

## Caffè – Ammazzacaffè

<b>CAFFÈ NAPOLETANO</b>	€	<b>1,50</b>
<b>CREMA CAFFÈ ARTIGIANALE</b>	€	<b>4,50</b>
servita con biscotto cookie artigianale		
<b>AMARI e LIQUORI</b> al bicchiere	€	<b>4,50</b>

## Bibite

<b>ACQUA</b>	1/2 litro	€	<b>2,50</b>
Lurisia frizzante e naturale			
<b>COCA COLA</b>	33 cl	€	<b>3,50</b>
in bottiglia di vetro			
<b>COCA COLA ZERO</b>	33 cl	€	<b>3,50</b>
in bottiglia di vetro			
<b>FANTA</b>	33 cl	€	<b>3,50</b>
in bottiglia di vetro			
<b>SPRITE</b>	33 cl	€	<b>3,50</b>
in bottiglia di vetro			
<b>ESTATHÈ LIMONE</b>	33 cl	€	<b>3,50</b>
in lattina			
<b>ESTATHÈ PESCA</b>	33 cl	€	<b>3,50</b>
in lattina			

## Aperitivi

<b>APEROL SPRITZ</b>	€	<b>7,00</b>
<b>CAMPARI SPRITZ</b>	€	<b>7,00</b>

## Vino della casa

<b>ROSSO e BIANCO VIVACE</b>	1/4 litro	€	<b>4,50</b>
	1/2 litro	€	<b>7,00</b>
	1 litro	€	<b>13,00</b>

## Birra alla spina

<b>ICHNUSA non filtrata</b>	30 cl	€	<b>5,50</b>
	50 cl	€	<b>7,00</b>
Keller non filtrata Italiana, 5,0 % vol., colore chiara, fermentazione bassa.			
<b>CRISTAL PILS</b>	30 cl	€	<b>5,00</b>
	50 cl	€	<b>7,00</b>
Pils Belga, 5,0 % vol., colore chiara, fermentazione bassa.			
<b>MC FARLAND RED</b>	30 cl	€	<b>6,00</b>
	50 cl	€	<b>7,50</b>
Ale Irlandese, 5,6 % vol., colore ambrata, fermentazione bassa.			

## Birra in bottiglia

<b>HEINEKEN analcolica</b>	33 cl	€	<b>6,50</b>
Lager olandese, 0,0 % vol., colore oro chiaro, gusto morbido, maltato con note fruttate.			
<b>BIRRA ARTIGIANALE</b>	33 cl	€	<b>6,50</b>
<b>SANCIRO</b>	Ethica, 5,2 % vol., colore dorato con leggero retrogusto agrumato e floreale.		

## Vino Rosso

<b>AGLIANICO FEUDI SAN GREGORIO</b>	0,75 l	€	<b>24,00</b>
Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama la frutta nera selvatica, la liquirizia ed il sotto-bosco. In bocca è equilibrato con un finale che ricorda la frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.			
<b>PRIMITIVO</b>	0,75 l	€	<b>35,00</b>
Di colore rubino intenso, profumo di more, prugne e lamponi con note di spezie, caffè e cacao. Ha un gusto morbido e un finale persistente.			
<b>TAURASI FEUDI SAN GREGORIO</b>	0,75 l	€	<b>45,00</b>
È un vino rosso irpino pieno e intenso. Caldo, equilibrato e dal tannino morbido al palato. Coinvolgente al naso con sensazioni di frutta di bosco, liquirizia balsamica e cuoio.			
	Calice	€	<b>6,00</b>

## Vino Bianco

<b>LUGANA DOC CA' DEI FRATI</b>	0,75 l	€	<b>30,00</b>
Colore giallo paglierino. Ha il profumo di piacevoli aromi floreali di fiori bianchi e sentori fruttati di mela, susina e agrumi. Gusto fresco ed equilibrato con una delicata nota sapida.			
<b>FIANO DOCG FEUDI SAN GREGORIO</b>	0,75 l	€	<b>24,00</b>
Colore giallo paglierino. Al naso emergono profumi di fiori bianchi, mela e frutta a polpa gialla. Al palato è morbido e delicatamente fruttato.			
<b>GRECO DOCG FEUDI SAN GREGORIO</b>	0,75 l	€	<b>25,00</b>
Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce la spalla acida e la spiccata mineralità con morbide note balsamiche.			
<b>FALANGHINA DOCG FEUDI SAN GREGORIO</b>	0,75 l	€	<b>22,00</b>
Il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso e persistente. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato con un finale pulito.			
	Calice	€	<b>6,00</b>

