

Benvenuti al *CiaoCiao*, dove potete gustare i veri *sapori* della tipica e tradizionale cucina italiana.

*La pasta e la pizza* sono la nostra vera passione dal 2007. Con oltre 18 anni di esperienza nel mondo della *cucina italiana*, abbiamo una cosa ben chiara: la qualità.

Per questo utilizziamo solo prodotti di prima scelta, dall'impasto (*con 72 ore di lievitazione*) all'ultimo ingrediente, oltre al forno a legna e al nostro inconfondibile tocco.

## Antipasti DI TERRA e DI MARE

<b>Bruschette*</b> .....	€ 12.00
Pane tostato, pomodori concassé, basilico e origano (1)	
<b>Parmigiana di melanzane*</b> (1, 7) .....	€ 15.00
Salsa di pomodoro, melanzane, Parmigiano Reggiano, mozzarella, basilico*	
<b>Italia</b> .....	€ 15.00
Prosciutto crudo, misticanza, burrata dop (7)	
<b>Tagliere Ciao Ciao</b> .....	€ 20.00
Selezione di formaggi e salumi Italiani (7)	
<b>Bresaola, rucola e Grana</b> .....	€ 18.00
Scaglie di grana, rucola, bresaola, limone (7)	
<b>Impepata di cozze*</b> .....	€ 17.00
Cozze, prezzemolo, pepe, limone (14)	
<b>Tartare di salmone</b> .....	€ 21.00
Salmone fresco, avocado, menta, frutti di bosco, limone (4)	
<b>Zuppetta dello Chef* con crostoni di pane</b> .....	€ 19.00
Zuppa con cozze, gamberoni, orata, seppia, prezzemolo, peperoncino e pomodoro (2, 4, 9, 14), servita con crostoni di pane (1)	

## Pasta e Primi Piatti

DI TERRA e DI MARE

<b>Spaghetti alla carbonara</b> .....	€ 18.00	<b>Margherite fatte a mano ripiene di carne Chianina alle erbe aromatiche</b> .....	€ 22.00
Uova, Pecorino Romano Dop, pancetta nostrana umbra (1, 3, 7)		Burro, salvia, timo, rosmarino (1, 7)	
<b>Paccheri Amatriciana*</b> .....	€ 18.00	<b>Strozzapreti al Pesto di Basilico*</b> (1, 7, 8) .....	€ 18.00
Pancetta nostrana umbra, salsa di pomodoro, Pecorino Romano Dop, peperoncino (1, 7)		<b>Tagliatelle fatte a mano al salmone*</b> .....	
<b>Lasagna con ragù di carne</b> (1, 7, 8, 9).....	€ 18.00	Panna, salmone, timo, pomodorini datterino, prezzemolo (1, 4, 7)	
<b>Tagliatelle fatte a mano alla Bolognese</b> .....	€ 17.00	<b>Spaghetti alle vongole*</b> .....	€ 24.00
Carne tritata di maiale e manzo (1, 7, 8, 9)		Vongole, prezzemolo, peperoncino (1, 14)	
<b>Tagliatelle fatte a mano funghi Porcini e salciccia*</b> ..	€ 20.00	<b>Tagliatelle Fatte a mano allo scoglio*</b> .....	€ 24.00
Funghi porcini, salciccia umbra, prezzemolo, timo, rosmarino (1, 7)		Vongole, cozze, gamberi, seppia, pomodorini, basilico, prezzemolo, peperoncino (1, 2, 4, 14)	
<b>Gnocchi alla Sorrentina*</b> .....	€ 17.00	<b>Risotto ai frutti di mare*</b> (min 2 pp, prezzo per pp) ...	€ 25.00
Mozzarella, pomodoro, basilico (1, 7)		Riso carnaroli, vongole, cozze, gamberi, seppia, pomodorini, basilico, prezzemolo, peperoncino (2, 4, 14, 7)	
<b>Ravioli Fatti a mano, ripieni ai 4 formaggi</b> .....	€ 22.00	<b>Paccheri gamberoni e stracciatella di burrata Dop*</b> ..	€ 25.00
con salsa di pomodorini datterino e basilico (1, 7)		Stracciatella di burrata Dop, gamberoni, pomodorini datterino, basilico, peperoncino (1, 2, 7)	
<b>Risotto ai funghi porcini*</b> .....	€ 23.00		
Riso Carnaroli, funghi porcini, prezzemolo, timo (2, 7)			

