

DA NOI PUOI ORGANIZZARE

- FESTE DI COMPLEANNO / CENE DEI COSCRITTI
 - FESTE DI ADDIO AL NUBILATO E CELIBATO
 - CENE AZIENDALI E DI CLASSE
 - FESTE DI LAUREA E FESTE A SORPRESA
- con possibilità di personalizzare il menù per la tua
- ## **OCCASIONE SPECIALE**

Seguici su Instagram e Facebook



info@ristorantelaciociara.it

www.ristorantelaciociara.it

Dopo le 22:45 (l'orario può subire variazioni in base a giorno ed evento) per chi desidera passare la serata in compagnia dei nostri spettacoli, è previsto un supplemento sul costo della cena di 5€ (il prezzo può subire variazioni in base a giorno ed evento) a persona, bambini inclusi!

La Ciociara
RISTORANTE



LISTA ALLERGENI

1

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

8

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

9

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

10

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

11

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

12

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

14

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

La Ciociara
RISTORANTE



IL RISTORANTE DI PESCE

Gli allergeni sono indicati tra parentesi accanto ad ogni
singolo prodotto

ANTIPASTI DI MARE

MOSCARDINI IN UMIDO (4;5;12)	20,00€
POLPO CROCCANTE CON POMODORINI CONFIT, CREMA DI PATATE E MAIONESE ALLA SUA ACQUA (5,11,14)	22,00€
TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE CON LIME, MAIONESE ALL'AVOCADO E SESAMO TOSTATO (5,6)	20,00€
GRANDE ANTIPASTO MISTO DI PESCE DELLO CHEF (4,5,6,11,12,13) (salmone marinato, tartare di tonno, polpo croccante, moscardini)	30,00€

PRIMI PIATTI DI MARE

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO (3,4,5,6,8,9,11)	19,00€
SPAGHETTI CHITARRA ALLE VONGOLE VERACI (3,4,6,8,9,11,14)	18,00€
RISOTTO CARNAROLI AL BASILICO, CON CALAMARETTI SCOTTATI E SALSA VERGINE (4,5)	20,00€
TAGLIOLINI MARIO F. "LA PASTALLEGRA" AL NERO DI SEPPIA E SUO SUGO, CON BURRATA DELLE MURGE E GRANELLI DI MANDORLE TOSTATE (2;3;4;7;9)	20,00€
LINGUINE "RUMMO" TRAFILATE AL BRONZO ALL'ASTICE (6;8;9;11;14)	25,00€

SECONDI PIATTI DI MARE

GRAN FRITTO MISTO DI PESCE E VERDURE FRITTE (1,5,7,8,11) (CALAMARI, GAMBERONI, GAMBERI, PARANZA)	25,00€
FRITTO DI CALAMARI E VERDURE FRITTE (1,5,7,11)	20,00€
GRAN GRIGLIATA MISTA DI PESCE (5,8) (TRANCIO DI SALMONE, CROSTACEI, CALAMARI, MISTO PESCE DEL GIORNO)	26,00€
TRANCIO DI TONNO PINNE GIALLE AL SESAMO, CON VERDURE CROCCANTI AL VINO BIANCO E SOIA (2,5,6,7)	23,00€
SPIEDONE DI GAMBERONI ALLA GRIGLIA, CON SUA BISQUE E MELA VERDE (8,12)	23,00€



Piatti espressi con tempi di preparazione minima di 15-20 minuti

Tutti i prodotti possono essere freschi, abbattuti o congelati a seconda della disponibilità

Si ricorda di avvisare il cameriere di eventuali intolleranze alimentari.

