CICCILLO
BOCCALI & BOCCONI

MENU

Antipasti

SELEZIONE DI ANTIPASTI - 6 PORTATE - MINIMO PER 2 - PREZZO PER PERSONA
14

*POLPETTE DI CARNE AL SUGO (1,3)
10

VITELLO TONNATO CBT, SALSA TONNATA ARTIGIANALE (3,4)
12

PUREA DI FAVE E VEGETALI DI STAGIONE (15)
14

GRAN SELEZIONE DI SALUMI (SANTORO), FORMAGGIO FRESCO E FOCACCIA (1,7)
20

Primi piatti

ORECCHIETTA MARTINESE CON RAGÙ E POLPETTINE (1,3)
13

TAGLIATELLE FATTE A MANO CON CONDIMENTO DEL GIORNO (1,3,7)
13

*FIORI DI PUGLIA RIPIENI DI CACIORICOTTA, POMODORO FRESCO E BASILICO (1,3,7)
13

TIMBALLO DEL GIORNO (1,3,7)
13

L'OSTE PROPONE
13

Secondi piatti

STINCO DI MAIALE CBT ARROSTO CON PATATE (IDEALE PER 2 PERSONE)
18

BOMBETTE MARTINESI CON PATATE ARROSTO (7)
16

POLLETTO MURGESE ARROSTO CON PATATE (IDEALE PER 2 PERSONE)
18

BRACIOLE E POLPETTE AL SUGO DI NONNA GIULIA (7)
17

MARRETTO DI AGNELLO DELLA TRADIZIONE CON PATATE ARROSTO (7)
17

L'OSTE PROPONE
16

CONTORNI DEL GIORNO
6

DESSERT ARTIGIANALI
6

COPERTO 3

*PRODOTTO ALL'ORIGINE SURGELATO O IN FASE DI LAVORAZIONE | ALLERGENI 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI -2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI -3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA -4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE -5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI -6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA -7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) -8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI -9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO -10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE-11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO -12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE -13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI -14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI- 15) FAVE

CICCILLO

BOCCALI & BOCCONI

MENU

Appetizers

SELECTION OF APPETIZERS (6 COURSES) MIN FOR 2 PPL (PRICE FOR EACH PERSON)

14

*CICCILLO'S MEATBALLS WITH TOMATO SAUCE (1,3)

10

VEAL IN TUNA SAUCE, CHOPPED OLIVES AND CAPERS (3,4)

12

BROAD BEANS PUREE AND SEASONAL VEGETABLES (15)

13

SELECTION OF COLD CUTS WITH FRESH CHEESE AND FOCACCIA (1,7)

20

First courses

ORECCHIETTA MARTINESE RAGU AND MEATBALLS (1,3)

13

HANDMADE TAGLIATELLE WITH THE SAUCE OF THE DAY (1,3)

13

*RAVIOLI FILLED WITH CACIORICOTTA CHEESE AND FRESH TOMATO SAUCE (1,3,7)

13

TIMBALE OF THE DAY (1,3,7)

13

THE HOST PROPOSES

13

Main courses

PORK SHANK ROASTED WITH POTATOES (SUGGESTED FOR 2 PEOPLE)

18

BOMBETTE FROM MARTINA FRANCA WITH ROASTED POTATOES (7)

16

ROASTED CHICKEN WITH POTATOES (SUGGESTED FOR 2 PEOPLE)

18

BRACIOLE AND MEATBALLS BY GRANDMA GIULIA (ROLL BY VEAL IN TOMATO SAUCE) (7)

17

MARRETTO BY LAMB (TYPICAL ROLL BY INSIDES) AND ROASTED POTATOES (7)

17

THE HOST PROPOSES

16

SIDE DISHES

6

HOMEMADE DESSERTS

6

COVER CHARGE 3

*PRODUCT ORIGINALLY FROZEN OR IN THE PROCESS OF BEING PROCESSED | ALLERGENS 1) CEREALS CONTAINING GLUTEN SUCH AS WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT AND THEIR DERIVATIVE STRAINS AND DERIVED PRODUCTS -2) CRUSTACEANS AND CRUSTACEAN-BASED PRODUCTS -3) EGGS AND EGG-BASED PRODUCTS -4) FISH AND PRODUCTS FISH-BASED -5) PEANUTS AND PEANUT-BASED PRODUCTS -6) SOYA AND SOY-BASED PRODUCTS -7) MILK AND MILK-BASED PRODUCTS (INCLUDING LACTOSE) -8) NUTS SUCH AS ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS , PISTACHIOS AND THEIR PRODUCTS -9) CELERY AND CELERY-BASED PRODUCTS -10) MUSTARD AND MUSTARD-BASED PRODUCTS-11) SESAME SEEDS AND SESAME SEED-BASED PRODUCTS -12) SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES IN CONCENTRATIONS HIGHER THAN 10 MG/KG OR 10 MG/LITRE IN TERMS OF TOTAL SULFUR DIOXIDE -13) LUPINES AND LUPINE-BASED PRODUCTS -14) MOLLUSCS AND MOLLUSC-BASED PRODUCTS- 15) BROAD BEANS

