

# CM

## ANTIPASTI

### CRUDO E BUFALA

*Ham and buffalo mozzarella cheese*  
(7)

15€

### CROSTINI DI PANE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO

*Toasted bread with butter and Cantabrian anchovies*  
(1,4,7)

12€

### CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON MOSTARDA AL MIELE E CIALDA AI SEMI

*Black angus carpaccio with honey mustard and seed crisp*  
(1,5,6,8,10)

13€

### TARTARE DI PESCE DEL GIORNO

*Catch of the day fish tartare*  
(4)

13€

### PANZANELLA CON MOZZARELLA DI BUFALA

*Panzanella with buffalo mozzarella cheese*  
(1,7)

12€

### MILLEFOGLIE DI BACCALA'

*Mantecato con pane carasau, olio alle erbe e pomodori confit*  
*Salted cod with carasau bread, herb oil and confit tomatoes*  
(1,4,7,8)

12€

### TRIS DI BAO ALLA ROMANA

*Bao con salsa alla carbonara, all'amatriciana e alla grigia*  
*Bao buns with carbonara, amatriciana and gricia sauces*  
(1,3,7)

10€

### TAGLIERE DI CIACCO

*(antipasto per due persone)*  
*Selezione di salumi e formaggi d'alta norcineria accompagnati da confetture e sfiziose bruschette*

18€

*(appetizer for two)*  
*Selection of premium cured meats and cheeses served with jams and tasty bruschettas.*  
(1,7,8,9)

### SELEZIONE SALUMI

*Selezione di salumi d'alta norcineria: sapori unici e raffinati con specialità ricercate e non convenzionali accompagnati con bruschette e frutta*

18€

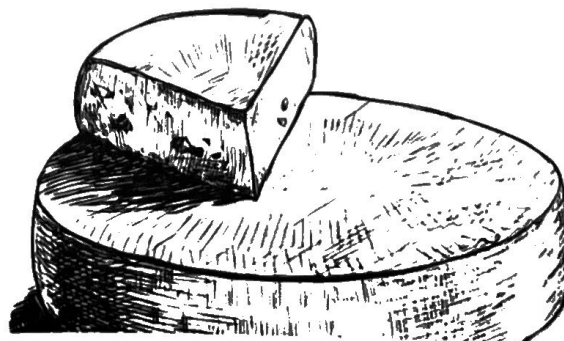
*Selection of premium cured meats: unique and refined flavors with rare and unconventional specialties served with bruschettas and fruit*  
(1,7,8,9)

### SELEZIONE DI FORMAGGI

*Selezione di formaggi nazionali ed esteri di diverse affinature e categorie tra freschi, stagionati ed erborinati accompagnati con confetture, bruschette e frutta*

18€

*Selection of italian and international cheeses with various levels and types, including fresh, aged and blue cheeses served with jams, bruschettas and fruit.*  
(1,7,8)



## PRIMI

### SPAGHETTORO FUME' VERRIGNI ALLA NERANO 15€

Spaghetto affumicato trafilato in oro con zucchini fritte, caciocavallo affumicato e basilico

*Smoked gold-drawn spaghetti with fried zucchini, smoked caciocavallo cheese, and fresh basil*

(1,7)

### AGLIO, OLIO E PEPERONCINO CON BATTUTA DI GAMBERI 16€

*Garlic, oil and chili pasta with minced shrimps*

(1,2,4)

### GNOCCHI FATTI IN CASA AL RAGU' DI POLPO E MELANZANA AFFUMICATA 16€

*Homemade gnocchi with octopus ragu and smoked eggplant*

(1,4)

### CAPPELLACCI RIPENI DI RICOTTA DI BUFALA, BASILICO E ZESTE DI LIMONE CON SALSA AI 3 POMODORI 16€

*Cappellacci filled with buffalo ricotta, basil, and lemon zest served with a three-tomato sauce*

(1,3,7)

### RIGATONI MONOGRANO FELICETTI DELLA ROMANITA' 13€

*Carbonara  
Amatriciana  
Gricia*

*Cacio e pepe  
Rigatoni with amatriciana, gricia, cacio e pepe, and Carbonara sauces*

(1,3,7)

## SECONDI

### POLPO ROSTICCIATO CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, POLVERE DI PAPRIKA E BIETA ROSSA (7) 18€

*Searched octopus with saffron potato cream, paprika powder, and red swiss chard*

(4)

### TAGLIATA 25€

*Tagliata di manzo alla griglia taglio da 250gr con controno del giorno.*

*250g grilled beef tagliata served with the side dish of the day.*

### TATAKI DI TONNO CON VERDURE SALTATE ALLA SALSA TERIYAKI (1) 20€

*Tuna tataki with stir-fried vegetables in teriyaki sauce*

(4,6)

### CANNOLO DI MELANZANA RIPENO DI RICOTTA AL BASILICO E GAZPACHO 15€

*Eggplant cannolo filled with basil ricotta and gazpacho*

(1,7)

### FILETTO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA SU VELUTATA DI MELE E CANNELLA CON CIPOLLINE BORETTANE E CRUMBLE DI GUANCIALE 17€

*Sous-vide pork tenderloin on a velvety apple and cinnamon purée, served with Borettane onions and crispy guanciale crumble*

(7)

# CIACCO

## HAMBURGER

### CRISPY SELVAGGIO

Bun del forno Roscioli, burger di manzo 200gr, cicoria ripassata, scamorza affumicata, crema di pomodori secchi e bacon croccante

*Roscioli bakery bun, 200g beef burger, sautéed chicory, smoked scamorza cheese, sun-dried tomato cream, and crispy bacon*

(1,3,7,11)

16€

### BUFFALO GREEN

Bun del forno Roscioli, burger di manzo 200gr, pesto di pistacchio, burrata di bufala, scaglie di zucchine.

