



MENU INVERNALE 2025

ANTIPASTI

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

(1-3-5-6-7-8-12-14) € 13

"Cicchetti terra" - Lardo groppone della Garfagnana, tigellina con pancetta, Bans guancia di maiale, polpette in salsa piccante (1-4-6-8-10) € 13

Battuta di manzo corona di patate duchessa uovo marinato e tartufo (4-8-11) € 14

Polpo piastrato crema di porri e porro croccante (1-5-6) € 13

Gran Fritto di verdure maionese vegana (1-6-7) € 13

PRIMI PIATTI

(V) Ribollita Toscana 1.10 € 10

Rotolo alla ciocco 2.0

Pasta ripiena, ricotta di pieve pelago, spinaci e culatta alla brace (1-4-8) € 13

(V) Tagliatelle di castagne, pesto di noci e polvere di cavolo nero (1-4-6) € 13

Farrotto bisque alla vaniglia e tartare di gambero (1-2-3-5-10) € 14

(V) Gnudi di rapa rossa blu Botalla e zafferano (1-4-8) € 13



Scansiona il qr code e seguici sulla
nostra pagina Instagram.

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



CIOCCO



MENU INVERNALE 2025

PIATTI PRINCIPALI

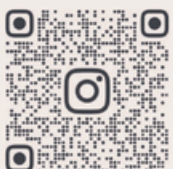
- Costine di maiale cotte a bassa temperatura salsa teriaki e rapini (1-7) € 15
- Tagliata di controfiletto con patate arrosto e salsa bernese (8) € 17
- (V)** Melanzana alla terza, confettura di pomodoro con spuma di bufala (1-6-8) € 13
- Filetto di trota Cicoria e salsa pane (1-5-6-10) € 15
- Chicken lollipop, carote alla soia (7) € 15
- Degustazione di formaggi e le nostre confetture (8) € 12

DESSERT

- Crema brulée alla liquirizia (4-8) € 6
- Torta cocco e cioccolato (1-6-7-8-11) € 6
- Semifreddo ai cantucci di castagne e vin santo (1-4-8) € 6
- Pandispagna al cioccolato ganache al pistacchio composta al mandarino (1-4-6-8) € 6
- Torta ricotta lamponi e sorbetto al limone (1-4-5-7-8-11) € 6

SWEET WINE

- Recioto Valpolicella (Allegrini) € 6
- Passito Perdaudin (Angelo Negro) € 6
- Malvasia delle Lipari (Hauner) € 6



Scansiona il qr code e seguici sulla nostra pagina Instagram.

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



CIOCCO