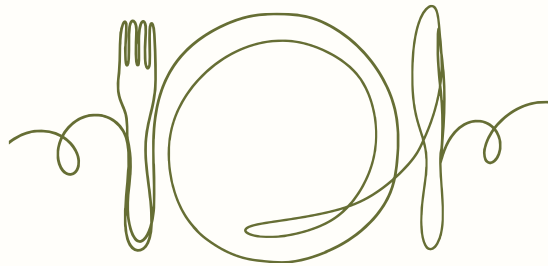


# MENU

## *Ciccio e Vino*



MERCREDI AU DIMANCHE  
18H-22H

LE MIDI POUR LES GROUPES  
DE 6 PERSONNES



# IL MENU NOVEMBRE



## A PARTAGER

### Planche à partager

- Mixte: charcuteries, fromages italiens et antipasti
- Veggie : sélection d'antipasti

2 pers.	4 pers.
14,50	24,00
13,50	21,00

## ENTRÉE

**Polpette de Thon** 8,50  
Boulette de Thon, sauce tomate

**Arancine** 7,00  
Boule de riz farcie  
sicilienne du moment  
Sauce tomate

**Cicciolina** 10,50  
Pain à l'huile d'olive tomate,  
spianata piccante, tomates séchées

**Cicciolino** 10,50  
Pain à l'huile d'olive au  
Romarin, mortadelle, burrata,  
pesto de pistache

**Burrata** 9,00  
Servie avec une focaccina  
toastée

**Anchois** 6,50  
Servie avec une focaccina  
toastée

**Antipasti** 6,00  
Bis d'antipasti du moment

## PÂTES 15,00

*Pâtes fraîches : 200g cru*

Selon l'humeur de Ciccio



15,00

## PINSA

*Spécialité Romaine : Pâte à Pain moelleuse type pizza*

*Pinsa du moment*

## IN PIÙ

*Burratina 125g 4,00*  
*Arancine 4,50*

## DOLCI

Panna Cotta du Moment	5,50
Pannetone Pistache Chocolat	4,50
Café et liqueur sélectionnée	4,00
Delice au Citron	6,50
Plateau de fromage Sélection de fromages, 100g	7,50
Glace Vanille, Marron, Pistache	2,00



# BOISSONS

## CICCIO E VINO

### SANS ALCOOL

Soda Italien **4,00**  
*Aranciata*  
*Aranciata Rossa*  
*Chinotto, Cola Italien,*  
*Limonata*  
*Spritz sans alcool*

Eau plate ou gazeuse **1,60**

Nectar italien **4,50**  
du moment

Soda traditionnel **3,50**  
Coca, Ice-Tea, Schweppes

### BIÈRES

Bière artisanale **5,00**  
Blonde, Ambrée,  
Blanche, Brune

Bière Dolomiti **3,50**

- Bière **rousse** de tradition double malt délicat de caramel, de malt torréfié et de fruits des bois
- Bière à fermentation basse de type Pils

### APERITIF

Vermouth DOC **5,00**  
Blanc ou rouge 6cl Apéritif à base de vin aromatisé de plantes amères et toniques

Marsala DOC **5,00**  
Vin fortifié sicilien à la robe ambrée, aux arômes de fruits secs, caramel, et vanille 10cl

Moscato d'Asti DOCG **5,50**  
Vin blanc pétillant, notes d'agrumes caractéristiques du moscato, notes de fleurs blanches avec une touche de musc-12cl

### VIN BOUTEILLE

#### Bulles

	Verre	Bouteille
• <b>ASSOLO BIO DOCG Spumante</b> <i>Effervescent vif et élégant, aux notes de poire, pomme et fleurs blanches, avec une bulle fine et rafraichissante.</i>	4,50	20,00
• <b>OPERE 27 Rosso Lambrusco</b> <i>Pétillant rouge gourmand, aux arômes de cerise et fruits rouges, équilibré par une touche douce et festive.</i>	5,00	23,00

### COCKTAILS

Spritz **7,50**  
Classique, Limoncello, Saint Germain

Kir **4,50**  
Pêche, Cassis, Mûre, Framboise, Chataigne

Kir Royal **5,00**



# VINI

## CICCIO E VINO

### ROUGES

	Verre	Bouteille
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Primitivo Donna Marzia Conti Zecca</b></li></ul> <i>Un rouge généreux aux notes de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de vanille, avec une bouche ronde et chaleureuse.</i>	4,50	20,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Barbera d'Asti Superiore</b></li></ul> <i>Fruité avec des arômes de cerise, prune et baies rouges, souvent enrichis par des notes épicées, balsamiques ou boisées pour un vin sec</i>	6,50	00,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Brumo Nebbiolo d'Alba DOC</b></li></ul> <i>Elégant et raffiné, avec des arômes floraux de violette ou rose, des notes de fruits rouges ou de framboise, parfois légèrement épicées</i>	8,00	35,00

### BLANCS

	Verre	Bouteille
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Lava Falanghina Campania IGT</b></li></ul> <i>Un blanc vif et minéral aux arômes d'agrumes, de fleurs blanches et de fruits exotiques, marqué par une belle fraîcheur volcanique.</i>	5,00	22,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Luna Bianco Salento Conti Zecca</b></li></ul> <i>Un vin souple et ensoleillé aux notes de pêche, de poire, d'amande et de fleurs méditerranéennes, avec une finale douce et équilibrée.</i>	7,00	30,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Cortese dell'Alto Monferrato DOC</b></li></ul> <i>Bouquet fleuri au nez et notes d'abricot et pêche. Frais, notes de pomme en bouche</i>	5,50	24,00

### ROSÉS

	Verre	Bouteille
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Rosato Basilicata IGP Sensuale</b></li></ul> <i>Un rosé élégant et aromatique aux parfums de fraise, de cerise et de pamplemousse, frais, léger et très gourmand.</i>	6,00	22,00

### BULLES

<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>ASSOLO BIO DOCG Spumante</b></li></ul> <i>Effervescent vif et élégant, aux notes de poire, pomme et fleurs blanches, avec une bulle fine et rafraîchissante.</i>	4,50	20,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>OPERE 27 Rosso Lambrusco</b></li></ul> <i>Pétillant rouge gourmand, aux arômes de cerise et fruits rouges, équilibré par une touche douce et festive.</i>	5,00	23,00
<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Ghitina</b></li></ul> <i>Spumante élégant parfait pour un apéritif. Au nez, il présente des arômes élégants de fleurs blanches (tilleul, acacia).</i>		

