



Benvenuti al ristorante Ciacco

Salvatore Stefano e tutto lo staff sono a vostra disposizione
per rendere piacevole la vostra esperienza

All'interno non è possibile fumare sigarette anche elettroniche o similari

vi chiediamo gentilmente di abbassare
il volume del vostro cellulare
Se avete intolleranze o allergie informateci
e faremo tutto quanto possibile

il pane i grissini le paste fresche e i dolci sono tutti da noi prodotti

Le Degustazioni

Proposte per tutto il tavolo

...a Bologna

Prosciutto di Parma 24 mesi mortadella artigianale e piccole crescentine

Tortellini in brodo e tagliatelle al ragù

Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate

Dessert a scelta

€ 55 p.p.

...il Mare

Scelto da voi

Due antipastiun primo piatto... un secondo piatto

Dessert

€ 65 p.p.

I CRUDI

Il pesce servito crudo tranne le ostriche viene sottoposto a trattamento di abbattimento di temperatura così come da regolamento CE n. 853/04

Mazzancolla del Mediterraneo (allergeni 8)	1pz € 7
Gambero rosso del Mediterraneo (allergeni 8)	1pz € 8
Gambero viola del Mediterraneo (allergeni 8)	1pz € 8
Scampo (allergeni 8)	1 pz € 7
Ostrica Breuil imperiales (Marennaise Oleron) (allergeni 7)	1 pz € 7
Tartare di pescato del giorno estratto di rucola gel di arancia e pistacchio (allergeni 1 6)	€ 18
Misto di crudi Scampo mazzancolla gambero rosso gambero viola ostrica e tartare al naturale	€ 40

ANTIPASTI

Polpo arrostito crema di basilico e panzanella (allergeni 5 7 9)	€ 16
Alici marinate fiocchi di latte e pomodoro cuore di bue scottato (allergeni 3 6)	€ 14
Salmone marinato gravlax con radicchi pan brioche al prezzemolo e composta di limoni (allergeni 3- 4- 5-6)	€ 15
Cappesante arrostite con crema di patate allo zafferano e spinaci saltati (allergeni 7)	€ 18
Prosciutto di Parma 24 mesi e mortadella artigianale con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 5)	€ 15
Parmigiana di melanzane e cremoso al parmigiano (allergeni 3 4 5)	€ 15
Degustazione di 4 formaggi <i>caprino stagionato pecorino Parmigiano e Gorgonzola</i> (allergeni 3)	€ 15

PRIMI PIATTI

Spaghettoni di Gragnano serviti tiepidi con vongole e salicornia (allergeni 5 6 7 9)	€ 18
Paccheri ripieni di coda di rospo in brodetto dell'adriatico senza lisca (piatto presentato al festival dei brodetti di Fano) (allergeni 3 5 6 7 9)	€ 20
Risotto aglio olio e peperoncino con crudo di gamberi rossi e alga nori (allergeni 6 8 9)	€ 18
Tagliatelle al ragù bolognese (allergeni 4 5 9)	€ 15
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 15
Tortellini in brodo (allergeni 4 5 9)	€ 17
Lasagna alla bolognese (allergeni 3 4 5 9)	€ 17

SECONDI PIATTI

Branzino all'arrabbiata con bietole ripassate (allergeni 6 9)	€ 25
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 4 5 7 8)	€ 25
Baccalà in oliocottura con succo di pomodoro fresco e zucchine alla scapece (allergeni 5 6)	€ 25
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 3 4 5 9)	€ 25
Petto d'anatra salsa alle prugne e cicoria A.O.P. (allergeni non presenti)	€ 26
Vitello tonnato e la nostra giardiniera (allergeni 3 4 9)	€ 25

VERDURE

Insalata mista	€ 5
Spinaci con burro e parmigiano	€ 5
Cicoria aglio olio e peperoncino	€ 5
Verdure saltate aglio olio con patate schiacciate	€ 7
Friggione bolognese	€ 5

Coperto: € 3.50

I nostri dolci

Semifreddo allo yogurt con ciliegie al vin brulè

(allergeni 3 4)

€ 8

Crema catalana alle spezie
con albicocche

(allergeni 3 4)

€ 8

Millefoglie con composta di mela uvetta e pinoli
profumata al rum e salsa zabaione

(allergeni 1 3 4 5)

€ 8

Pesca mascarpone e amaretti

(allergeni 1 3 4 5)

€ 8

La zuppa inglese (allergeni 1 3 4 5)

€ 8

Cremoso al cioccolato con ananas marinato (allergeni 1 3 4)

€ 8

Legenda Allergeni

1) frutta a guscio

2) arachidi

3) latticini

4) uova

5) cereali con glutine

6) pesce

7) molluschi

8) crostacei

9) sedano

10) semi senape / sesamo

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate"

"Voi cittadini mi chiamaste Ciacco;
per la dannosa colpa de la gola,
come tu vedi, a la pioggia mi fiacco."

Dante Alighieri