CIRO
il lattaio

ANTIPASTI

Trombini 4.5

Bruschetta 7.5
Tomaten - Basilikum - Oregano

Tortino di Melanzana 12.9
Auberginentörtchen mit Büffelmozzarella und Basiliku

Piatto di Parma 16.0
Parmaschinken mit Büffelmozzarella

Carpaccio di Porchetta 15.9
Carpaccio vom Spanferkel mit Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkernen

Carpaccio di Bresaola 16.9
Bündner Carpaccio mit Büffelmozzarella und gerösteten Pinienkernen

Stella di Ciro 14.9
Vorspeisenplatte mit verschiedenem Aufschnitt, Focaccia, Cocktailtomaten, Büffelmozzarella oder Burrata

Stella di Ciro (Für 2 Personen) 27.9
Vorspeisenplatte mit verschiedenem Aufschnitt, Focaccia, Cocktailtomaten, Büffelmozzarella und Burrata

Stella di Mare 18.9
Vorspeisenplatte mit verschiedenen Meeresfrüchten, Focaccia, Büffelmozzarella oder Burrata

Stella di Mare (Für 2 Personen) 31.9
Vorspeisenplatte mit verschiedenen Meeresfrüchten, Focaccia, Büffelmozzarella und Burrata

INSALATE

Mista Classica 6.9
Salat der Saison, Tomaten, Gurken, Karotten, Rucola mit Balsamico und Olivenöl

Insalata Caprese 12.9
Büffelmozzarella oder Burrata, Tomaten, Basilikum

Insalata Della Casa 13.9
Eisbergsalat, Mais, Mozzarella, Oliven, Thunfisch, Tomaten, Gurken, Ei mit Vinaigrette

Insalata Rucola 11.9
Rucola, Parmesan Cocktailtomaten mit Vinaigrette

Ceasar Salat mit Putenfleisch 14.9
Römersalat , Parmesan, Croutons mit Putenfleisch u. Ceasar Dressing

Insalata di Ciro 12.9
Büffelmozzarella, Avocado, gerösteter Sesam mit Vinaigrette

LA PASTA

Spaghetti aglio, olio e peperoncino A1 10.9
Knoblauch – Olivenöl – kalabrischer Chili – Petersilie

Penne all´ arrabbiata A1 11.9
Tomatensauce – Cherrytomaten – Zwiebeln – kalabrischer Chili

Lasagna 12.9
Überbackene Lasangna

Penne Nduja 11.9
Bolognese Salsiccia (pikante Soße) - Basilikum

Fusilli alle Verdure 13.9
mit frischem Gemüse des Tages

Gnocconi alla Sorrentina 14.5
Tomaten - Mozzarela - Basilikum

Orecchiette 15.9
mit Salsiccia und Wildbrokkoli

Spaghetti carbonara A1, C, G 14.9
Pecorino - Guanciale – Eigelb

Ravioli 15.5
gefüllt mit Ricotta und Spinat in Safransoße - Rucola - Parmesan

Strascinati alla Ciro 16.9
Strascinati mit Scampi - Pesto - Tomatensoße

Linguine 18.9
Calamari, Pistazien-Pesto

LA PINSA

Pinsa pane A1,F 7.9
Tomatensauce – Olivenöl – Oregano

Margherita A1,F,G 8.9
Tomatensauce – Mozzarella - Basilikum

Salame 2,3,A1,F,G 9.9
Tomatensauce – Mozzarella – Salami

Salame e Funghi 2,3,A1,F,G 10.9
Tomatensauce – Mozzarella – Salami - Champignons

Prosciutto 2,3,F,G 9.9
Tomatensauce – Mozzarella – gekochter italienischer Schinken

Prosciutto e Funghi 2,3,F,G 10.9
Tomatensauce – Mozzarella – gekochter italienischer Schinken

