

# Le Degustazioni di Ciacco

## ...a Bologna € 55.00

Prosciutto di Parma 30 mesi mortadella artigianale  
con friggione bolognese e piccole crescentine

Tortellini in brodo

Tagliatelle al ragù

Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate

Dessert a scelta

## ...il mare € 70.00

Pesce spada marinato in ceviche con cipolla all'aceto di lamponi

Polpo croccante su vellutata di sedano rapa e latte di mandorla  
con polvere di olive nere

Spaghetti alla chitarra con stracotto di moscardini olive capperi e origano  
fresco

Mazzancolla scottata con crema di fagioli cannellini salsa di 'nduja olio  
alla vaniglia e briciole di pane al parmigiano

Polpette di baccalà con uva passolina e pinoli  
in guazzetto di pomodori con patate

Dessert a scelta

**Le degustazioni sono proposte per tutto il tavolo**

## 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 di Sicilia (allergeni 8)	1pz	€ 6,00
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	1pz	€ 6,50
Gambero Viola di Ortigia (allergeni 8)	1pz	€ 6,50
Scampo (allergeni 8)	1 pz	€ 6,50
Cappasanta (allergeni 7)	1 pz	€ 5,00
Ostrica kys marine calibro 2 (Normandia) (allergeni 7)	1 pz	€ 5,00
.		
Tartare di pescato del giorno culis di lamponi e tè Matcha con misticanza e mandorle tostate (allergeni 1 6)		€ 15,00
<b>Misto di crudi</b> Scampo mazzancolla gambero rosso gambero viola cappasanta tartare e ostrica		€ 40,00

## ANTIPASTI

Pesce spada marinato in cevice con cipolla all'aceto di lamponi (allergeni 6 9)	€ 15,00
Mazzancolla scottata con crema di fagioli cannellini salsa di 'nduja olio alla vaniglia e briciole di pane al parmigiano (allergeni 5 8 9)	€ 15,00
Polpo croccante su vellutata di sedano rapa e latte di mandorla con polvere di olive nere (allergeni 1 7)	€ 15,00
Cappesante scottate crema di ortica semi tostati e kefir (allergeni 3 7 10)	€ 15,00
Prosciutto di Parma 30 mesi mortadella artigianale con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 5)	€ 15,00
Flan di parmigiano reggiano e crema di zucchine (allergeni 3 4)	€ 13,00
<b>Degustazione di 4 antipasti (per tutto il tavolo possibilmente)</b>	€ 30,00

## *PRIMI PIATTI*

Spaghetti alla chitarra con stracotto di moscardini olive capperi e origano fresco (allergeni 4 5 7 9)	€ 15,00
Gnocchi di patate e menta con ragu di triglia lenticchie ed emulsione di bottarga di tonno (allergeni 4 5 6 9)	€ 15,00
Passatelli con ristretto di granchio crumble al nero di seppia (allergeni 4 5 7 9)	€ 16,00
Risotto al pesto di rucola con insalata di rombo e aceto di lamponi (allergeni 1 6)	€ 15,00
Tortellini in brodo (allergeni 3 4 5 9)	€ 15,00
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 14,00
Tagliatelle al ragu bolognese (allergeni 4 5 9)	€ 14,00

## *SECONDI PIATTI*

Rombo scottato con zucca affumicata e riduzione di vin brulé (allergeni 6)	€ 25,00
Polpette di baccalà con uva passolina e pinoli in guazzetto di pomodoro con patate (allergeni 1 3 4 6)	€ 25,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 23,00
Calamari in padella con crema di cavolfiore e le sue cime (allergeni 7)	€ 23,00
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9)	€ 23,00
Petto d'anatra salsa di prugne e cicoria A.O.P. (allergeni non presenti)	€ 25,00
Guancia di manzo brasata al sangiovese con polenta (allergeni 3 9)	€ 23,00

# I nostri dolci .....

Millefoglie al cacao con crema di mandorle e marmellata di susine (allergeni 1 3 4 5)  
€ 8,00

Crema catalana alla liquirizia  
con limone candito in sciroppo (allergeni 3 4)  
€ 8,00

“Gelo” di agrumi di Sicilia  
con salsa ai frutti di bosco (No allergeni)  
€ 8,00

Semifreddo al pistacchio e ananas bruciato (allergeni 1 3 4 )  
€ 8,00

Fondente al cioccolato con salsa al mango  
e scaglie di cioccolato bianco (allergeni 3 4 )  
€ 8,00

Torta di riso e spuma di alchermes (allergeni 1 3 4 )  
€ 8,00

...La piccola degustazione di formaggi  
3 tipi con mostarda marmellata  
€ 12.00

## .....E i vini per accompagnarli

Albana passito 2021	Celli	€ 5,00
Barolo chinato	Montanaro	€ 7.00
Erbaluce di Caluso passito 2017 Cieck		€ 7.00
Malvasia delle Lipari Passito 2019	Colosi	€ 5.00
Porto LBV 2016	Barros	€ 8.00
Sauternes Carmes de Rieussec	2019	€ 9,00
La moretta fanese		€ 8,00

### *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 |

*“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”*

*Coperto € 4.00*