



Salvatore Giovanni e Zoe
vi danno il benvenuto
Stefano Riccardo e Simone
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
ristoranteciaccio2004

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) | € 5,50 |
| Gambero rosso di Mazara (allergeni 8) | € 6,50 |
| Scampo (allergeni 8) | € 6,50 |
| Cappasanta (allergeni 7) | € 3,00 |
| 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 |
| Parmigiana di alici e melanzane con stracciatella e olio al basilico (allergeni 3 5 6) | € 12,00 |
| Cappesante crema di zucchine e mousse di mortadella (allergeni 3 7) | € 14,00 |
| Polpo scottato crema Parmentier sedano e carota candita (allergeni 3 7) | € 14,00 |
| Prosciutto di Parma 30 mesi mortadella artigianale Simoni con friggione bolognese e piccole crescentine (allergeni 2 3 4 5) | € 12,00 |
| Flan di parmigiano crema di rucola e zabaione salato al vino pignoletto (allergeni 3 4 5) | € 12,00 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Scialatielli zafferano cozze di fondale piselli e mango (allergeni 5 7 9) | € 13,00 |
| Passatelli asciutti con code di scampi e salsa di brodetto (allergeni 3 4 5 6 8 9) | € 14,00 |
| Ravioli di halibut all'acqua pazza e spinaci crudi (allergeni 4 5 6 9) | € 13,00 |
| Risotto aglio olio e peperoncino con seppia croccante e il suo nero (allergeni 7 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) | € 12,00 |
| Tagliatelle al ragu (allergeni 3 4 5 9) | € 12,00 |

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Orata con scarola brasata uvetta pistacchi tostati e salsa agrodolce (allergeni 6) | € 22,00 |
| Baccalà "Pescato" con insalata di pesche e pomodori verdi (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) | € 20,00 |
| Coda di rospo gazpacho marmellata di limoni e indivia (allergeni 5 6 3) | € 23,00 |
| Cotoletta alla bolognese con patate schiacciate (allergeni 2 3 4 5 9) | € 20,00 |
| Vitello tonnato (allergeni 4 6 9) | € 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”