



MENU INVERNALE 2025

ANTIPASTI

"Cicchetti pesce" - Trota affumicata e guacamole, acciuga cantabrico e burro francese cecina e baccalà mantecato, Buns mazzancolle salsa teriaki

(1-2-4-6-7-8-11-14) € 13

"Cicchetti terra" - Lardo groppone della Garfagnana, tigellina con pancetta, Buns guancia di maiale, polpette in salsa piccante (1-3-7-8-11) € 13

Battuta di manzo corona di patate duchessa uovo marinato e tartufo (5-7-12) € 14

Polpo piastrato crema di porri e porro croccante (1-4-8) € 13

Gran Fritto di verdure maionese vegana (1-6-8) € 13

PRIMI PIATTI

(V) Ribollita Toscana (1-9) € 10

Rotolo alla ciocco 2.0

Pasta ripiena, ricotta di pieve pelago, spinaci e culatta alla brace (1-3-7) € 13

(V) Tagliatelle di castagne, pesto di noci e polvere di cavolo nero (1-3-8) € 13

Farrotto bisque alla vaniglia e tartare di gambero (1-2-4-9-12) € 14

(V) Gnudi di rapa rossa blu Botalla e zafferano (1-3-7) € 13



Scansiona il qr code e seguici sulla
nostra pagina Instagram.

Condividi sui social i momenti più belli
della serata e taggaci!



IL
CIOCCO



MENU INVERNALE 2025

PIATTI PRINCIPALI

Costine di maiale cotte a bassa temperatura salsa teriaki e rapini (1-6)	€ 14
Tagliata di controfiletto con patate arrosto e salsa bernese (7)	€ 18
(V) Melanzana alla terza, confettura di pomodoro con spuma di bufala (1-7-8)	€ 12
Filetto di trota Cicoria e salsa pane (1-4-8-9)	€ 15
Chicken lollipop, carote alla soia (6)	€ 13
Degustazione di formaggi e le nostre confetture (7)	€ 12

DESSERT

Crema brulée alla liquirizia (3-7)	€ 6
Torta cocco e cioccolato (1-3-5-7-8)	€ 6
Semifreddo ai cantucci di castagne e vin santo (1-3-5-7-8)	€ 6
Pandispagna al cioccolato ganache al pistacchio composta al mandarino (1-3)	€ 6
Torta ricotta lamponi e sorbetto al limone (1-3-5-7-8)	€ 6

SWEET WINE

Passito Perdaudin (Angelo Negro)	€ 6
Malvasia delle Lipari (Hauer)	€ 6

COPERTO	€ 2
----------------------	-----



Scansiona il qr code e seguici sulla nostra pagina Instagram.
Condividi sui social i momenti più belli della serata e taggaci!





MENU TRADIZIONALE 2025

MENU TRADIZIONALE | € 40

“Cicchetti terra”

Lardo groppone della Garfagnana, tigellina con pancetta,
Buns guancia di maiale, polpette in salsa piccante

(1-3-8-7-11)

(V) Ribollita Toscana

(1-9)

(V) Tagliatelle di castagnopesto di noci e polvere di cavolo nero

(1-3-8)

Costine di maiale cotte a bassa temperatura salsa teriaki e rapini

(1-6)

Pandispagna al cioccolato ganache al pistacchio composta al mandarino

(1-3-7-8)

SCANSIONA IL QR CODE PER VEDERE GLI ALLERGENI



**Scansiona il qr code e seguici sulla
nostra pagina Instagram.**

Condividi sui social i momenti più belli
della serata e taggaci!



II
CIOCCO



MENU INVERNALE 2025

ALLERGENI

14 sostanze considerate "allergeni"

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)
8. Frutta a guscio cioè mandorle; nocciole; tutte le noci; pistacchi; prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi



Scansiona il qr code e seguici sulla nostra pagina Instagram.
Condividi sui social i momenti più belli della serata e taggaci!



IL
CIOCCO