

Mamma Ciccìa

OSPITALITA' DIFFUSA | CASE VACANZA | CAFE'-BISTROT

IL NOSTRO BISTROT

La Pinsa | *Pinsa... our special pizza!*

Pomodoro, mozzarella, origano <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, oregano</i>	8,00
Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi <i>Cherry tomatoes, anchovies, capers</i>	9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, grilled vegetables</i>	9,50
Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino <i>Raw ham, crescenza cheese, rosemary</i>	10,00
Salsiccia, gorgonzola <i>Sausage, gorgonzola cheese</i>	10,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoncini dolci <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, sweet chili peppers</i>	9,00
Taleggio, coppa di maiale, pepe <i>Taleggio cheese, coppa ham, black pepper</i>	10,00
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa caramellata, fagioli borlotti, pancetta affumicata croccante <i>Tomato, mozzarella, caramelized red onion, borlotti beans, crispy smoked bacon</i>	9,50
Crescenza, fiori di zucca, acciughe <i>Crescenza cheese, pumpkin flowers, anchovies</i>	9,50
Pomodoro ciliegino, burrata, clorofilla di basilico <i>Cherry tomatoes, burrata cheese, basil</i>	10,00
...disponibili anche in formato baby <i>...available also in "baby" size</i>	(-2,00)

Disponibile anche in versione
PIZZA IN PALA CON FARINA DI RISO VENERE
per 2/3 persone (peso della base non condita 500GR)

Margherita 25,00
Altre 28,00

Antipasti / Appetizers

Vitello tonnato <i>Veal with tuna sauce</i>	8,00
Sfoglia tiepida alle verdure <i>Warm vegetable cake</i>	6,00
Stuzzichini di mozzarella di bufala e pomodori secchi <i>Buffalo mozzarella and dried tomatoes appetizers</i>	6,00

I nostri primi / First course

Trofie al pesto di basilico <i>"Trofie" pasta with basil pesto</i>	9,00
Spaghetti trafileti al bronzo, pesto di pomodori secchi, pistacchi e pinoli, ricotta salata <i>Bronze-drawn spaghetti, dried tomatoes, pistachios and pine nuts pesto, salted ricotta</i>	9,00
Paccheri, cacio e pepe <i>"Paccheri" pasta, cacio cheese and black pepper sauce</i>	9,00
Lasagne di pasta fresca alla bolognese <i>Home-made lasagna bolognese</i>	9,00
Ravioli di ricotta e asparagi con pancetta affumicata <i>Ricotta and asparagus ravioli with smoked bacon</i>	9,00
Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago <i>Lake fish stuffed ravioli with butter and lake bottarga</i>	9,00
Zuppa di cipolle, crostone all'Emmental <i>Onion soup, slice of baked bread with Emmental cheese</i>	9,00
Zuppa d'orzo, crostini <i>Barley soup, croutons</i>	9,00
Zuppa di verdure <i>Vegetable soup</i>	9,00

I nostri secondi / Main course

Filetto di trota salmonata, pomodorini, olive taggiasche e capperi <i>Salmon trout fillet with cherry tomatoes, Taggiasca olives and capers</i>	14,00
Medaglioni di filetto di maiale alle nocciole e rosmarino <i>Pork fillet with hazelnuts and rosemary</i>	14,00
Coscia di polletto disossata, croccante, profumata al curry, patata gratinata <i>Crispy and boneless chicken leg, curry fragrant, gratén potatoes</i>	14,00
Bresaola carpacciata, rucola, grana <i>Fine sliced bresaola, rucola salad, sliced parmesan cheese</i>	10,00
Tartare di manzo battuta a coltello con piccole verdure <i>Beef tartare with small vegetables</i>	12,00
La nostra Buddha bowl: riso venere, fagiolini verdi, taccole, crauto crudo, carote, ceci, frutti di bosco, olio, limone, prezzemolo aggiunta di code di gambero alla paprika +3,00 <i>Buddha bowl: venus rice, green beans, snow peas, raw sauerkraut, carrots, chickpeas, berries, oil, lemon, parsley</i> <i>with added paprika shrimps +3,00</i>	10,00

Contorni / Side dishes

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	5,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7,00
Piatto di verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	6,00

