

Siamo con te in ogni momento. I nostri piatti da asporto o consegnati direttamente a casa tua. Contattaci e prenota il tuo pranzo o la tua cena fino a 1 ora prima.

Puoi ordinare:

Take away
(pranzo e cena)
o **Delivery**
(solo cena)

scrivendoci tramite Whatsapp
o chiamando al numero

+39 349 330 8300

CIACCO. Un concetto, una storia, un sogno. Mentre una mongolfiera si alza in volo per scappare dalle fiamme dell'inferno, porta al suo interno in salvo un sogno. Un sogno culinario, un vizio di gola che si dirige verso il cielo, nell'aria riconquistando la sua dimensione in libertà.



CIACCO



ciaccolucca

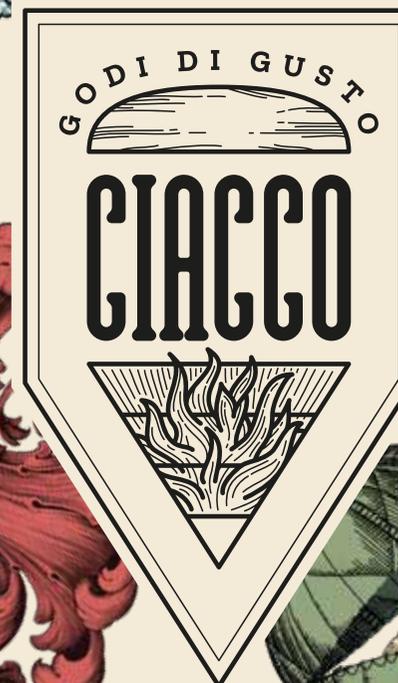


info@ciacco-lucca.it
+39 0583 570 444

Piazza Napoleone, 10
55100 Lucca

Il Pinturicchio
Via Borgo Giannotti 42
Viale Batoni 127
55100 Lucca

CIACCO-LUCCA.IT



**MENU
TAKE AWAY
& DELIVERY**



CROSTONI

GARFAGNINO

Pane, salsiccia cruda della macelleria "Tuccori",
squacquerone.
12.00€

MORTAZZA

Pane, mortadella IGP, stracciatella di Andria, granella
di pistacchio.
14.00€

CAVATORE

Pane, lardo di colonnata, fegatino, uva.
12.00€

AL PIATTO

TAGLIERE DI CLACCO

Crudo di Parma 30 mesi, porchetta, mortadella IGP,
pecorino semistagionato con marmellata di fichi e
mandorle, crostino con salsiccia cruda, crostino con
lardo, pomodoro confit.
18.00€

CARPACCIO DI ROAS_TBEEF

Roastbeef, salsa tonnata, rucola, parmigiano, capperi.
12.00€

TARTAR DI CIACCO

Manzo 180gr, olio della "Tenuta Lenzini", sale Maldon,
senape delicata, erbe aromatiche, accompagnata da
maionese e marmellata di cipolle.
12.00€

TARTAR CON TARTUFO

Manzo 180gr, olio della "Tenuta Lenzini", sale Maldon,
crema di uovo, tartufo, pane croccante.
15.00€

TARTAR PICCANTE

Manzo 180gr, olio al profumo di peperoncino,
zenzero, lime, sale Maldon, accompagnata da
maionese, stracciatella di Andria, polvere di pane.
14.00€

INSALATONE

QUELLA AL SALMONE

Cuor dilattuga, pomodoro confit, salmone,
avocado, ricotta salata.
12.00€

QUELLA AL TONNO

Cuor dilattuga, pomodoro confit, filetti di tonno,
crema di mais, petali di cipolla di Tropea, olive
giganti, fior di latte.
12.00€

QUELLA AL ROASTBIEF

Cuor dilattuga, roast-bief, zucchine marinate, salsa
yogurt, polvere di pane, scaglie di grana.
12.00€

QUELLA ALLA VEGETARIANA

Cuor dilattuga, rucola, avocado, rapa rossa,
pomodoro confit, zucchine marinate, caprino.
12.00€

PANINI A BASE MAIS E CURCUMA

CRUDIO LANGHIRANO

- 1: Prosciutto crudo, lattuga, marmellata di cipolle
dolci, stracciatella di Andria.
7.00€
- 2: Prosciutto crudo, crema di carciofi, mozzarella
fior di latte, rucola fresca.
7.00€

GRAN BISCOTTO

- 3: Gran Biscotto, fior di latte, rucola, burro al
tartufo bianco.
8.00€
- 4: Gran Biscotto, pesto di pomodori secchi,
stracciatella di Andria, rucola.
8.00€

PORCHETTA

- 5: Porchetta, stracciatella di Andria, marmellata di
cipolle dolci.
7.00€
- 6: Porchetta, maionese senapata, rucola, pomodoro
fresco.
7.00€

MORTADELLA IGP CON PISTACCHIO

- 7: Mortadella IGP, marmellata di cipolle dolci,
stracciatella di Andria, granella di postacchi.
7.00€
- 8: Mortadella IGP, confettura di peperoni, gorgonzola
dolce, lattuga.
7.00€

SALSICCIA DELLA MACELLERIA TUCCORI

- 9: Salsiccia cruda, gorgonzola dolce, melanzane
marinate, lattuga.
7.00€

- 10: Salsiccia cruda, stracchino, rucola, pomodoro
fresco.
7.00€

FINOCCHIONA

- 11: Finocchiona, stracciatella di Andria, pesto di
pomodori secchi, rucola.
7.00€
- 12: Finocchiona, confettura di peperoni, pecorino
erborinato.
7.00€

VEGETARIANO

- 13: Lattuga, carciofi alla romana, brie, grana,
pomodoro fresco.
7.00€
- 14: Taleggio, melanzane marinata, rucola, pomodoro
fresco.
7.00€

PARMA

- 15: Prosciutto di Parma, crema di parmigiano 24
mesi, lattuga, petali di cipolla di Tropea.
9.00€

ROAST-BIEF

- 16: Roast-bief, maionese senapata, pomodoro fresco,
lattuga.
9.00€
- 17: Roast-bief, salsa tonnata, pecorino fresco,
pomodoro confit.
8.00€

PULLED PORK

- 18: Maiale sfilacciato, coleslaw, salsa barbecue e
yogurt.
9.00€

BRESAOLA

- 19: Bresaola punta d'anca, stracciatella di Andria,
zucchine marinate, olio alle erbe.
9.00€

ACCIUGA

- 20: Bufala, acciuga del Cantabrico, olio al limone.
10.00€

DOLCI

DOLCE DELLA CASA

5.00€

