



MENU

CIACIÒ PANE
& VINO

**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

ANTIPASTI & SFIZI - Starters & Small Plates

Cacio Arrosto Miele e Cannella - Caldo, filante, dolce-speziato € 12
ROAST CACIO CHEESE WITH HONEY AND CINNAMON – WARM, MELTING, SWEET AND SPICED

Bruschette Rustiche - Ortaggi nostrani, ricotta fresca, guanciale croccante e carpaccio di frutta € 12
RUSTIC BRUSCHETTA WITH LOCAL VEGETABLES, FRESH RICOTTA, CRISPY GUANCIALE AND FRUIT CARPACCIO

Polpettine Vegan - Con rapa rossa, ceci, paprika e zenzero - fragranti e speziate € 14
VEGAN MEATBALLS WITH BEETROOT, CHICKPEAS, PAPRIKA, AND GINGER – LIGHTLY SPICED

Tartare di Manzo Classica - Con sedano, cipolla, capperi, sesamo e senape € 18
BEEF TARTARE WITH CELERY, ONION, CAPERS. SESAME SEEDS AND MUSTARD

Pane Cunzato tradizionale - Pomodoro secco, alici, cacio, olio EVO e origano € 9
TRADITIONAL SICILIAN SEASONED BREAD WITH SUN-DRIED TOMATOES, ANCHOVIES, CACIO CHEESE, E.V.O. OIL AND OREGANO

Insalata Mista di Stagione - Fresca, essenziale € 9
MIXED SEASONAL SALAD – FRESH AND CRISPY

PRIMI PIATTI - First Courses

Ravioli di Ricotta al Rosso di Seppia - Delicati, intensi, di mare € 18
RICOTTA RAVIOLI SERVED WITH RED CUTTLERFISH SAUCE – DELICATE AND FULL OF SEA FLAVOR


Pasta alle Melanzane Arrosto - Crema di melanzane, pomodorini freschi e fonduta di Ragusano € 16
PASTA WITH ROASTED EGGPLANT CREAM, FRESH CHERRY TOMATOES AND RAGUSANO CHEESE FONDUE

Polenta del Cavolo! - Cubotti di polenta, cavolo saporito e baccalà € 18
POLENTA CUBES WITH SAVORY CABBAGE AND SALT COD

Cous Cous di Pane - Estivo e speziato, con ortaggi croccanti ed aromi € 14
BREAD COUSCOUS: A TASTE OF NORTH AFRICA. FRESH, SUMMERY AND GENTLY SPICED, WITH CRUNCHY VEGETABLES AND AROMATIC HERBS

Zuppa Rustica di Legumi & Verdure - Genuina e stagionale € 12
RUSTIC SOUP OF LEGUMES AND SEASONAL VEGETABLES

Servizio al tavolo plus 10% TABLE SERVICE PLUS 10%



BISTROT



SECONDI - Main Courses

Guancia di Manzo Brasata - Morbida, con le sue verdure BRAISED BEEF CHEEK SERVED WITH ITS VEGETABLES	€ 20
Coscia d'Anatra al Marsala - Succosa, profumata e avvolgente DUCK LEG GLAZED WITH MARSALA WINE – JUICY AND AROMATIC	€ 20
Polletto Fusion - Wasabi, sherry e zenzero: incontro tra Oriente e Mediterraneo FUSION BABY CHICKEN WITH WASABI, SHERRY AND GINGER – EAST MEETS MEDITERRANEAN	€ 20
Pescato del Giorno - Trancio in padella CATCH OF THE DAY, GENTLY SIMMERED IN A PAN	€ 20
Burger di Manzo - Pane alla curcuma, formaggio semistagionato, cipolla, indivia, pomodoro e mayo BEEF BURGER WITH TURMERIC BUN, SEMI-AGED CHEESE, ONION, ENDIVE, TOMATO AND MAYO	€ 13

DOLCI - Desserts

Panna Cotta al Gorgonzola - Con pere e noci salate GORGONZOLA PANNA COTTA WITH PEARS AND SALTED WALNUTS	€ 7
Testa di Turco Siciliana - Ricotta, cannella, cioccolato e frutta candita TRADITIONAL SICILIAN "TESTA DI TURCO" PASTRY WITH RICOTTA, CINNAMON, CHOCOLATE AND CANDIED FRUIT	€ 7
Budino al Cioccolato al forno - Con nocciole e rum BAKED CHOCOLATE PUDDING WITH HAZELNUTS AND RUM	€ 7
Gelo di Agrumi e Sambuca - Aromatico e sorprendente CITRUS AND SAMBUCA JELLY – FRESH AND AROMATIC	€ 7

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.

Servizio al tavolo plus 10% TABLE SERVICE PLUS 10%

