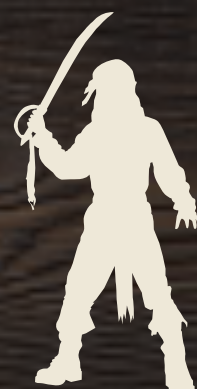




Cicci's BISTROT



MENÚ



Caffetteria

Caffè Espresso	2,00
Decaffeinato	2,00
Marocchino	3,00
Cappuccino	2,50
Cappuccino Deca	3,00
Caffè Corretto	2,50
Latte Macchiato	3,00
Cornetto Vuoto ✕	2,00
Cornetto Farcito ✕	2,50
Granita	4,50

Bibite

Acqua Piccola (Nat/Gas)	1,50
Lattina (Coca Cola, Fanta, Chinotto, Estathe)	4,00
Schweppes (Tonica, Lemon)	3,00
Latte Di Mandorla	3,50
Succo Di Frutta	4,00
Succo Di Frutta Mirtillo	4,50
Spremuta Di Arancia o Limone	5,00
Bitter Bianco, Rosso, Crodino	4,00
Campari Soda	5,00
Acqua e Menta/Orzata	3,50

Birre Alla Spina

Bionda Lager	CL.20	- 4,00
	CL.40	- 6,00
Donna Di Spade (Chiara Artigianale)	CL.30	- 6,00
Birra Weiss (Weiss Speciale)	CL.30	- 6,00

Birre In Bottiglia

Tennent's	6,00
Ceres	6,00
Corona	6,00

Vini

	Bottiglia	Calice
Vini Locali	25,00	5,00
Prosecco	25,00	5,00

Liquori

Bayles	5,00	Whisky	5,00
Pernot	5,00	Rum	5,00
Pastisse	5,00	Rum Zacapa	8,00
Cointreau	5,00	Gin	5,00
Sambuca	5,00	Tequila	5,00
Amaro	5,00	Grappa	5,00
Passito di Pantelleria	7,00		

Frutta

Fetta Di Anguria	5,00
Fetta Di Melone Giallo	5,00



IN ASSENZA DI RIFERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O CONGELATI E INDICATI CON L'ASTERISCO(✕)
IL PESCE DESTINATO AD ESSERE CONSUMATO CRUDO E' STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA IN CONFORMITA' AL REG. CE N. 853/2004
CONSULTARE IL FOGLIO ALLEGATO PER PRENDERE VISIONE DEGLI INGREDIENTI CHE POTREBBERO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE (REG. UE N. 1169/2011)
IL NOSTRO PERSONALE È A COMPLETA DISPOSIZIONE PER OGNI INFORMAZIONE AGGIUNTIVA

LA CUCINA È APERTA DALLE 9 DEL MATTINO ALLE 22

PANINERIA

- TONNO IN OLIO EVO E POMODORO	6,50
- POMODORO E MOZZARELLA	6,50
- SALUMI (COTTO O SALAME O PANCETTA)	4,00
- BRESAOLA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	9,00
- CRUDO	5,00
- CARNE SALADA, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	12,00
- CAPONATA DI SPADA (PESCE SPADA*, MELANZANE, CIPOLLA, OLIVE, CAPPERI, PINOLI, UVETTA, OLIO, CONCENTRATO DI POMODORO, ACETO DI VINO ROSSO, ZUCCHERO, SALE	14,00
- POLPO: SUGO DI POLPO* (POLPO*, POMODORO PELATO, AGLIO, CIPOLLA, OLIO, PREZZEMOLO, SALE, ZUCCHERO)	14,00
- MIELE (ICEBERG, POMODORO, FETA, ALICI, MIELE)	9,00
- SALMONE (RUCOLA, SALMONE NORVEGESE, POMODORINO, BURRATA)	12,00
- AGGIUNTA MOZZARELLA O BURRATA	2,00

BISTROT

- TAGLIERE AGRICOLO: PESTO PANTESCO (POMODORO PELATO, AGLIO, SALE, OLIO, ORIGANO, BASILICO, MANDORLE, CAPPERI, ZU, CCHERO), OLIVE CONDITE	15,00
- PATE DI POMODORO SECCO, (POMODORO SECCO, CAPPERI, OLIVE, OLIO, MIELE), CAPPERI, OLIO, CROSTINI, FORMAGGI MISTI	
- CAPONATA DI SPADA: PESCE SPADA*, MELANZANE, CIPOLLA, OLIVE, CAPPERI, PINOLI, UVETTA, OLIO, CONCENTRATO DI POMODORO, ACETO DI VINO ROSSO, ZUCCHERO, SALE	22,00
- PANE CUNZATU: PESTO PANTESCO (POMODORO PELATO, AGLIO, SALE, OLIO, ORIGANO, BASILICO, MANDORLE, CAPPERI, ZUCCHERO)	10,00
- MOZZARELLA O TUMMA	
- COUS COUS DEL GIORNO: SUGO DI POLPO* (POLPO*, POMODORO PELATO, AGLIO, CIPOLLA, OLIO, PREZZEMOLO, SALE, ZUCCHERO)	22,00

INSALATE

- PANTESCA: POMODORO, CIPOLLA, OLIVE, CAPPERI, PATATE LESSE, ORIGANO	12,00
- BRESAOLA: BRESAOLA, POMODORO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA	20,00
- CARNE SALADA, POMODORO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA	20,00
- TONNO: TONNO IN OLIO EVO, POMODORO, LATTUGA, CAPPERI, MOZZARELLA	17,00
- INSALATA DI FINOCCHIO: FINOCCHIO, POMPELMO ROSA, ALICI, CIPOLLA, ORIGANO, CAPPERI	14,00
- CAPRESE: POMODORO, CAPPERI, ORIGANO, MOZZARELLA	15,00
- MIELE: ICEBERG, POMODORINO, FETA, ALICI, MIELE	15,00
- SALMONE: RUCOLA, SALMONE NORVEGESE, POMODORINO, BURRATA	22,00
- AGGUINTA MOZZARELLA O BURRATA	2,00

