

## **MENU**

**VIA VINCENZO MONTI, 34** 

Wifi: ristorante cecco Password: ceccomilano

www.ristorantececcomilano.it

	<b>ANTIPAS</b>	TI	
Parmigiana di melanzane 1.7.	12	Culatello e gnocco fritto 1.7.	16
Jamon Iberico al coltello	20	Toscano al coltello	14
Insalata di carciofi e scaglie di grana 7.	15	Acciughe spagnole del mar Cantab con bufala e olive piccanti 4	rico 16
Burratina con pomodori secchi 7.	12	Bresaola rucola e grana a scaglie 7.	13
Fiori di zucca ripieni di caprino e acciughe 1.347.	14	Insalata di piovra* rucola, patate e pomodorini 1.4.	17
	— PASTE		
Fusilli alla Norma (pomodoro, melanzane e ricotta salata) 1.7.	13	Farfalle speck zafferano 1.7 e asparagi	13
Tagliatelle al ragù 1.3.7.9.	14	Chitarra mezzo granchio* bottarga	. 1.416
Paccheri pomodorini e burrata 1.7.	14	Spaghetti alle vongole 1.14.	18
Gnocchi Cecco (pomodoro, panna e pesto) 1.3.7.9.	13	Risotto code di scampi* 1.4. e fiori di zucca	16
———— р	IATTO UN	псо —	
Polpette al sugo con risotto alla parm			22
SI	ECONDI PI	ATTI	
Asparagi alla Bismarck 7.	18	Tagliata di salmone con songino e pomodorini 4	24
Cotoletta con patate 1.3.7.	23	Fritto misto di mare* 1.2.4	25
Tagliata di manzo con carciofi	26	Filetto di branzino alla griglia 4. con zucchine	23
Paillard di vitello alla griglia	23	Chateaubriand (min 2 persone)	80
Hamburger alla griglia e patatine 1	21	Carpaccio di branzino scottato con fiori di zucca 4.	24
Costata tagliata con patate 1.	24	Petto di pollo alla griglia con spinaci	18
	CONTOR	NI —	
Patate fritte o soutè	6	Insalata mista	7
Verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni, trevisana)	8	Spinaci a piacere (agro, burro, aglio olio e peperoncino)	7

PIZZ	Æ ————————————————————————————————————			
Bufala Salsa di pomodoro e mozzarella di bufala 1.7.				
Margherita Salsa di pomodoro, mozzarella e basilico 1.7.				
Calzone Salsa di pomodoro, mozzarella, grana e prosciutto cotto 1.7.				
Napoletana Salsa di pomodoro, mozzarella, acciughe e origano 1.7.				
Bavarese (con aggiunta di patatine fritte € 14,00) Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel 1.7.				
Toscana Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi porcini* 1.7.				
Ortolana Salsa di pomodoro, mozzarella e verdure miste grigliate 1.7.				
Bufala e Crudo Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma 1.7.				
Marinara Doppia salsa di pomodoro, aglio, origano e basilico 1.				
4 Stagioni Salsa di pomodoro, mozzarella, cotto, olive, carciofi e funghi 1.7.				
4 Formaggi Salsa di pomodoro, mozzarella, zola, scamorza e grana 1.7.				
Reale Salsa di pomodoro, mozzarella, cotto, funghi champignon 1.7.				
Diavola Salsa di pomodoro, mozzarella e salame piccante 1.7.				
Siciliana Doppia salsa di pomodoro, capperi, acciughe, olive, origano 1.				
Cecco Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta e cipolla 1.7.				
Ciociara Salsa di pomodoro, mozzarella, ricotta 1.7.				
BOWL & INS.	ALATONE —			
Bowl Salmone o Pollo (base di riso, avocado, edamame, pomodorini e carote) 4.6	Insalata Caprese (pomodoro, mozzarella di bufala)	12		
Insalata Primavera (lattuga, mais, tonno mozzarella, pomodorini e uova) 4.6.7 12	Insalata Pollo (rucola, trevisana, sedano, pollo, emmental) 9.7.	12		

