

Bienvenidos al *CiaoCiao*, donde podeis probar los verdaderos *sabores* de la típica y tradicional comida italiana. *La pasta y la pizza* son nuestras verdadera pasión desde el 2007. Llevamos más de 18 años de experiencia sobre el mundo de la *comida Italiana*, tenemos claro una cosa, calidad.

Por esto utilizamos sólo productos de primera calidad, desde la masa (*72 horas de fermentación*) hasta el ultimo ingrediente, más el horno de leña y nuestro inconfundible toque.

Entrantes DE TIERRA Y DE MAR

Bruschettas *	€ 12.00
Pan tostado, tomates concassé, albahaca y orégano(1)	
Parmigiana de berenjenas * (1, 7)	€ 15.00
Salsa de tomate, berenjenas, Parmigiano Reggiano, mozzarella, albahaca*	
Italia	€ 15.00
Jamón de Parma, ensalada mixta, burrata DOP (7)	
Tagliere Ciao Ciao	€ 20.00
Selección de quesos y embutidos italianos (7)	
Bresaola, rúcula y Grana	€ 18.00
Láminas de Grana Padano, rúcula, bresaola, limón (7)	
Mejillones al vapor*	€ 17.00
Mejillones, perejil, pimienta, limón (14)	
Tartare de salmón	€ 21.00
Salmón fresco, aguacate, menta, frutos del bosque, limón (4)	
Sopita del chef* con pan tostado	€ 19.00
Sopa con mejillones, langostinos, lubina, sepia, perejil, chile y tomate (2, 4, 9, 14), servida con pan tostado (1)	

Pasta y Primeros Platos

DE TIERRA Y DE MAR

Espaguetis a la carbonara	€ 18.00	Margaritas hechas a mano rellenas de carne Chianina con hierbas aromáticas	€ 22.00
Huevos, Pecorino Romano DOP, panceta Italiana (1, 3, 7)		Mantequilla, salvia, tomillo, romero (1, 7)	
Paccheri Amatriciana *	€ 18.00	Strozzapreti al pesto de Albahaca* (1, 7, 8)	€ 18.00
Panceta italiana, salsa de tomate, Pecorino Romano DOP, pimienta picante (1, 7)		Tagliatelle hechas a mano con salmón*	
Lasaña de carne (1, 7, 8, 9).....	€ 18.00	Nata, salmón, tomillo, tomates cherry, perejil (1, 4, 7)	
Tagliatelle hechas a mano a la boloñesa	€ 17.00	Spaghetti con almejas*	€ 24.00
Carne picada de cerdo y ternera (1, 7, 8, 9)		Almejas, perejil, pimienta picante (1, 14)	
Tagliatelle hechas a mano con setas y salchicha * .	€ 20.00	Tagliatelle hechas a mano con frutos del mar* ...	€ 24.00
Setas porcini, salchicha Italiana, perejil, tomillo, romero (1, 2, 7)		Almejas, mejillones, gambas, sepia, tomates cherry, albahaca, perejil, pimienta picante (1, 2, 4, 14)	
Gnocchi a la Sorrentina *	€ 17.00	Risotto de mariscos* (mín. 2 personas, precio por persona)	€ 25.00
Mozzarella, tomate, albahaca (1, 7)		Arroz carnaroli, almejas, mejillones, gambas, sepia, tomates cherry, albahaca, perejil, pimienta picante (2, 4, 14, 7)	
Ravioli hechos a mano, rellenos de 4 quesos	€ 22.00	Paccheri con gambas y stracciatella de burrata DOP*	€ 25.00
con salsa de tomates cherry y albahaca (1, 7)		Stracciatella de burrata DOP, gambas, tomates cherry, albahaca, pimienta picante (1, 2, 7)	
Risotto con setas porcini*	€ 23.00		
Arroz Carnaroli, setas porcini, perejil, tomillo (2, 7)			

Para información o solicitudes especiales, por favor pregunte al personal de sala.

