

**ANTIPASTI FREDDI / COLD APPETISERS**

Caviale siberiano 50gr €80,00  
100gr €160,00

Misto di Crudité €33,00  
*Mix of Crudites*

Ostriche, ½ dozzina €18,00  
*Oysters, ½ dozen*

Scampi crudi €22,00  
*Scampi*

Tonno affumicato con rucola €18,00  
*Smoked tuna with rocket salad leaves*

Salmone affumicato €18,00  
*Smoked salmon*

Prosciutto di Parma €14,00  
*Raw Parma ham*

Culatello di Zibello €18,00

**ANTIPASTI CALDI / HOT APPETIZERS**

Misto di mare. Min. 2 persone a persona €20,00  
*Selection of octopus, baby squid, mussels and clams.*  
*Minimum 2 people. Each*

Insalatina di Mare Caldo €18,00  
*Mixed seafood salad*

Muscoli ripieni alla carrarina €18,00  
*Stuffed mussels*

Gamberi, finocchio e dressing ai crostacei €18,00  
*Prawns, fennel and shellfish dressing*

Vongole alla marinara €18,00  
*Baby clams sauteed with garlic, olive oil, lemon juice and parsley*

Muscoli alla marinara €18,00  
*Mussels sauteed with garlic, olive oil, lemon juice and parsley*

Baccalà marinato alla carrarina €15,00

**PRIMI / FIRST COURSES**

Spaghetti ai frutti di mare €18,00  
*Spaghetti with prawns, scampi, mussels and baby clams*

Spaghetti alle vongole €18,00  
*Spaghetti with baby clam sauce*

Gnocchetti all'astice €20,00  
*Gnocchetti pasta with lobster sauce*

Tagliolini neri con calamaretti €20,00  
*Squid-ink tagliolini pasta with calamaretti*

Bavettine alla gallinella €18,00  
*Bavettine pasta with gurnard fish sauce*

Spaghetti vongole e bottarga €20,00  
*Spaghetti with baby clam and mullet roe sauce*

Risotto "alla marinara". Min. 2 pers. a persona €18,00  
*Seafood risotto. Minimum 2 people*

Bavette al pesto €15,00  
*Bavette pasta with pesto sauce*

Ravioli di carne al ragù alla carrarina €15,00  
*Ravioli pasta with ragout sauce*

**SPECIALITÀ / OUR SPECIALTIES**

Zuppetta del "Buon Ricordo" €25,00

Il nostro Cacciucco €30,00  
*Crustacean and fish soup in a light tornato sauce*

Astice "alla Catalana" al hg €9,00  
*Steamed lobster on a bed of mixed vegetables*

Gamberi "alla Catalana" €30,00  
*Prawns on a bed of mixed vegetables*

Scampi e gamberi "alla Catalana" €30,00  
*Scampi and gamberi on a bed of mixed vegetables*

**PESCE / FISH**

Gamberi / Scampi bolliti €30,00  
*Steamed prawns*

Scampi al forno €30,00  
*Baked scampi*

Aragosta al hg €16,00  
*Lobster*

Fritto misto €17,00  
*Lightly fried baby fish, prawns and calamari*

Fritto di calamari €17,00  
*Lightly fried calamari*

Frittura di Paranza €17,00  
*Lightly fried Paranza fish*

Grigliata mista (scampi, gamberi, calamari, filetto di pesce) €27,00  
*Mixed grilled seafood*

\*Orata *Gilthead Sea Bream* al hg €9,00  
\*Branzino *Sea Bass* al hg €9,00  
\*Pagaro *Red Snapper* al hg €9,00  
\*Rombo *Turbot* al hg €9,00  
\*S.Pietro *John Dory* al hg €9,00

*\*Secondo il mercato e la stagione*

**COTTURA / COOKING METHODS**

Al sale *baked in a salt crust*  
Ai ferri *barbecued on the hot plate*  
All'isolana *with tomatoes, potatoes & black olives*  
Bolliti *steamed*