## Spumante

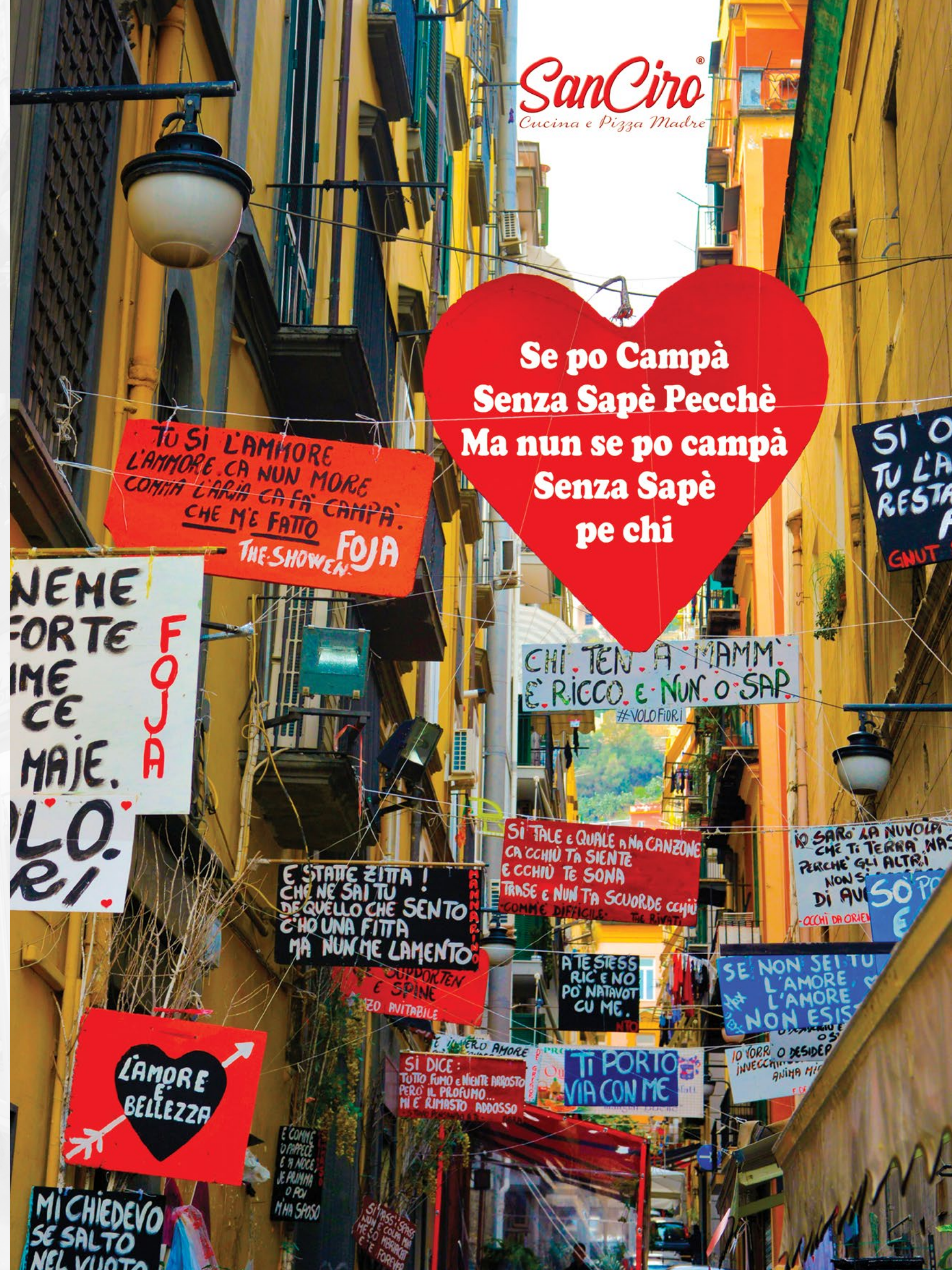
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE</b>	0,75 l	€	<b>23,00</b>
All'olfatto è fruttato e floreale con sentori di mela golden e lievissimi sentori di lievito. Al palato si presenta con una bella e vivace cremosità che si integra bene con la sua morbidezza.			
<b>BELLAVISTA FRANCIACORTA DOCG</b>	0,75 l	€	<b>50,00</b>
Il profumo ampio e invitante abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di clorofilla e vaniglia. Il sapore è sapido e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si incontrano nell'eccellente eleganza.			