La variazione di ingredienti su richiesta del cliente potrebbe comportare un sovrapprezzo sul piatto

Scatola/confezione asporto: 0,50€

*COPERTO 2,50 €

La Ciociara
RISTORANTE



IL RISTORANTE DI TERRA

ANTIPASTI DI TERRA

GRAN TAGLIERE DI SALUMI MISTI CON FORMAGGI SOTT'OLIO (3) 18,00€

VELI DI CRUDO SAN DANIELE E BURRATA CON GNOCCO FRITTO
(1,3,7,9,10,11) 16,00€

FLAN DI PATATE E PORRI, CON GUANCIALE CROCCANTE E SALSA AL
PARMIGIANO (3,9,13,14) 14,00€

TARTARE DI SCOTTONA ALL'ANTICA, CON ROSSO D'UOVO MARINATO
(3,5,13,14) 22,00€

UOVO IN CAMICIA SU CROSTONI DI PANE, CREMA AL TALEGGIO E
CRUMBLE AL PECORINO (3,9,14) 14,00€

PRIMI PIATTI DI TERRA

RISOTTO CARNAROLI CON CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA MANTOVANA,
FONDUTA DI ZOLA E SBRICCIOLATA DI NOCI (1;2;3;10) 19,00€

SPAGHETTONI "RUMMO" TRAFILATI AL BRONZO CACIO E PEPE
(3,9,11,12,14) 16,00€

RAVIOLONI CASERECCI RIPIENI AL BRASATO, CON SUO SUGO
(3;4;5;7;8;9) 18,00€

LINGUINE "RUMMO" TRAFILATE AL BRONZO AI FUNGHI PORCINI E CREMA
DI PARMIGIANO (3;6;9;11;12;14) 18,00€

GNOCCHI DI PATATE GRATINATI, CON FONDUTA DI FORMAGGIO E
RADICCHIO SCOTTATO (1,2,3,6,7,11,12,14) 17,00€



SECONDI PIATTI DI TERRA

COSTATA DI SCOTTONA CON PATATE AL FORNO (500 GR) (3)	28,00€
TAGLIATA DI SCOTTONA CON RUCOLA E POMODORINI (3,13)	22,00€
ARROSTICINI DI AGNELLO, CON PATATINE FRITTE (1;3;7;9;11)	19,00€
ORECCHIA DI ELEFANTE CON PATATINE FRITTE (1,7,11,14)	20,00€
GRAN GRIGLIATA DI CARNE (3) (TAGLIATINA DI MANZO, POLLO, SALSICCIA, MISTO CARNE DEL GIORNO)	25,00€

I CONTORNI

PATATINE FRITTE (1,7,11)	6,00€
PATATE AL FORNO	6,00€
INSALATINA MISTA	6,00€
VERDURE GRIGLIATE	6,00€

LE INSALATONE

VALTELLINESE (3) (iceberg, radicchio, rucola, bresaola, grana, champignons)	14,00€
NORVEGESE (3,5,9) (iceberg, radicchio, rucola, salmone, formaggio spalmabile, crostini di pane)	15,00€

Piatti espressi con tempi di preparazione minima di 15-20 minuti

Tutti i prodotti possono essere freschi, abbattuti o congelati a seconda della disponibilità

Si ricorda di avvisare il cameriere di eventuali intolleranze alimentari.

La variazione di ingredienti su richiesta del cliente potrebbe comportare un sovrapprezzo sul piatto

Scatola/confezione asporto: 0,50€

*COPERTO 2,50 €



MENU' BIMBO

(RISERVATO AI BAMBINI FINO AI 10 ANNI)

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE	10,00€
PROSCIUTTO COTTO	9,00€
PASTA AL POMODORO/RAGÙ/PESTO (3,9)	9,00€
BOCCONCINI DI POLLO FRITTI CON PATATINE (1,7,9,10,11)	11,00€
FRITTINO DI CALAMARI E CHIPS (1,5,7,11)	13,00€

IL NOSTRO GIROPIZZA

(MINIMO PER 2 PERSONE)

