

# Ristorante Ciccarelli

## ESPLANADE



## MENÙ

### ANTIPASTI Seafood Starters

<b>Tataki di Tonno ai profumi di campo servito freddo con cipolla di tropea in agrodolce e pistacchio di Bronte</b> <i>Tunafish "Tataki" browned with Thyme, sage, rosemary, pistachio served with sweetsour onions</i>	€ 13.00	<b>Il Tris di Antipasti con Tataki di Tonno, Salmone Marinato al caffè e Soufflè di Triglia su Vellutata di Zucca</b> <i>Trilogy of starters with Tunafish Tataki, Marinated Salmon with Coffee powder and Red Mullet Soufflè with Pumpkin velvet sauce</i>	€ 18.00
<b>*Vaporata di mare con polpo, calamari, cozze e gamberi</b> <i>Steamed mixed Seafood with octopus, squids, mussels and prawns</i>	€ 14.00	<b>Salmone Marinato al caffè in polvere su misticanza e citronette</b> <i>Marinated Salmon with coffee powder on mixed salad Leaves and citronettes drops</i>	€ 12.00
<b>Baccalà fritto con cipolle rosse di tropea in agrodolce</b> <i>Fried Codfish with "Tropea sweetsour red onions</i>	€ 12.00	<b>Antipasto misto toscano con Lardo di Colonnata, Prosciutto di Spalla Senese, Salame Toscano, crostone con fegatini e polentina frita</b> <i>Tuscany Mixed Starter with "Colonnata" Cured pork Lard, Cured Ham from Siena, Tuscanian Salami, Crouton with Mixed Liver and fried cornmeal mush</i>	€ 13.00
<b>Tortino di Verdure su fonduta al pecorino</b> <i>Vegetable Pie with Pecorino cheese Fondue</i>	€ 12.00		

### PRIMI PIATTI First Courses

<b>Paccheri alla "Trabaccolara" Viareggina con scorfano, triglia e Gallinella</b> <i>"Paccheri" pasta with mixed red fish sauce and tomato</i>	€ 14.00	<b>*Risotto al nero di seppia con calamaretti e gamberi</b> <i>Black Squid Risotto with small calamari and shrimps</i>	€ 14.00
<b>Tagliolini Trafilati al Bronzo all'Astice e pomodorini datterino</b> <i>Fresh Tagliolini pasta with Lobster sauce and fresh Tomato</i>	€ 20.00	<b>Spaghetti allo scoglio "Ciccarelli" (Cozze, Vongole e Cannolicchi)</b> <i>Spaghetti with seafood (Mussels, Clams and Razor Shell)</i>	€ 14.00
<b>Gnocchi freschi di patate con Orata, Carciofi e pomodorini</b> <i>Fresh Gnocchi Pasta with Seabream, Artichokes and fresh tomato</i>	€ 14.00	<b>Risotto al Franciacorta</b> <i>Franciacorta sparkling wine sauce Risotto</i>	€ 14.00

\*I nostri primi Piatti sono a base di Pasta fresca di nostra produzione  
\*Our First courses are made with only fresh home made pasta

## SECONDI PIATTI

### Second Courses

<i>*La Frittura di gamberi e totani con patate, carote e zucchine</i> <i>Fried squids and prawns with fried vegetables</i>	<b>€ 14.00</b>	<i>*Filetto di branzino al forno al Vermentino di Bolgheri con verdure di stagione</i> <i>Seabass fillet with Vermentino di Bolgheri wine sauce and vegetables</i>	<b>€ 16.00</b>
<i>*Seppie in Zimino alla Versiliese (Bieta e Pomodoro)</i> <i>Squids Soup with Chard and Tomato</i>	<b>€ 16.00</b>	<i>*Grigliata Mista di mare con Scampi, Gamberoni e filetto di branzino accompagnata da verdure alla griglia</i> <i>Mixed Grilled Seafood with King Prawns, scampi shrimps, Seabass and grilled Vegetables</i>	<b>€ 23.00</b>
<i>*Catalana con Astice, scampi, gamberi e verdure crude</i> <i>Steamed Lobster, king prawns, scampi shrimps and raw vegetables</i>	<b>€ 40.00</b>	<i>Tagliata di Manzo Rucola e Grana</i> <i>Sliced grilled beef with Rocket salad and Parmesan Flakes</i>	<b>€ 19.00</b>
<i>Filetto di Manzo alla griglia con Riduzione al Chianti Classico accompagnato da verdure</i> <i>Beef Tenderloin in "Chianti classico" wine sauce with vegetables</i>	<b>€ 20.00</b>	<i>*Burger con pastella di verdure e scamorza alla griglia (Piatto vegetariano)</i> <i>Vegetarian grilled burgers (no Bread) with vegetables and Scamorza cheese</i>	<b>€ 15.00</b>

## CONTORNI

### Side Dishes

<b>Insalata Mista</b> Mixed Salad	€ 5.00	<b>Insalata Verde</b> Green Salad	€ 5.00
<b>Patate Arrosto</b> Roasted Potatoes	€ 5.00	<b>Patate Fritte</b> Fried Potatoes	€ 5.00
<b>Verdure Grigliate</b> Grilled Vegetables	€ 5.00		

## DESSERTS

<b>Bonnet al cioccolato e amaretto</b> Chocolate and Almond Pudding	€ 6.00	<b>Cheese Cake (cioccolato/frutti di bosco)</b> Cheese cake (chocolate/Mixed berries sauce)	€ 6.00
<b>Tiramisù</b> Tiramisù	€ 6.00	<b>Panna cotta (cioccolato/frutti di bosco)</b> Creamy pudding "Panna cotta" (chocolate/ Mixed berries sauce)	€ 6.00
<b>Ananas</b> Fresh Pineapple	€ 6.00	<b>Semifreddo al Torroncino</b> Almond Semi-cold dessert (Senza Glutine/ Gluten Free)	€ 6.00
<b>Mattonella al pistacchio di Bronte con topping al cioccolato</b> Pistachio Semi-cold dessert with chocolate topping € 6.00 (Senza Glutine/Gluten Free)	€ 6.00	<b>Varietà Di Formaggi con miele e confetture</b> Mixed Italian Cheeses with Honey and jams	€ 8.00

Coperto/Cover Charge 2.00€

NB. In assenza di reperimento del prodotto fresco , avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco \*

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo e la nostra pasta fatta in casa sono prodotti sottoposti a trattamento di bonifica preventiva, tramite abbattitore, conforme alle prescrizioni del reg. (CE) 853/2004, - Alle. III, sez. VIII, cap. 3 , lettera D, punto 3 " .

Si prega di avvertire il personale di sala in caso di allergie alimentari o di celiachia, saremo ben lieti di accontentarvi in merito tuttavia nelle preparazioni in cui non sono presenti allergeni non si può escludere la possibilità di contaminazione crociata con eventuali allergeni utilizzati per altre preparazioni