

Caffè - Ammazzacaffè

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

Bibite

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

Aperitivi

APEROL SPRITZ	€ 7,00
CAMPARI SPRITZ	€ 7,00

Vino della casa

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

Birra alla spina

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

Noi di SanCiro abbiamo scelto per te vini pregiati di alta qualità, ottimamente recensiti e con un occhio di riguardo per i profumi, i saperi 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

Birra in bottiglia

HEINEKEN analcolica

33 cl	€ 6,50	
Lager olandese, 0,0 % vol., colore oro chiaro, gusto morbido, maltato con note fruttate.		
BIRRA ARTIGIANALE	33 cl	€ 6,50

SANCIRO Ethica, 5,2 % vol., colore dorato con leggero retrogusto agrumato e floreale.

Vino Rosso

AGLIANICO FEUDI SAN GREGORIO

0,75 l € 24,00

Rosso rubino intenso e limpido. Al naso richiama la frutta nera selvatica, la lirizzia ed il sottobosco. In bocca è equilibrato con un finale che ricorda la frutta fresca e termina con una delicata nota balsamica.

PRIMITIVO

0,75 l € 35,00

Di colore rubino intenso, profuma di more, prugne e lamponi con note di spezie, caffè e cacao. Ha un gusto morbido e un finale persistente.

TAURASI FEUDI SAN GREGORIO

0,75 l € 45,00

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, lirizzia balsamica e cuoio.

Calice € 6,00

Vino Bianco

LUGANA DOC CA' DEI FRATI

0,75 l € 30,00

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.

PIANO DOCG FEUDI SAN GREGORIO

0,75 l € 24,00

Colore giallo paglierino. Al naso emergono profumi di fiori bianchi, mela e frutta a polpa gialla. Al palato è morbido e delicatamente fruttato.

GRECO DOCG FEUDI SAN GREGORIO

0,75 l € 25,00

Il profumo è intenso e persistente. Si riconoscono al naso nette sensazioni di frutta. Al gusto si percepisce la spalla acida e la spiccatà mineralità con morbide note balsamiche.

FALANGHINA DOCG FEUDI SAN GREGORIO

0,75 l € 22,00

Il colore è giallo paglierino tenue. Il profumo è intenso e persistente. Al gusto si presenta fresco ed equilibrato con un finale pulito.

Calice € 6,00

Spruzzante

PROSECCO DI VALDOBBIADENE

0,75 l € 23,00

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.

BELLAVISTA FRANCIACORTA DOCG

0,75 l € 50,00

Il profumo ampio e invitante abbraccia sfumature di frutta dolce e leggermente matura con sottili accenni di clorofilla e vaniglia. Il sapore è saporito e completo nel retrogusto. Spessore e grande armonia si incontrano nell'eccellente eleganza.



La Tradizionale

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

Il Panuzzo

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

Le Speciali

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

Il Contorni

PEPERONI SALTATI	€ 4,50
Peperoni saltati in padella con sale, olive nere, aglio e olio	
TRIS di VERDURE	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00
PATATE FRESCHE RUSTICHE	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00

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

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

La Pasta

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

Il Pesce

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

La Carne

O' PULLO	€ 19,50
-----------------	---------