**PROVA SVARIATI GUSTI DALLA NOSTRA
PIZZERIA, ANCHE QUELLI CHE NON TI
ASPETTI!**

MENÙ MEDIO 22,00€*

BIBITA O BIRRA MEDIA CHIARA O VINO ½ L. + PIZZE SALATE A
VOLONTÀ + PIZZE DOLCI

MENÙ LARGE 25,00€*

BIBITA O BIRRA CHIARA O VINO DA LITRO + PIZZE SALATE A
VOLONTÀ + PIZZE DOLCI

MENÙ BABY 15,00€

(RISERVATO AI BAMBINI FINO AGLI 8 ANNI)

BIBITA PICCOLA + PIZZE SALATE A VOLONTÀ + PIZZE DOLCI

*Per "bibita" è inteso acqua, vino alla spina, bibita generica alla spina, birra alla spina
chiara o panache.

Per chi desidera la birra IPA, Ichnusa e rossa è previsto un supplemento di 2,00€.

I gusti sono esclusivamente a scelta del pizzaiolo.

Cocktails, prosecco, bottiglie di vino e di birra non sono inclusi nel giropizza.

Il coperto nel giropizza è incluso. Il supplemento per lo spettacolo è escluso

La Ciociara
RISTORANTE



LA PIZZERIA E LA PINSERIA



I prodotti possono essere freschi, abbattuti o congelati a seconda della disponibilità
Supplemento per ogni ingrediente extra: da euro 1,50€ a 2,00€ a seconda dell'ingrediente desiderato.

È possibile ordinare una pizza in formato pinsa, con un supplemento di 3€, o pinsa senza glutine con un supplemento di 4€
Scatola/confezione asporto: 0,50€

La Ciociara
RISTORANTE



LE PIZZE AL TAGLIERE

**CON MOZZARELLA FIORDILATTE GIORDANO, LUNGHE,
SOTTILI, FRIABILI... NATURALMENTE SERVITE SU TAGLIERE!**

**Tutte le pizze contengono i seguenti allergeni (3,6,7,9,11,14).
Eventuali altri allergeni sono riportati accanto a ciascuna pizza**

ATLANTICA (5, 13) (pomodoro, mozz, salmone, zucchine, pomodorini)	14,00€
BISMARCK (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, uovo, scaglie di grana in cottura)	12,00€
BOSCAIOLA (13) (pomodoro, mozzarella, porcini, bresaola, rucola, scaglie di grana)	14,00€
BUFALINA (5,13) (pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	13,00€
CALABRESE (2, 13) (pomodoro, mozzarella, 'nduja, tonno, olive nere)	14,00€
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capriccio)	11,00€
CONTADINA (pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola)	11,00€
CRUDO DI PARMA (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma)	12,00€
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	11,00€
ESPLOSIVA (13) (uovo, guanciale, pecorino, pepe nero)	13,00€
FAUSTINO (5,13) (mozzarella, pomodoro, funghi, tonno, brie, olive nere)	13,00€
FRUTTI DI MARE (4,5,8) (pomodoro, mozzarella, misto mare della casa)	16,00€
GAMBUCOLA (8) (pomodoro, mozzarella, code di gambero, rucola)	14,00€



GUSTOSA (2) (Mozzarella, pancetta, miele, noci)	13,00€
HAMBURGER (pomodoro, mozzarella, trita di hamburger, insalata, cipolla, cetriolini, bacon, salsa BBQ)	13,00€
KEBAB (13) (pomodoro, mozzarella, kebab, pomodori freschi, insalata, salsa yogurt)	14,00€
LEGGIADRA (5,13) (mozzarella, pomodorini gialli e rossi, bufala, pecorino)	13,00€
LARDO E MIELE (mozzarella, lardo, miele)	11,00€
MANTOVANA (pomodoro, mozzarella, patate lesse, salsiccia Mantovana)	11,00€
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico)	9,00€
MARINARA (pomodoro, aglio, olio, origano)	8,00€
MESSICANA (13) (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, fagioli, peperoncino)	13,00€
NAPOLI (5,13) (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	12,00€
PAESANA (12,13) (mozzarella, mozzarella di bufala, friarielli, coriandoli di salame piccante)	15,00€
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, scaglie di grana in cottura)	13,00€
PESTO E PATATE (13) (pomodoro, mozzarella, pesto, patate al forno, olive taggiasche)	13,00€
PORCINI E TALEGGIO (13) (mozzarella, porcini, taleggio)	13,00€
PROSCIUTTO COTTO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	11,00€

