



# MENÙ



***TUTTI I NOSTRI IMPASTI  
SONO PREPARATI CON  
FARINA DI GRANO TENERO  
100% ITALIANO BIOLOGICO***

## **ANTIPASTI**

Bruschetta singola del giorno 2,00

Tris di bruschette farcite 5,00

Focaccia bassa tonda cotta al forno 3,00

Affettati al piatto 15,00

Coppa, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, prosciutto crudo dolce di Cormòns servito con focaccia bassa tonda cotta al forno

Affettati al piatto con mozzarella di bufala 20,00

Coppa, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, prosciutto crudo dolce di Cormòns, Mozzarella di bufala D.O.P., servito con focaccia bassa tonda cotta al forno

---

## **FRITTI\***

**LE FRITTATINE** 5,00

Scelta tra cacio e pepe / carbonara / classica / Nerano / salsiccia e friarielli a pz.

**LE PRELIBATE** 4,00

Patatine fritte classiche

**LE SAPORITE** 4,00

Patatine fritte rustiche con buccia

**CROCCHÈ** 3,50

Crocchè di patate

**ARANCINA ROSSA** 4,00

Arancina di riso rossa alla bolognese

**ARANCINA BIANCA** 4,00

Arancina di riso bianca al salame

**MONTANARE PARTENOPEE** 2,00

Pizzetta fritta farcita con salsa di pomodoro, basilico fresco e Grana Padano D.O.P.

**FRITTO MISTO (per due persone)** 14,00

Crocchè di patate, arancina di riso, montanara partenopea, frittatina di pasta

---

## **PRIMI**

Bigoli con ragù di chianina 14,00

Lasagne alla bolognese 13,00

Lasagne alle verdure 13,00

Ravioli alle erbe 12,00

---

## **SECONDI**

Parmigiana di melanzane 12,00

Polpette di carne bovina al pomodoro 12,00

Burrata campana fresca, pomodorini datterino rossi e focaccia calda 12,00

Salsiccia di suino a punta di coltello e patate al forno 10,00

Mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro cuore di bue, origano del Mediterraneo e basilico fresco 12,00

## **PIZZE CLASSICHE**

### **ONESTA**

8,00

Pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **LIBERA**

7,50

Pomodoro pelato italiano, acciughe di Cetara, origano del Mediterraneo, aglio bianco, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **GENEROSA**

11,00

Pomodoro pelato italiano, mozzarella di latte di bufala D.O.P., basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **APPASSIONATA**

11,00

Pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, 'nduja calabrese di Spilinga, spianata piccante calabrese, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **GIUSTA**

11,00

Pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, petali di Grana Padano D.O.P., prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, funghi chiodini, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **FANTASTICA**

15,00

Burrata campana fresca, prosciutto crudo dolce di Cormòns, pomodorini datterino rossi, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **SPLENDIDA**

11,00

Fiordilatte di Napoli, Provola di Napoli, petali di Grana Padano D.O.P., Gorgonzola D.O.P., basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **DISTINTA**

13,00

Provola di Napoli, crema di zucchine, chips di zucchine, crema di grana, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **AFFETTUOSA**

12,00

Melanzane a funghetto, Fiordilatte di Napoli, petali di Grana Padano D.O.P., basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

### **EUFORICA**

15,00

Pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, carciofi sottolio arrostiti, olivette denocciolate, funghi chiodini, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**PERFETTA** 12,00

Pomodoro pelato italiano, Provola di Napoli, ricotta vaccina, pepe in polvere, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**AMABILE** 11,00

Pancetta tesa dolce, tocchetti di patate al forno, Provola di Napoli, pepe in polvere, basilico fresco, olio evo fruttato medio della Puglia

**BRIOSIA** 10,00

Patata schiacciata, salame di Napoli, Provola di Napoli, pepe in polvere, basilico fresco, olio evo fruttato medio della Puglia

**COINVOLGENTE** 12,00

*Calzone al forno:* pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, salame di Napoli, ricotta vaccina, Grana Padano D.O.P., pepe in polvere, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**FAVOLOSO** 12,00

*Calzone al forno:* pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, ricotta vaccina, Grana Padano D.O.P., pepe in polvere, olio evo fruttato medio dalla Puglia

## **PIZZE STAGIONALI**

**DELICATA** 9,00

Pomodorini datterino rossi, carciofi sottolio arrostiti, tocchetti di patate al forno, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**GOLOSA** 10,00

Salsiccia di suino a punta di coltello, patate al forno, Provola di Napoli, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**AUDACE** 11,00

Pacchetelle del Vesuvio gialle e rosse, capperi di Salina, olivette denocciolate, acciughe di Cetara, origano del Mediterraneo, aglio bianco, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**RAGGIANTE** 15,00

Finocchio gratinato, stracciatella vaccina dalla Puglia, fette di arancia, olivette denocciolate, origano del Mediterraneo, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**SORPRENDENTE** 13,00

Ricotta vaccina, ciccioli, Provola di Napoli, tarallo sbriciolato, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**SINCERA** 15,00

Baccalà mantecato, olivette denocciolate, capperi di Salina, Provola di Napoli, scorza di limone grattugiata, pepe in polvere, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**ECCEZIONALE** 12,00

Crema di friarielli, Fiordilatte di Napoli, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, petali di Grana Padano D.O.P., basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**RAFFINATA** 13,00

Scarola, Provola di Napoli, olivette denocciolate, capperi di Salina, scaglie di Pecorino Romano, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

---

**PANOZZI**

**IL DESIDERATO** 9,00

Fiordilatte di Napoli, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, pomodorini datterino rossi, petali di Grana Padano D.O.P., olio evo fruttato medio dalla Puglia