Noi di SanCiro abbiamo scelto per te vini pregiati di alta qualità, ottimamente recensiti e con un occhio di riguardo per i profumi, i sapori e gli abbinamenti della tradizione italiana.

**SanCiro**  
Cucina e Pizza Madre

Per info e prenotazioni:

Tel. 030.3534570 - Cell. 339.4079411 - info@sanciro.eu - www.sanciro.eu





## La Tradizionale

<b>MARINARA 1</b>	€	<b>8,50</b>
Pomodoro, aglio, origano, olio extra vergine d'oliva e basilico		
<b>MARGHERITA 1, 7</b>	€	<b>9,50</b>
Pomodoro, mozzarella, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>COSACCA 2.0 1, 7</b>	€	<b>10,50</b>
Pomodoro del ragù napoletano, grana padano DOP, pecorino romano DOP e basilico		
<b>PROVOLA e PEPE 1, 7</b>	€	<b>10,50</b>
Pomodoro, provola, pepe, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>CAPRICCIOSA 1, 7</b>	€	<b>14,00</b>
Pomodoro, mozzarella, champignon, prosciutto cotto, carciofini, olive nere, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>DIAVOLA 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Pomodoro, mozzarella, salame Napoli, peperoncino, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>NAPOLETANA 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>GATTÒ 1, 7</b>	€	<b>14,50</b>
Mozzarella, prosciutto cotto, salame Napoli, panna, 2 croccchè di patate e olio extra vergine d'oliva		
<b>VERACE 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio extra vergine d'oliva		
<b>PUMMAROLA GIALLA 1, 7</b>	€	<b>13,50</b>
Mozzarella, datterini gialli, pecorino romano DOP, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>TRE POMODORI 1, 7</b>	€	<b>13,50</b>
Pomodoro, mozzarella, datterini gialli, datterini rossi, basilico e olio extra vergine d'oliva		
<b>PARMIGIANA 1, 7</b>	€	<b>13,50</b>
Pomodoro, provola e parmigiana di melanzane rossa		
<b>VEGETARIANA 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, olive nere, olio extra vergine d'oliva e basilico		
<b>5 FORMAGGI 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Mozzarella, pecorino romano DOP, panna, grana, gorgonzola DOP e olio extra vergine d'oliva		
<b>WÜRSTEL e PATATINE 1, 7</b>	€	<b>11,50</b>
Mozzarella, würstel, patatine e olio extra vergine d'oliva		
<b>SALSICCIA e FUNGHI 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Pomodoro, provola, salsiccia a punta di coltello, funghi champignon e olio extra vergine d'oliva		
<b>CALZONE 1, 7</b>	€	<b>13,00</b>
Pomodoro, mozzarella, salame Napoli, ricotta, pepe e olio extra vergine d'oliva		
<b>SALSICCIA e FRIARIELLI 1, 7</b> (solo di stagione)	€	<b>14,00</b>
Provola, basilico, salsiccia a punta di coltello, friarielli, peperoncino e olio extra vergine d'oliva		
<b>PROSCIUTTO e FUNGHI 1, 7</b>	€	<b>13,50</b>
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e olio extra vergine d'oliva		

