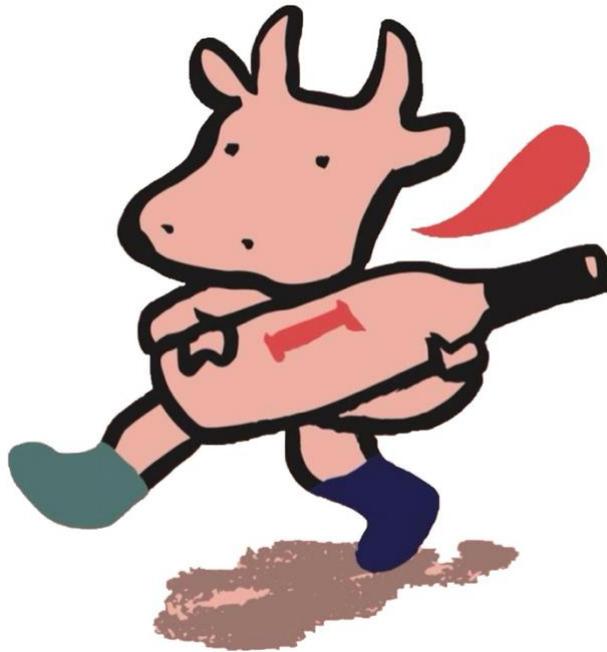


Menù



Indigo
Ciccia e Cantina

Menù Non Solo Ciccia

50 A Persona

Esempio 2 Persone: (3 Antipasti Scelti dalla Cucina da Condividere, 1 Kg di Bistecca Frollata in Dry Aged da Condividere, 2 Contorni, 2 Dolci, 2 Caffè)

Minimo 2 Persone, Valido solo per tutto il Tavolo. Servizio e Bevande Escluse

Menù Non Solo Ciccia “La Scelta di Biagio”

85 A Persona

*Esempio 2 Persone: (3 Antipasti Scelti dalla Cucina da Condividere, 1 Kg di Carne Frollata in Dry Aged da Scegliere tra le **Premium** da Condividere, 2 Contorni, 2 Dolci, 2 Caffè)*

Minimo 2 Persone, Valido solo per tutto il Tavolo. Servizio e Bevande Escluse

Taglieri

<i>Piattino di Focaccia</i>	3
<i>Tagliere di Salumi Artigianali “Lucedio Bocchi” (Capocollo, Culatta, Fiocco di Spalla, Salsiccia)</i>	18
<i>Tagliere di Salumi Artigianali Iberici (Morcon di Patanegra, Lonza di Patanegra, Lomo di Patanegra, Cecina de Leon)</i>	24
<i>Cecina di Wagyu Spagnolo</i>	30
<i>Piatto di Prosciutto Jamón Ibérico Riserva Tagliato a Mano (Stagionatura Minima 42 Mesi)</i>	25
<i>Piatto di Prosciutto Serrano</i>	18
<i>Selezione di Formaggi Artigianali</i>	18

Antipasti

<i>Carpaccio di “Bistecca o Picanha” di Rubia Gallega Frollata in Dry Aged</i>	24
<i>Carpaccio di Vaca Gallega Spagnola con Zabaione Salato, Nocciole, Parmigiano e Tartufo (1/2/5)</i>	22
<i>Carpaccio di Vaca Gallega Spagnola con Pesto di Rucola, Olio al Limone, Stracciata di Bufala, Pinoli e Pomodorini Confit (1,5)</i>	16
<i>Tartare Battuta al Coltello con Majo Fatte in Casa “Senape, Aceto Balsamico, Classica” (2/6/12)</i>	16
<i>Vitello in Salsa Tonnata e Capperi (2/6/10/12)</i>	15
<i>Uovo Poché su Crema di Patate Aromatizzate al Tartufo e Tartufo a Scaglie (1/2)</i>	14
<i>Polpette di Manzo, Salsa di Datterino e Parmigiano (1/9)</i>	12
<i>Crocchetta di Patate con Salsiccia di Terracina, Provola e Majo alla Senape (1/2/9/12)</i>	10
<i>Parmigiana di Melanzane in Cocotte (1/9)</i>	8

Primi

Primi del Giorno

Secondi

Galletto Aromatizzato Cotto a Bassa Temperatura e finito alla Brace con Verdura di Stagione 18
(1)

*Guancia di Maiale Brasata al Sangiovese su Vellutata di Zucca Arrosto, Fonduta di Pecorino e
Cipolla Caramellata* 20
(1/12/13)

Cotoletta di Vitella alla Milanese con Patate e Majo Fatta in Casa 25
(2/3/5/9)

Sulla Brace Senza Osso

Filetto alla Chateaubriand e Salsa Tartara 30
(2/10)