## Secondi Piatti

DI TERRA e DI MARE

<b>Entrecote di manzo con patate arrosto e salsa alle pere dello chef</b> .....	€ 23.00
Ingredienti salsa: rosmarino, pere, granuli di senape, salsa worcestershire (10)	
<b>Tagliata di manzo*</b> .....	€ 25.00
con rucola, Grana Padano e salsa alle pere dello chef (7, 10)	
<b>Petto di pollo con patate arrosto* e insalata</b> (7, 10).....	€ 17.50
<b>Hamburger Home made</b> .....	€ 17.50
Hamburger 100% Manzo, lattuga, pomodoro a fette, cheddar, pane e patate arrosto* (1, 7)	
<b>Scaloppina al limone con patate al forno* e insalata</b> (1, 7) .....	€ 18.00
<b>Cotoletta alla Milanese con patate fritte</b> (1, 3) .....	€ 18.00
<b>Frittura di Calamari e gamberoni* con salsa allo yogurt e lime</b> .....	€ 24.00
Salsa allo yogurt con aglio, erba cipollina, olio, lime (1, 2, 4, 7)	
<b>Trancio di salmone alla griglia*</b> .....	€ 23.00
con verdure saltate (4, 7)	
<b>Filetto di Orata alla griglia*</b> .....	€ 24.00
con verdure saltate (4, 7)	

## Insalate

<b>Heidi</b> .....	€ 17.00
Misticanza, formaggio di capra, noci, miele, pancetta (7, 8)	
<b>Tricolore</b> .....	€ 17.00
Pomodori ramati, burrata dop, basilico e avocado (8)	
<b>Cesar</b> .....	€ 16.00
Misticanza, pollo, scaglie di Grana Padano, crostini, salsa cesar (1, 7, 8, 10)	
<b>Mediterranea</b> .....	€ 16.50
Misticanza, mozzarella, olive nere, mais, pomodori ramati (8)	

## Contorni

<b>Patatine fritte</b> .....	€ 6.00
<b>Patate arrosto*</b> .....	€ 8.00
<b>Verdure saltate</b> .....	€ 8.00
Melanzane, peperoni, zucchine	
<b>Insalata mista</b> .....	€ 10.00
Insalata, pomodori, mais, olive	
<b>Riso basmati</b> .....	€ 5.00
(1) in caso di intolleranza al glutine comunicarlo al personale di sala	

Autentica PIZZA italiana, preparata artigianalmente con un impasto lievitato per 72 ore e cotta nel tradizionale forno a legna.

Anche con impasto integrale.

<b>Burratina &amp; Friends</b> .....	€ 22.00
Stracciatella di Burrata Dop, pancetta nostrana Umbra, Pecorino Romano Dop, Grana Padano, formaggio di capra (1, 7)	
<b>Sfizio</b> .....	€ 21.00
Stracciatella di Burrata Dop, mortadella Bologna Igp, pistacchi (1, 7, 8)	
<b>Vizio</b> .....	€ 23.00
Pomodoro, stracciatella di Burrata Dop, prosciutto crudo, Gorgonzola Dop, noci (1, 5, 7)	
<b>Genova</b> .....	€ 20.00
Pesto di Basilico, pomodorini gialli e rossi, stracciatella di Burrata Dop (1, 7)	
<b>Delizia</b> .....	€ 22.00
Carciofi, pomodori secchi, formaggio di capra, stracciatella di Burrata Dop, crema di zucchine (1, 7)	