## Il Panozzo

<b>PARTENOPEO 1, 7</b>	€	<b>21,50</b>
Panino panuozzo cotto nel forno a legna con prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, insalata, pomodori, mozzarella di bufala campana DOP - Contorno: patate fritte		
<b>ARICCIA IGP 1, 7</b>	€	<b>21,50</b>
Panino panuozzo cotto nel forno a legna con provola, porchetta di Ariccia IGP, parmigiana di melanzane - Contorno: patate rustiche		
<b>SANCIRO 1, 7</b> (solo di stagione)	€	<b>21,50</b>
Panino panuozzo cotto nel forno a legna con salsiccia campana a punta di coltello, friarielli freschi e provola - Contorno: patate rustiche		
<b>PUPARUOLO 1, 7</b>	€	<b>21,50</b>
Panino panuozzo cotto nel forno a legna con salsiccia campana a punta di coltello, provola, olive e peperoni - Contorno: patate rustiche		

**ALLERGENI**  
**GLUTINE 1 - CROSTACEI e DERIVATI 2 - UOVA 3**  
**PESCE e DERIVATI 4 - ARACHIDI e DERIVATI 5**  
**SOIA e DERIVATI 6 - LATTE e DERIVATI 7**  
**FRUTTA A GUSCIO e DERIVATI 8**

**SanCiro**  
Cucina e Pizzeria Madre

## Le Speciali

<b>ANTICA NAPOLI</b>	€	<b>17,50</b>
Provola, ragù napoletano, grana padano DOP e basilico		
<b>ARROSTITA 1, 7</b>	€	<b>21,50</b>
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP, melanzane arrostiti sott'olio, mozzarella di bufala campana DOP e pomodorini in uscita		
<b>PORCHETTA IGP 1, 7</b>	€	<b>18,50</b>
Provola, porchetta di Ariccia IGP, patate rustiche, funghi champignon e olio extra vergine d'oliva		
<b>MARMELLATINA 1, 7</b>	€	<b>14,50</b>
Mozzarella, marmellatina di pomodorini, gorgonzola DOP, pecorino, grana e olio extra vergine d'oliva		
<b>MASANIELLO 1, 7</b>	€	<b>15,50</b>
Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro del ragù napoletano, mozzarella di bufala campana DOP, olio extra vergine d'oliva e basilico		
<b>GAMBERI e ZUCCHINE 1, 2, 7</b>	€	<b>17,50</b>
Mozzarella, zucchine, gamberi*, pomodorini e olio extra vergine d'oliva		
<b>NDUJA e RICOTTA 1, 7</b>	€	<b>16,50</b>
Pomodoro, mozzarella, nduja, ricotta di bufala, olio extra vergine d'oliva e basilico		
<b>MORTADELLA IGP 1, 7, 8</b>	€	<b>15,00</b>
Mozzarella, granella di pistacchio, mortadella di Bologna IGP, 2 croccchè di patate e olio extra vergine d'oliva		
<b>PARMA DOP 1, 7</b>	€	<b>14,50</b>
Prosciutto crudo di Parma DOP, mozzarella, rucola, scaglie di grana e olio extra vergine d'oliva		
<b>GUANCIALE e PATATE 1, 7</b>	€	<b>17,50</b>
Provola, guanciale croccante pepato, patate rustiche e olio extra vergine d'oliva		
<b>PISTACCHIELLA 1, 7, 8</b>	€	<b>20,50</b>
Mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP, granella di pistacchio e mozzarella di bufala campana DOP in uscita		
<b>SALSICCIA e PEPERONI 1, 7</b>	€	<b>15,50</b>
Provola, peperoni conditi con aglio e olio, olive nere, salsiccia, olio extra vergine d'oliva e basilico		
<b>SCARPETTA 1, 7</b>	€	<b>21,50</b>
Mozzarella di bufala campana DOP in uscita, pomodorini datterini saltati in padella con aglio e olio extra vergine d'oliva e basilico		
<b>CIOCIARA (Amatriciana con provola) 1, 7</b>	€	<b>17,50</b>
Passata di pomodoro già cotto, pecorino romano DOP, guanciale pepato a cubetti, peperoncino, provola e basilico		
<b>BATTILOCCHIO (FRITTA) 1, 7</b>	€	<b>14,50</b>
Pomodoro, provola, ricotta, cicoli e pepe		
<b>PATRIZIELLA (FRITTA) 1, 7</b>	€	<b>14,50</b>
Mozzarella di bufala campana DOP all'uscita, pomodorini, mozzarella e basilico		
<b>CLASSICA (FRITTA) 1, 7</b>	€	<b>12,50</b>
Pomodoro, mozzarella, pepe e basilico		
<b>PESCATORA 1, 2, 4, 7, 14</b>	€	<b>28,50</b>
Mozzarella, pomodorini e selezione del pescato giornaliero		
<b>IMPASTO SENZA GLUTINE</b> Aggiunta di euro 3,50 (Garantiamo solo le seguenti pizze: Margherita, Marinara e Verace)		
<b>MOZZARELLA SENZA LATTOSIO</b> Aggiunta di euro 3,50		

