



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)	€ 5,00
Mazzancolla di Sicilia (allergeni 8)	€ 5,50
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	€ 6,00
Scampo (allergeni 8)	€ 6,00
Cappasanta (allergeni 7)	€ 5,00
Degustazione di crudi (mazzancolla gambero scampo cappasanta tartare e ostrica)	€ 30,00

ANTIPASTI

Tartare di pescato del giorno con latte di cocco mango arachidi e valeriana (allergeni 1 6)	€ 14,00
Polpo arrostito gazpacho di pomodoro e anguria con crema di cipolla bruciata (allergeni 5 7 9)	€ 13,00
Cappesante con acqua di pomodoro fiocchi di latte e avocado (allergeni 6 7)	€ 15,00
Prosciutto mortadella friggione cremoso al parmigiano e piccole crescentine (allergeni 3 4 5)	€ 12,00
Flan di zucchine salsa di provola affumicata e crudo di zucchine (allergeni 2 3 4 5)	€ 10,00

PRIMI PIATTI

Strozzapreti al nero di seppia con insalata di seppie pomodoro carota e granella di pistacchi (allergeni 1 5 6 7 8 9)	€ 12,00
Risotto aglio olio e peperoncino con carpaccio di coda di rospo (allergeni 6 9)	€ 14,00
Gnocchi di ricotta e rucola con cozze di fondale pomodori secchi e salicornia (allergeni 3 4 5 7 9)	€ 13,00
Tortellini in brodo di carne o se preferite in spuma di zabaione al parmigiano (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

Branzino scottato con sauté di pesche pomodori verdi arrostiti e salsa di scarola ripassata (allergeni 6 9)	€ 22,00
Baccalà con pomodorini olive taggiasche e cipolla rossa (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 6 7 8)	€ 18,00
Cotoletta alla bolognese (allergeni 3 4 5 9)	€ 18,00
Pollo alla cacciatora (allergeni 9)	€ 18,00
Piccione e il suo paté di fegato con albicocche secche e cipolla infornata (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 12345)	€ 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

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