

Menù alla carta

Antipasti

Carpaccio di bufalo con insalatina di campo e piada fritta
12 €

Tartare di tonno con capperi e pistacchi,
accompagnata da verdure croccanti
12 €

Fagottino di carne salada ripieno di caprino
accompagnato da misticanza floreale e crostino
13 €

Primi

Tortelloni ripieni di ragù di coniglio
su fonduta al Parmigiano Reggiano e finocchietto
10 €

Raviolacci di branzino mantecati col burro di crostacei,
pendolini e basilico confit
12 €

Tagliatelle homemade al ragù di carne romagnolo
9 €

Chicche di patate su letto di burrata DOP, cime di rapa,
pomodorino secco, pecorino e scaglie al tartufo
14 €

Secondi

Costine in salsa BBQ homemade accompagnate da
patate alla paprika dolce, fagioli alla texana e pannocchia di terra
12 €

Filetto di manzo su crema di gorgonzola accompagnato da mix di verdure
20 €

Battuta di fassona con tuorlo d'uovo al profumo di tartufo nero
18 €

Tonno al sesamo scottato, riduzione di melograno e punte di trevigiano
16 €

Crema parmentier accompagnata da crostini dorati
12 €

Panini gourmet

Bagel ai semi di papavero con salmone marinato, avocado,
salsa bernese e cipolla di Tropea caramellata
9 €

Hamburger di manzo, cheddar, bacon croccante,
cipolla caramellata, salsa BBQ
12 €

Hamburger di manzo, misticanza, bacon croccante,
fontina, funghi di bosco, maionese al tartufo
14 €

Dolci

Torta al cioccolato con crema al mascarpone, fragole
e guazzetto di frutti di bosco servito a parte

6€

Cantucci serviti con crema chantilly

4€

Semifreddo al pistacchio con crumble di cioccolato amaro

7€

Coperto

2€

Al Ciccia & Chips di Rimini amiamo cucinare con ingredienti di prima qualità e materie prime selezionate. Pasta, pesce, carne, verdure, formaggi, frutta... tutto quello che serviamo è fresco e reperito dai mercati locali o da fornitori certificati, perché per noi la Qualità è al primo posto.

I nostri chef, che vantano una lunga esperienza in cucina, sono sempre alla ricerca di sapori autentici e combinazioni inaspettate per portare in tavola un'emozione che sia... indimenticabile!

Menù del giorno
15 €

Oppure

Menù del giorno

15 €

Carta dei vini

Vini bianchi

	CALICE	BOTTIGLIA
Citrullo Indigeno Bianco Rubicone IGT Biodinamico Tenuta Santa Lucia - Romagna <i>Un sapiente taglio di Albana e Famoso che unisce alla tipica morbidezza del primo, inaspettati sentori aromatici, floreali e fruttati ed un'ottima freschezza e bevibilità.</i>	4€	13€
Campi del Lago Pagadebit di Romagna DOC Frizzante Celli - Romagna <i>Vino leggermente frizzante, fresco, con trama sottile accompagnata da profumi delicati e floreali. Ideale in estate, con antipasti e fritti di pesce dell'Adriatico.</i>	4€	13€
I Croppi Albana di Romagna DOCG Secco Celli - Romagna <i>Vino dal colore giallo paglierino con leggere sfumature oro. Profumi di frutta a polpa gialla e arancione. In bocca è ricco e avvolgente, con buona freschezza, elegante, persistente.</i>	4€	15€
Doronico Famoso Ravenna IGP Bulzaga - Romagna <i>Un vino autoctono riscoperto recentemente. Dal colore giallo paglierino tenue, all'olfatto si presenta con un aroma intenso, tipico del vitigno. Ha un sapore morbido e persistente.</i>	4€	14€
Ronco Calaji Pinot Grigio delle Venezie IGT Russolo - Friuli Venezia Giulia <i>Ronco Calaj è il primo vigneto azienda, da qui nasce un Pinot Grigio con sentori di frutta a pasta bianca e fiori di acacia. Buono l'equilibrio in bocca, ben strutturato, dal finale persistente.</i>	5€	17€
Passerina Marche IGT Bio Vegan Cantina Colli Ripani - Marche <i>Il frutto buono di una terra coltivata con rispetto: colore giallo paglierino, note di frutta gialla che evolvono verso l'acacia e la ginestra. Al gusto risulta fruttato, gradevole e persistente.</i>	4€	15€

Vini rosati

Lumeggio di Rosa Cerasuolo d'Abruzzo DOC Illuminati - Abruzzo <i>Si presenta di un rosa intenso, lucido, brillante che ricorda la ciliegia. Al naso è floreale, distinto, caratteristico e persistente. Fresco al palato, di stoffa delicata e buona persistenza.</i>	4€	15€
--	----	-----