I nostri desserts fatti in casa / *Our homemade desserts*

Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte <i>Revisited local "Meascia" cake (dried fruits and apple cake) and vanilla gelato</i>	6,00
Tiramisù <i>Tiramisù</i>	6,00
Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco <i>Cheesecake with mixed berries</i>	6,00
Budino al cioccolato, torta di pane, spuma di fava Tonka <i>Chocolate pudding, bread cake, Tonka bean mousse</i>	6,00

Coperto / *Cover charge*

1,50

In base all'offerta di mercato alcuni prodotti possono essere conservati a basse temperature
Riguardo la presenza di allergeni consultare la lista allegata in fondo oppure rivolgersi al personale di sala
Tutti i prezzi sono espressi in EURO

LA CARTA DEI VINI

BOLLICINE



Antica Cantina Fratta (Lombardia) Brut – "Franciacorta" 75cl	5,00	30,00
Antica Cantina Fratta (Lombardia) Brut – "Franciacorta" 37,5cl "mezzina"	////	15,00
Duplavilis (Veneto) Prosecco Sup. Extra Dry – "Valdobbiadene"	4,00	20,00

BIANCHI



Endrizzi (Trentino) Chardonnay	4,00	20,00
Velenosi (Marche) Passerina - "Villa Angela"	4,00	22,00
Ca' Dei Frati (Lombardia) "Lugana D.O.C." 37,5cl "mezzina"	////	12,00

ROSSI



Tommasi (Veneto) Valpolicella	4,00	20,00
Castello di Albola (Toscana) Chianti Classico	5,00	25,00
Mantellasi (Toscana) Morellino di Scansano - San Giuseppe	4,00	21,00
Castello di Albola (Toscana) Chianti Classico 37,5cl "mezzina"	////	14,00

VINO DELLA CASA

¼L ½L

Bianco fermo	6,00	9,00
Rosso	6,00	9,00

CAFFETTERIA AL TAVOLO

Caffè espresso	1,50
Caffè decaffeinato	1,50
Caffè americano	1,80
Caffè d'orzo/ginseng in tazza grande	1,80
Caffè d'orzo/ginseng in tazza piccola	1,80
Marocchino	1,80
Latte macchiato	1,80
Cappuccino	1,80
Affogato al caffè	4,00
Caffè shakerato	2,50
Tè/tisane	3,00
Brioche	1,50
Amari e liquori	3,00/5,00

SOFT DRINKS

Acqua naturale <i>Acqua Panna</i> o gasata <i>S. Pellegrino</i> cl. 50	1,80
Acqua naturale <i>Acqua Panna</i> o gasata <i>S. Pellegrino</i> cl. 75	2,50
Bibite	3,50
Succo di frutta	3,00
Spremuta di arancia	4,00

BIRRE

Birra chiara piccola Ichnusa	3,00
Birra chiara media Ichnusa	5,00
"Menabrea" in bottiglia cl. 33	5,00
"Menabrea - Ambrata" in bottiglia cl. 33	5,00
"Ichnusa non filtrata" in bottiglia cl. 33	5,00
"Du Lac – La Ciara" in bottiglia cl. 33	5,50
"Du Lac – La Ambrada" in bottiglia cl. 33	5,50
"Du Lac – Centenario" in bottiglia cl. 33	5,50

APERITIVI

Crodino	3,50
Crodino Twist	4,00
Campari soda / Aperol soda / San Bitter	3,50
Campari bitter	4,00
Spritz	6,00

Allergeni | *Allergens*

Pomodoro, mozzarella, origano

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Pomodoro ciliegino, acciughe, capperi

Glutine, soia, pesce

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, fish and products based on fish

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Prosciutto crudo, crescenza, rosmarino

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Salsiccia, gorgonzola

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Pomodoro, mozzarella, tonno, peperoncini dolci

Glutine, soia, latte e derivati, pesce

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products, fish and products based on fish

Taleggio, coppa di maiale, pepe

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa caramellata, fagioli borlotti, pancetta affumicata croccante

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Crescenza, fiori di zucca, acciughe

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Pomodoro ciliegino, burrata, clorofilla di basilico