	– VINI A	AL CALICE		
BIANCHI & ROSE' Rosè Marotti Campi	6	ROSSI  Rosso di Montepulciano Carpineto	6	
			·····	
Falanghina del Sannio La Guardiense 6		Valpolicella Classico Le Salette	7	
Lugana Le Morette 9		Dolcetto D'Alba Ceretto	9	
Gewurztraminer cantina Rotalian	a 7	Primitivo Chiaromonte 📈	8	
	— API	ERITIVO		
Aperol Spritz	8	Crodino/Bitter	5	
Campari	8	Flute di Prosecco	6	
	BEVA	NDE VARIE		
Vino in caraffa Bianco o rosso	½ litro	(rosè ½ € 12,00)	9	
Birra alla spina	40 cl.		5	
Birra rossa Moretti	33 cl. – vo	33 cl. – vol. 7,2%		
Kuhbacher Weizen	50 cl. – v	ol. 5,5%	7.5	
Kuhbacher Hell	33 cl v	rol. 4,8%	6.5	
Messina cristalli di sale	33 cl. – v	ol. 5.0%	5.5	
Heineken	66 cl.		8	
Becks	33 cl. – v	rol. 5,1%	5.5	
Ichnusa	33 cl. – v	rol. 5,0 %	5.5	
Acqua minerale surgiva	½ litro		2	
Fanta-CocaCola-Sprite	lattina		4	
	LIQUO	RI E CAFFE' —————		
Grappa di Barrique	8	Caffè espresso	2	
Nazionali	5	Tea / cappuccino / tisana	4	
Esteri (estero invecchiato € 14.00)	7	Caffè d'orzo/ginseng/ corretto	3	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLETANZE

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacai; 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 prodoti a basa di coe
7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi; 9 Sedano a prodoti e base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di sema per opto di iseamo; 12 Aniarda collorosa solfiti superiori a 10mg/kg; 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi PRESTARE ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI ESPOSTI PER SINGOLA PREPARAZIONE



	DOLO	CI ————	
Dolce del giorno 1.3.7.	7	Crema catalana 3.7.	7
Tiramisù classico 1.3.7.	7	Salame di cioccolato 1.3.7.	7
	FRUT	ΓΑ	
Ananas (pineapple)	7	Anguria (water melon)	7
Frutti di Bosco (mix barries)	8	-Aggiunta di gelato o liquore	1
	GELA	TI	
Gelati misti (ice cream) 1.5.6.7.8.	7	Tartufo 1.3.5.6.7.8	7
Torroncino 1.5.6.7.8.	7	Affogato al caffè	8
Sorbetti 1.5.6.7.8.	7,5	Sorbetto con liquore	8,5
Meringa al cioccolato 1.3.5.6.7.8	8,5	Affogato al whisky	9,5
	VINO DA D	ESSERT —	
Vino Liquoroso		campanella € 5, con cantu	cci € 7
Moscato D'Asti M.Chiarlo	(calice € 5)		21

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLETANZE

1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut; 2 Crostacei e prodotti a base di crostacai; 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 prodoti a basa di coe 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio); 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi; 9 Sedano a prodoti e base di sedano; 10 Senape e prodotti a base di senape; 11 Semi e prodotti a base di semi di sesamo; 12 Aniarda collorosa solfiti superiori a 10mg/kg; 13 Lupini e prodotti a base di lupini; 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi PRESTARE ATTENZIONE AGLI INGREDIENTI ESPOSTI PER SINGOLA PREPARAZIONE

<u>Le pizze con aggiunta di crudo, speck, bresaola, patatine + 6,00€</u> <u>Coperto e servizio 2,50 € -</u>

\*possibilità di prodotto abbattuto o congelato

Il ristorante "il Quarto non è responsabile degli oggetti smarriti o rubati nel locale

Le mezze porzioni comportano una riduzione di € 3,00 sul prezzo del piatto

Pizza piccola ha lo stesso prezzo della grande

<u>Grazie</u>