

CIACIÒ



MENU

**Comu fu e comu nun fu,
vinisti nti Ciaciò.**

(ROUGHLY TRANSLATED AS) WHETHER YOU DID OR NOT, YOU CAME TO CIACIÒ.

**Ma chi era Ciaciò? Ciaciò era
Ciaciò, il mite, il puro, purissimo di cuore:
per alcuni, u' babbu ro paisi.**



BUT WHO WAS CIACIÒ? CIACIÒ WAS CIACIÒ, THE MILD, THE PURE,
WITH A GREAT HEART, FOR SOMEONE THE VILLAGE FOOL.

WHEN DID HE LIVE, NOBODY KNOWS: HE HAS ALWAYS BEEN AND ALWAYS WILL BE,
WITH HIS ADVENTURES AND BIZARRE ENCOUNTERS.

**Quando visse, nessuno lo sa:
idu sempri c'è stato e sempri ci sarà,
con le sue avventure e i suoi incontri
assai particolari. Ma adesso basta
parlare, mangiamo!**

NOW LET'S STOP TALKING, EAT UP!

BISTROT

Cacio Arrosto, Miele e Cannella

ROAST CACIO CHEESE WITH HONEY AND CINNAMON

€ 12

Bruschetta con Verdure saltate, Ricotta, Guanciale e carpaccio di Frutta

BRUSCHETTA SAUTÉED VEGETABLES, RICOTTA CHEESE, GUANCIALE (CURED PORK CHEEK), AND FRUIT CARPACCIO

€ 12

Polpettine Vegan con Rapa rossa, Ceci, Paprika e Zenzero

VEGAN MEATBALLS WITH BEETROOT, CHICKPEAS, PAPRIKA, AND GINGER

€ 13

Tartare di Manzo con Sedano, Cipolla, Capperi e semi di Sesamo

BEEF TARTARE WITH CELERY, ONION, CAPERS AND SESAME SEEDS

€ 18

Sformatino di Zucca, Verza, Ricotta, Acciughe e Pepe nero

PUMPKIN FLAN WITH SAVOY CABBAGE, RICOTTA, ANCHOVIES, AND BLACK PEPPER

€ 14

Polenta con Chili

POLENTA WITH CHILI

€ 16

Carezza della Nonna Brodo di Carne e Verdure con Pastina o con Canederli

di Pane, Speck e Formaggio GRANDMA'S CARESS HOMEMADE MEAT AND VEGETABLE BROTH SERVED WITH PASTINA OR WITH BREAD DUMPLINGS, SPECK, AND CHEESE

€ 14

Pasta coi Broccoli "arriminati", Alici, Uva passa, Mandorle e Pangrattato aromatizzato

PASTA WITH "ARRIMINATI" BROCCOLI WITH ANCHOVIES, RAISINS, ALMONDS, AND FLAVORED BREADCRUMBS

€ 14

Guancia di Manzo e Verdure di stagione

BEEF CHEEK AND SEASONAL VEGETABLES

€ 20

Coscia d'Anatra al Marsala

DUCK LEG IN MARSALA WINE

€ 20

Pescato del Giorno Trancio in padella

CATCH OF THE DAY PAN-SEARED

€ 20

Burger di Manzo con Pane alla Curcuma, Semistagionato, Cipolla, Indivia, Pomodoro e Mayo

fatta in casa BURGER TURMERIC BUN, SEMI-AGED CHEESE, ONION, ENDIVE, TOMATO, AND HOMEMADE MAYONNAISE

€ 13

Sanchez Silva Pane Cunzatu con Pomodoro Secco, Tuma, Olio, Sale e Origano

SEASONED BREAD WITH DRIED TOMATO, TUMA CHEESE, OLIVE OIL, SALT, AND OREGANO

€ 9

Coccodè Panino con straccetti di Pollo al limone, Paprika, Formaggio e Verza

LEMON CHICKEN STRIPS WITH PAPRIKA, CHEESE, AND CABBAGE

€ 10

Insalata di Arance, Alici, Cipolla, Prezzemolo e Peperoncino

ORANGE SALAD WITH ONION, ANCHOVIES, CHILI PEPPER, AND PARSLEY

€ 8

Servizio al tavolo plus 10% TABLE SERVICE PLUS 10%

FATTI A UCCA ARUCI

DESSERT

Tiramisù sfera con Mascarpone, Caffè, Gin e Sale affumicato

TIRAMISÙ SPHERE MASCARPONE, COFFEE, GIN, AND SMOKED SALT

€ 7

Testa di Turco con Ricotta, Cioccolato, Cannella e Frutta candita

TESTA DI TURCO WITH RICOTTA, CHOCOLATE, CINNAMON, AND CANDIED FRUIT

€ 7

Gelo Divino con Vino rosso speziato e Mandorle tostate

SPICED RED WINE JELLY WITH TOASTED ALMONDS

€ 7

Servizio al tavolo plus 10% TABLE SERVICE PLUS 10%

SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI SEGNALARE AL PERSONALE DI SALA EVENTUALI
ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI.

WE KINDLY ASK OUR GUESTS TO INFORM THE DINING STAFF
OF ANY FOOD ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES.