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (13) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	12,00€
QUATTRO FORMAGGI (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza, brie)	12,00€
QUATTRO STAGIONI (13) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere)	13,00€
ROMANA (5,13) (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	13,00€
SALAME DOLCE (pomodoro, mozzarella, salame Milano, brie)	12,00€
SALSICCIA E FRIARIELLI (12,13) (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	12,00€
SAPORITA (13) (mozzarella, bacon, porcini, gorgonzola)	13,00€
SPECK E ZOLA (pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola)	13,00€
STRACCIATA (1,2) (mozzarella, pesto, stracciatella, pomodorini)	12,00€
TIROLESE (13) (pomodoro, mozz, speck, scamorza, funghi)	13,00€
TONNO E CIPOLLA (5,13) (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	14,00€
TREVISANA (pomodoro, mozzarella, radicchio, zola, speck)	14,00€
TROPEA (5;13) (pomodoro, mozzarella, bufala, crudo, cipolla di Tropea fuori cottura)	15,00€
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni)	13,00€
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)	11,00€

ZUCCHINE E GAMBERETTI (8,13) (mozzarella, gamberetti, zucchine, olive taggiasche)
14,00€

ZUCCOSA (13) (crema di zucca, mozzarella, gorgonzola, salsiccia)
13,00€

LE PINSE ROMANE

**PROVA LA PINSA, ALTA DIGERIBILITÀ GARANTITA DA UNA
LUNGA LIEVITAZIONE ED ELEVATA IDRATAZIONE
DELL'IMPASTO, COMPOSTO DA: FARINA DI FRUMENTO,
FARINA DI SOIA, FARINA DI RISO, LIEVITO MADRE ED OLIO
EXTRAVERGINE DI OLIVA**

**Tutte le pinse contengono i seguenti allergeni (9). Eventuali altri
allergeni sono riportati accanto a ciascuna pinsa**

MADAMA BUFALA (13) (pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, olive taggiasche,
bocconcino di bufala)
16,00€

FIORE DI LOTO (13) (pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, julienne di zucchine,
pomodirini gialli, olive taggiasche)
17,00€

JACK - O' - LANTERN (13) (crema di zucca, mozzarella, salsiccia, guanciaie pepato, olive
nere)
17,00€

ADE (pomodoro, mozzarella, salame piccante, 'nduja, peperoni, nostra salsa piccante)
17,00€

POSEIDONE (5,13) (pomodoro, mozzarella, polpo, olive taggiasche, pomodorini, pesto)
18,00€

PANGEA E PANTALASSA (4,5,8,13) (mozz., frutti di mare, funghi porcini, julienne di
zucchine)
19,00€



GLI ARROTOLATI

MOLTO PIÙ CHE SEMPLICI CALZONI!

Tutti gli arrotolati contengono i seguenti allergeni (3,6,7,9,11,14).
Eventuali altri allergeni sono riportati accanto a ciascun prodotto

LISCIO (pomodoro, mozzarella)	12,00€
FARCITO (2,13) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, capriccio)	13,00€
VULCANO (pomodoro, mozzarella, salame piccante, 'nduja)	14,00€
NAPULÈ (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pecorino, pepe)	13,00€
DELICATO (pomodoro, mozzarella, pomodorini gialli, pesto)	13,00€

LE FOCACCE

NIENTE DI PIÙ, NIENTE DI MENO

Tutte le focacce contengono i seguenti allergeni (3,6,7,9,11,14).
Eventuali altri allergeni sono riportati accanto a ciascun prodotto