Sulla Brace Frollate in Dry Aged

Marezzatura + Poco Marezzata / Marezzatura ++ Marezzata / Marezzatura +++ Molto Marezzata

Morbidezza + Abbastanza Morbida / Morbidezza ++ Morbida / Morbidezza +++ Molto Morbida

Sapore + Dolce / Sapore ++ Abbastanza Saporita / Sapore +++ Saporita / Sapore ++++ Molto Saporita

Grasso + Poco Grasso / Grasso ++ Abbastanza Grasso / Grasso +++ Grasso

“Selezione Indipendente” La Selezione Indipendente viene Effettuata da Noi grazie ai Nostri Fornitori e Collaboratori per Poter Garantire il Massimo Standard Qualitativo

Costata/T-Bone Regina del Baltico 6€/Etto 60€/Kg

Fiorentina Regina del Baltico 6€/Etto 60€/Kg

(Marezzatura + / Morbidezza + / Sapore + / Grasso +)

Costata/T-Bone La Nordica Premium 8,5€/Etto 85€/Kg

Fiorentina La Nordica Premium 8,5€/Etto 85€/Kg

“Selezione Indipendente per Garantire il Massimo Standard Qualitativo”

(Marezzatura +++ / Morbidezza ++++ / Sapore ++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Marchigiana dell'Appennino 10€/Etto 100€/Kg

Fiorentina Marchigiana dell'Appennino 10€/Etto 100€/Kg

(Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore ++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Baltique D'Or Premium 10€/Etto 100€/Kg

Fiorentina Baltique D'Or Premium 10€/Etto 100€/Kg

“Selezione Indipendente per Garantire il Massimo Standard Qualitativo”

(Marezzatura +++ / Morbidezza ++++ / Sapore +++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Vaca Puta Spagnola Top Quality 11€/Etto 110€/Kg

Fiorentina Vaca Puta Spagnola Top Quality 11€/Etto 110€/Kg

“Selezione Indipendente di Razze Autoctone provenienti dalla Spagna”

(Marezzatura +++ / Morbidezza ++++ / Sapore ++++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Simmental Top Quality 12€/Etto 120€/Kg

Fiorentina Simmental Top Quality 12€/Etto 120€/Kg

(Marezzatura +++ / Morbidezza ++++ / Sapore +++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Avilena Negra Spagnola Top 12€/Etto 120€/Kg

Fiorentina Avilena Negra Spagnola Top 12€/Etto 120€/Kg

(Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore ++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Rubia Gallega Spagnola Top 13€/Etto 130€/Kg

Fiorentina Rubia Gallega Spagnola Top 13€/Etto 130€/Kg

(Marezzatura ++ / Morbidezza +++1/2 / Sapore ++++ / Grasso +++)

Costata/T-Bone Barrosa Spagnola “Old Special Beef” 13€/Etto 130€/Kg

Fiorentina Barrosa Spagnola “Old Special Beef” 13€/Etto 130€/Kg

(Marezzatura + / Morbidezza ++++ / Sapore ++++ / Grasso ++)

Costata Minhota Portoghese Reserva 13€/Etto 130€/Kg

(Marezzatura ++ / Morbidezza ++++ / Sapore ++++ / Grasso ++)

Costata/T-Bone Cachena Spagna “Old Special Beef” 15€/Etto 150€/Kg

Fiorentina Chachena Spagna “Old Special Beef” 15€/Etto 150€/Kg

(Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore +++1/2 / Grasso ++)

Costata Wagyu Galiziano Spagna “Old Special Beef” 18€/Etto 180€/Kg

(Marezzatura ++++ / Morbidezza ++++ / Sapore +++1/2 / Grasso +++)

Contorni

<i>Patate al Forno</i>	5
<i>Verdura di Stagione Ripassata</i>	7
<i>Pure di Patate alla Francese aromatizzato al Tartufo</i>	8

Dolci

<i>Tiramisù</i> <i>(1/2/3/9)</i>	6
<i>Cheesecake Cotta (Vari Gusti)</i> <i>(1/2/3/9)</i>	7
<i>Tartelleta con Crema al Limone (Frutta di Stagione)</i> <i>(1/2/3/9)</i>	7
<i>Dolcetti Secchi di Terracina</i> <i>(1/2/3/5/9)</i>	5

Servizio 2€ a Persona Acqua 2€ Caffè 1,5
Acqua Premium 5€

Allergeni: 1 Latte, 2 Uova, 3 Cereali, 4 Arachidi, 5 Frutta a Guscio, 6 Pesce, 7 Molluschi, 8
Crostacei, 9 Glutine, 10 Soia, 11 Sesamo, 12, Mostarda, 13, Sedano