



Salvatore Stefano  
Zoe e Rossella  
vi danno il benvenuto  
lo chef Riccardo  
Simone e Antonio  
dalla cucina vi propongono:

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

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

Wi-Fi password  
ristoranteciacco2004

*Coperto € 3.00*

## 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 con kiwi valeriana e mandorle tostate (allergeni 1 3 6)	€ 15,00
Misto di crudi Scampo mazzancolla gambero rosso gambero viola cappasanta tartare e ostrica	€ 40,00

## ANTIPASTI

Mazzancolle scottate insalata di finocchi e pomodori secchi olio alle arachidi e gel di arancia (allergeni 2 8)	€ 15,00
Seppia tostata al pane profumato con zuppetta di pomodorini capperi e olive taggiasche (allergeni 5 7)	€ 14,00
Cappesante scottate crema di piselli mango e prosciutto croccante (allergeni 7 9)	€ 15,00
Sgombro marinato con insalata di rapa rossa e mela (allergeni 6)	€ 13,00
Prosciutto di Parma 30 mesi mortadella artigianale con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 5)	€ 14,00
Uovo morbido con asparagi e cremoso al parmigiano reggiano (allergeni 3 4)	€ 13,00

## *PRIMI PIATTI*

Scialatielli polpo al vapore salicornia olive e salsa di pomodoro arrosto (allergeni 5 6 9)	€ 15,00
Gnocchi al nero di seppia con crema di piselli e seppia croccante (allergeni 4 5 6 7 9)	€ 15,00
Paccheri ripieni di ricotta infornata riduzione di crostacei e tartare di gamberi rossi (allergeni 3 5 6 8 9)	€ 16,00
Risotto alla carota e curry con lamponi e carpaccio di tonno (allergeni 6 9)	€ 15,00
Tortellini in brodo di carne (allergeni 3 4 5 9)	€ 14,00
Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico (allergeni 3 4 5 9)	€ 13,00
Tagliatelle al ragù bolognese (allergeni 4 5 9)	€ 13,00

## *SECONDI PIATTI*

Orata con parmigiana di zucchine e olio alla menta (allergeni 1 2 3 4 5 6)	€ 23,00
Pagro con patate allo zafferano asparagi e salsa di peperoni agrodolce (allergeni 6 9)	€ 25,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 22,00
Rombo con patate pomodori confit e carciofi (allergeni 6)	€ 25,00
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9)	€ 22,00
Carrè di agnello in crosta di pane alle erbe con indivia brasata (allergeni 3 4 5)	€ 23,00
Coscia di faraona farcita con il ripieno dei tortellini cicoria aglio olio e peperoncino (allergeni 3 4)	€ 20,00

### *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”*