

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 Parmes, affiné 24 mois</i>	18.-

INSALATE E ANTIPASTI

- <i>Rucola e Parmigiano</i>		12.-
	<i>Salade de roquette et parmesan</i>	
- <i>Polpette al sugo</i>		16.-
	<i>Boulettes de viande hâchée grta bio, cuites au feu à bois, sauce tomate San Marzano, basilic</i>	
- <i>Burrata</i>		16.-
	<i>Burrata bio grta, noisettes du Piémont, saladine de roquette sauvage</i>	
- <i>Peperoni al forno</i>		16.-
	<i>Poivron farci aux anchoix, câpres et olives noires et cuit au four à bois</i>	
- <i>Calamaretti al forno</i>		18.-
	<i>Calamars farcis à la chair à saucisse et pesto alla trapanese</i>	
- <i>Cime di rapa al forno</i>		18.-
	<i>Cime di rapa cuite au four à bois, tarama, oeufs de saumon</i>	
- <i>Cozze</i>		18.-
	<i>Moules, pecorino, Nduja calabrese</i>	
- <i>Vitello Tonnato</i>		24.-
	<i>Fines tranches de veau, mayonnaise au thon, câpres et anchois</i>	

DOLCE

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

PIZZERIA
CIRO
PIZZA NAPOLETANA

MARINARA 10.- *Végé.*

Pomodoro San Marzano DOP, ail, origan, basilic

MARGHERITA 15.- *Végé.*

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, basilic

BUFALINA 20.- *Végé.*

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilic

CAPRICCIOSA 22.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, salami, jambon cuit, champignons

PARULANA 22.- *Végé.*

Fior di latte GRTA, artichauts, poivrons, courge, cime di rapa, oignons rouges de Tropea

VESUVIANA 24.-

Fior di latte GRTA, saucisse au fenouil bio GRTA, cime di rapa, provola fumée

BAROLO 26.- *Végé.*

Crème de courge, fior di latte GRTA, fromage testun al Barolo, rucola, noisettes du Piémont

ARICCIA 26.-

Porchetta, provola di bufala fumée, champignons de Paris, roquette

AMATRICIANA 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, guanciale IGP, pecorino romano, scorza nera, poivre

BRONTE 28.-

Fior di latte GRTA, pistache de Bronte, mortadella, burrata

RIPIENO 22.-

Ricotta, jambon cuit, salami, poivre, fior di latte GRTA, pomodoro

PUTTANESCA 20.-

Pomodoro San Marzano DOP, ail, origan, anchois de Cetara, olives taggiasce, câpres de salina

TARTUFO 35.-

Fior di latte GRTA, truffe d'automne, jambon toscan cuit au four à bois, oeuf coulant, parmigiano reggiano

PARMA 28.-

Fior di latte GRTA, pomodorino, jambon cru, roquette, parmesan

TOSCANA 28.-

Fior di latte GRTA, crème de pommes de terre, Pecorino Sangiovese, finocchiona, oignons rouges de Tropea

INDIAVOLATA 22.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, ventricina piccante, gorgonzola

CESKA 26.-

Fior di latte GRTA, moules, Nduja calabrese, pecorino

TREVIGIANA 28.-

Fior di latte GRTA, gorgonzola, salade de trévis tardive, jambon de magret de canard fumé

POLPETTINA 24.-

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, ricotta, Parmigiano, polpettine de boeuf

PARMIGIANA 20.- *Végé.*

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte GRTA, aubergines, Parmigiano Reggiano

LA NUTELLA 10.- ♡

LA PISTACCHIO 18.-

Crème de pistache & Chocolat blanc

Origine des viandes et poissons
Charcuteries: Italie ; Porc : Suisse ;
Poisson : Méditerranée

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