## I Contorni

<b>PEPERONI SALTATI</b>	€	<b>4,50</b>
Peperoni saltati in padella con sale, olive nere, aglio e olio		
<b>TRIS di VERDURE</b>	€	<b>4,00</b>
<b>PATATE FRITTE*</b>	€	<b>4,00</b>
<b>PATATE FRESCHE RUSTICHE</b>	€	<b>4,00</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	€	<b>4,00</b>

**ALLERGENI**  
**SEDANO e DERIVATI 9 - SENAPE e DERIVATI 10**  
**SEMI DI SESAMO e DERIVATI 11**  
**ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI 12**  
**LUPINO e DERIVATI 13 - MOLLUSCHI e DERIVATI 14**

## Gli Antipasti

<b>BUFALA e POMODORINI 7</b>	€	<b>13,50</b>
Mozzarella di bufala campana DOP con pomodorini e rucola		
<b>BUFALA e CRUDO 7</b>	€	<b>21,00</b>
Mozzarella di bufala campana DOP e prosciutto crudo di Parma DOP		
<b>À TIELLA 1, 3, 7</b>	€	<b>15,50</b>
Fritto classico partenopeo con 2 croccchè, 2 montanare, zeppoline, 2 calzoncini ripieni di ricotta e pepe		
<b>À MULIGNANA 1</b> (servita nel cestino di pane)	€	<b>14,50</b>
Classica parmigiana di melanzane con provola, grana, basilico e olio		
<b>BRUSCHETTA 1</b>	€	<b>5,00</b>
Pomodorini, basilico, origano e olio extra vergine d'oliva		

## La Pasta

<b>SPAGHETTONE CLASSICO 1</b>	€	<b>15,00</b>
Spaghetti freschi quadrati con aglio, olio extra vergine d'oliva, datterino rosso e basilico		
<b>GNOCCHI ai TEGAMINO 1, 7</b>	€	<b>15,00</b>
Gnocchi di patate con ragù napoletano, mozzarella, basilico e grana cotti nel forno a legna		
<b>SCARPARELLO 1, 7</b>	€	<b>15,00</b>
Paccheri con peperoncino, pomodori, basilico, grana padano DOP, pecorino romano DOP e aglio		
<b>PAST e PATAN 1, 7</b>	€	<b>16,00</b>
Pasta mista con patate, pomodorini, guanciale pepato, provola e grana (come da tradizione serviti in cesto di pane)		
<b>CARBONARA 1, 3, 7</b>	€	<b>16,00</b>
Spaghetti freschi con guanciale pepato, uova, pecorino romano DOP, grana padano DOP e pepe in grani		
<b>AMATRICIANA 1, 7</b>	€	<b>16,50</b>
Fusillone napoletano fresco, pomodoro, guanciale pepato, pecorino romano DOP e peperoncino		
<b>RAGÙ NAPOLETANO 1</b>	€	<b>16,50</b>
Fusillone napoletano fresco con ragù napoletano, servito nel tegamino e cotti nel forno a legna		
<b>SCIUÈ SCIUÈ 1</b>	€	<b>16,00</b>
Fusillone napoletano con sugo del ragù, parmigiana di melanzane, grana, provola e basilico, servito nel tegamino e cotti nel forno a legna		
<b>SCIALATIELLO allo SCOGLIO 1, 2, 4, 14</b>	€	<b>29,00</b>
Selezione del pescato giornaliero		

