



Salvatore e Stefano  
vi danno il benvenuto  
Riccardo  
dalla cucina vi propone :

## LE DEGUSTAZIONI

...Il mare...

*Un percorso scelto da voi composto da 5 assaggi  
due antipasti un primo un secondo ed un dessert*

€ 55,00

...A Bologna...

*Cinque assaggi della cucina tradizionale bolognese*

€ 42,00

Tutte le degustazioni sono per minimo 2 persone  
Il prezzo si intende a persona comprensivo di servizio e coperto

Se avete intolleranze o allergie informateci e faremo tutto il possibile  
Tra parentesi gli allergeni presenti nei nostri piatti  
la legenda la trovate in ultima pagina

Wi-Fi password  
ristoranteciacco2004



## *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

Ostrica concava di Tatihou Normandia n° 2 (allergeni 7)	€ 5,50
Mazzancolla di Sicilia (allergeni 8)	€ 5,50
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	€ 6,50
Scampo (allergeni 8)	€ 6,50
Degustazione di crudi (mazzancolla gambero scampo cappasanta tartare e ostrica)	€ 25,00

## *ANTIPASTI*

Tartare di pescato del giorno con latte di cocco mango arachidi e valeriana (allergeni 1 2 6)	€ 14,00
Morbido di canocchie con salsa al prezzemolo e chutney di pomodoro (allergeni 3 4 8)	€ 12,00
Seppia scottata con cime di rapa hummus di fagioli e salsa agrodolce piccante (allergeni 7 10)	€ 13,00
Trota marinata la nostra giardiniera purea di mandorle e salsa di yogurt (allergeni 1 3 6)	€ 12,00
Prosciutto mortadella friggione cremoso al parmigiano e piccole crescentine (allergeni 2 3 4 5)	€ 12,00
Flan di zucca salsa di caprino e composta di mandarini (allergeni 3 4)	€ 10,00

## *PRIMI PIATTI*

Scialatielli polpo funghi shitake pesto di pomodori secchi e pistacchi (allergeni 1 5 6 7 9 )	€ 14,00
Risotto con broccoli acciughe di Sicilia e limone mantecato allo yogurt greco (allergeni 3 6 9 )	€ 12,00
Spaghetti con calamari cavolfiore allo zafferano e ribes(allergeni 5 6 7 9 )	€ 13,00
Zuppa imperiale in brodo di crostacei con tartare di mazzancolle e polvere di funghi trombetta (allergeni 3 4 5 8)	€ 13,00
Tortellini in brodo di carne (allergeni 3 4 5 9)	€ 13,00
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 10,00
Tagliatella al ragu' bolognese (allergeni 3 4 5 9)	€ 10,00

## *SECONDI PIATTI*

Coda di rospo in rete di maiale con verza e patata dolce (allergeni 6 )	€ 22,00
Baccalà polenta di zucca e cime di rapa (allergeni 3 6 )	€ 20,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 18,00
Triglia e ribollita (allergeni 5 6 )	€ 20,00
Cotoletta alla bolognese (allergeni 3 4 5 9)	€ 18,00
Pollo alla cacciatora (allergeni 9)	€ 18,00
Guancia di manzo brasata al sangiovese con purè di patate (allergeni 9)	€ 20,00

## *I NOSTRI DOLCI....*

Budino al caramello e scorza di arancia candita (allergeni 3 4)	€ 7,00
Panna cotta con zuppetta di pesche e albicocche (allergeni 1 2 3 4 5)	€ 7,00
Semifreddo al mango cioccolato bianco e biscotto al cocco (allergeni 1 3 4 5)	€ 7,00
Crema catalana al cioccolato fondente con cremoso all'arancia e chutney di frutta (allergeni 3.4)	€ 7,00
Tartelletta con gocce di cioccolato e pere al vin brulé e crema pasticcera ( allergeni 3.4)	€ 7,00

## *I NOSTRI FORMAGGI...*

La piccola degustazione di formaggi ( <i>tre tipi</i> )	€ 7,00
La degustazione di Parmigiano Reggiano ( <i>3 diversi latte bruna rossa e montagna</i> )	€ 10,00

*Coperto € 3.00*

### *Lista allergeni*

- |                        |                         |
|------------------------|-------------------------|
| 1) frutta a guscio     | 6) pesce                |
| 2) arachidi            | 7) molluschi            |
| 3) latticini           | 8) crostacei            |
| 4) uova                | 9) sedano               |
| 5) cereali con glutine | 10) semi senape /sesamo |

Il pane le paste fresche ed i dolci sono tutti da noi prodotti