MENÙ

ANTIPASTI
Hors D'oeuvre

Bruschetta al pomodoro 4
Pieces of toasted bread with fresh tomato and basil

Crostini classici toscani 6
Pieces of toasted bread with tuscan liver patè

Crostini con funghi porcini 6
Pieces of toasted bread with porcini mushrooms

Crostini con patè di olive nere 6
Pieces of toasted bread with black olives patè

Crostini misti racchiude i tre precedenti 7
Pieces of toasted bread with different toppings

Crostini con salsiccia alla brace 7
Piece of toasted bread with pork sausage

Insalata di carciofi Ciak 12
Artichoke salad with parmesan cheese, oil and lemon

Carciofi in tre modi 14
Artichoke in three ways

Tartare di filetto affumicata 18
Home-smoked raw filet with Ciak tartare sauce

Carpaccio di Black Angus del Ciak 18
Black Angus sliced carpaccio

Prosciutto di Parma 10
Parma ham

Selezione di salumi 10
Ciak's mixed cold cuts

Selezione di formaggi 14
Ciak's mixed cheese selection

Prosciutto Patanegra De Bellota 20
Handcut Bellota cured ham

Salsicce di cinghiale 9
Little boar's sausages

Filetti di acciughe Nardin- Cantabrico confezione 14
Nardin Anchovy fillets

FRITTI
Fried

Fiori di zucca 2pz 6
Zucchini flowers

Polpetta di bollito Ciak 4
Beef meatball

Supplì di riso 2pz 6
Rice balls with mozzarella cheese tomato and beef

Carciofo alla giudia 7
Artichocke

Croqueta di jamòn 4pz 6
Bellota ham croquette

Patate fritte 6
House seasoned french fries

PRIMI
First Courses

Bucatino all'amatriciana 10
Bucatino with pork cheek and tomato

Tonnarelli cacio e pepe 10
Homemade tonnarelli with cheese and black pepper

Spaghetti alla carbonara 10
Carbonara is carbonara

Spaghetti alla gricia 10
Spaghetti with pork cheek and cheese

Rigatoni al sugo di coda 12
Rigatoni with beef tail, tomato sauce

Pappardelle al ragù di cinghiale 13
Homemade pappardelle with wild boar meat sauce

Pappardelle al ragù di anatra 13
Homemade pappardelle with duck sauce

Fettuccina con funghi porcini 14
Homemade fettuccini with porcini mushrooms

Zuppa del giorno 10
Soup of the day

SPECIALITA' AL TARTUFO- grattato fresco al tavolo
Truffle Specials - grated and served at table

Crostini con patè di tartufo 8
Pieces of toasted bread with black truffle patè

Uovo all'occhio di bue con tartufo 12
Eggs with fresh black truffle

Tagliolino al tartufo 16
Homemade tagliolino with black truffle

Carbonara con tarufo 17
Carbonara with black truffle

Tagliata di controfiletto con tartufo 30
Slices of T-bone steak with black truffle

Patate schiacciate con tartufo 8
Smashed potatoes with black truffle

Scamorza affumicata alla brace con tartufo15
Grilled smoked cheese with black truffle

SECONDI
Second Courses

Saltimbocca alla romana 15
Romans veal escalopes with ham and sage

Coda alla vaccinara 15
Beef tail in tomato sauce

Trippa alla romana 10
Roman style tripe

Coratella d'agnello 9
Roman lamb liver with onions

Abbacchio al forno con patate 17
Roast lamb with potatoes

Parmigiana di melanzane 9
Eggplant Parmesan

Baccalà alla romana (solo il venerdì) 15
Roman cod with tomatoes (only on friday)

DALLA GRIGLIA
Live BBQ

Costata alla fiorentina con osso 25
Bone in rib-eye steak

Bistecca fiorentina T-Bone 6/etto
Porterhouse steak - sirloin and tenderloin in T-bone

Black Angus Rib-eye 11/etto
Certified prime Black Angus steak

Wagyu Giapponese 35/etto
Japanese wagyu beef

Controfiletto di manzo Macelleria Feroci 24
Selected striploin

Filetto di manzo 27
Tenderloin

Filetto Golden 24k 50
24 Carat Gold coated tenderloin

Tagliata di controfiletto Macelleria Feroci 24
Slices of T-bone steak

Galletto alla brace 15
Butterfly chicken

Arrosticini 14
Lamb skewers

Abbacchio scottadito 17
Grilled lamb chops

Grigliata di carni Ciak 20/x2 38
Ciak mixed grilled meat

Scamorza affumicata alla brace con prosciutto 12
Grilled smoked cheese with ham

CONTORNI
Side dishes

Carciofo alla romana 7
Artichoke in the traditional roman style

Scarola uvetta e pinoli 7
Sautéed ecarole with pine nuts raisins

Cicoria ripassata in padella 6
Pan fried roman's chicory

Patate al forno 6
Roast potatoes

Patate schiacciate alla brace 6
Smashed potatoes

Misto Ciak di verdure alla brace 7
Grilled veggie mix

Fagioli al fiasco 6
White beans in the flasck

Insalatina mista 6
Mixed salad

Fughi porcini freschi 15
Porcini mushrooms

BEVANDE
Drinks

Acqua eco 3
Water

Vino della Casa 1,5lt 20
House wine

Birra 0.66lt 6
Beer

Birra artigianale 0,33lt 7
Craft beer

Caffè 2
Coffee

Soft Drinks 4

Amari 4-6

Spritz 6

Cocktails 8-10

Pane forno Renella 2