

PIZZERIA

CIRO

PIZZA NAPOLETANA

SALUMERIA

- *Salame ventricina* 10.-
- *Salame finocchiona* 10.-
- *Capocollo* 15.-
- *Pancetta* 10.-
- *Prosciutto di Parma* 15.-
- *Prosciutto Cotto Toscano* 12.-

ANSTIPASTI et SALADES

- *Burrata grta, pesto, amande et pomodoro dry* 10.-
- *Tartare de bœuf, anchois, pain carasau* 22.-
- *Trévise, gorgonzola, orange* 14.-
- *Assortiment de fromages, pâte de coing* 12.-
- *Laitue, Fior di latte, tonnato* 16.-

ANTIPASTI AL FORNO

- *Poireau, vinaigrette* 12.-
- *Oignons brûlé, ricotta* 14.-
- *Poulpe au vin rouge, ailnduja di Spilinga, pomodoro del Vesuvio* 24.-
- *Saucisse de porc, poivrons* 15.-
- *Provola fumée alla pizzaiola* 15.-
- *Polpette de bœuf al sugo* 15.-

DOLCE

- *Tiramisu* 9.-
- *Pizza alla Nutella* 10.-
- *Gelati(Pistache, noisette, vanille, chocolat)* 4.-

P I Z Z E R I A

C I R O

P I Z Z A N A P O L E T A N A

VINS BIODYNAMIQUES & NATURES VIN AU VERRE

- <i>Rosentino, IGT Basilicata</i> <i>Colli Cerentino (Basilicate ; IT)</i>	<i>aglianico del vulture</i>	2020	8.-
- <i>Prosecco, DOC Treviso Spumante</i> <i>Costaross (Veneto; IT)</i>	<i>glera</i>		8.-
- <i>DOC Alto Adige</i> <i>Elena Walsch (Trentino; IT)</i>	<i>pinot blanc</i>	2020	9.-
- <i>Cantaro, DOC Verdicchio dei Cast. Del Jesi</i> <i>Broccanera (Marche; IT)</i>	<i>verdicchio</i>	2018	8.-
- <i>Giba Rosso, DOC Carignano del Sucis</i> <i>Cantina Giba (Sardaigne; IT)</i>	<i>carignan</i>	2019	8.-
- <i>Rubia, DOC Barbera d'Alba</i> <i>Mustela (Piemonte; IT)</i>	<i>barbera</i>	2018	9.-
- <i>Sant' Isidoro</i> <i>Maria Pia Castelli (Marche; IT)</i>	<i>sangiovese, montepulciano</i>	2019	8.-

VINS BIODYNAMIQUES & NATURES À LA BOUTEILLE

Bulles

- <i>De Facto</i> <i>Colombe de Raymond Paccot (Vaud ; CH)</i>	<i>chasselat</i>	2021	45.-
- <i>MUS . XXI</i> <i>Alois Ladeger (Alto Adige; IT)</i>	<i>moscato, veltliner, kerner</i>	2021	60.-

Blanc

- <i>DOC Soave</i> <i>Corte Sant' Alda (Veneto; IT)</i>	<i>garganega, trebbiano, chardonnay</i>	2021	52.-
- <i>Nulla</i> <i>Selva Capuzza (Lombardie ; IT)</i>	<i>trebbiano</i>	2020	70.-
- <i>000182022 Bianco, Umbria bianco</i> <i>Cantina Marco Merli (Ombrie ; IT)</i>	<i>vermentino</i>	2021	55.-

Rouge

- <i>Olimpia, DOC Grasparossa di Castelvetro</i> <i>Villa di Corlo (Emilia Romagna; IT)</i>	<i>lambrusco</i>	2021	42.-
- <i>Ca' Fiui, Valpolicella</i> <i>Corte Sant' Alda (Veneto; IT)</i>	<i>corvina, rondinella, molinara</i>	2021	55.-
- <i>Cartouche, Vin de France</i> <i>Domaine Les Errances (Loire ; FR)</i>	<i>grolleau, cabernet franc</i>	2021	55.-
- <i>Lorano, IGP Sangiovese</i> <i>Maria Pia Castelli (Marche; IT)</i>	<i>sangiovese</i>	2017	60.-
- <i>Mamuthone, DOC Cannonau di Sardegna</i> <i>Sedilesu Giuseppe (Sardaigne; IT)</i>	<i>cannonau</i>	2019	62.-

COCKTAILS

- Aperol Spritz	12.-
- Americano	12.-
- Hugo	12.-
- Negroni	14.-
- Gin tonic Fever Tree	18.-
- Amaretto Sour	16.-
- Espresso Martini	16.-

BIERES

Pression

- Peroni 25 cl	5.-
- Peroni 50 cl	8.-

Artisanales en bouteille 33cl

- Bamse (Chien Bleu)	blonde	7.50
- Unicorn (Brasserie du Virage)	IPA, 3,8 %	7.50
- Pomelo (Chien Bleu)	IPA	7.50
- Discorde (Brasserie du Virage)	blanche, 4,8 %	7.50
- Étincelle (Brasserie du Virage)	ambrée, 5,5 %	7.50

SOFTS

Jus de fruits

- Tomato, Orange, Ananas, Cranberry	4.-
-------------------------------------	-----

Sodas

- Coca-cola, Coca Zero	5.-
- Bitter San Pellegrino, Crodino	5.-

Sodas artisanaux bio La Galvanina

- Gazzosa, Chinotto, Arancia rossa di Sicilia, Cedrata Acqua tonica, Thé limone	6.50
---	------

Eaux 50cl

- San Pellegrino, Acqua Panna	4.-
- Eau filtrée gazeuse, Eau filtrée naturelle	4.-

Café

- Café, Macchiato, Espresso	3.50
- Doppio, Cappuccino	5.50

Thé & Infusions

- Betjeman & Barton : Assam, Earl Grey, Darjeeling, Sencha, Verveine, Camomille	6.50
---	------