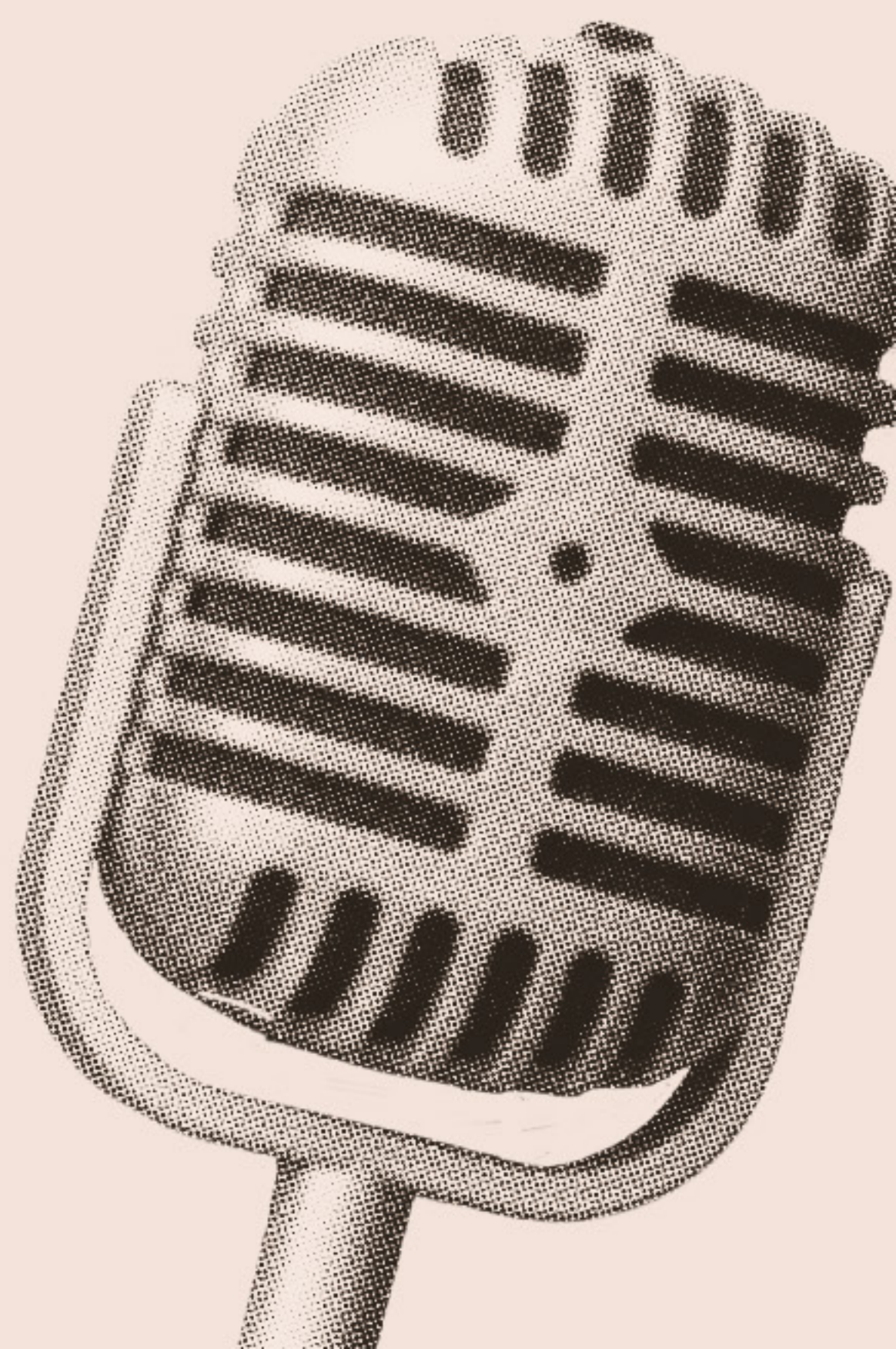
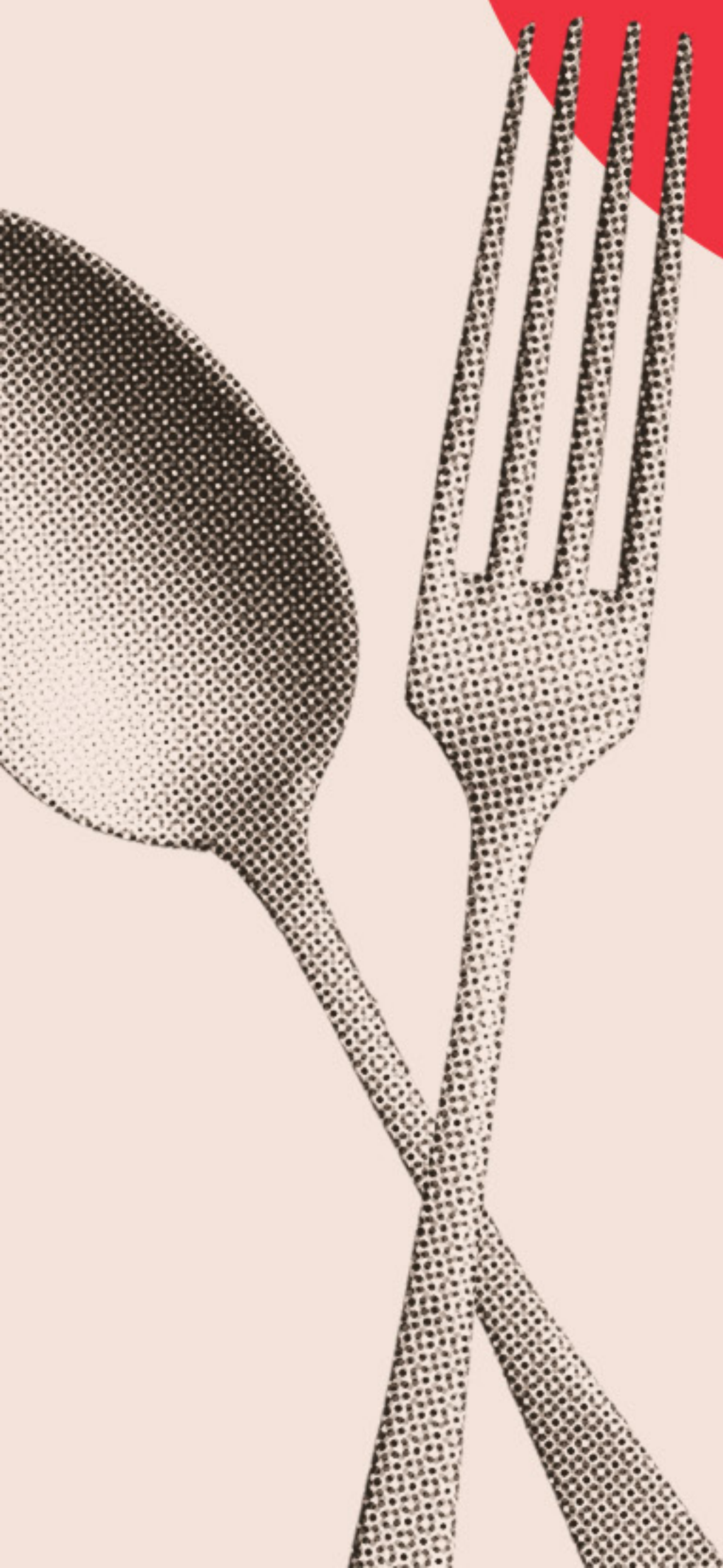




