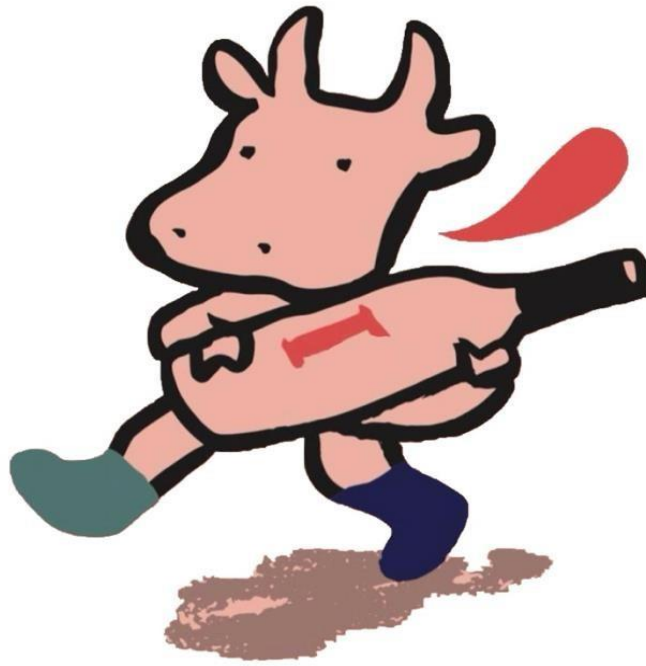


Menù



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>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>Piatto di Jamón Ibérico “Patanegra” Riserva (Stagionatura Minima 42 Mesi)</i> | 25 |
| <i>Piatto di Prosciutto Serrano</i> | 18 |
| <i>Selezione di Formaggi Artigianali</i> | 18 |

Antipasti

| | |
|---|----|
| <i>Carpaccio Picanha di Rubia Gallega Frollata in Dry Aged Minimo 60 gg.</i> | 24 |
| <i>Carpaccio di Manzo con Zabaione Salato, Nocciole, Parmigiano e Tartufo (1/2/5)</i> | 22 |
| <i>Carpaccio di Manzo con Pesto di Rucola, Olio al Limone, Stracciata di Bufala, Pinoli e Pomodorini Confit (1,5)</i> | 16 |
| <i>Tartare di Manzo Battuta al Coltello (2/6/12)</i> | 16 |
| <i>Vitello in Salsa Tonnata (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, Olio al Basilico 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 in Condivisione

| | |
|---------------------------------------|----|
| <i>Primi del Giorno per 2 Persone</i> | 30 |
| <i>Primi del Giorno per 4 Persone</i> | 60 |

Secondi

| | |
|--|----|
| <i>Salsiccia di Terracina “Leggermente Piccante” alla Brace con Verdura di Stagione</i> | 15 |
| <i>Guancia di Maiale Brasata al Sangiovese su Vellutata di Purè Arrosto, Fonduta di Pecorino e Tartufo (1/12/13)</i> | 20 |
| <i>Cordonbleu Home Made con Verdura di Stagione (2/3/5/9)</i> | 25 |
| <i>Filetto al Pepe Rosa con Cavolo Rosso Marinato</i> | 30 |

Sulla Brace Con Osso

| | |
|--|----|
| <i>Bistecca di Nordica “600 gr. circa”</i> | 50 |
|--|----|

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

| | |
|--|-------------------------|
| <i>Costata/T-Bone Regina del Baltico</i> | 6€/Etto 60€/Kg |
| <i>Fiorentina Regina del Baltico</i> (<i>Marezzatura + / Morbidezza + / Sapore + / Grasso +</i>) | 6€/Etto 60€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone La Nordica Premium</i> | 8,5€/Etto 85€/Kg |
| <i>Fiorentina La Nordica Premium</i> "Selezione Indipendente per Garantire il Massimo Standard Qualitativo" (<i>Marezzatura +++ / Morbidezza +++ / Sapore ++ / Grasso ++</i>) | 8,5€/Etto 85€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Jersey Danese</i> | 9€/Etto 90€/Kg |
| <i>Fiorentina Jersey Danese</i> (<i>Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore ++ / Grasso ++</i>) | 9€/Etto 90€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Marchigiana dell'Appennino</i> | 10€/Etto 100€/Kg |
| <i>Fiorentina Marchigiana dell'Appennino</i> (<i>Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore +++ / Grasso ++</i>) | 10€/Etto 100€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Vaca Puta Spagnola Top Quality</i> | 11€/Etto 110€/Kg |
| <i>Fiorentina Vaca Puta Spagnola Top Quality</i> "Selezione Indipendente di Razze Autoctone provenienti dalla Spagna" (<i>Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore ++++ / Grasso ++</i>) | 11€/Etto 110€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Simmental Top Quality</i> | 12€/Etto 120€/Kg |
| <i>Fiorentina Simmental Top Quality</i> (<i>Marezzatura +++ / Morbidezza +++ / Sapore +++ / Grasso ++</i>) | 12€/Etto 120€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Rubia Gallega Spagnola Top</i> | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Fiorentina Rubia Gallega Spagnola Top</i> (<i>Marezzatura +++ / Morbidezza +++ / Sapore ++++ / Grasso +++</i>) | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Barrosa Spagnola "Old Special Beef"</i> | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Fiorentina Barrosa Spagnola "Old Special Beef"</i> (<i>Marezzatura + / Morbidezza +++ / Sapore ++++ / Grasso +</i>) | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Maronesa Spagnola Top</i> | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Fiorentina Maronesa Spagnola Top</i> (<i>Marezzatura +++ / Morbidezza +++ / Sapore ++++ / Grasso ++</i>) | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Costata/T-Bone Black Angus Spagnolo Top</i> | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Fiorentina Black Angus Spagnolo Top</i> (<i>Marezzatura +++ / Morbidezza +++ / Sapore +++ / Grasso ++</i>) | 13€/Etto 130€/Kg |
| <i>Costata Wagyu Spagnolo "Old Special Beef"</i> | 18€/Etto 180€/Kg |
| (<i>Marezzatura +++ / Morbidezza +++ / Sapore ++++ / Grasso +++</i>) | |
| <i>Costata di Vaca Marela "Class One"</i> | 24€/Etto 240€/Kg |
| (<i>Marezzatura ++ / Morbidezza +++ / Sapore ++++ / Grasso +++</i>) | |

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>Tartelletta con Crema Pasticcera al Limone (Frutta di Stagione)</i> <i>(1/2/3/9)</i> | 7 |
| <i>Gelato al Latte con Mousse alla Fragola Favetta, Crumble al Cioccolato e Coulis di Fragole</i> <i>(1, 5)</i> | 9 |
| <i>Dolcetti Secchi di Terracina</i> <i>(1/2/3/5/9)</i> | 5 |