Vini rossi

	CALICE	BOTTIGLIA
Le Grillaie Sangiovese di Romagna DOC Superiore Celli - Romagna <i>Vino deciso, dal profumo di frutta a bacca rossa con sentori floreali. Al sapore si presenta con una entrata morbida, buona freschezza, persistente, a tessitura fine.</i>	4€	13€
Taibo Sangiovese di Romagna DOC Superiore Biodinamico Tenuta Santa Lucia - Romagna <i>Note floreali di viola mammola vengono seguite da sentori di frutta rossa fresca, mora e ciliegia. In bocca è pieno ed equilibrato; finale lungo che rivela tannini di notevole finezza.</i>	5€	16€
Mara Valpolicella Ripasso DOC Superiore Classico Cesari - Veneto <i>Ottenuto da uve Corvina, Rondinella e Molinara, subisce una leggera rifermentazione sulle vinacce dell'Amarone: il risultato è un vino corposo, molto profumato, caldo, vellutato.</i>	7€	21€
Lumeggio di Rosso Montepulciano d'Abruzzo DOC Illuminati - Abruzzo <i>Dal color rosso rubino e naso gradevole e persistente con note di frutta rossa. In bocca si rivela di bella pienezza, profondo, pieno, rotondo, armonico, persistente con finale di liquirizia.</i>	4€	15€
Moi Primitivo di Manduria DOP Varvaglione - Puglia <i>Naso molto intenso con sentori di frutti rossi sotto spirito, confettura di prugne e note di liquirizia e frutta secca. Al gusto è corposo, morbido, ben strutturato ed equilibrato.</i>	5€	16€

Spumanti Metodo Martinotti

Celli Brut Spumante Extra Brut Celli - Romagna <i>Una Cuvée di personalità e carattere, spumantizzata a "Charmat Lungo" ovvero con una sosta di ben 8 mesi sulle fecce nobili, così da unire ai tipici sentori fruttati, quelli più raffinati dei lieviti.</i>	5€	16€
Prosecco di Valdobbiadene DOCG Superiore Extra Dry Giulia Rebi - Veneto <i>Un bouquet complesso con sentori floreali di rosa, gelsomino, glicine, acacia e note fruttate di mela pesca bianca, banana e ananas. Perlage fine e persistente. Di buona freschezza e sapidità.</i>	5€	16€

Spumanti Metodo Classico

CALICE

BOTTIGLIA

Satèn Brut Franciacorta DOCG

7€

25€

Ricci Curbastro - Lombardia

All'olfatto presenta note fruttate mature, fitte e dense, con aromi speziati e note biscottate e mandorlate. In bocca ha grande eleganza, corpo e struttura, vivacizzato da una lieve acidità.

Vini da Dessert

Talandina Albana di Romagna Spumante DOC Demi-Sec

4€

15€

Celli - Romagna

Si presenta di color giallo dorato con spuma abbondante e fine, al naso è rotondo con profumi di frutta matura, albicocca e frutta candita. Il sapore è dolce, pieno e suadente.

Birre

Birra Superior <i>Alc 5,2% Vol.-Colore:Giallo Paglierino intenso-Stile:Pils-Fermentazione :Bassa Nazione :Italia</i>	C1.33	4€.
Lisa Birra del Borgo. <i>Alc. 5,0% Vol. Colore : Giallo Dorato :Stile :Lager- Fermentazione: Bassa - Ibu:20 Nazione :Italia</i>	C1.33	4,50€.
Forst non filtrata <i>Alc. 5,2% Vol. Colore : Giallo Dorato-Stile: lager keller non filtrata : Fermentazione :Bassa Nazione :Italia</i>	C1.33	4,50€.
Weihenstephaner Weiss <i>Alc. 5,4%Vol-Colore :Giiallo Opaco- Stile:Weiss Fermentazione.Alta - Ibu 14 Nazione:Germania</i>	C1.50	6€.
Birra Kukà Bianca <i>Alc.5%Vol.-Colore :Bianco Dorato -Fermentazione Alta-Stile Blanche-Ibu 15 Naz :Italia</i>	C1.50	7,50€.
Birra G. Spirito Marzen <i>Alc. 5,4% Vol-Stile:Marzen_Fermentazione :Bassa-Colore :Ambrato- Ibu 23 Nazione :Italia</i>	C1.50	7€.
Birra Kuka IPa <i>Alc. 7,2 % Vol.- Colore :Giallo Paglierino-Fermentazione :Alta-Ibu 48</i>	C1.50	7,50€.