

Osteria Casa Ciaccia

I nostri Cocktail

(Servizio solo serale)

Mirko : Aperol, limoncello, Prosecco, bitter arancia, spuma di mango & passion fruit;

*Aperol, limoncello, Prosecco, orange bitter, mango foam and passion fruit;

12,00

Erika : Gin, acqua tonica con limone e chinotto, essenza di mandorla;

*Gin, tonic water with lemon and chinotto, almonds essence;

12,00

Vittò : Rum scuro, tequila, succo di limone, zucchero, estratto di “Cantalupo” melone, gocce di albume;

*Dark rum, tequila, lemon juice, sugar, “Cantalupo” melon extract, egg white drops;

12,00

Tonino : Vino rosso “UvaCiaccia Toni”, bitter Campari, top di gazzosa;

*“UvaCiccia Toni” red wine, Campari bitter, soda;

12,00

Valentina : Liquore alla pesca, latte al cocco, spirulina blu, fragola;

*Peach liqueur, coconut milk, blue spirulina, strawberry;

12,00

Leo : Aranciata, aceto di mele, zucchero, oro edibile.

*Orange juice, apple vinagre, sugar, edible gold.

10,00

Osteria Casa Ciaccia

Gli Antipasti

Il crostone tostato con pomodoro giallo e spuma di due ricotte; (2018)

*Bread crust with yellow tomatoes and ricotta cheese;

12,00

Le fave e cicoria come vuole la tradizione con cipolla caramellata; (2018)

*Fava bean with country cicory and red Orion;

12,00

Melanzana ripiena; (2018)

*Stuffed aubergine;

12,00

Sformatino di cavolfiore con crema di patate e capocollo di Martina croccante; (2019)

*Cauliflower flan with potatoes cream and crispy capocollo;

12,00

Grano Saraceno con verdure di stagione e cacio ricotta; (2019)

*Buckwheat with seasonal vegetables and ricotta cheese;

12,00

La degustazione degli antipasti. (Min 2 persone)

Tasting Starters. (Min 2 people)

20,00 a persona

***Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti in menù si trova nell'ultima pagina del presente.**

Le Paste

(Le nostre trafile sono il risultato di una accurata selezione di grani antichi)

Strascinate con rape dell'orto di Tonino le acciughe e la mollica di pane fritto; (2015)

*Black strascinata with turnip tops, anchovies and bread crumb;

16,00

Maritate "Senatore Cappelli" con ragù di braciola sbriciolata; (2018)

*White orecchiette with beef ragout;

16,00

Tortello ripieno di cicoriella selvatica con salsa alla crudaiola e scaglie di cacioricotta ; (2021)

*Stuffed tortello with wild chicory with crudaiola sauce and cacioricotta;

16,00

Gnocco sardo con fonduta di caciocavallo "Podolico", fichi glassati e mandorle tostate; (2021)

*Gnocchi with caciocavallo cheese cream, figs and toasted almonds;

16,00

***Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti in menù si trova nell'ultima pagina del presente.**

La Carne

(Le nostre carni sono preparate con una cottura a bassa temperatura per 24/36 ore)

Costine di maialino con purea di patate affumicate al profumo di ulivo; (2018)

*Pork ribs with smoked potatoes puree;

19,00

Braciole di manzo e polpette; (2018)

Beef rolls and meatballs;

19,00

Costato di Podolica brasato con patata saltata all'olio Evo; (2018)

*Podolica meet with potatoes;

19,00

Scamone di agnello in tagliata laccato al negroamaro con salsa alla cacciatora e caponata di verdure.

(2019)

*Rumb lamb negroamaro lacquered with vegetables and cacciatora sause.

19,00

Contorni

Cicoriella in padella;

*(Local country cicory)

6,00

Purea di patata.

*(Potatoes pure)

6,00

***Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti in menù si trova nell'ultima pagina del presente.**

I Dessert di Vittò

Questa pagina l'abbiamo voluto dedicare a VITTÒ la golosa di dolci della famiglia Ciaccia!

This page we wanted to dedicate to VITTÒ the sweet tooth of the Ciaccia family!

Lingotto di cioccolato fondente con tre diverse consistenze;

*Dark chocolate dessert;

8,00

Il pistacchio di Bronte;

*Pistacio truffle;

8,00

Sbriciolata di cannolo con ricotta di capra vanigliata e crumblé al cioccolato;

*Cannolo crumbled with ricotta cheese and chocolate crumblé;

8,00

Croccante alla vaniglia con mandorle tostate e amarena;

*Vanilla ice cream with almonds and black cherry heart;

8,00

Con i dessert serviamo dei rosoli preparati dallo Chef Tonino.