**CARNE / MEAT**

Filetto alla griglia €25,00  
*Grilled beef fillet*

Filetto al pepe verde €25,00  
*Beef fillet wit a green pepper sauce*

Cotoletta alla "milanese" con patate €16,00  
*Classic breadcrumb veal cutlet with potatoes*

**VERDURE / VEGETABLES**

Insalata mista €5,00  
*Mixed salad*

Patate fritte €5,00  
*Potato chips*

Verdure all'isolana €5,00  
*Isolana vegetables*

Verdure alla griglia/fritte €5,00  
*Grilled/Fried Vegetables*

**FORMAGGI / CHEESE**

Formaggi misti €15,00  
*Mixed cheeses*

**DOLCI / DESSERT**

Torta di riso alla carrarina €8,00

Tiramisù €8,00

Panna cotta €8,00

Cheesecake al limone €8,00  
*Lemon cheesecake*

Torte di nostra produzione €8,00  
*Mixed berry tart*

Torta di mele €8,00  
*Apple pie*

Fragole con gelato €8,00  
*Strawberries and ice-cream*

Crostata di frutta fresca €8,00  
*Fresh fruit tart*

Frutti di bosco con gelato €8,00  
*Mixed berries with ice-cream*

Sorbetto €7,00

Acqua minerale €3,00

Caffè €2,00

Pane e Coperto €3,00  
*Cover charge*

Tutti i prodotti non reperibili freschi potranno essere congelati.

Il pesce da consumarsi crudo è stato abbattuto a -20/24° così come previsto dal Reg. CE 853/2004

È a disposizione della gentile clientela il menù dove sono riportati gli allergeni per ciascun piatto. Nel caso voleste consultarlo richiedetelo al personale di sala. In caso di allergie/intolleranze, si prega di avvisare il cameriere al momento dell'ordine.



**SEGUICI / FOLLOW US**



ristorantecapanninaciccio

# Ristorante Ciccio Marina

## VINI DEL TERRITORIO

Podere Terenzuola	Vigne Basse Vermentino Colli di Luní	20,00
Podere Terenzuola	Fosso di Corsano Vermentino Colli di Luní	25,00
Cantine Lunae	Etichetta Grigia Vermentino Colli di Luní	18,00
Cantine Lunae	Etichetta Nera Vermentino Colli di Luní	23,00
Cantine Lunae	Alabarola	25,00
Cantine Lunae	Apuo	15,00
Az. Agr Il Monticello	Groppolo Vermentino Colli di Luní	20,00
Az Agr Vigne Conti	Traverso Vermentino Colli Apuani	20,00
Az Agr. Vigne Conti	Equilibrio Vermentino Colli Apuani	20,00
Az agricola lambruschi		30,00

## VINI NAZIONALI

### Alto Adige

Kornell	Pinot Bianco	22,00
J.Hofstatter	Muller Thurgau	21,00
J.hofstatter	Gewurztraminer	26,00
J.Hofstatter	Kholbenhoff	35,00
Kelleri Terlan	Chardonnay	22,00
San Michele Appiano	Gewurztraminer	25,00
San Michele Appiano	Muller Thurgau	22,00
San Michele Appiano	Chardonnay	22,00
Elena Walch	Gewurztraminer	25,00
Elena Walch	Muller Thurgau	22,00
Elena Walch	Chardonnay	22,00

### Friuli Venezia Giulia

Jermann	Pinot Bianco	30,00
Jermann	Pinot Grigio	30,00
Jermann	Chardonnay	32,00
Jermann	Ribolla Gialla	32,00
Jermann	Sauvignon	32,00
Jermann	Vintage Tunina	55,00
Jermann	W ....Dreams....	58,00
Jermann	Capo Martino	65,00
Jermann	Vintage Tunina Edizione Storica 15	110,00
Jermann	Afix riesling	30,00
Livio Felluga	Pinot Grigio	28,00
Livio Felluga	Sauvignon	28,00
Livio Felluga	Terre Alte	55,00
Lis Neris	Picol (Sauvignon)	34,00

