



Salvatore Stefano Giovanni e Zoe
vi danno il benvenuto
Riccardo e Stefano
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

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)	€ 5,50
Gambero rosso di Mazara (allergeni 8)	€ 6,50
Scampo (allergeni 8)	€ 6,50
Cappasanta 2pz (allergeni 7)	€ 5,50
Ostrica kys marine calibro 2 (Normandia) (allergeni 7)	€ 5,00
Tartare di pescato del giorno con kiwi valeriana e mandorle salate (allergeni 1 2 6)	€ 14,00
Misto di crudi scampo mazzancolla gambero rosso cappasanta tartare ostrica	€ 32,00

ANTIPASTI

Morbido di canocchie pesto di pomodori secchi e uvetta al marsala (allergeni 3 4 8)	€ 12,00
Tortino di alici caciocavallo e patate con salsa alla menta (allergeni 3 5 6)	€ 12,00
Trota salmonata sedano rapa burro alle erbe insalata di cavolo viola e pan brioche (allergeni 3 4 5 6)	€ 10,00
Cappesante melanzane affumicate e chutney di pomodoro verde (allergeni 7)	€ 13,00
Prosciutto di Parma friggione cremoso al parmigiano e piccole crescentine (allergeni 2 3 4 5)	€ 12,00
Catalana di parmigiano reggiano crema di patate e funghi shiitake (allergeni 3 4)	€ 12,00

PRIMI PIATTI

Spaghetti freschi alle rape rosse con polpo salicornia e crema di squacquerone (allergeni 3 5 7 9)	€ 13,00
Risotto aglio olio e peperoncino con tartare di scampi al profumo di lime (allergeni 3 8 9)	€ 13,00
Cappellacci ripieni di baccalà mantecato con brodetto patate e polvere di olive (allergeni 3 4 5 6 9)	€ 13,00
Zuppa imperiale in brodo di canocchie e polvere di porcini (allergeni 3 4 5 8 9)	€ 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
Lasagna verde bolognese (allergeni 3 4 5 9)	€ 12,00

SECONDI PIATTI

Coda di rospo con quinoa alle verdure salsa yogurt e marmellata di limoni (allergeni 3 6 9)	€ 22,00
Branzino scottato pak choi e salsa agrodolce (allergeni 6 10)	€ 23,00
Baccalà con ceci in emulsione e peperoni spellati (allergeni 6)	€ 22,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 18,00
Seppia sporca patata dolce e cime di rapa (allergeni 7)	€ 18,00
Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9)	€ 18,00
Arrosto di faraona con ripieno di tortellini e indivia brasata (allergeni 3 4 5 9)	€ 18,00
Guancia di manzo brasata al Sangiovese con polenta (allergeni 9)	€ 20,00

I nostri dolci.....€ 8,00

Tortino tiepido di mandorle e carote con salsa al calvados (allergeni 1 3 4 5)

Spuma di zabaione fredda con amarene e riso soffiato (allergeni 2 3 4 5)

Fondente al cioccolato speziato con ananas marinato (allergeni 1 3 4)

Millefoglie di castagne con salsa al vino rosso fichi e pepe di Timut (allergeni 3 4 5)

Torta di riso con spuma di alchermes (allergeni 1 3 4)

Formaggi....

La piccola degustazione di formaggi (*tre tipi*)

€ 7,00

Coperto € 3.00

Lista 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