Stracciatella A1,F,G 13.9
Tomatensauce – Stracciatella – Käse

Sofia 10.9
Sahnesoße - Mozzarella - Mais - gekochter Schinken

Genovese 1,A1,F, C,G,H 10.9
Basilikum-Pestosauce – Mozzarella – Radicchio

Cacio e pepe 2,3,A1,F,G 13.9
Käsecreme – Mozzarella – Pfeffer – scharfer Speck

Gladiatore 11.9
Peperoni-Creme - Mozzarella - Speck

L´Americana 12.9
Mozzarella - Bacon - Spiegelei

Calabrese A1,F,G 12.9
Tomatensauce – Mozzarella – scharfe Schiacciata – schwarze Oliven – kalabrischer Chili

Campi Elisi 13.9
Tomatensoße - Mozzarella - Peperoni - Auberginen - gegrillte Zucchini

Pantelleria 12.9
Tomatensoße - Mozzarella - Auberginen - Kapem - Sardellen

Bolognese 2,3,9,A1,F,G,H 13.9
Pistazien-Crème – Mozzarella – Mortadella – frische Pistazien

Rucola Pomodoro e Parmigiano A1,F,G 13.9
Tomatensauce – Mozzarella – Rucola – Cocktailtomaten – Parmesan

Parma Rucola e Parmigiano A1,F,G 15.9
Tomatensauce – Mozzarella – Rucola – Parmaschinken – Parmesan

Bufalotta A1,F,G 13.9
Cocktailtomaten – Büffelmozzarella

Romana 3,A1,F,G 13.9
Tomatensauce – Mozzarella – Champignons – Artischocken – Spianata Romana

Marcantonio 1,A1,C,F,G 15.9
Rucola – Cocktailtomaten – Büffelmozzarella – Parmesan

Trentina 14.9
Gorgonzola - Mozzarella - Cocktailtomaten - Speck

Ciro 16.9
Rucola - Cocktailtomaten - Büffelmozzarella - Burrata

Marlene 1,2,10,A1,C,F,G,L 17.9
Cocktailtomaten – Büffelmozzarella – Bresaola – Rucola – Parmesan – Balsamico

LA CARNE

Saltinbocca alla romana 22.9
Kalbsmedallions mit Parmaschinken und Salbei

Tagliata di manzo con rucola e Parmigiano 32.9
Roastbeef vom Rind mit Rucola und Parmesan

*serviert mit Kartoffeln und Gemüse

IL PESCE

Salmone alla griglia 21.9
Norwegischer Lachs vom Grill

Orata alla griglia 23.9
Dorade vom Grill

*serviert mit Kartoffeln und Gemüse

EXTRAS

Kapern - Zwiebeln 1.0

Rucola - Radicchio - Mais - Champignons - schwarze Oliven - Ei - gekochter Schinken - Salame Milano 2.0

Cocktailtomaten - Zucchini - Peperoni - Auberginen - Artischocken - Sardellen - Tunfisch 2.5

frische Pistazien - Stracciatella - Gorgonzola - Parmesan - Parmaschinken - Porchetta - Pancetta
Spianata Romana - Spianata Calabrese - Mortadella 3.5

Bresaola 3.5

Büffelmozzarella 4.0

Burrata 4.5

DOLCI

Cannoli A1,C,F,G,H 5.5

Pannacotta 6.9

Cassata 6.9

Profiteroles A1,C,G 7.5

Creme Brulee 6.9

Hausgemachtes Tiramisu 7.9

Hausgemachtes Schoko-Soufle 9.0

Tartufo Eis 6.9

Orangen Sorbet 8.0

Zitronen Sorbet 8.0

Pinsa Nutella 10.9

Pinsa alla Smajo A1,C,F,G,H 14.9
Nutella – Banane – Erdbeeren – geriebene Pistazien