CICCILLO
BOCCALI & BOCCONI

DRINKLIST

ACQUA NATURALE ORSINI 75CL
3
ACQUA FRIZZANTE ORSINI 75CL
3
SOFT DRINKS
4
BIRRA RAFFO CLASSICA
3
BIRRA RAFFO GREZZA
4
VINO AL CALICE
5
BOLLICINA AL CALICE
6
SPRITZ
7
CAFFÈ
2
AMARI
5
DISTILLATI
7

IL NOSTRO MENU DOMENICALE

È PROPRIO PER RICREARE L'ATMOSFERA DELLA DOMENICA IN FAMIGLIA CHE DECIDIAMO DI RICORDARE QUESTO CONVIVIALE IN UN UNICO MENU FISSO. NON É POSSIBILE PERTANTO ORDINARE ALLA CARTA. È POSSIBILE REALIZZARE UN MENÙ BABY SU RICHIESTA PER I BIMBI AL DI SOTTO DEI 15 ANNI

SELEZIONE DI ANTIPASTI CONDIVISI - 6 PORTATE

PRIMO PIATTO A SCELTA FRA LE PROPOSTE DEL GIORNO

SECONDO PIATTO IN CENTROTAVOLA A SCELTA TRA: STINCO DI MAIALE O POLLETTO MURGESE ARROSTO CON PATATE

FRUTTA DI STAGIONE

DESSERT DEL GIORNO

ACQUA E COPERTO INCLUSI

40 EURO PER PERSONA

CICCILLO
BOCCALI & BOCCONI

Carta vini

Le bolle e i rifermentati di Puglia

DUCA CARLO GUARINI - "PICCOLE BOLLE" BIANCO EXTRA DRY VSQ
35
DUCA CARLO GUARINI - "PICCOLE BOLLE" ROSE' BRUT
35
CANTINA PANTUN - "TARA" BIANCO FRIZZANTE GRECO 100%
35

Bianchi e orange di Puglia

MIALI - DOLCIMELO VERDECA E BIANCO D'ALESSANO DOC MARTINA 2025
28
MIALI - SINGLE VINEYARD IGT FALANGHINA 2025
23
I PASTINI - RAMPONE IGP VALLE D'ITRIA MINUTOLO 2025
25
CAIAFFA - FIANO IGT PUGLIA 2025 BIO
28
BOTRUGNO - PINEA MALVASIA BIANCA IGT SALENTO 2025
23
DUCA CARLO GUARINI - BURDI BIANCO 2025 IGT PUGLIA BOMBINO BIANCO
25
CANTINA PANTUN - PANTUN BIANCO 2025 (ORANGE)
30
MIALI - THE ORANGE FOX IGP VALLE D'ITRIA 2025 (ORANGE)
30
CANTINA - GIARA CICALECCIO 2025 IGT PUGLIA (FIANO E FALANGHINA ORANGE)
30

Rosati di Puglia

MIALI - SINGLE VINEYARD IGT SUSUMANIELLO 2025
25
I PASTINI - LE ROTAIE IGT VALLE D'ITRIA SUSUMANIELLO 2025
25
CAIAFFA - NERO DI TROIA IGT PUGLIA 2025 BIO
30
CANTINA GIARA - ROSME' PRIMITIVO 2024 IGT PUGLIA (NATURALE)
30
TAURINO - SCALOTI IGP SALENTO 2025
30

Rossi di Puglia

CAIAFFA - NERO DI TROIA IGT PUGLIA 2023 BIO
30
PATRUNO PERNIOLA - LENOS IGT PUGLIA 2024
30
PALAMA' - NINI' ROSSO IGT SALENTO 2025
25
BOTRUGNO - NEGROAMARO PATRUNU RO' 2023
25
I PASTINI - VERSO SUD SUSUMANIELLO 2023
25
CANTINA GIARA - PRIMORDIO 2022 IGT PUGLIA PRIMITIVO (NATURALE)
30
DUCA CARLO GUARINI - BURDI ROSSO NEGROAMARO 2025 IGT SALENTO
25
SAN MARZANO - SESSANT'ANNI DOC MANDURIA 2020
50
SAN MARZANO - F NEGROAMARO IGT SALENTO 2022
50