**IL MAGNIFICO** 10,00

Provola di Napoli, prosciutto crudo dolce di Cormòns, olio evo fruttato medio dalla Puglia

**IL TENACE** 9,00

Scarola, Provola di Napoli, olivette denocciolate, capperi di Salina, scaglie di Pecorino Romano, olio evo fruttato medio dalla Puglia

## **SALADS**

<b>GIOIOSA</b>	12,00
Insalata misticanza, carciofi sottolio arrostiti, pomodorini datterino rossi, Fiordilatte di Napoli	
<b>DINAMICA</b>	11,00
Farro, feta, pomodorini datterino rossi e gialli, cetrioli, olivette denocciolate	
<b>SIMPATICA</b>	13,00
Insalata misticanza, filetti di tonno di Cetara, olivette denocciolate, pomodorini datterino rossi e gialli	
<b>ENERGETICA</b>	12,00
Finocchi, arance, insalata misticanza, olivette denocciolate, alicette di Cetara, grani di pepe nero, origano del Mediterraneo	

---

## **DESSERT\***

Tiramisù	7,00
Mini cannolo siciliano, ricotta di Piana degli Albanesi e granella di pistacchio	2,00
Mini cannolo siciliano, ricotta al pistacchio e granella di nocciola	2,00
Tris di mini cannoli assortiti siciliani	5,00
Cheesecake	6,00
Sorbetto al limone con infuso di rosmarino e prosecco di Valdobbiadene	3,50
Zeppola alla Nutella (3pz.)	7,00
Bocconcino di farina di grano fritto, Nutella e zucchero	

# MENÙ DRINK

## ACQUA

2,00

Acqua Panna in vetro 50 cl

Acqua San Pellegrino in vetro 50 cl

---

## SOFT DRINK

3,50

Coca Cola in vetro 33 cl / Coca Cola Zero in vetro 33 cl

Fanta in vetro 33 cl / Sprite in vetro 33 cl

Chinotto in vetro 27,5 cl / Acqua Tonica in vetro 27,5 cl

Gazzosa in vetro 27,5 cl

---

## BIRRE ALLA SPINA

PICCOLA

MEDIA

Ichnusa

4,00

5,50

Ichnusa non filtrata

4,00

6,00

---

## BIRRA IN BOTTIGLIA

6,00

**ALLEGRA di Ci Sta 33 cl**

Alc 4% vol - IPA

**ICHNUSA 33 cl**

Alc 4,9% vol

**LAGUNITAS 35,5 cl**

Alc 6,2% vol - IPA

## **VINI ROSSI**

	<b>CALICE</b>	<b>BOTTIGLIA</b>
<b>MERLOT IGT 2018</b> Alc 14% vol - Azienda Vinicola de Puppi - FRIULI	5,00	18,00
<b>CABERNET IGT 2018</b> Alc 13,5% vol - Azienda Vinicola de Puppi - FRIULI		23,00
<b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG</b> Alc 14,5 % Vol - Cerreto Piano - TOSCANA		21,00
<b>NEBBIOLO D'ALBA</b> Alc 14% Vol - Roagna - PIEMONTE		24,00
<b>CHIANTI SUPERIORE SASSOCUPO BIO</b> Alc 14% Vol - Buccia Nera - TOSCANA		23,00

## **VINI BIANCHI**

<b>FRIULANO DOC 2019</b> Alc 13,5% vol - Azienda Vinicola de Puppi - FRIULI	5,00	18,00
<b>RIBOLLA GIALLA IGT 2019</b> Alc 12,5% vol - Azienda Vinicola de Puppi - FRIULI		21,00
<b>FALANGHINA BENEVENTANO IGT</b> Alc 13% Vol - De Falco Vini - CAMPANIA		20,00
<b>PECORINO BIO</b> Alc 12% vol - Spinelli - ABRUZZO		23,00
<b>GEWURSTZTRAMINER TRENTINO DOC 2020</b> Alc 12% Vol - Azienda Agricola Roeno - TRENTINO		26,00

## **BOLLICINE**

<b>RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT</b> Alc 12% vol - Azienda Vinicola de Puppi - FRIULI		20,00
<b>PROSECCO DOC MILLESIMATO EXTRA DRY</b> Alc 11% vol - Soligo - VENETO		22,00

## **CAFFÈ**

2,00

Nespresso / Nespresso Decaffeinato

---

## **LIQUORI**

3,50

Amaro Lucano / Amaro del Capo / Mirto Rosso / Liquirizia

---

## **COCKTAIL**

### **SPRITZ**

8,00

Aperol/Campari, Prosecco, Seltz

### **GIN TONIC**

8,00

### **GIN LEMON**

8,00

### **NEGRONI RISERVA**

8,00

Martini Riserva Rubino, Martini Bitter Riserva,  
Bombay Sapphire Gin

### **ST.GERMAIN HUGO**

8,00

Bombay Dry Gin, Tonic

### **VODKA TONIC**

8,00

42below Vodka, Tonic

### **VODKA LEMON**

8,00

42below Vodka, Lemon

### **MOSCOW MULE**

8,00

42below Vodka, Succo di Lime, Ginger Beer

### **CUBA LIBRE**

8,00

Bacardi Carta Oro, Coca Cola

### **PALOMA**

8,00

Cazadores Blanco, Succo di Lime, Soda al Pompelmo

\*In relazione alla reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menù, per consultarlo chiedi al nostro staff.

---

## **SERVIZIO**

**Lunedì – Venerdì: pranzo € 1,00 - cena € 2,00**

**Sabato – Domenica: pranzo e cena € 2,00**

FOLLOW US



[CISTAPIZZA.COM](http://CISTAPIZZA.COM)