

# LA CHICCA

BOUTIQUE RESTAURANT

## LUNCH MENU



Whatsapp

2 portate €28 a persona  
3 portate €33 a persona

2 courses €28 per person  
3 courses €33 per person

### ANTIPASTI / STARTERS

Caprese di Burrata  
Caprese with burrata

Insalata di mare caldo  
Warm Seafood salad

Polpo\* e patate soutè  
Octopus\* and potatoes sautéed

Pepata di cozze  
Mussels in pepper sauce

Affettati di salumi misti  
Cured & raw hams board

Pecorini con confetture  
Pecorino Cheese and Jams board

### PRIMI / FIRST COURSES

Linguine alla trabaccolara  
Linguine with fish and deshelled seafood

Risotto alla pescatora  
Seafood Risotto

Tagliatelle al pesto di pistacchio e tonno  
Tagliatelle with tuna and pistacchio pesto

Paccheri allo scoglio  
Paccheri with seafood and tomatoes

Tagliatelle zucca, guanciale e pecorino  
Pumpkin, pecorino & cured pork cheek tagliatelle

Pappardelle al cinghiale\*  
Wild boar\* pappardelle

Gnocchi alle vongole e bottarga  
Gnocchi with clams and mullet roe

### SECONDI / MAINS

Orata (supplemento 10€)  
Sea Bream (10€ extra)

Frittura di gamberi, calamari, alici  
Seafood fry with veggies

Parmigiana di melanzane  
Eggplant parmesan

Tagliata di filetto di manzo (supplemento 10€)  
Beef Fillet grilled & sliced (10€ extra)

Zuppeta di pesce  
Fish soup

Cinghiale in umido  
Wild boar stew

Baccala alla livornese  
Cod in tomato sauce olives, and capers

Dolci del giorno 7.5 Contorni del giorno 6.5



Whatsapp



# LA CHICCA

BOUTIQUE RESTAURANT

## Drinks List

Aperol Spritz	11
Campari Spritz	11
Hugo Spritz	11
Negroni	13
Negroni Sbagliato	13
Woodfold Fashioned	15
Espresso Martini	15
Passionfruit Martini	15
Cocktail Martini	15
Gin & Tonic	11
Birra	6
Soft drinks	5

ACQUA PANNA/S. PELLEGRINO 4,5  
COPERTO/COVER CHARGE 3  
Gentile cliente per informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti e bevande somministrati chiedi il Menù Allergeni al nostro personale grazie.  
Please ask our staff for Allergen Menu (REG CE 852/04).  
\*materia prima surgelata  
\*frozen ingredients





# LA CHICCA<sup>®</sup>

BOUTIQUE  
RESTAURANT

## MENU

# COCKTAILS & SNACKS

Aperol Spritz	11
Campari Spritz	11
Hugo Spritz	11
Negroni	13
Negroni Sbagliato	13
Woodfold Fashioned	15
Espresso Martini	15
Bocconcini di mozzarella	7
Olive Taggiasche	4
Grissini salati	4
Acciughe	4
Polpesce	9
Crocchette di 'Nduja	9

# ANTIPASTI

Pepata di cozze	13.5
Burrata e tonno con maionese di mare	18.5
Selezione di crudo	35/50/65/80
Affettati di Cinta Senese e salumi toscani	19
Tartare di manzo con gran riserva di pecorino di fossa con mayo all'aglio	27.25
Selezione di pecorini 12/24/60 mesi e confetture de La Chicca®	19
Polpo*, scampi e asparagi alla griglia con spuma di patate al basilico	28.25
Antipasto misto di pescato del giorno	28.75
Insalata di mare caldo	16.75
Polpo* e patate souté	18.5
Caprese di burrata	13.5
Seppia alla griglia e carciofo croccante	19

# PRIMI

Gnocchi con vongole e bottarga	16.5
Ravioli di 'nduja e tonno con crema di cipolla e burrata	24.75
Linguine alla trabaccolara	19.75
Tagliatelle al gambero rosso* e lime	26.5
Tortellone al nero di seppia con zucca e Mazzancolle	26
Risotto al Brunello di Montalcino con guancia di cinta senese e pecorino di fossa	28.75
Risotto ostriche e champagne	29
Astice con gnocchi bruciati	38
Linguina al riccio di mare e pesto di pistacchi	29.5
Risotto scampi e agrumi	24.5
Segreto della Chicca	29
Pappardelle al cinghiale* alla maremmana	16.5
Cappellacci pera e pecorino	18.5

# SECONDI

Cacciucco	22
Orata alla griglia	29.5
Frittura di pescato del giorno in farina di riso	33
Cestino d'orata con sauté di molluschi e crostacei	37
Grigliata mista di pescato del giorno	35
Bistecca di tonno con arancia marinata, cipolla agrodolce e riduzione all'aceto balsamico	29.5
Tagliata di filetto di manzo al rosmarino e pepe rosa	33
Bistecca di Manzo	6/100g
Astice alla catalana	38
Filetto di manzo	33

# CONTORNI

Insalata mista	7.5	Cime di rapa	7.5
Verdure fritte o alla griglia	7.5	Patate fritte	7.5
Patate arrosto	7.5	Insalata di Rucola pecorino e balsamico	9.5
Asparagi* gratinati al pecorino tartufato	13		

# DESSERTS

Cheesecake Basca	11
Brownie all'arancia e Sinfonia della Carraia	11
Semifreddo ai cantucci e crema calda al vin santo	11
Tiramisù La Chicca®	11

ACQUA PANNA/S. PELLEGRINO 4.5  
COPERTO 3

Gentile cliente per informazioni sugli allergeni presenti negli alimenti e bevande  
somministrati chiedi il Menù Allergeni al nostro personale grazie.

Please ask our staff for Allergen Menu (REG CE 852/04).

\*materia prima surgelata

\*frozen ingredients

# CENA AL BUIO

Lasciatevi sorprendere!!

Un viaggio culinario unico ideato Chef Vittorio.

Non dovrete preoccuparvi di scegliere dal menù: basta comunicarci le vostre allergie e preferenze alimentari Chef si occuperà di creare per voi un pasto indimenticabile.

Ansie da scelta vengono eliminate, permettendovi di rilassarvi e godervi ogni momento.

Ogni piatto è una creazione unica, realizzata con ingredienti freschissimi, pensata per sorprendere e deliziare il vostro palato.

Affidatevi alla maestria di Chef Vittorio e scoprite nuove combinazioni di sapori in un'esperienza gastronomica su misura, che trasforma ogni pasto in un'occasione speciale.

Lasciatevi guidare in un viaggio di gusto che sarà davvero unico e indimenticabile.

5 portate  
Entrée  
Antipasto  
Primo  
Secondo  
Dolce

75 per persona, bevande escluse



# LA CHICCA<sup>®</sup>

BOUTIQUE  
RESTAURANT

Via dei Macci 79 Rosso  
Sant' Ambrogio - Firenze - 50122  
☎ +39 055 051 7094 · 📞 +39 351 316 4268  
info@ristorantelachicca.it · www.ristorantelachicca.it