Lis Neris	La Vila (Friulano)	34,00
Lis Neris	Gris (Pinot grigio)	33,00
Lis Neris	Jurosa (Chardonnay)	33,00
Mario Schioppetto	Friulano	30,00
Mario Schioppetto	Pinot Bianco	30,00
Mario Schioppetto	Malvasia	35,00
Gravner	Ribolla	90,00
Gravner	Breg (anfore)	100,00

### Veneto

Suavia	Massifitti Trebbiano di Soave	21,00
--------	-------------------------------	-------

### Piemonte

La Scolca	Gavi Etichetta Bianca	18,00
La Scolca	Gavi Etichetta Nera	38,00
Cerreto	Blange'	28,00
Pio Cesare	L'Altro Chardonnay	22,00
Gaja	Gaja & Reì	200,00

### Toscana

Antinori	Vermentino di Bolgheri	25,00
Poggio al tesoro (solosole)	Vermentino di Bolgheri	30,00
Poggio al tesoro (Cassiopea)	<b>ROSE'</b> Cassiopea	25,00
Tenute Folonari	Cabreo La Pietra	40,00
Gaja	Vistamare	60,00

### Marche

Stefano Antonucci	Verdicchio Classico Sup.	28,00
Stefano Antonucci	<b>stè</b> verdicchio	15,00

### Sicilia

Planeta	Segreta Bianco	21,00
---------	----------------	-------

### Sardegna

Capichera	vendemia tardiva (capsula verde)	65,00
Capichera	classico (capsula rossa)	50,00
Capichera	vign'angea (capsula gialla)	35,00

### VINI ROSSI

## VINI DEL TERRITORIO

Podere Terenzuola	Vermentino Nero	19,00
Podere Terenzuola	Merla della Miniera	27,00
Cantine Lunae	Niccolo v	28,00
Cantine Lunae	Vetusto	15,00
Cantine Lunae	Auxo	15,00
Az. Agr. Il Monticello	Rupestro	17,00
Az Agr. Vigne Conti	Forcellaio	25,00

## VINI ROSSI NAZIONALI

### Alto Adige

Kornell	Merlot	26,00
J.hofstatter	Meczan Pinot nero	26,00
J.hofstatter	Mazon Pinot Nero riserva	40,00
J.Hofstatter	Barthenau Vigna St Urbano	85,00
Kellerei Terlan	Pinot Nero	28,00
Kellerei Terlan	Lagrein	24,00

### Friuli Venezia Giulia

Lis Neris	Cabernet Sauvignon	26,00
Jermann	Red Angel Pinot Nero	35,00
Jermann	Lonsblau Pinot Nero	90,00

### Veneto

Masi	Barolo di Campofiorini	28,00
Masi	Amarone Costasera riserva	70,00
Masi	Amarone Mazzano	120,00
Allegrini	Amarone	95,00

### Piemonte

Pio Cesare	Barbera d Alba	26,00
Pio Cesare	Nebbiolo	31,00
Pio Cesare	Barolo	85,00
Gaja	Sori Tildin	700,00
Gaja	Sori S. Lorenzo	700,00
Gaja	Costa Russi	600,00
Gaja	Sperss Barolo	550,00
Gaja	Conteisa Barolo	350,00

