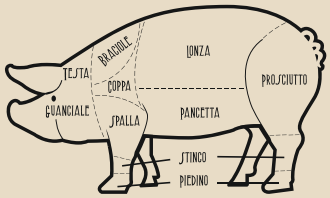
CI·BO | RISTORANTINO

CORSO TRENTO E TRIESTE, 27
VIA ANTONIO VIPERA, 36

ASCOLI PICENO



CI·BO | RISTORANTINO

ANTIPASTI

Selezione di salumi e formaggi
Scelta di eccellenze del territorio e nazionali.
€ 10,00

Olive, cremini e formaggio fritto
Fritto misto della tradizione ascolana, scegli la selezione desiderata.
€ 6,00

Bruschette assortite
Verdure del giorno e selezione dello Chef.
€ 5,00

Carpaccio di carne salada
Girello di manzo marinato sotto sale e insalata.
€ 10,00

Zuppa del giorno
Scopri sulla lavagna le proposte della cucina.
€ 4/8

PRIMI PIATTI

Primo piatto del giorno
Scopri sulla lavagna le proposte della cucina.
€ 8/10€ s.q.

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzo
Entrecotè di manzo.
€ 15,00

Pollo alla piastra
Pollo Italiano Bio.
€ 10,00

Hamburger di scottona
Hamburger alla piastra.
€ 10,00

Orto nel piatto
Selezione di verdure fresche prodotte giornalmente.
€ 8,00

Secondo piatto del giorno
Scopri sulla lavagna le proposte dalla cucina.
€ s.q.

Pesce del giorno
Scopri sulla lavagna le proposte dalla cucina.
€ s.q.

Tutti i nostri secondi sono accompagnati da verdure fresche preparate giornalmente

CI·BO | RISTORANTINO

PANINI

Hamburger classico
Hamburger di scottona, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, formaggio e salse.
€ 10,00

Pollo
Petto di pollo, bacon croccante, lattuga, pomodoro, mayonese.
€ 8,00

Salmone affumicato
Salmone affumicato, Philadelphia, rucola, limone.
€ 8,00

Vegano
Verdure miste a scelta preparate giornalmente.
€ 8,00

Mio panino
A scelta tra: prosciutto crudo, prosciutto cotto, mortadella, salame, bresaola, lonza, mozzarella, pecorino, brie, parmigiano, pomodoro, lattuga, rucola, verdure fresche del giorno.
€ 7,00

INSALATONE

Sensazionale
Cavolo rosso, salsa allo yogurt artigianale, mix di semi.
€ 8,00

Caesar salad di pollo o vegetariana
Lattuga, salsa caesar fatta in casa, crostini di pane, parmigiano reggiano, pollo alla piastra.
€ 7/10

Tradizionale
Bresaola lattuga, rucola, parmigiano e limone.
€ 8,00

Invernale
Finocchi, arancia e olive nere.
€ 8,00

Italiana
Lattuga, pomodoro, mozzarella, carote, cipolla e cetrioli.
€ 7,00

Tutte le insalate verranno servite con crostini di pane.

CI·BO | RISTORANTINO

POKE BOWL

Carne

Lattuga, farro, pomodori secchi, fagioli, pollo, pancetta croccante, cipolla caramellata, mix di semi

€ 10,00

Pesce

Lattuga, riso bianco, ceci, tonno, salmone affumicato, pomodorini, carote, mix di semi

€ 10,00

Vegetariana

Lattuga, riso nero, pomodorini, finocchi, cavolo rosso, mozzarella, uovo sodo, mix di semi.

€ 10,00

A scelta una delle seguenti salse:

Olio, sale e pepe
Mayonese o mayonese piccante
Citronette
Vinegrette
Salsa yogurt artigianale
Soya

Si possono cambiare al massimo due ingredienti a scelta tra quelli presenti.
Ingrediente extra + € 0,50

DESSERT

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO	€ 5,0
TIRAMISU'	€ 5,0
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 5,0

FRUTTA

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 9,0

ESTRATTO DI FRUTTA E VERDURA

Frutta e verdura a scelta dal nostro banco, zenzero.

€ 3,5

CI·BO | RISTORANTINO

BIBITE

GALVANINA ORGANIC BIO	€ 3,5
COCA-COLA 33cl	€ 3,0
COCA-COLA ZERO 33cl	€ 3,0
CAMPARI SODA	€ 3,0
SUCCHI DI FRUTTA BIO	€ 2,5

BIRRE

BOTTIGLIA 33 cl	€4,5
SPINA 33 cl	€3,5
SPINA 50 cl	€5,5
SPINA 1l	€9,5

ACQUA

Acqua 50 cl	€1,00
Acqua 75 cl	€1,50

ALCOLICI ONE SHOT

amari, rum, gin, whisky, ecc.	€ 4,0

COCKTAIL

secondo disponibilità	€5,0

CAFFETTERIA

ESPRESSO	€1,00
DECAFFEINATO	€1,20
FILTER COFFEE	€2,50
MORETTO	€1,50
ORZO PICCOLO	€1,20
ORZO GRANDE	€1,50
GINSENG PICCOLO	€1,50
GINSENG GRANDE	€2,00
AMERICANO	€1,50
SHAKERATO	€2,50
CAPPUCCINO	€1,50
CAPPUCCINO DI SOIA	€2,00
CIOCCOLATO CALDO	€3,50
TE' - TISANE	€2,50
LATTE	€1,50

CI·BO | RISTORANTINO

LE CANIETTE

L' azienda agricola Le Caniette nasce con Raffaele Vagnoni, che a partire dagli anni '60 inizia a convertire a vigneti tutti i terreni ereditati dal padre. Le prime etichette appaiono con Giovanni Vagnoni, che nei primi anni '90 entra in azienda e inizia a introdurre tutte quelle novità tecnologiche ed imprenditoriali che hanno reso Le Caniette conosciute ed apprezzate sul territorio e in tutto il mondo.

