



Ristorante Ciak

*Piazza Don Minzoni 6
Monterosso al Mare*

www.ristoranteciak.net



Antipasti

Starters

- **Antipasto Lampara** (Insalata di polpo, gamberi in salsa rosa, pesce spada e acciuga marinata, acciuga fritta ripiena, muscoli ripieni, acquadelle allo scabeccio, fagioli e gamberetti, acciughe salate) **20,00**
Tapas plates of our seafood appetizers (Octopus, shrimp, anchovies, swordfish, ecc.)
- Acciughe salate di Monterosso con pane tostato e burro** **10,00**
Salted anchovies with toasted bread and butter
- Acciughe ripiene fritte (4 Pezzi)** **12,00**
Stuffed fried anchovies (4 pieces)
- Cozze ripiene** **13,00**
Stuffed mussels
- **Insalata di Polpo** **13,00**
Octopus salad (octopus, potatoes, local olives)
- Assaggio misto di acciughe (Marinate, salate, ripiene fritte)** **12,00**
Mixed platter of marinated, salted and stuffed fried anchovies
- **Scampi crudi (4 Pezzi)** **20,00**
Raw scampi  (4 pieces)
- **Gran crudo (scampi, gamberoni rossi, ostriche)** **24,00**
Mixed raw platter of scampi, red shrimp and oysters
- Ostriche (6 pezzi)** **18,00**
Raw oysters (6 pieces)
- Prosciutto crudo di Parma D.O.P.** **10,00**
Parma ham
- Salmone affumicato** **13,00**
Smoked salmon with butter and toasted bread

* In mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti surgelati a norma di legge
 Si ricorda che i crostacei possono contenere tracce di solfiti



Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person

Primi Piatti

First Course

I risotti hanno un tempo di preparazione di 20 min. / Rice cooking time 20 min.

- **Risotto al nero di seppia (min. x 2 pers.)** 14,00 Cad.

Rice with squid ink  (2 person min/ Price is per person)

- **Risotto alla Marinara (min. x 2 pers.)** 15,00 Cad.

Mixed seafood risotto (2 person min/ Price is per person)

- **Risotto con scampi (min. x 2 pers.)** 14,00 Cad.

Scampi risotto  (2 person min/ Price is per person)

- **Ravioli di pesce con sugo di gamberetti (min. x 2 pers.)** 14,00 Cad.

Seafood ravioli with shrimp sauce (2 person min/ Price is per person)

- Spaghetti Ciak (cozze, vongole, pomodoro e olive taggiasche)** 14,00

Spaghetti with mussels, clams, tomato sauce and local olives

- Spaghetti al Pesto** 13,00

Spaghetti with pesto sauce



- Gnocchi fatti a mano al Pesto** 14,00

Homemade gnocchi with pesto sauce



- Spaghetti alla Bolognese** 12,00

Spaghetti with meat sauce

- Gnocchi fatti a mano alla Bolognese** 13,00

Homemade gnocchi with meat sauce

* In mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti surgelati a norma di legge

Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person



Secondi Piatti di Pesce

Second Fish Course

Pesce intero alla griglia con insalata mista

(Normalmente non meno di 700/800 gr)

6,00 100gr.

Grilled fish served with a mixed salad (price varies by weight, normally no less than 700/800gr)

Pesce intero al forno con patate, pomodori e olive taggiasche

(Normalmente non meno di 700/800 gr)

6,00 100gr.

Baked fish served with tomatoes, potatoes and local olives (price varies by weight, normally no less than 700/800gr)

• *Gamberoni alla griglia (4 pezzi)*

18,00

Grilled prawns  (4 pieces) served with a small salad

• *Scampi alla griglia (4 pezzi)*

20,00

Grilled Scampi  (4 pieces) served with a small salad

• *Grigliata mista (gamberoni, scampi, moscardini)*

20,00

Mixed grilled platter of scampi, prawns and squid served with a small salad

• *Fritto misto (gamberi, acciughe, calamari)*

18,00

Mixed fried platter of prawns, anchovies and calamari

• *Pesce spada alla griglia con verdure saltate in padella*

18,00

Grilled swordfish with sauteed vegetables (bell pepper, zucchini, eggplant, onion)

• *Zuppa di pesce (min. x 2 pers.)*

25,00 Cad.

