



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"

La ricca fantasia dei *Stuzighezi del Ciacolon*, un dolce a scelta fra le proposte in menù, la Fregolosa. € 25,00

Menù "Bigoli, Brodeti e altre paste"

Selezione (9 varietà) dei tradizionali Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, un Primo Piatto delle proposte del giorno, un dolce, Fregolosa. € 30,00

Menù "Polastri, Bacalà e altre fantasie"

Selezione (9 varietà) dei tradizionali Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, Secondo Piatto delle proposte del giorno, un dolce, Fregolosa. € 32,00

Menù "CIACOLON" a la vecia maniera

Aperitivo, Selezione (9 varietà) dei tradizionali Antipasti del Ciacolon, caldi e freddi serviti al tavolo, un Primo Piatto, un Secondo Piatto, un dolce, Fregolosa, caffè, acqua ½ lt. € 35,00
oppure 1 calice di vino della casa

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.

I *Stuzighezi* del Ciacolon – per gli amanti degli Antipasti € 20

Ampia e ricca varietà di antipasti (caldi e freddi), per portare sulla vostra tavola i sapori tipici della nostra tradizione .

Potrete assaggiare tra gli altri il Baccalà Mantecato, le Sarde in Saor, al Patè di Tonno, Speck del Trentino, lo *Strucolo* di Spinaci e Ricotta d'Alpeggio, i «Cicchetti del Casaro» (*pepìte* di formaggio con arachidi) e molto altro.

Ad accompagnare questo viaggio sensoriale tra i gusti del Triveneto, le nostre immancabili Polentine fritte di Mais e di Grano Saraceno

La Selezione dello chef - € 14

Una Selezione (9 varietà) degli Antipasti del Ciacolon (caldi e freddi) accompagnati dalle tradizionali Polentine: per coloro che amano gli antipasti, ma desiderano assaggiare anche le altre stuzzicanti proposte della carta.

Le nostre specialità più tipiche e tradizionali, a porzione

Baccalà Mantecato	€ 8
<i>Carne Salada</i> del Trentino	€ 8
Sarde in <i>Saor</i>	€ 8
Selezione di Formaggi tipici con mostarda Vicentina e composta di Mirtilli dell'Alto Adige	€ 12
Sopressa di Padova su Crostone di Polenta e Piave Stravecchio	€ 8

PRIMI

Cjalsons* (o *Cjarsons*) ravioli tradizionali friulani e più precisamente della Carnia; il ripieno, come avviene spesso nella cucina regionale, conta innumerevoli varianti. € 9
Chiedi per conoscere il ripieno della settimana

Bigoli alla Venexiana, con pomodoro e frutti di mare € 9

Risotto Radicchio Trevigiano e Speck del Trentino € 9

Spätzle (gnocchetti tipici tirolesi) verdi agli Spinaci con € 9
Pancetta e Funghi Porcini

Pasta e Fasoj, la zuppa per eccellenza € 6

Yota Triestina, zuppa tipica del capoluogo giuliano con € 6
Patate, Fagioli, Crauti, Luganeghe, Cumino e insaporita con una spruzzata di Aceto

Vellutata di Stagione € 6

SECONDI

Gulash alla Triestina cotto nella Birra con € 12
Paprika dolce e *knedel* di Spinaci

Stinchetto di Maiale alla Carnica con patate € 12

Stracotto di Vitello alla Vecia Maniera cotto a bassa € 12
temperatura con Polenta

Fegato* alla Veneziana, saltato in padella con cipolla e aceto € 12

Baccalà* alla Triestina, Filetto di Baccalà al forno con € 14
Pomodoro Capperi e Olive

Calamari* ripieni del Pescatore con Insalata di patate € 12

Strudel al tris di Verdure in foglia con fonduta e semi di € 9
sesamo bianco



*Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o aver subito un processo di abbattimento per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e sicurezza alimentare

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

Strauben € 6

Frittelle dolci tipiche tirolesi servite con marmellata di Mirtilli

Zabajone Freddo al Marsala con zufoli € 6

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

Coppa Marron Glacè € 6

Gelato al Marron con panna montata e Marron Glacè



Per accompagnare il vostro dolce, un calice di...

Recioto di Soave € 3

Limoncello, Mirto, Amaro o Grappa della casa € 3

Liquore di etichetta € 4

Grappa speciale o barricata € 6

Caffè € 2

Fregolosa € 4

Pane e coperto € 3