



LE FORMULE

Come da tradizione, presentiamo le nostre formule di menù per coloro che non riescono a fare a meno degli Antipasti.

(nelle "Formule" il coperto è incluso)

Menù "Stuzighezi"

Fantasia di Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, un dolce a scelta, Fregolosa. **€ 25,00**

Menù "dei Bigoli, Brodeti e altre paste"

Fantasia di Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, un Primo Piatto, un dolce, la Fregolosa. (una per tavolo) **€ 32,00**

Menù "dei Polastri, Bacalà e altre fantasie"

Fantasia di Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, Secondo Piatto, un dolce, la Fregolosa. (una per tavolo) **€ 35,00**

Menù "del CIACOLON" a la vecia maniera

Aperitivo, Fantasia di Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, un Primo Piatto, un Secondo Piatto, un dolce, la Fregolosa (una per tavolo), caffè, acqua ½ lt. oppure 1 calice di vino della casa **€ 42,00**

N.B. - Alcune nostre ricette o lavorazioni prevedono l'uso o il contatto accidentale con materie prime che possono provocare allergie o intolleranze quali prodotti contenenti glutine, Crostacei; Uova; Pesci; Arachidi; Soia; Latticini; Frutta a guscio; Sedano; Senape; Semi di sesamo; Solfiti; Lupini; Molluschi.

Si prega di segnalare al nostro personale eventuali intolleranze o allergie

- Inoltre, in relazione alla stagionalità, alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere surgelati: in caso di dubbio chiedere al nostro personale

LA CARTA

I NOSTRI ANTIPASTI: Il Ciacolon non cambia, ma si rinnova!

Gli antipasti sono da sempre una caratteristica irrinunciabile del nostro locale; potrete gustare, direttamente e comodamente al vostro tavolo, una ricca selezione dei nostri antipasti, dai più tradizionali a quelli un po' più ricercati e curiosi.

Fantasia di Antipasti del Ciacolon

€ 18

Baccalà Mantecato, Sarde in Saor, Patè di Tonno, Speck del Trentino, gli Strucoli di Spinaci e Ricotta d'Alpeggio e di Barbabietola e Montasio, Carpaccio di Salmone Marinato alla, Cicchetti del Casaro (pepite di formaggio con semi di papavero e noci), *Carne Salada* del Trentino, Prugne con pancetta al forno, Torta di Prosecco, Asiago e Mele, Soppressa Veneta, Sonaglino di verdure dell'orto, Crocchette di patate, prosciutto e formaggio, Polentine fritte di mais e di Grano Saraceno

Versione Vegetariana

€ 10

Le nostre specialità più tipiche e tradizionali, a porzione

Baccalà Mantecato € 8

Carne Salada del Trentino € 8

Sarde in *Saor* € 8

Selezione di Formaggi tipici con mostarda Vicentina e composta di Mirtilli dell'Alto Adige € 12

PRIMI

Cialson di Magro, doppia consistenza di Grana e crema di burro montato € 9

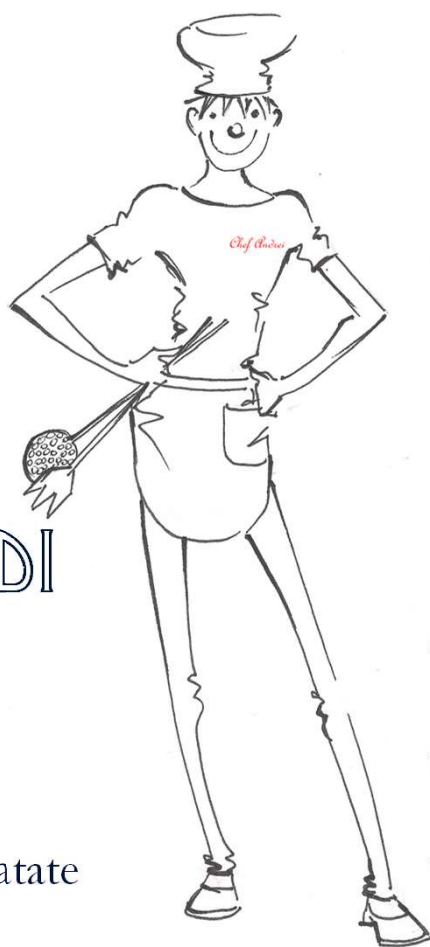
Canederli di spinaci con speck dell'Alto Adige € 9

Risi e Bisi, bacon croccante e *quenelle* di formaggio d'alpeggio € 9

Bigoli con *le Luganeghe* € 9

Pasta e Fasoj € 6

Vellutata di Stagione € 6



SECONDI

Baccalà alla Vicentina € 14

Fegato alla Veneziana € 14

Scampi alla *Busara* con strucolo di patate € 14

Carrè alla tirolese con Gnocchetti *de gries* € 14

Strudel di Verdura su frappè vegetariano € 9

DOLCI

Strucolo de pomi della nonna € 6

Sfoglia ripiena di mele, uvetta e accompagnata da gelato alla crema

Torta di Grano Saraceno € 6

con marmellata di mirtillo nero

Fritole triestine € 6

Piccoli *crapfen* su crema di yogurt alla Vaniglia e gocce di Marmellata di Mirtillo

Croccante di Sfoglia con crema chantilly € 6

e frutti rossi

Sgropin € 5

Sorbetto al limone con Prosecco e Vodka

Coppa Ciacolon € 5

Gelato al gianduja, granella di torrone, mandorle caramellate, panna montata e scaglie di cioccolato

Coppa Menta € 5

Gelato alla menta con Cioccolato caldo

E per accompagnare il vostro dolce, un calice di...

Recioto di Soave € 3

Grappa della casa € 3

Limoncello, Mirto, Amaro della casa € 3

Liquore di etichetta € 3

Grappa speciale o barricata € 6

Caffè € 2

Pane e coperto € 3