

Antipasti

Cruditè di mare € 22,00

*Tagliatella di calamaro su crema di carciofi,
buccia di limone e bottarga* € 18,00

*Involentino di scampi su macco di fave al
finocchietto e ricotta piastrata* € 18,00

*Carciofo abbuttunatu con gambero su vellutata
di patate* € 16,00

*Arancinetta di baccalà mantecato su bottoni di
patate, salsa sfincione e fonduta di parmigiano*
€ 16,00

*Cannolo di melanzana con acciuga, scorza
d'arancia e crema di vastedda di Cinisara* € 14,00

Primi

Linguine di Gragnano i.g.t. in salsa marinara con cime di rapa e bottarga di tonno su crema di mandorle e tartar di gambero

Gnocchetti di patate al finocchietto in sauté di cozze e vongole su crema di prezzemolo e mollica tostata

Fettuccine con ragù di triglie, pinoli tostati e buccia d'arancia su crema di asperagi

Risotto con battuto di gamberi, stracciatella e sugo di suino con erbe

Raviolini di ricotta e zucchine su crema di acciughe, carciofo croccante e tartar di scampo

Cappellacci ripieni di ragù di cinghiale con fonduta di parmigiano e funghi porcini

Secondi

*Trancio di baccalà agli agrumi, vellutata di
broccoletti e maionese all'olio d'oliva*

*Gamberoni grigliati con crema di porri, zenzero e
limone candito*

Frittura Ciciritto

Pescato del giorno

*Agnello con crema di verdure e glassa alla
carruba*

*Filetto di vitello con ortaggi di stagione e purea
di patate allo zafferano*

*Pancia di maiale croccante con gorgonzola e
pere*

* Gli alimenti destinati ad essere consumati crudi
o praticamente crudi sono soggetti ad un trattamento termico
ai sensi del regolamento CE 853/2004

Coperto € 3,00

Ciciritto

RISTORANTE

Menù degustazione 4 portate

Uovo pochè con ricotta grigliata, e tartufo

*Cappellacci ripieni di ragù di cinghiale con fonduta di
parmigiano e funghi porcini*

*Filetto di vitello con ortaggi di stagione
e purea di patate allo zafferano*

Dessert dello chef



password: ciciritto2016

Ciciritto

RISTORANTE

Menù degustazione 6 portate

Cruditè di mare

*Tagliatella di calamaro su crema di carciofi,
buccia di limone e bottarga*

*Arancinetta di baccalà mantecato su bottoni di patate,
salsa sfincione e fonduta di parmigiano*

*Linguine di Gragnano i.g.t. in salsa marinara con cime di rapa e
bottarga di tonno su crema di mandorle e tartar di gambero*

Pescato del giorno

Dessert dello chef