Glutine, soia, latte e derivati

Cereals containing gluten, soy and soy-based products, milk and dairy products

Pizza in pala (base)

Glutine

Cereals containing gluten

Vitello tonnato

Uova - pesce

Eggs - fish

Sfoglia tiepida alle verdure

Glutine – uova – latte e derivato

Gluten – eggs – milk and dairy products

Stuzzichini di mozzarella di bufala e pomodori secchi

Latte e derivati

Milk and dairy products

Trofie al pesto di basilico

Glutine, latte e derivati, frutta a guscio - pinoli, potrebbe contenere tracce di: **uova, pesce, sedano, soia**

Cereals containing gluten, milk and dairy products, **fruits in shell - pine nuts**, it may contain traces of: **eggs and by-products, fish and products based on fish, celery and products based on celery, soy and soy-based products**

Spaghetti trafilati al bronzo, pesto di pomodori secchi, pistacchi e pinoli

Glutine, latte e derivati, frutta guscio – pistacchi

Cereals containing gluten, milk and dairy products, **fruits in shell - pine nuts**

Paccheri, cacio e pepe

Glutine, latte e derivati

Cereals containing gluten, milk and dairy products

Lasagne di pasta fresca alla bolognese

Glutine, solfiti, latte e derivati, uova, sedano, frutta a guscio - noce moscata

Cereals containing gluten, milk and dairy products, **eggs and by-products, celery, fruits in shell - nutmeg**

Ravioli di pesce persico al burro e bottarga di lago

Glutine, pesce, uovo, latte e derivati, solfiti

Cereals containing gluten, fish and products based on fish, eggs and by-products, milk and dairy products, sulphur dioxide and sulphites

Ravioli di ricotta e asparagi con pancetta affumicata

Glutine, uova, latte e derivati, può contenere tracce di: soia

Cereals containing gluten, eggs and by-products, milk and dairy products, it may contain traces of: soy

Zuppa di cipolle, crostone all'Emmental

Latte e derivati, uova, sedano, (glutine)

Milk and dairy, eggs and by-products, celery and products based on celery, (cereals containing gluten)

Zuppa d'orzo, crostini

Glutine, sedano, potrebbe contenere tracce di: soia

Cereals containing gluten, celery, it may contain traces of: soy and soy-based products

Zuppa di verdure

Sedano, (glutine)

Celery and products based on celery, (Cereals containing gluten)

Filetto di trota salmonata, pomodorini, olive taggiasche e capperi

Pesce

Fish and products based on fish

Medaglioni di filetto di maiale alle nocciole e rosmarino

Solfiti, glutine, frutta secca – nocciole

Cereals containing gluten, sulphur dioxide and sulphites, fruits in shell - hazelnuts

Coscia di polletto disossata, croccante, profumata al curry, patata gratinata

Senape, latte e derivati, (glutine)

Mustard and mustard based products, milk and dairy products, (cereals containing gluten)

Bresaola carpacciata, rucola, grana

Latte e derivati

Milk and dairy products

Tartare di manzo con piccole verdure

Glutine – pesce

Gluten - fish

La nostra Buddha bowl: riso venere, fagiolini verdi, taccole, crauto crudo, carote, ceci, frutti di bosco, olio, limone, prezzemolo

(Pesce, crostacei)

(Fish and products based on fish, crostacean and product based on shellfish)

Patate al forno

(Glutine)

(Cereals containing gluten)

Insalata mista

-

Piatto di verdure grigliate

(Glutine)

(Cereals containing gluten)

Torta "Meascia" rivisitata con gelato al fiordilatte

Glutine, uova, frutta a guscio – noci

Cereals containing gluten, fruits in shell - nuts

Tiramisù

Uova, latticini

Eggs and by-products, milk and dairy products

Cheesecake al bicchiere con frutti di bosco

Uova, glutine, latte e derivati

Eggs and by-products, cereals containing gluten, milk and dairy products

Budino al cioccolato, torta di pane, spuma di fava tonka

Uova, latte e derivati, glutine, soia, potrebbe contenere tracce di: frutta a guscio

Eggs and by-products, cereals containing gluten, milk and dairy products, soy and soy-based products, it may contain traces of: fruits in shell