LISCIA (olio, origano, sale grosso)	6,00€
STELLA (olio, crudo di Parma, scaglie di grana, rucola)	11,00€
ESTIVA (5,13) (olio, insalata verde, tonno, mais, bocconcino di bufala)	12,00€

I DESSERT

TIRAMISU' AL SAPORE DI CREMA DI BAYLES (3,7,9,11,14)	7,00€
MERINGATA (2,3,9,14)	7,00€
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO (1,2,3,7,9,11,14)	7,00€
CREMA CATALANA (1,2,3,7,9,14)	7,00€
SORBETTO AL LIMONE (13)	5,00€
CHEESECAKE (1,2,3,7,9,11,14)	7,00€
TARTUFO AL CIOCCOLATO (1,2,3,7,9,10,14)	6,00€
ANANAS AL NATURALE CON GELATO (3)	7,00€
PANNA COTTA CON CREMA DI FRAGOLE (2,3,9,14)	7,00€

IL BAR

ACQUA

PICCOLA (0,5 L)	2.50€
GRANDE (0,75L)	4.00€
BICCHIERE D'ACQUA	0.50€
ACQUA PLASTICA (DA ASPORTO)	1.50€

BIRRA CHIARA / PANACHE

PICCOLA (250ml)	4.00€
MEDIA (440ml)	6.00€
GRANDE (litro)	11.00

BIBITE

PICCOLA (330ml)	4.00
MEDIA (440ml)	5.00
GRANDE (litro)	8.00
LATTINA	5.00

BIRRA ROSSA/CHIARA DOPPIO MALTO

PICCOLA (250ml)	4.50
MEDIA (440ml)	7.00
GRANDE (litro)	13.00

APERITIVI

CRODINO / SANBITTER	4.00
CAMPARI / MARTINI	5.00
CAMPARI / MARTINI + BIANCO	5.00
APEROL SPRITZ/ CAMPARI SPRITZ	7.00
BICCHIERE PROSECCO	5.00

BIRRA IPA / NON FILTRATA

PICCOLA (250ml)	4.50
MEDIA (440ml)	7.50
GRANDE (1L)	13.00

La Ciociara
RISTORANTE



VINO SFUSO**(Montelliana Merlot / Mont Blanc)**

BICCHIERE	5.00
250ml	5.00
500ml	8.00
1 litro	15.00

BIRRE IN BOTTIGLIA (330ml)

LEFFE CHIARA	6.50
LEFFE ROSSA	6.50
CERES	6.50
CORONA	6.50

COCKTAIL **8.00****CAFFE'**

CORREZIONE CAFFE'	0.50
ESPRESSO/MACCHIATO	2.00
DECAFFEINATO	2.50
CAFFÈ DOPPIO	3.00
GINSENG	2.50
GINSENG/ORZO TAZZA GRANDE	4.00
ORZO	2.50
CAPPUCCINO	3.50
SHAKERATO	4.50

CHUPITO	3.50
AMARO / DIGESTIVO	5.00
WHISKEY/COGNAC	7.00
GRAPPA BIANCA	5.00
GRAPPA BARRICATA	6.00
TEQUILA / VODKA / GIN	6.00
SUCCO DI FRUTTA / TE' CALDO	4.00

Resta sempre informato sui nostri eventi e seguici su:

Instagram e Facebook

“Arena Live – Ciociara”

Taggati nelle foto e le più belle saranno pubblicate

www.ristorantelaciociara.it

Dopo le 22:45 (l'orario può subire variazioni in base a giorno ed evento) per chi desidera passare la serata in compagnia dei nostri spettacoli, è previsto un supplemento sul costo della cena di 5€ (il prezzo può subire variazioni in base a giorno ed evento) a persona, bambini inclusi!



LIVE MUSIC

DJ SET

SERATE LATINO AMERICANO

KARAOKE PARTY

...e molto altro!



La Ciociara
RISTORANTE

