

PIZZERIA

CIRO

PIZZA NAPOLETANA

SALUMERIA AL PIATTO

- <i>Mortadella al pistacchio</i>	<i>Mortadelle artisanale Raimondi aux pistaches</i>	10.-
- <i>Salame finocchiona</i>	<i>Saucisse de porc au fenouil sauvage</i>	12.-
- <i>Salame ventricina</i>	<i>Saucisse de porc épicée des Abruzzes</i>	12.-
- <i>Capocollo di Martina Franca</i>	<i>Cou de cochon des Pouilles fumé au cerisier</i>	16.-
- <i>Prosciutto cotto al legno</i>	<i>Jambon toscan cuit au bois</i>	14.-
- <i>Prosciutto di Parma 24 mesi</i>	<i>Jambon cru de Parme affiné 24 mois</i>	18.-

INSALATE E ANTIPASTI

- <i>Burrata grta, courgettes grillées et marinées comme au Sud d'Italie</i>	16.-
<i>Burrata faite à Genève, pesto de tomate sèche, amande, pecorino, anchois, huile d'olive</i>	
- <i>Rucola, Parmigiano Reggiano, pomodorini grta</i>	15.-
<i>Salade de roquette sauvage, coupeaux de parmigiano Reggiano, tomates genevoises</i>	
- <i>Melenzana arrostita, rucola, Piacentino d'Enna</i>	15.-
<i>Aubergines grillées & marinées à l'huile d'olive et ail, roquette, Pecorino au safran de Sicile</i>	
- <i>Peperone arrosto all' insalata</i>	16.-
<i>Salade de Poivrons cuits au feu à bois, anchois de Cetara, olives Taggiasca, câpres, persil</i>	
- <i>Caponata Napoletana</i>	19.-
<i>Salade de tomates genevoises, filet de thon à l'huile, oignons rouge de Tropea, mozzarella di bufala, basilico</i>	
- <i>Polpette al sugo</i>	16.-
<i>Boulettes de viande haché grta bio, cuit au feu à bois, sauce S. Marzano, basilico</i>	
- <i>Provola alla pizzaiola</i>	14.-
<i>Tranche de mozzarella de bufflone fumé d.o.p cuite au feu de bois, pomodoro S. Marzano d.op, origan</i>	
- <i>Vitello Tonnato</i>	24.-
<i>Fines tranches de veau, mayonnaise au thon, câpres et aux anchois</i>	

DOLCE

- <i>Tiramisu</i>	9.-
- <i>Boule de glace</i>	4.-

MARINARA 10.- Végé.

Pomodoro, aglio, origano, basilico

MARGHERITA 15.- Végé.

Pomodoro, fior di latte, basilico

MIMOSA 20.-

Fior di latte, cotto, maïs

BUFALINA 20.- Végé.

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

CAPRICCIOSA 22.-

Pomodoro, fior di latte, salame, cotto, champignons

PARULANA d'été 22.- Végé.

Fior di latte, pomodorino, aubergines fumées, artichauts, poivrons, courgettes

PESTO 24.-

Pesto de basilic, fior di latte, cotto, bufala, pomodorini, Parmigiano Reggiano

ARICCIA 26.-

Porchetta, provola di bufala fumée, aubergine fumée, rucola

AMATRICIANA 24.-

Pomodoro, guanciale, pecorino romano

BRONTE 28.-

Fior di latte, pistache de Bronte, mortadella, burrata

RIPIENO 22.-

Ricotta, cotto, salame, pepe, fior di latte, pomodoro

PUTTANESCA 20.-

Pomodoro, aglio, origano, anchois de Cetara, olive taggiasca, câpres de salina

LA NUTELLA 10.- ♥

LA PISTACCHIO 18.-

Crème de pistache & Chocla blanc

FINOCCHIONA 26.-

Fior di latte, salami au fenouil, bufala, salade frisée, olive taggiasca

PARMA 28.-

Fior di latte, pomodorino, crudo, rucola e Parmigiano

PANCETTA 22.-

Fior di latte, pancetta, courgettes grilles, pomodorini confits

INDIAVOLATA 22.-

Pomodoro, fiordilatta, ventricina piccante, gorgonzola

POLPO 26.-

Pomodoro, aglio, origano, polpo, burrata, bottarga, puntarelle

POMODORO 20.-

Pomodoro S. Marzano, pomodorini confit, pesto di pomodorini, bufala, basilico, origan

NDUJA 26.-

Fior di latte, pickles di cipolla rossa, Nduja calabrese

POLPETTINA 24.-

Pomodoro, fior di latte, ricotta, Parmigiano, polpettine de boeuf

TONNATA 26.-

Tonno yellowfin, fiordilatte, pomodoro, oignon, origano

PARMIGIANA 20.- Végé.

Pomodoro, fior di latte, aubergines, Parmigiano Reggiano

Origine des viandes et poissons

Charcuteries : Italie ; Porc : Suisse ; Poisson :

Méditerranée

N'hésitez pas à nous faire part de vos intolérances et allergies.