

Menu Carne **GATTOPARDO**

€ 30,00

Antipasti:

Prosciutto crudo di 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

Oppure (da condordare prima):

Straccetti di pollo su letto di rucola, pomodorini, olive con patate al forno al rosmarino

Dolce:

Sorbetto al limone

Flute di spumante

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 **DECAMERON**

€ 35,00

Antipasti:

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

Oppure:

Carpaccio di piovra, olio evo e limone

Pesce spada affumicato con rucola e pachino

Gamberetti alla catalana

Primi Piatti:

Mezzi paccheri ai frutti di mare

Trofie genovesi, pachino e burrata di Andria

Secondo piatto:

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

Dolce:

Sorbetto al limone

Flute di spumante

Acqua – Vino* – Caffè

Accettiamo tutti i tipi di pagamenti elettronici



ADV: maurocolace.it



Menu Speciali **Cerimonie**

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 Pesce NON CI RESTA CHE PIANGERE

€ 50,00

Antipasti:

Carpaccio di piovra con rucola pomodorini e olive

Cocktail di Gamberetti alla catalana

Salmone e Spada serviti con fragole di bosco

3 ostriche Belon con carpaccio di tonno
e branzino freschi con melograno alla zarina

Bis di Primi Piatti:

Trofie vongole veraci e bottarga di muggine

Calamarata al ragù di crostacei e tonno

Secondo piatto a scelta:

Grigliata mista di mare
(filetto di branzino, seppia, scampo, spada o salmone)

Oppure (da condordare prima):

Gran fritto misto imperiale con scampi e melanzane

Contorno:

Crudité di verdure e patatine

Dolce:

Sorbetto al limone

Spumante

Acqua, Vino*, Caffè, Limoncello

Menu Carne MISERIA E NOBILTÀ

€ 39,00

Antipasti:

Prosciutto crudo di parma 24 mesi
con bocconcini di mozzarella di bufala

Bresaola della Valtellina, rucola, pomodorini
e scaglie di Grana Padano

Primi Piatti:

Risotto ai carciofi

Trofie fresche con taleggio e bresaola

Secondo piatto a scelta:

Porchetta al forno alla romana
servita con patate rustiche al forno agli aromi

Oppure (da condordare prima):

Arrosto al Barolo e melograno
servito con caponata di verdure

Dolce:

Sorbetto al limone

Spumante

Acqua, Vino*, Caffè, Limoncello

Menu Pesce NOVECENTO

€ 39,00

Antipasti:

Poker di Mare

Moscardini con polenta

Capasanta gratinata

Piovra con patate, olio e limone

Gamberetti alla catalana

Primi Piatti:

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 (da condordare prima):

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

Dolce:

Sorbetto al limone

Flute di spumante

Acqua – Vino* – Caffè

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