*Our liquor.

3,00

***Per soggetti allergici, l'elenco degli allergeni presenti in menù si trova nell'ultima pagina del presente.**

Gli Allergeni

* Ai sensi del regolamento Ue n. 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014 si avvisa la gentile clientela che i prodotti citati possono contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

Crostacei e relativi prodotti

Uova e relativi prodotti

Pesce e relativi prodotti

Arachidi e relativi prodotti

Semi di soia e relativi prodotti

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pecan, noce del Brasile e Queensland e relativi prodotti

Sedano e relativi prodotti

Senape e relativi prodotti

Semi di sesamo e relativi prodotti

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/kg o 10 mg/litro riportati come SO₂

Lupino e relativi prodotti

Molluschi e relativi prodotti

Per la sicurezza alimentare i nostri prodotti possono subire il processo di abbattimento termico o provenire da materie prime congelate a bordo ed essere conservati in congelatore.

PER INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

La direzione

Coperto € 4,00

**Voglio bere vini diversi per
raccontare
versi divini...**

Le Bollicine

Le Bollicine

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Valina (igp)

40,00

Uva Ciaccia Rosina Rosé (igp)

40,00

L'Archetipo

Marasco Brut Nature (marasco) (igp) 2017

40,00

D'Arapri

RN

45,00

Rosè

55,00

Calitro

Armonica Brut Rosè

35,00

**Ora viene la dolcezza della sera, riempite la
coppa e passetela in tondo**

William Shakespeare

Vini bianchi Pugliesi

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Vittò (verdeca, minutolo) (igp)

25,00

Terre Carsiche

Cava Bianca (bianco d'Alessano, fiano) (igt) (barrique)

30,00

Masseria LiVeli

Askos (verdeca) (igt)

30,00

Poderi Angelini

Fiano (igt)

30,00

Chardonnay (igt)

30,00

Tormaresca

Pietrabilanca (chardonnay) (doc) (barrique)

35,00

Bocca di Lupo (fiano) (igt) 2016

60,00

● Vino bianco Macerato

*Si mangia ai bordi di un torrente sull'erba
corta, dopo una camminata:
il vino è fresco la bottiglia tra sassi e
torrente.....*

Luciano Erba

Vini rossi pugliesi

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Tonì (primitivo, ottavianello) (igp) 2018

35,00

Poderi Angelini

Primitivo di Manduria (doc) 2016

35,00

Susumaniello (igt) 2018

35,00

Negroamaro del salento (igt) 2014

35,00

Tenute Rubino

Visellio (primitivo) (igt) 2015

50,00

Tormaresca

Trentangeli (aglianico, cabernet, syrah) (igt) 2016

35,00

Torcicoda (primitivo) (igt) 2017

35,00

Maime (negroamaro) (igt) 2016

40,00

Conti Zecca

Nero (negroamaro, cabernet sauvignon) (igp) 2017

50,00

Feudi di San Marzano

Collezione Cinquanta (negroamaro, primitivo)

45,00

Sessantanni (primitivo) (dop) 2016

50,00

A Mano

Primitivo (igt) 2017

35,00

Prima Mano (primitivo) (igt) 2015

50,00

Vallone

Vigna Flaminio (negroamaro) (dop) 2016

35,00

Graticciaia (negroamaro) (igt) 2015

90,00

Graticciaia Magnum (negroamaro) (igt) 2015

170,00

Masseria Li Veli

MLV (negroamaro, cabernet sauvignon) (igt) 2017

75,00

MLV Magnum (negroamaro, cabernet sauvignon) (igt) 2016

160,00

**I ricordi sono come il vino che si decanta
dentro la bottiglia: rimangono limpidi e il
torbido resta sul fondo. Non bisogna agitarla,
la bottiglia...**

Joashi Arepositasi

Vini Rosati

Famiglia Ciaccia

Uva Ciaccia Ereka (susumaniello) (igp)

25,00

Feudi di San Marzano

Tramari (primitivo) (igt)

30,00

Terre Carsiche

Gioia Rosa (primitivo, aleatico) (igt)

30,00

Tormaresca

Calafuria (negroamaro) (igt)

35,00

Furia (negroamaro, syrah e cabernet franc) (igt) 2020

50,00