviamo espresso (18min) / *Risotto is prepared instantly (18 minutes preparation)*
I prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati. / *Marked products may be frozen.*

Secondi piatti di pesce *Fish Main Courses*

Roast beef di Tonno con verdure croccanti e vinaigrette alla soia
Tuna roast beef with crunchy vegetables and soy vinaigrette
€ 19,00 4-6-9-12

Fritto misto di pesce(Calamari veraci*,Gamberi*,Spada* e Cernia*)
Mixed fried fish (Squids, King Prawns, Swordfish and Grouper)
€ 16,00 1-2-4-5

Ombrina in panure di cannella e menta con cremoso di patate
Ombrina in cinnamon and mint pancakes with creamy potatoes
€ 18,50 1-4-7

Salmone e verdure al vapore con crema di yogurt greco all'erba cipollina
Salmon and steamed vegetables with greek yogurt cream with chives
€ 18,00 4-7

Spigola sfilettata in sfoglia croccante con mozzarella e crema di pomodorini arrostiti
Fillet sea bass in crispy pastry with mozzarella and roasted cherry tomatoes cream
€ 16,50 1-4-7

I prodotti contrassegnati potrebbero essere surgelati. / Marked products may be frozen

I Nostri Crudi *Our Raw*

Selezione di Crudi e Marinati
Raw and marinated selection
€ 24,00 2-4

Gran Crudo
Gran Raw
€ 38,00

2-4

Le Nostre Grigliate *Our Grills*

Grigliata di Pesce
Seafood Grill
€ 18,50 2-4

Gran Grigliata
Great Grilling

€ 34,00

2-4

Secondi piatti di carne *Meat Main Courses*

Tagliata di controfiletto di manzo con rucola, pachino e
balsamico
Sliced beef sirloin with rucola, cherry tomatoes and and parmesan flakes
€ 16,50 7

Tagliata di controfiletto di manzo con caponata
Sliced beef sirloin with with caponata
€ 17,50 1-5-9-12

Tagliata di controfiletto di manzo al pepe verde
Sliced beef sirloin green pepper
€ 18,00 7

PER I PIU' PICCOLI FOR THE KIDS

Pasta al pomodoro
Pasta with tomato sauce
€ 7,00 1-3-7-9

Cotoletta e Patatine fritte
Schnitzel and French fries
€ 10,00 1-3-5-7

Contorni

Side Dishes

Selezione di verdure grigliate
Selection of grilled vegetables
€ 5,00

Patatine fritte
French fries
€ 5,00

5

Rughetta e pachino
Rocket salad and cherry tomatoes
€ 5,50

Insalata mista
Mixed salad
€ 4,50

Verdure di stagione
Season vegetables
€ 5,50

Il pane è fatto in casa. Il costo del pane è di € 2,00 per persona.

The Homemade bread costs € 2,00 per person.

A seconda della stagione e delle condizioni del mare alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. Depending on the season and sea conditions, some products may be frozen.

Menu per vegetariani *Vegeterian Menu*

Caponatina Siciliana

Pumpkin flounder and quail egg

€ 9,00

1-5-9-12

Flan di ricotta all'arancia con asparagi

Soup potato with leek and crispy mushrooms

€ 9,50

3-7

Tonnarelli con friggirelli e crema di bufala

Potato gnocchi and chickpeas with mushrooms

€ 11,00

1-3-7-9-12

Ravioli di burrata e asparagi

Trophies with Sicilian broccoli, Pachino and Parmesan cheese

€ 11,00

1-3-7-12

Fagottino croccante con mozzarella e

crema di pomodorini arrostiti

*Filo puff pastry with Mozzarella, eggplants and roasted cherry tomatoes
sauce*

€ 12,00

1-7

Strudel di verdure al sesamo

Sesame vegetable strudel

Gruppi Allergeni

1- CEREALI CONTENENTI GLUTINE (gluten)

2- CROSTACEI (shellfish)

3- UOVA (egg)

4- PESCE (fish)

5- ARACHIDI (peanuts)

6- SOIA (soy)

7- LATTE (milk)

8- FRUTTA A GUSCIO (nuts)

9- SEDANO (celery)

10- SENAPE (mustard)

11- SEMI DI SESAMO (*sesame seeds*)

12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (*sulfur dioxide and sulphites*)

13- LUPINI (*lupins*)

14- MOLLUSCHI (*mollusc*)