## Focacce, Pizze Tradizionali e Calzoni

<b>Focaccia con aglio o rosmarino</b> (1) .....	€ 7.00	<b>Vegetariana</b> (1, 7).....	€ 16.00
Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano (1, 4, 7)		Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, funghi	
<b>Focaccia integrale con semi di sesamo</b> (1, 11) .....	€ 7.50	<b>Jack</b> .....	€ 16.50
Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano (1, 4, 7)		Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola (1, 7)	
<b>Focaccia Capri</b> (1, 7) .....	€ 18.00	<b>Pugliese</b> .....	€ 15.00
Mozzarella di bufala, pomodorini datterino, rucola, olive nere		Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa (1, 4, 7)	
<b>Margherita</b> .....	€ 12.00	<b>Campagna</b> (1, 7).....	€ 16.00
Pomodoro, mozzarella (1, 7)		Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana Umbra, funghi	
<b>Napoli</b> .....	€ 15.00	<b>Francescana</b> .....	€ 18.00
Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive, origano (1, 4, 7)		Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi porcini (1, 2, 7)	
<b>Capricciosa</b> .....	€ 16.00	<b>Rustica</b> .....	€ 19.00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi (1, 7)		Pomodoro, Mozzarella di Bufala, gorgonzola, salsiccia nostrana Umbra (1, 7)	
<b>Primavera</b> (1, 7).....	€ 20.00	<b>Iberica</b> .....	€ 16.00
Pomodoro, bresaola, mozzarella di bufala, rucola, grana Padano		Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta (1, 7)	
<b>4 stagioni</b> (1, 7) .....	€ 16.00	<b>Amatriciana</b> .....	€ 15.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofini		Pomodoro, mozzarella, pancetta, pecorino (1, 7)	
<b>Fuego</b> .....	€ 14.00	<b>Contadina</b> .....	€ 17.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante (1, 7)		Mozzarella, patate arrosto, salsiccia nostrana Umbra (1, 7)	
<b>Mezzogiorno   Piccante</b> .....	€ 20.00	<b>Calzone classico</b> .....	€ 17.00
Pomodoro, Mozzarella di bufala, 'nduja, salsiccia nostrana Umbra, cipolla rossa (1, 7)		Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi (1, 7)	
<b>4 formaggi</b> .....	€ 15.00	<b>Calzone Terni</b> .....	€ 17.00
Pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, Gorgonzola (1, 7)		Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi champignon (1, 7)	
<b>Haway</b> .....	€ 15.00	<b>Calzone Space</b> (1, 7) .....	€ 19.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas (1, 7)		Mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola, salsiccia nostrana Umbra	
<b>Orso</b> .....	€ 16.00	<b>Calzone Hot Pacha   Piccante</b> .....	€ 18.00
Mozzarella, panna, pancetta, prosciutto cotto, funghi (1, 7)		Mozzarella, patate arrosto, salame piccante, 'nduja (1, 7)	
<b>Regina</b> .....	€ 19.00		
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, prosciutto crudo, rucola, Grana Padano (1, 7)			
<b>Ciao Ciao</b> (1, 7).....	€ 18.00		
Pomodoro, Mozzarella di Bufala, pomodorini datterini, basilico			

## Allergeni

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo e avena) o le loro varietà ibride
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte\*\*
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di macadamia o noci australiane)

9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Biossido di zolfo e solfiti (>10mg/kg o litro)
13. Lupini
14. Molluschi

I 14 gruppi di sostanze che causano allergie o intolleranze alimentari regolamentate a fini informativi per i consumatori dal Regolamento (UE) n. 1169/2011. \*\* Incluso il lattosio, lo zucchero del latte che causa intolleranza nelle persone con assenza o bassi livelli dell'enzima lattasi.

## Allergenos

1. Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada y avena) o sus variedades híbrida
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuetes
6. Soja
7. Leche\*\*
8. Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, nueces macadamia o nueces de Australia)

9. Apio
10. Mostaza
11. Granos de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos (>10mg/kg o litro)
13. Altramucos
14. Moluscos

\* Los 14 grupos de sustancias que causan alergias o intolerancias alimentarias reguladas a efectos de información al consumidor por el Reglamento (UE) No 1169/2011. \*\* Incluida la lactosa, el azúcar de la leche causante de la intolerancia en aquellas personas con ausencia o bajo nivel de la enzima lactasa.