APERITIVO DALLE 17.00 AL TRAMONTO

TAGLIERI

- CRUDITES DI PESCE: GAMBERO ROSSO DI MAZARA 80GR, SCAMPI 80GR, TONNO 80GR, SALMONE 80GR	40,00
- TAGLIERE AGRICOLO: PESTO PANTESCO (POMODORO PELATO, AGLIO, SALE, OLIO, ORIGANO, BASILICO, MANDORLE, CAPPERI, ZU, CCHERO), OLIVE CONDITE, PATE DI POMODORO SECCO (POMODORO SECCO, CAPPERI, OLIVE, OLIO, MIELE), CAPPERI, OLIO, TUMMA	15,00
- TAGLIERE SALUMI: SALAME, CRUDO, BRESAOLA, COTTO, PANCETTA, GRANA, PECORINO, MIELE, MARMELLATA, CACIO MARSALA	25,00

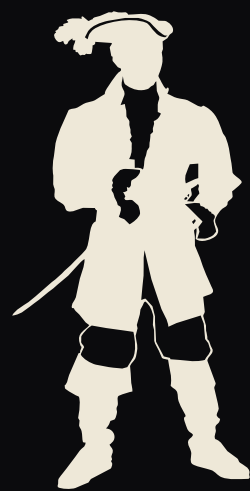
DESSERT

- CANNOLO SICILIANO	6,00
- COPERTO	2,00



COCKTAILS

AMERICANO	10,00	CANCHA	12,00	MANHATTAN	10,00
CAMPARI		HAVANA 7		WISKY	
VERMOUTH ROSSO		LIME		VERMOUTH	
SODA		MIELE		ANGOSTURA	
BACARDI	10,00	CANCHANCHARA	12,00	MANHATTAN DRY	10,00
BACARDI RUM CHIARO		RUM		WISKY	
SUCCO DI LIMONE		LIME		VERMOUTH DRY	
SCIROPPO DI GRANATINA		MIELE		ANGOSTURA	
BELLINI	10,00	DAIQUIRI	10,00	NEGRONI	10,00
PROSECCO BRUT		RUM CHIARO		BITTER CAMPARI	
POLPA DI PESCA BIANCA		SUCCO DI LIME		VERMOUTH ROSSO	
		SCIROPPO DI ZUCCHERO		GIN	
CAIPIRINHA	12,00	DRY MARTINI	10,00	NEGRONI SBAGLIATO	10,00
CACHAÇA		GIN		BITTER CAMPARI	
MEZZO LIME		VERMUT DRY		VERMOUTH ROSSO	
ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO		SCORZA DI LIMONE		SPUMANTE	
CAIPIROSKA	12,00	GIN FIZZ	10,00	WHITE LADY	10,00
VODKA		GIN		GIN	
LIME		SUCCO DI LIMONE		COINTREAU	
ZUCCHERO DI CANNA		SCIROPPO DI ZUCCHERO		SUCCO DI LIMONE	
		SODA		BLOODY MARY	12,00
GIN LEMON/TONIC	8,00			VODKA	
GIN BARMASTER				SUCCO DI POMODORO	
TANQUEREY	10,00			SALSA WORCESTER	
BOMBAY	12,00			SUCCO DI LIMONE	
CON GIN MARE	14,00			TABASCO	
				PEPE NERO	
				SALE	



COCKTAILS

MOSCOW MULE — 12,00	WHISKY SOUR — 10,00	MIMOSA — 10,00
VODKA	BOURBON WHISKEY	PROSECCO
SCHWEPPES	SUCCO DI LIMONE	SUCCO D'ARANCIA
ZENZERO FRESCO	SCIROPPO DI ZUCCHERO	CHAMPAGNE (+5,00)
SUCCO DI LIME	CILIEGIA MARASCHINO	
	ARANCIA	
COSMOPOLITAN — 10,00	MAI TAI — 10,00	MOJITO — 12,00
VODKA	RUM CHIARO	RUM BIANCO
TRIPLE SEC	RUM SCURO	ZUCCHERO SEMOLATO
SUCCO DI LIME	CURAÇAO	SODA
SUCCO DI MIRTILLO ROSSO	SCIROPPO D'ORZATA	LIME
	SUCCO DI LIME	MENTA
CUBA LIBRE — 10,00	MARGARITA — 10,00	SPRITZ — 8,00
RUM CHIARO	TEQUILA	APEROL - CAMPARI
COCA COLA	TRIPLE SEC	PROSECCO
SUCCO DI LIME	SUCCO DI LIME	ACQUA FRIZZANTE
LONG ISLAND ICE TEA — 15,00	SALE	
TEQUILA		
VODKA		
RUM CHIARO		
GIN		
TRIPLE SEC		
SUCCO DI LIMONE		
SCIROPPO DI ZUCCHERO		
COCA COLA		



FROZEN ALLA FRUTTA

FROZEN ALCOLICI — 12,00	FROZEN ANALCOLICI — 9,00
VODKA	BITTER BIANCO
TRIPLE SEC	SUCCO DI LIME
SUCCO DI LIME	ZUCCHERO DI CANNA
ZUCCHERO DI CANNA	FRUTTA DI STAGIONE
FRUTTA DI STAGIONE	