CIRO
il lattaio

BEVANDE ANALCOLICHE

Wasser Morelli	0.75L	**7.9**
	0.25L	**3.5**
Wasser Morelli still	0.75L	**7.9**
	0.25L	**3.5**
Coca-Cola [1,7]	0.33L	**3.9**
Coca-Cola light [1,5,7,14] – Coca-Cola zero [1,5,7,14]		
Mezzo Mix [1,7] **- Fanta** [1,3] **- Sprite**	0.33L	**3.9**
Apfelsaftschorle	0.30L	**3.9**
	0.40L	**4.5**
Rauch Fruchtsäfte	0.30L	**4.5**
Maracuja - Orangensaft - Apfelsaft	0.40L	**4.9**
Tonic Water | Goldberg	0.20L	**3.5**
	0.33L	**4.5**
Bitter Lemon | Goldberg	0.20L	**3.5**
	0.33L	**4.5**
Ginger Ale | Goldberg	0.20L	**3.5**
	0.33L	**4.5**

BIRRE

Radeberger Pilsner [A2,13]	0.33L	**3.9**
	0.50L	**4.9**
Clausthaler alkoholfrei [A2]	0.33L	**3.9**
Schöfferhofer Weizen Kristall [A1,A2,13]	0.50L	**5.5**
Schöfferhofer Weizen Natürtrüb [A1,A2,13]	0.50L	**5.5**
Schöfferhofer Weizen Dunkel [A1,A2,13]	0.50L	**5.5**
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei [A1,A2]	0.50L	**5.5**

APERITIVO

Bitterino [1,2,12]	0.20L	**4.9**
Crodino (alkoholfrei) [1,2,12]	0.20L	**4.9**
Martini [10,L,13]	0.20L	**5.9**
Prosecco/ Valdo [10,13]	0.10L	**7.9**
Campari Soda [1,12,13]	0.20L	**7.5**
Campari Orange [1,12,13]	0.20L	**7.5**
Aperol Spritz [1,10,12,13]	0.20L	**8.9**
Hugo [10,13]	0.20L	**8.9**

LIQUORI

Ramazzotti [13]	4cl	**5.9**
Averna [13]	4cl	**5.9**
Amaretto [13]	4cl	**5.9**
Sambuca - il Santo [13]	4cl	**5.9**
Limoncello [13]	4cl	**5.9**
Montenegro [13]	4cl	**5.9**
Fernet Branca [13]	4cl	**5.9**
Amaro del Capo [G,L,13]	4cl	**5.9**

VINO

Vino bianco	0.20l	**7.0**
Pinot Grigio [10] | Chardonnay [10]		
Vino rosso	0.20l	**7.9**
Primitivo [10] I Montepulciano [10]		
Weißweinschorle [10]	0.20l	**5.9**

Für mehr Informationen und weitere Weine, schaut einfach in unsere separate Weinkarte!

BEVANDE CALDE

Espresso	**2.5**
Espresso doppio	**4.5**
Cafè	**2.5**
Cappuccino	**3.5**
Latte Macchiato	**4.0**
Tee	**3.5**
* mit Hafer- ,Soja- oder laktosefreier Milch	+0.5

Alle Preise sind in EURO inkl. MwSt.

ZUSATZSTOFFE

mit Farbstoff [1], mit Konservierungsstoff [2], mit Antioxidationmittel [3], geschwärzt [4], mit Süßungsmittel [5], mit Phosphat [6], koffeinhaltig [7], geschwefelt [8], Geschmacksverstärker [9], Sulfite [10], Taurin [11], chininhaltig [12], alkoholhaltig [13] enthält eine Phenylalaninquelle [14], Allergene: A1 Weizen, A2 Gerste, A3 Roggen, A4 Hafer, A5 Dinkel, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch, H Schalenfrüchte, I Sellerie, J Senf, K Sesam, L Schwefeldioxid & Sulfite, M Weichtiere, N Lupinet.

Alle Pinsa Gerichte enthalten Soja und Gluten.