## Allergens

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, and oats) or their hybrid varieties
2. Crustaceans
3. Eggs
4. Fish
5. Peanuts
6. Soybeans
7. Milk\*\*
8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Australian nuts)

9. Celery
10. Mustard
11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and sulphites (>10mg/kg or litre)
13. Lupin
14. Molluscs

\* The 14 groups of substances causing allergies or intolerances regulated for consumer information purposes by Regulation (EU) No 1169/2011.

\*\* Including lactose, the milk sugar causing intolerance in those with absence or low levels of the enzyme lactase.

Dolci  
Artigianali  
Handmade  
Desserts  
Postres  
Artesanales



<b>Tiramisù</b> (1, 3, 7).....	<b>8.00</b>
<b>Cheesecake</b> (1, 7) .....	<b>8.00</b>
<b>Pannacotta</b> (7) .....	<b>8.00</b>
<b>Gelato: vaniglia o fragola</b> (7).....	<b>7.00</b>
Helado de vainilla o fresa / Vanilla or strawberry ice cream	
<b>Fragole e panna</b> (7) .....	<b>7.00</b>
Fresas y nata / Strawberries and cream	
<b>Semifreddo ai 3 cioccolati</b> (7).....	<b>9.00</b>
Semifrio de tres chocolates / Tree chocolates parfait	
<b>Semifreddo croccante al pistacchio</b> (7, 8) .....	<b>9.00</b>
Semifrio de pistacho crujiente / Pistachio crunch parfait	

Per informazioni, allergeni o richieste speciali chiedere allo staff. For information, allergens, or special requests, please ask the staff.  
Para información, alérgenos o solicitudes especiales, por favor pregunte al personal.

# Carta dei Vini

WineList

Carta de  
Vinos

<hr/> <b>BIANCO . BLANCO . WHITE</b> <hr/>	<b>Sauvignon</b>	Moulin de Gassac	<b>26</b>
	<b>Vermentino</b>	Meri	<b>32</b>
	<b>Pinot Grigio</b>	Lunardi	<b>24</b>
	<b>Greco di tufo Cutizz</b>	Feudi San Gregorio	<b>36</b>
	<b>Falanghina Sannio</b>	Feudi San Gregorio	<b>33</b>
	<b>Gewürztraminer</b>	Tiefenbrunner	<b>36</b>
	<b>Ribolla Gialla</b>	Livio Felluga	<b>45</b>
	<b>Pinot Grigio</b>	Livio Felluga	<b>45</b>
	<b>Verdejo</b>	Finca Montico	<b>29</b>
<hr/> <b>ROSSO . TINTO . RED</b> <hr/>	<b>Corvina</b>	Casalforte	<b>24</b>
	<b>Sangiovese</b>	Caparzo	<b>25</b>
	<b>Valpolicella Ripasso</b>	Casalforte	<b>31</b>
	<b>Amarone della Valpolicella</b>	Casalforte	<b>72</b>
	<b>Brunello di Montalcino</b>	Caparzo	<b>80</b>
	<b>Pinot Noir</b>	Moulin de Gassac	<b>27</b>
	<b>Tarsus Crianza</b>	Ribera del Duero	<b>30</b>
<hr/> <b>ROSATO . ROSADO . ROSÈ</b> <hr/>	<b>Pinot Grigio</b>	Riva	<b>24</b>
	<b>Pétale de Rose</b>	Côtes De Provence	<b>38</b>
	<b>Le Rose D'Azur</b>	Côtes De Provence	<b>29</b>
	<b>Izadi Larrosa</b>	Ribera	<b>28</b>
<hr/> <b>PROSECCO &amp; CHAMPAGNE</b> <hr/>	<b>Divici</b>		<b>28</b>
	<b>Moët &amp; Chandon</b>		<b>85</b>
	<b>Moët &amp; Chandon Ice</b>		<b>110</b>
	<b>Millesimato Casa Burti</b>	Cantina Riondo	<b>25</b>
	<b>Franciacorta 61 brut</b>	Berlucchi	<b>44</b>