ROSSO BELLO
Rosso Piceno DOC, alcool 13,5 % vol.
Varietà: 50% Montepulciano 50% San Giovese

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

MORELLONE
Rosso Piceno DOC, alcool 13,5 % vol.
Varietà: 70% Montepulciano 30% San Giovese

Bottiglia € 25,00
Calice € 6,00

NERO DI VITE
Rosso Piceno DOC Riserva, alcool 14% vol.
Varietà: 50% Montepulciano 50% San Giovese

Bottiglia € 49,00

LUCREZIA
Passerina IGT, alcool 12,5 % vol.
Varietà: uve passerina 100%

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

VERONICA
Offida Pecorino DOCG, alcool 13,5 % vol.
Varietà: pecorino 100%

Bottiglia € 18,00
Calice € 4,50

IO SONO GAIA
Offida Pecorino DOCG, alcool 13,5 % vol.
Varietà: pecorino 100%

Bottiglia € 25,00
Calice € 6,00

PANTALEONE

L' azienda Pantaleone è una piccola realtà biologica a conduzione familiare, collocata a 5 km da Ascoli Piceno. La scelta della conduzione biologica è stata sentita fin dalle origini come il modo migliore per conservare un equilibrio naturale del territorio e dell' ambiente circostante, e così ottenere un vino con un carattere territoriale nel rispetto di un etica del vino e del consumatore.

CHICCA PASSERINA
Marche Passerina IGT, alcool 13 % vol.
Varietà: uve passerina 100%

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

CHICCA BRUT
Passerina spumantizzata IGT, alcool 12% vol.
Varietà: uve passerina 100%

Bottiglia € 18,00
Calice € 4,50

ATTO I
Marche San Giovese IGT, alcool 14% vol.
Varietà: 100% San Giovese

Bottiglia € 19,50
Calice € 4,50

Offerta soggetta a disponibilità

CI·BO | RISTORANTINO

SANTA BARBARA

La passione, unita al rispetto della terra e alla voglia di innovare sono le basi sulle quali abbiamo deciso di improntare la nostra azienda"
L' azienda Santa Barbara dista 25 km dal Mare Adriatico ed è situata sulle colline che dividono i fiumi Misa e Nevola. Qui lavora un team di professionisti che ogni giorno si adopera con passione, impegno e un pizzico di creatività affinché rimanga intatta la bellezza e la qualità dei nostri territori.
900000 bottiglie prodotte ogni anno, ben il 50% esportate in tutto il mondo.

ANIMALE CELESTE
Vino sauvignon blanc, alcool: 12% vol
Varietà: sauvignon blanc 100%

Bottiglia € 18,00
Calice € 4,50

STEFANO ANTONUCCI
Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC alcool: 13,5% vol
Varietà: verdicchio 100%

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

PIGNOCCO
Lacrima di Morro D' Alba DOC, alcool: 13% vol
Varietà: lacrima 100%

Bottiglia € 18,00
Calice € 4,50

ILLUMINATI

Nel 1890 Nicola Illuminati fonda la cada vinicola " Fattoria Nicò ". Oggi con la passione di sempre tramandata dal nonno Nicola, il vignaiolo Dino Illuminati coltiva i 130 ettari di vigneti distesi tra l' azzurro dell' Adriatico e la mole maestosa del Gran Sasso.

LUMEGGIO DI BIANCO
Controguerra bianco DOC, alcool: 12,5% vol
Varietà: 70% Trebbiano, 15% Passerina, 15% Chardonnay

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

LUMEGGIO DI ROSSO
Montepulciano D' Abruzzo DOC, alcool: 13,5% vol
Varietà: Montepulciano 100%

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

LUMEGGIO DI ROSA
Cerasuolo D' Abruzzo DOC, alcool: 13% vol
Varietà: Montepulciano 100%

Bottiglia € 15,00
Calice € 4,50

ILLUMINATI BRUT
Vino spumante brut Metodo Classico millesimato, alcool: 12% vol
Varietà: Trebbiano, Passerina, Verdicchio

Bottiglia € 18,00
Calice € 4,50

ROBERTO CAPECCI

Nata nel 1963 in Contrada Santa Maria in Accubitu, la nostra azienda tramanda l' amore per il nostro lavoro da tre generazioni. Produciamo vini avvicinandoci il più possibile alle sensazioni perfette della natura. Celebro le sensazioni naturali dei vini come insegnatomi da mio nonno, mio padre e dai suoi collaboratori. Mi ritengo un artigiano del vino" Roberto Capecci

DONNA LINA
Offida Pecorino DOCG, alcool 13,5 % vol.
Varietà: Pecorino 100%

Bottiglia € 30,00

NUDO
Vino rosso senza solfiti aggiunti, alcool 14% vol.
Varietà: Sangiovese 80% cabernet sauvignon 20%

Bottiglia € 30,00

Offerta soggetta a disponibilità