

Menu Carne **MERLOT**

€ 33,00

Antipasto:

Prosciutto crudo montagna, salame del contadino con bocconcini di mozzarella fiordilatte serviti con gnocco fritto

Primi Piatti:

Gnocchi caserecci con taleggio e speck

Risotto con funghi di bosco e salsiccia

Secondo piatto a scelta:

Arrosto in crosta con patate rustiche agli aromi e spinaci

Straccetti di pollo con rucola e pomodorini con patate al forno, rosmarino

Dolce:

Sorbetto al limone

Meringata con salsa ai frutti di bosco

Flute di spumante secco o dolce

Acqua, 1 Litro di vino sfuso ogni 4 persone, Caffè

Menu Bimbi

€ 18,00

Piatto di Cotto e Salame

Pasta Pomodoro o Pesto

Cotoletta o Bistecca o Hamburger

Bibita

Menu Misto **BARBERA**

€ 38,00

Antipasto:

Tagliere di affettati misti e formaggi di qualità serviti con gnocco fritto

Carpaccio di piovra olio evo e limone

Pesce spada affumicato con rucola e pachino

Capasanta gratinata alle mandorle

Primo Piatto a scelta:

Linguine alle vongole veraci

Trofie genovesi pachino e burrata di andria

Secondo Piatto a Scelta:

Fritto misto del pescatore alla mediterranea servito con patatine e pinzimonio

Coscia reale cucinata al barolo all'antica maniera con patate bomparsienne agli aromi

Dolce:

Meringata con salsa ai frutti di bosco

Flute spumante secco o dolce

Acqua, Vino*, Caffè

Accettiamo tutti i tipi di pagamenti elettronici



ADV: maurocolace.it



Menu **Feste**

Via Carducci, 15
20093 Cologno Monzese (MI)

www.ristoranteciak.com

info@ristoranteciak.com

[f ristoranteciaksimangia](https://www.facebook.com/ristoranteciaksimangia)

Tel. 02.27302337
338.1310599 / 338.2448330

Aperto 7 giorni su 7

Cucina aperta dalle 12.00 alle 15.00
e dalle 19.00 alle 24.00

Menu **REFOSCO**

€ 42,00

Aperitivo con Prosecco di Valdobbiadone

Cocktail alla Frutta

Antipasto:

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Salame Brianzolo, Coppa piacentina e Burratina di Andria con pomodori secchi serviti con gnocco fritto

Primi piatti:

Risottino mantecato con toma di alpeggio e speck affumicato del Tirolo

Paccheri carciofi spina alla carbonara

Secondi piatti:

Coscia Arrosto Bellavista lardellata al forno servita con turbante di spinaci saltati e pinoli

Dolce:

Sorbetto al limone di Sorrento

Panna cotta al melograno

Acqua, Vino*, Caffè

Chiupito di limoncello

Menu **AGLIANICO**

€ 45,00

Aperitivo con Prosecco di Valdobbiadone

Cocktail alla Frutta

Antipasto:

Bresaola della Valtellina, finissima di carciofi con scaglie di parmigiano e vol au vent alla fonduta di asiago nero e noci

Pesce spada, salmone norvegese e tonno pinna gialla affumicati su misticanza con riduzione di balsamico e fragole

Primi piatti:

Gnocchi di patate con zafferano e gorgonzola

Risotto carnaroli gambero rosso di Mazara con zucchine profumate agli agrumi di Sicilia

Secondi piatti:

Reale di vitello al Sangiovese riserva con patate mantecate e melograno

Oppure

Ombrina in umido con pomodorini datterini, olive Riviera, patate, capperi e olio extravergine di Oliva di Trani

Dolce:

Sorbetto al limone di sorrento

Bonnet al cioccolato e amaretto

Acqua, Vino*, Caffè

Chiupito di limoncello

Menu Pesce **VERMENTINO**

€ 40,00

Antipasto:

Capasanta gratinata

Carpaccio di piovra olio e lime

Insalata di mare alla catalana

Primo Piatto a scelta:

Risotto alla granseola e pistacchio

Paccheri ai frutti di mare

Secondo Piatto a Scelta:

Filetto di orata al forno in crosta di patate, servito con broccoli con fonduta di asiago

Oppure

Granfitto "Bellavista" con calamari, calamaretti, gamberetti, ciuffi, alici servito con patatine e pinzimonio

Dolce:

Tiramisu dello chef

Flute di spumante secco o dolce

Acqua, Vino*, Caffè

* a scelta tra Prosecco, Falanghina Beneventana, Chianti - 1 bottiglia ogni 3 persone - Menu validi tutti giorni su prenotazione, minimo 10 persone