# Bevande e Cocktails Drink List Bebidas y Cócteles

## COCKTAILS

<b>SPRITZ</b> .....	€ 10,00
Prosecco, Aperol, soda water	
<b>NEGRONI</b> .....	€ 13,00
Bitter Campari, vermouth rosso, gin	
<b>AMERICANO</b> .....	€ 13,00
Bitter Campari, vermouth rosso, soda water	
<b>MOJITO CLÁSICO/PASSION FRUIT/MANGO</b> .....	€ 13,00
Bacardi, lime, soda water, brown sugar, mint	
<b>STRAWBERRY MOJITO</b> .....	€ 13,00
Bacardi, lime, strawberry, soda water, brown sugar, mint	
<b>LONG ISLAND</b> .....	€ 13,00
Vodka, gin, Bacardi, Cointreau, lime, Cola	
<b>SEX ON THE BEACH</b> .....	€ 13,00
Vodka, peach vodka, orange juice, blueberry juice	
<b>CAIPIROSKA</b> .....	€ 13,00
Vodka, lime, brown sugar	
<b>STRAWBERRY CAIPIROSKA</b> .....	€ 13,00
Vodka, lime, strawberry, brown sugar	
<b>MARGARITA</b> .....	€ 13,00
Tequila, Cointreau, lemon juice	
<b>DAIQUIRI</b> .....	€ 13,00
Bacardi, lime, sugar syrup	
<b>STRAWBERRY DAIQUIRI</b> .....	€ 13,00
Bacardi, strawberry, lime, sugar syrup	
<b>PALOMA</b> .....	€ 13,00
Tequila, Pink Grapefruit soda, sparkling water, lime juice	
<b>CAIPIRINHA</b> .....	€ 13,00
Cachaça, brown sugar, Lime	
<b>ESPRESSO MARTINI</b> .....	€ 13,00
<b>CUBA LIBRE</b> .....	Classic € 12,00   Premium € 15,00
<b>GIN TONIC</b> .....	Classic € 12,00   Premium € 15,00
<b>GIN LEMON</b> .....	Classic € 12,00   Premium € 15,00
<b>VODKA TONIC</b> .....	Classic € 12,00   Premium € 15,00
<b>VODKA REDBULL</b> ..	Classic € 12,00   Premium € 15,00
<b>VODKA LEMON</b> .....	Classic € 12,00   Premium € 15,00

## CERVEZAS

<b>PEQUEÑA</b> .....	€ 3,00
<b>GRANDE</b> .....	€ 4,00
<b>CORONA</b> .....	€ 5,00
<b>ALHAMBRA</b> .....	€ 5,00
<b>ALHAMBRA ESPECIAL</b> .....	€ 4,00
<b>ESTRELLA GALICIA</b> .....	€ 4,00
<b>CERES</b> .....	€ 5,00
<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b> .....	€ 3,50

## VINO Y SANGRIA

<b>COPA DE VINO</b> .....	€ 5,00
Blanco, Tinto, Rosé	
<b>COPA DE PROSECCO</b> .....	€ 6,00
<b>SANGRIA 1 L</b> .....	€ 26,00
<b>SANGRIA DE CAVA 1 L</b> .....	€ 32,00

## REFRESCOS

<b>AGUA</b> .....	€ 3,00
<b>AGUA CON GAS</b> .....	€ 3,50
<b>COCA COLA, FANTA SPRITE</b> Botella/Bottle	€ 4,00
<b>AQUARIUS, NESTEA</b> Lata / Can .....	€ 3,50
<b>RED BULL</b> .....	€ 3,50
<b>ZUMOS</b> .....	€ 3,00
<b>ZUMO DE NARANJA</b> .....	€ 4,50

## CAFETERIA

<b>CAFÉ</b> .....	€ 2,50
<b>CORTADO</b> .....	€ 3,00
<b>CAPUCCINO</b> .....	€ 3,20
<b>CAFÉ CON LECHE</b> .....	€ 3,20
<b>AMERICANO</b> .....	€ 3,00
<b>CARAJILLO</b> .....	€ 3,50
<b>DOBLE CAFÉ</b> .....	€ 4,00
<b>CAFÉ SHAKE</b> .....	€ 6,00