



Salvatore Stefano 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 tatihou (allergeni 7)	€ 5,00
Tartare di pescato del giorno con ciliegie in agrodolce valeriana e crema di mandorle (allergeni 1 2 6)	€ 14,00
Misto di crudi scampo mazzancolla gambero rosso cappasanta tartare ostrica	€ 32,00

ANTIPASTI

Morbido di gamberi con salsa al sesamo e chutney di pomodoro (allergeni 3 4 8 10)	€ 12,00
Pesce sciabola friggione scarola e salsa di carne (allergeni 6)	€ 13,00
Trota salmonata indivia pompelmo e pan brioches (allergeni 3 4 5 6)	€ 10,00
Cappesante crema fredda di pomodoro arrosto e fiocchi di latte (allergeni 7 3)	€ 13,00
Prosciutto di Parma friggione cremoso al parmigiano e piccole crescentine (allergeni 2 3 4 5)	€ 12,00
Uovo crema di patate e saba (allergeni 4 9)	€ 10,00

PRIMI PIATTI

Spaghettoni freschi alla rucola con vongole piselli menta e mango (allergeni 5 7)	€ 13,00
Risotto mantecato al burro di crostacei con crema di canocchie e alga nori (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
Scialatielli con seppia salicornia e pomodoro secco (allergeni 5 7)	€ 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 zucchine in scapece e pesto di sedano (allergeni 1 2 3 5 6 9)	€ 22,00
Ombrina scottata con caponata di melanzane e salsa al finocchietto (allergeni 1 2 5 6 9)	€ 20,00
Rombo chiodato con insalata di pomodori pesche e basilico (allergeni 6)	€ 23,00
Il nostro fritto di calamari e gamberi con chips di mela verde e maionese allo zenzero (allergeni 2 4 5 7 8)	€ 18,00
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
Vitello tonnato con la nostra giardiniera (allergeni 4 6 9)	€ 20,00

I NOSTRI DOLCI....

Crostatina crema agli agrumi e salsa al cioccolato bianco (allergeni 3 4 5)	€ 7,00
Spuma di zabaione fredda ciliegie e riso soffiato (allergeni 2 3 4 5)	€ 7,00
Cheesecake di squacquerone con cremoso alle albicocche e salsa al rosmarino (allergeni 3 4 5)	€ 7,00
Semifreddo cioccolato fondente e carpaccio di ananas marinato (allergeni 1 3 4)	€ 7,00
Pesca al forno mousse di yogurt e crumble di noci (allergeni 1 3 5)	€ 7,00

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 |