* Puede contener ajo. El pimienta picante y el ajo en los platos pueden ser omitidos bajo petición.

CUBIERTO Y PAN € 1,50

INDICACIÓN DE ALÉRGENOS:

() Lista de alérgenos en la página final

CIAOCIAOIBIZA.COM

FOLLOW US @ciaociaoibiza

EAT IN | DELIVERY | TAKEAWAY



Platos principales

DE TIERRA Y DE MAR

Entrecot de ternera con patatas asadas y salsa de peras del chef	€ 23.00
Ingredientes de la salsa: romero, peras, granos de mostaza, salsa Worcestershire (10)	
Tagliata de ternera*	€ 25.00
con rúcula, Grana Padano y salsa de peras del chef (7, 10)	
Pechuga de pollo con patatas asadas* y ensalada (7, 10)	€ 17.50
Hamburguesa casera	€ 17.50
Hamburguesa 100% carne de ternera, lechuga, rodajas de tomate, cheddar, pan y patatas asadas* (1, 7)	
Bistec de ternera al limón con patatas asadas* y ensalada (1, 7)	€ 18.00
Milanesa de ternera y patatas fritas (1, 3).....	€ 18.00
Fritura de calamares y langostinos* con salsa de yogur y lima	€ 24.00
Salsa de yogur con ajo, cebollino, aceite, lima (1, 2, 4, 7)	
Salmón a la plancha*	€ 23.00
con verduras salteadas (4, 7)	
Filete de dorada a la plancha*	€ 24.00
con verduras salteadas (4, 7)	

Ensaladas

Heidi	€ 17.00
Lechuga, queso de cabra, nueces, miel, panceta (7, 8)	
Tricolore	€ 17.00
Tomates, burrata DOP, albahaca y aguacate (8)	
César	€ 16.00
Lechuga, pollo, laminas de Grana Padano, crostini, salsa César (1, 7, 8, 10)	
Mediterranea	€ 16.50
Lechuga, mozzarella, aceitunas negras, maíz, tomates (8)	

Guarniciones

Patatas fritas	€ 6.00
Patatas asadas*	€ 8.00
Verduras salteadas	€ 8.00
Berenjenas, pimientos, calabacines	
Ensalada mixta	€ 10.00
Ensalada, tomates, maíz, aceitunas	
Arroz basmati	€ 5.00
(1) En caso de intolerancia al gluten, informar al personal de sala	

Auténtica pizza italiana,
hecha a mano con
 una masa fermentada
 durante *72 horas* y
 cocida en el tradicional
 horno de leña.

También disponible
 con *masa integral*.

Burratina & Friends	€ 22.00
Stracciatella di Burrata DOP, pancetta Italiana, Pecorino Romano DOP, Grana Padano, queso de cabra (1, 7)	
Sfizio	€ 21.00
Stracciatella di Burrata DOP, mortadela Bologna IGP, pistachos (1, 7, 8)	
Vizio	€ 23.00
omate, stracciatella di Burrata DOP, jamón Parma, Gorgonzola DOP, nueces (1, 5, 7)	
Genova	€ 20.00
Pesto de Albahaca, tomates cherry amarillos y rojos, stracciatella di Burrata DOP (1, 7)	
Delizia	€ 22.00
Alcachofas, tomates secos, queso de cabra, stracciatella di Burrata DOP, crema de calabacín (1, 7)	