### Toscana

Grattamacco	Bolgheri rosso	30,00
Grattamacco	Bolgheri Superiore	80,00
Chiappini	Bolgheri rosso Ferrugini	26,00
Tenuta Setteponti	Bolgheri Rosso Passi di Orma	35,00
Tenuta Setteponti	Orma Bolgheri Superiore	90,00
Ornellaia	Le Volte igt	30,00
Ornellaia	Bolgheri rosso Le Serre Nuove	50,00
Ruit Hora	Bolgheri Rosso	30,00
Avignonesi	Rosso di Montepulciano	22,00
Avignonesi	Nobile	35,00
Avignonesi	Desiderio	50,00
Avignonesi	Grifi	50,00
Avignonesi	50%50 2011-2012-2013	135,00
Poliziano	Rosso di Montepulciano	22,00
Poliziano	Nobile di Montepulciano	36,00
Poliziano	Asinone Nobile di Montepulciano	80,00
Tua Rita	Rosso di Notri	28,00
Tua Rita	Giusto di Notri	90,00
Tenuta Setteponti	Oreno	90,00
Tenute Folonari	Cabreo	55,00
Tenute Folonari	il Pareto	65,00
Elisabetta Geppetti Le Pupille	Morellino d.o.c.g	20,00
Elisabetta Geppetti	Saffredi	80,00
Poggio Argentera	Bellamarsiglia Morellino	18,00
Poggio Argentera	Capatosta	28,00
Tenute Folonari	Chianti classico d.o.c.g.	28,00
Tenute Folonari	La Forra	35,00
Gaja	Promis	60,00
Gaja	Magari	90,00

## Sicilia

### BOLLICINE

#### METODO CHARMAT

Cantine Lunae

Millenium Brut

25,00

Mionetto	Prosecco d.o.c.g millesimato	26,00
Mionetto	Cuvee Sergio	22,00
Mionetto	Cuvee' Sergio Rose	24,00
Villa sandi	Prosecco superiore millesimato	20,00

### METODO CLASSICO

Bersri e Serlini	Brut anniversario	40,00
Ca del Bosco	Cuvee Prestige	50,00
Bellavista	Alma	45,00
Bellavista	la scala	55,00
Bellavista	satèn	55,00
Bellavista	Rose'	60,00
Bellavista	Vittorio Moretti	90,00
Berlucchi	61 Brut	40,00
Berlucchi	61 Satèn	45,00
Berlucchi	61 Rose'	45,00
Berlucchi	61 Millesimato	55,00
Ferrari	Perle'	45,00
Ferrari	Perle' Rosa	50,00
Ferrari	Perle' nero	80,00
Philipponat	Burt	65,00
Philipponat	Non dose'	65,00
Philipponat	Clos Goïsses	290,00
Comte de montaigne	blanc de blanc	75,00
Laurent Perrier	La Cuvee	55,00
Laurent Perrier	Rose'	100,00
Lauren Perrier	Grand Siecle	225,00
Perrier Jouet	Brut	55,00
Perrier Jouet	Blan de Blanc	110,00
Perrier Jouet	Blason Rose'	130,00
Perrier Jouet	Belle epoque	250,00
Aubry	Brut	50,00
Aubry	Rose'	60,00
Pascal Fluene	Brut Nature	60,00
Cristal	Brut 2009	250,00
Cristal	Rose'	300,00
Bruno Paillard	Brut Premier cuvee	75,00
Bruno Paillard	Blan de Blanc	90,00
Bruno Paillard	N.P.U	250,00
Bruno Paillard	N.P.U ROSE	280,00
Pommery	Brut apanage	60,00
Pommery	Rosè apanage	90,00
Pommery	Couvèe Louise	200,00
Billecart-Salmon	Brut reserve	65,00
Billecat-Salmon	Rose'	100,00

## FRANCIA

Domaine Servin	Chablis	45,00
Alphonse Mellot	Pouilly Fume'	48,00
A. Verdet	Bourgogne Rouge	45,00