Seafood soup (2 person min/ Price is per person)

Cozze alla Marinara

15,00

Steamed mussels cooked with garlic, parsley and local white wine

• *Moscardini alla griglia*

18,00

Grilled squid  served with a small salad

• *In mancanza di prodotti freschi si utilizzano prodotti surgelati a norma di legge*

Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person



Secondi Piatti di Carne

Second Meat Course

Filetto con verdure saltate in padella

20,00

Filet with sauteed vegetables (bell pepper, zucchini, eggplant, onion)

Fiorentina con insalata mista

(Normalmente non meno di 700/800 gr)

6,00 100gr.

Local T-bone steak

(price varies by weight, normally no less than 700/800gr) served with mixed salad

Formaggi

Cheese

Selezione di formaggi locali

Mixed local cheese platter



12,00



Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person

Contorni

Sides

<i>Insalata verde</i>	4,00
<i>Mixed greens</i>	
<i>Insalata mista</i>	5,00
<i>Mixed greens with tomatoes</i>	
<i>Verdure fresche alla griglia (peperoni, zucchini, melanzane)</i>	5,00
<i>Fresh grilled eggplant, zucchini and bell peppers</i>	
<i>Pomodoro e mozzarella</i>	10,00
<i>Tomatoes and fresh mozzarella cheese</i>	



Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person

Dessert

Sono tutti preparati da noi!

All desserts are homemade!

Creme Caramel	7,00
Caramel custard (flan)	
Crostata con marmellata di limoni di Monterosso	6,00
Lemon marmalade tart made with Monterosso's lemons	
Torta di noci	7,00
Walnut tart	
Panna cotta con salsa di fragole	6,00
Panna cotta (vanilla flan topped with strawberry sauce)	
Tiramisù	6,00
Coffee flavored cake layered with cream	
Coppa della casa (gelato di crema con miele e whiskey)	7,00
Vanilla gelato topped with honey and whiskey	
Gelato naturale al limone o alla crema	6,00
All-natural lemon or vanilla gelato	
Sorbetto al limone e basilico	6,00
Lemon and basil sorbet	
Sciacchetrà con cantucci	7,00
Sciacchetrà with cantucci biscotti (local sweet dessert wine with almond cookies)	



Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person

Bevande

Drinks

Caffè Espresso	2,00
Machine brewed espresso	
Caffè con moka	1,00
Stovetop brewed espresso	
Acqua minerale San Pellegrino e Panna	3,00
Still or sparkling water	
Birra Italiana 66 cl	6,00
Italian beer	
Birra Artigianale 33 cl	7,00
Local artisanal beer	
Birra Italiana 33 cl	4,00
Italian beer	
Birra Heineken 33 cl	4,00
Heineken beer	
Birra Corona 32 cl	4,00
Corona beer	
Bibite, Coca-Cola, Fanta, ecc...	3,00
Soda, Coca-Cola, Coke Zero, Fanta, Ice Tea, etc...	



Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person

Bevande Drinks

Grappe	4,00
Grappa (strong liqueur made from fermented grapes)	
Amari	4,00
Bitter herbal liqueur	
Limoncino di Monterosso	4,00
Limoncello (homemade lemon liqueur)	
Aperol Spritz	6,00
(Aperol, prosecco, soda)	
Lemon Spritz	7,00
(Limoncino, prosecco, soda)	
Cognac/Brandy/Whisky	6,00/9,00

Please note: **No separate checks**
 Service and cover charge €3/person

Wifi Network: **ristoranteciak**
Wifi Password: **talktoeachother**

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

If you have a special dietary need due to a food allergy or intolerance,
we are happy to help. Ask us for the complete list of ingredients and the allergens they contain.

Servizio e Coperto Service and cover charge 3,00 per person



Il vino del Territorio

Local White Wines

Vini Bianchi

Cinque Terre D.O.C.

Monterosso	Cantina Sassarini (Al bicchiere/by glass 5,00)	18,00
Monterosso	Cantina Sassarini "Cian du Cursu"	24,00
Monterosso	Cantina Sassarini "Bucce"	27,00
Monterosso	Cantina Sassarini "Campo al Sole"	30,00
Monterosso	Az. Agricola A Scia	28,00
Monterosso	Begastli	28,00
Monterosso	Buranco	28,00
Manarola	Forlini Cappellini	28,00
Manarola	Burasca	27,00
Riomaggiore	Arrigoni	25,00
Corniglia	La Polenza	24,00
Manarola	Cooperativa	24,00
Manarola	Terre di Levante	24,00
Riomaggiore	Cantina Litan	36,00
Monterosso	Cantina Sassarini "Rosato/Rosé"	20,00
La Spezia	Vino frizzante "Creuza De Mâ"	18,00
Colli di Luni	Bosoni "Vermentino"	20,00
Colli di Luni	Bosoni "Vermentino Et. Nera"	26,00
Colli di Luni	Vino frizzante "Stregato Dalla Luna"	18,00