Focaccias, Pizzas Tradicionales y Calzones

Focaccia con ajo o romero (1).....	€ 7.00	Vegetariana (1, 7).....	€ 16.00
Tomate, mozzarella, calabacín, berenjena, pimientos, champiñones			
Focaccia integral con semillas de sésamo (1, 11)	€ 7.50	Jack	€ 16.50
		Tomate, mozzarella, chorizo picante, gorgonzola (1, 7)	
Focaccia Capri (1, 7)	€ 18.00	Pugliese	€ 15.00
Mozzarella di Bufala, tomates cherry, rúcula, aceitunas negras, orégano		Tomate, mozzarella, atún, cebolla morada (1, 4, 7)	
Margherita Tomate, mozzarella (1, 7).....	€ 12.00	Campagna	€ 16.00
		Tomate, mozzarella, salchicha italiana, champiñones (1, 7)	
Napoli (1, 4, 7)	€ 15.00	Francescana	€ 18.00
Tomate, mozzarella, anchoas, alcaparras, aceitunas, orégano		Tomate, mozzarella, jamón Parma, setas porcini (1, 2, 7)	
Capricciosa (1, 7).....	€ 16.00	Rústica (1, 7).....	€ 19.00
Tomate, mozzarella, alcachofas, jamón york, champiñones		Tomate, Mozzarella di Bufala, gorgonzola, salchicha Italiana	
Primavera (1, 7)	€ 20.00	Ibérica	€ 16.00
Tomate, bresaola, Mozzarella di Bufala, rúcula, Grana Padano		Tomate, mozzarella, jamón york, panceta Italiana (1, 7)	
Cuatro Estaciones	€ 16.00	Amatriciana	€ 15.00
Tomate, mozzarella, champiñones, jamón york, aceitunas, alcachofas (1, 7)		Tomate, mozzarella, panceta Italiana, queso pecorino (1, 7)	
Fuego	€ 14.00	Contadina	€ 17.00
Tomate, mozzarella, chorizo picante (1, 7)		Mozzarella, patatas asadas, salchicha Italiana (1, 7)	
Mezzogiorno Picante	€ 20.00	Calzone clásico	€ 17.00
Tomate, mozzarella de Bufala, 'nduja, salchicha Italiana, cebolla morada (1, 7)		Tomate, mozzarella, jamón york, champiñones (1, 7)	
Cuatro quesos	€ 15.00	Calzone Terni	€ 17.00
Tomate, mozzarella, 4 quesos (1, 7)		Tomate, mozzarella, salchicha Italiana, champiñones (1, 7)	
Hawaiana	€ 15.00	Calzone Space	€ 19.00
Tomate, mozzarella, jamón york, piña(1, 7)		Mozzarella, jamón york, gorgonzola, salchicha Italiana (1, 7)	
Oso (1, 7).....	€ 16.00	Calzone Hot Pacha Picante	€ 18.00
Mozzarella, nata, panceta Italiana, jamón york, champiñones		Mozzarella, patatas asadas, chorizo picante, 'nduja (1, 7)	
Reina	€ 19.00		
Tomate, Mozzarella de Bufala, tomates cherry, jamón Parma, rúcula, Grana Padano (1, 7)			
Ciao Ciao	€ 18.00		
Tomate, Mozzarella di Bufala, tomates cherry, albahaca (1, 7)			

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. Cacahuètes
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. Altramuces
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



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

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

Bevande e Cocktails Drink List Bebidas y Cócteles

COCKTAILS

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

CERVEZAS

PEQUEÑA	€ 3,00
GRANDE	€ 4,00
CORONA	€ 5,00
ALHAMBRA	€ 5,00
ALHAMBRA ESPECIAL	€ 4,00
ESTRELLA GALICIA	€ 4,00
CERES	€ 5,00
CERVEZA SIN ALCOHOL	€ 3,50

VINO Y SANGRIA

COPA DE VINO	€ 5,00
Blanco, Tinto, Rosé	
COPA DE PROSECCO	€ 6,00
SANGRIA 1 L	€ 26,00
SANGRIA DE CAVA 1 L	€ 32,00

REFRESCOS

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

CAFETERIA

CAFÉ	€ 2,50
CORTADO	€ 3,00
CAPUCCINO	€ 3,20
CAFÉ CON LECHE	€ 3,20
AMERICANO	€ 3,00
CARAJILLO	€ 3,50
DOBLE CAFÉ	€ 4,00
CAFÉ SHAKE	€ 6,00