## VINI DA DESSERT

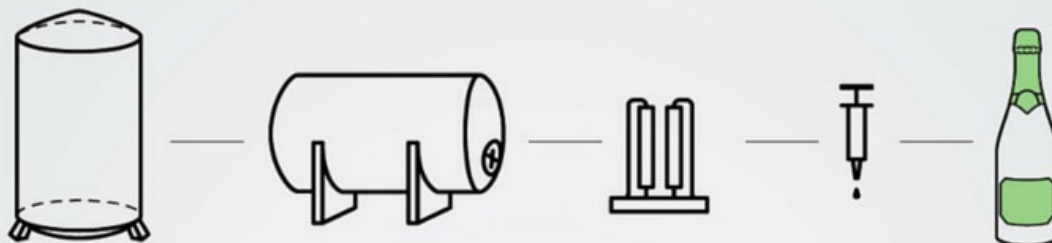
### MAGNUM

Terenzuola	Vitino, Merla	45-55
Folonari	Cabreo	80,00
Hofstatter	Pinot Nero	65,00
Masi	Amarone	120,00
Avignonesi	Nobile, Desiderio, 50%50	50-110-290
Ferrari	Perle, Giulio	80-250
Laurent Perrier	La Cuvee, Rose	120-220
Philipponat	Brut	120,00
Paillard	Brut 1er cuvee	160,00
La Pietra del Focolare	Solarancio	65,00

### Mezza Btg

Terenzuola	Vermetino Vigne Basse	12,00
Monticello	Groppolo	12,00
Cantine Lunae	Et. Grigia	10,00
Sassarini	5 Terre	13,00
Elena Walch	Gewurztraminer	14,00
Hofstatter	Gwz, Pinot nero	14-15
Kellerei Terlan	Terlaner	15,00
Jermann	Ribolla G., Pinot Nero	15-15
Livio Felluga	Pinot Grigio, Sauvignon	15-15
Masi	Amarone	35,00
Mionetto	Sergio	12,00
Laurent Perrier	La cuvee	35,00
Billecart-Salmon	Brut reserve	35,00
Philipponat	Brut	35,00
Capichera	vign'angea (capsula gialla)	20,00

# Metodo Charmat



## Autoclave

Una miscela di lieviti e zucchero viene aggiunta al vino e il vino viene trasferito in un'autoclave (cisterna d'acciaio a temperatura e pressione controllate).

## Seconda fermentazione

I vini completano la seconda fermentazione in autoclave per un periodo compreso tra 1 e 6 mesi.

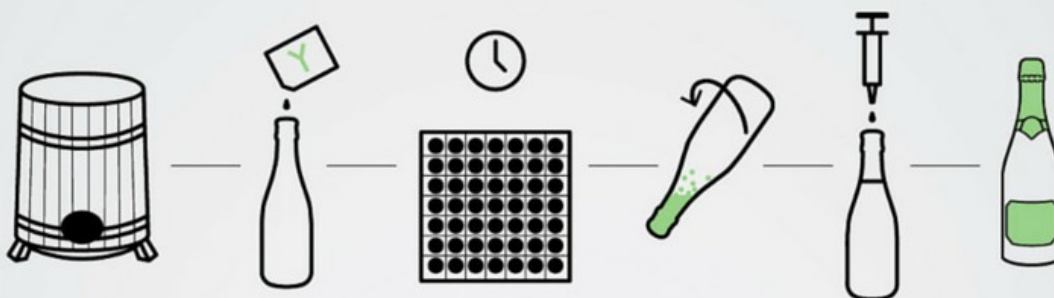
## Filtraggio

I vini vengono passati in un filtro resistente all'alta pressione per la rimozione di eventuali sedimenti.

## Dosage

Al vino viene aggiunta una miscela di vino e zucchero prima di finire in bottiglia.

# Metodo Classico



## Cuvée

Quando il vino ha completato una prima fermentazione, in cantina viene creata una miscela, o cuvée, con una selezione di vini base.

## Tirage

I vini vengono imbottigliati insieme a lieviti e zucchero (Liqueur de Tirage), per iniziare una seconda fermentazione.

## Invecchiamento

Il vino viene lasciato riposare per un periodo compreso tra 6 e 30 mesi.

## Remuage

Le bottiglie vengono ruotate e inclinate per far depositare i residui nel collo. Al termine del processo vengono stappate per eliminare le fecce.

## Dosage

Alle bottiglie viene aggiunto il Liqueur d'Expedition (una miscela di vino e zucchero) per compensare quanto perso insieme ai residui.