Il vino del Territorio

Local Red Wines

Vini Rossi

Monterosso	Cantina Sassarini (Al bicchiere/by glass 5,00)	20,00
Monterosso	Cantina Sassarini "Cian du Cursu"	26,00
Monterosso	Cantina Sassarini "1968"	32,00
Monterosso	Az. Agricola A Scia	27,00
Monterosso	Buranco	34,00
Monterosso	Begasti	25,00
Corniglia	La Polenza	24,00
Manarola	Burasca	28,00
Riomaggiore	Cantina Litan	26,00
Colli di Luni	Bosoni "Auxe"	20,00
Colli di Luni	Bosoni "Nicolò O"	25,00
Colli di Luni	Bosoni "Nicolò O Riserva"	32,00



Altri Vini

Other Wines

Vini Bianchi

Alto Adige	Colterenzio "Pinot Grigio"	25,00
Alto Adige	Colterenzio "Chardonnay"	25,00
Alto Adige	Colterenzio "Sauvignon"	25,00
Friuli Venezia Giulia	Livio Felluga "Ribolla Gialla"	30,00
Friuli Venezia Giulia	Livio Felluga "Illivio"	30,00
Friuli Venezia Giulia	Livio Felluga "Sharya"	30,00
Friuli Venezia Giulia	Livio Felluga "Chardonnay"	30,00
Friuli Venezia Giulia	Livio Felluga "Sauvignon"	30,00
Friuli Venezia Giulia	Livio Felluga "Pinot Grigio"	30,00
Veneto	Le Collure - Spumante	24,00
Veneto	Le Collure - Spumante "Carlizze"	30,00
Veneto	De Faveri - Prosecco	20,00
Veneto	De Faveri - Spumante "Carlizze"	30,00
Lombardia	Bellarista "Alma Gran Cuvée"	50,00
Lombardia	Bellarista "Satèn"	65,00
Piemonte	Travaglinio - Moscato d' Asti	22,00



Altri Vini

Other Wines

Vini Rossi

Toscana	Antinori Chianti Classico "Pèppoli"	25,00
Toscana	Antinori "Villa Antinori"	28,00
Toscana	Antinori Chianti Classico Riserva	36,00
Toscana	Antinori "Tignanello"	120,00
Toscana	Antinori Brunello "Pian Delle Vigne"	70,00
Toscana	Antinori Mibile di Montepulciano	24,00
Toscana	Antinori "Solaia"	200,00
Toscana	Rocca Delle Macie Chianti Classico	24,00
Toscana	R.D.M. Chianti Classico Riserva	36,00
Toscana	R.D.M. Rosso di Montalcino	28,00
Toscana	R.D.M. Brunello di Montalcino	65,00
Toscana	R.D.M. Morellino di Scansano	20,00
Toscana	R.D.M. Mibile di Montepulciano	28,00
Toscana	Col D'Orcia Chianti "Gineprone"	20,00
Toscana	Col D'Orcia Rosso di Montalcino	24,00
Toscana	Col D'Orcia Brunello di Montalcino	45,00
Toscana	Col D'Orcia Brunello "Nastagio"	65,00
Piemonte	Gaja "Sori San Lorenzo"	300,00
Piemonte	Gaja "Sori Tildin"	300,00
Piemonte	Gaja "Barbaresco"	160,00
Piemonte	Gaja "Barolo - Sperss"	160,00



Altri Vini

Other Wines

Vini Rossi

Piemonte	Prunotto Nebbiolo d'Alba	25,00
Piemonte	Prunotto Dolcetto d'Alba	20,00
Piemonte	Prunotto Barbera d'Alba	25,00
Piemonte	Prunotto Barbera d'Alba Pian Romualdo	30,00
Piemonte	Prunotto Barbera d'Asti "Fiulot"	20,00
Piemonte	Prunotto Barbera d'Asti "Costamiolo"	35,00
Piemonte	Prunotto Barbaresco	35,00
Piemonte	Prunotto Barbaresco "Bric Turot"	50,00
Piemonte	Prunotto Barolo	50,00
Piemonte	Prunotto Barolo "Bussia"	70,00
Veneto	Allegrini Amarone	50,00
Veneto	Allegrini Ripasso	30,00
Veneto	Brigaldara Amarone	50,00
Veneto	Brigaldara Ripasso	30,00



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per qualsiasi informazione su ingredienti e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

If you have a special dietary need due to a food allergy or intolerance, we are happy to help. Ask us for the complete list of ingredients and the allergens they contain.