*Roscioli bakery bun, 200g beef burger, pistachio pesto, buffalo burrata, and zucchini shavings.*

(1,3,7,8,11)

16€

### CHICKEN FLAKES

Bun del forno Roscioli, pollo marinato avvolto nei cornflakes, mostarda di miele, cipolla caramellata, pomodoro, insalata.

*Roscioli bakery bun, cornflake-crusting marinated chicken, honey mustard, caramelized onion, tomato, and lettuce.*

(1,10)

16€

### VEGGY BURGER

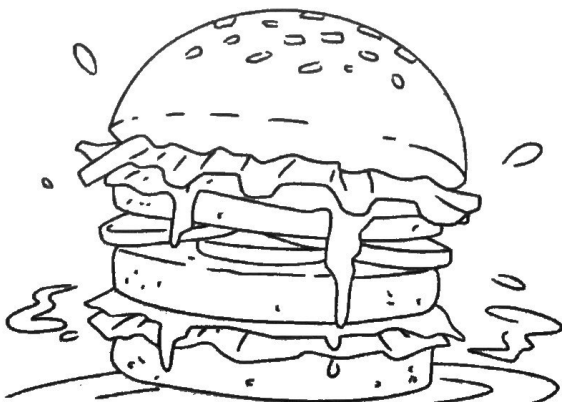
Bun del forno Roscioli, burger di soia 130gr, insalatina di verza viola, hummus di ceci e cipolla caramellata.

*Roscioli bakery bun, 130g soy burger, purple cabbage salad, chickpea hummus, and caramelized onion.*

(1,3,5,6,11)

16€

*tutti i burger sono accompagnati da patate  
all burgers are served with potatoes*

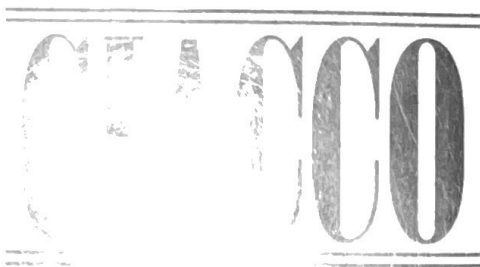
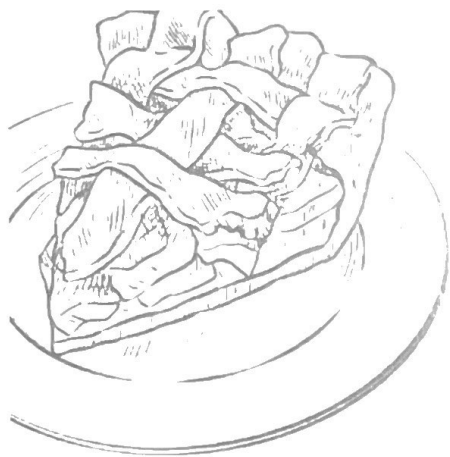


## CONTORNI

### CONTORNI DEL GIORNO

*Today's side dishes*

5€



---

## DESSERT

---

<b>TIRAMISU'</b> <small>(1,3,7,8)</small>	<b>6€</b>
<b>CHEESE CAKE</b> pistacchio, Nutella, frutti di bosco <i>pistachio, Nutella, mixed berries</i> <small>(1,5,7,8)</small>	<b>7€</b>
<b>MERINGA CON CREMA PASTICCERA, PESCA E ZESTE DI LIMONE (gluten free)</b> <i>Meringue with custard cream, peach, and lemon zest (gluten free)</i> <small>(3) 7</small>	<b>7€</b>
<b>CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE, COULIS DI RIBES E CROCCANTE ALLE MANDORLE (gluten free)</b> <i>Dark chocolate cream, red currant coulis, and almond brittle. (gluten free)</i> <small>(7,8) 3</small>	<b>8€</b>
<b>SORBETTO DI LIMONE</b> <i>Lemon sorbet</i>	<b>5€</b>
<b>COPPA DI FRUTTA FRESCA</b> <i>Fresh fruit cup</i>	<b>5€</b>
<b>COPPA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO O PANNA</b> <i>Fresh fruit cup with ice cream or cream</i> <small>(7) 3</small>	<b>6€</b>

---

## BAR

---

<b>ACQUA 75CL</b>	<b>2,50€</b>
<b>BIRRA CHIARA ALLA SPINA 20CL</b>	<b>4€</b>
<b>BIRRA CHIARA ALLA SPINA 40CL</b>	<b>7€</b>
<b>ANALCOLICI</b>	<b>3€</b>
<b>CAFFÈ</b>	<b>2€</b>
<b>BEN RYE' PASSITO DI PANTELLERIA</b>	<b>7€</b>
<b>AMARO JEFFERSON</b>	<b>6€</b>
<b>GIN TOP QUALITY</b>	<b>8€</b>
<b>RUM</b>	<b>7€</b>
<b>AMARO/GRAPPA</b>	<b>5€</b>
<b>DIGESTIVI TOP QUALITY</b>	<b>6€</b>
<b>SERVIZIO</b> <i>Service</i>	<b>2€</b>
<b>PANE</b> <i>Bread</i>	<b>1,50€</b>