## Il Pesce

<b>SOUTÈ di COZZE e VONGOLE 14</b>	€	<b>28,00</b>
Cozze, vongole, aglio e olio extra vergine d'oliva		
<b>ZUPPA di COZZE NAPOLETANA 1, 2, 4, 14</b>	€	<b>32,00</b>
Cozze, vongole, gamberone*, polpo*, seppia*, fresella napoletana e o' russ fatto da noi		
<b>CUOPPO FRITTO di PESCE 2, 14</b>	€	<b>26,50</b>
Fritto di calamari*, gamberi*, gamberoni* e polpo*		
<b>GRIGLIATA MISTA 2, 4, 14</b>	€	<b>26,00</b>
Gamberi*, polpo*, seppia*, tonno* grigliato, olio, prezzemolo e insalata mista		
<b>TAGLIATA di TONNO 4</b>	€	<b>26,00</b>
Tagliata di tonno*, rucola e pomodorini		

Non possiamo garantire l'assenza di allergeni nei nostri piatti da menù. Chiedere la ricetta con la specifica degli allergeni. Il nostro personale è a vostra disposizione per ulteriori informazioni. Ai sensi dell'allegato II al REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25/10/2014.

**SanCiro**  
Cucina e Pizzeria Madre

## La Carne

<b>O' PULLO</b>	€	<b>19,50</b>
Petto di pollo grigliato, zucchine, melanzane grigliate, patate grigliate con peperoni saltati in padella		
<b>TAGLIATA</b>	€	<b>25,50</b>
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di grana		
<b>MENÙ BAMBINO 1, 3</b>	€	<b>11,00</b>
Cotoletta di pollo, patatine fritte e acqua		
<b>FIORENTINA</b>		
Chiedere al personale di sala che è a vostra disposizione		
<b>COSTATA</b>		
Chiedere al personale di sala che è a vostra disposizione		
<b>TOMAHAWK</b>		
Chiedere al personale di sala che è a vostra disposizione		
<b>ENTRECÔTE</b>		
Chiedere al personale di sala che è a vostra disposizione		

## Le Insalatone

<b>POLLETTA</b>	€	<b>13,50</b>
Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, melanzane e zucchine grigliate		
<b>CRUDARELLA 7</b>	€	<b>14,50</b>
Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, prosciutto crudo di Parma DOP a cubetti, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane e zucchine grigliate		
<b>TONNETTA 4</b>	€	<b>19,50</b>
Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, tagliata di tonno scottata*, melanzane e zucchine grigliate		
<b>GAMBERETTINA 2</b>	€	<b>17,50</b>
Insalata verde, rucola, carote, pomodorini, gamberetti*, melanzane e zucchine grigliate		

## I Doci

<b>TIRAMISÙ alla NUTELLA 1, 3, 7, 8</b>	€	<b>7,00</b>
Caffè, crema chantilly, savoiardi e nutella		
<b>PASTIERA 1, 3, 7</b>	€	<b>6,00</b>
Classica pastiera napoletana di grano		
<b>DELIZIA ai LIMONE 1, 3, 7</b>	€	<b>6,00</b>
Classica delizia* amalfitana con pan di Spagna e crema al limone		
<b>BABÀ NAPOLETANO 1, 3</b>	€	<b>6,00</b>
Classico babà napoletano bagnato al rum		
<b>GRAFFA NAPOLETANA 1, 8</b>	€	<b>6,50</b>
Graffa napoletana con zucchero e nutella		

## I Gelati fatti da noi

<b>GELATI ARTIGINALI 7</b>	€	<b>7,50</b>
Gusti vari		
<b>SORBETTO ARTIGIANALE</b>	€	<b>6,00</b>

Supplementi: da euro 2,00 a euro 5,00.  
Coperto: euro 2,50. Coperto giorni festivi: euro 3,50.  
\* I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.