MENÙ



*TUTTE LE NOSTRE
PIZZE, PANOZZI E FOCACCE
SONO PREPARATI CON
IMPASTO DI FARINA
DI GRANO TENERO
100% ITALIANO BIOLOGICO.*

PIZZE CLASSICHE

ONESTA	7,00
Pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
LIBERA	8,00
Pomodoro pelato italiano, acciughe di Cetara, origano del Mediterraneo, aglio bianco, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
GENEROSA	10,00
Pomodoro pelato italiano, mozzarella di bufala D.O.P., basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
APPASSIONATA	10,00
Pomodoro pelato italiano, Fiordilatte di Napoli, ‘nduja calabrese di Spilinga, spianata piccante calabrese, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
GIUSTA	10,00
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	12,00
Burrata campana fresca, prosciutto crudo dolce di Cormòns, pomodorini datterini rossi, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
SPLENDIDA	10,00
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	
DECISA	10,00
Provola di Napoli, porchetta di Ariccia I.G.P., tocchetti di patate al forno, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
FELICE	10,00
Provola di Napoli, speck aromatizzato con una lieve nota di fumo di faggio, olivette denocciolate della Riviera Ligure, radicchio e basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
DISTINTA	12,00
Provola di Napoli, crema di zucchine, chips di zucchine, crema di grana, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	

AFFETTUOSA	10,00
Melanzane a funghetto, Fiordilatte di Napoli, petali di Grana Pandano D.O.P., basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
EUFORICA	12,00
Pomodoro pelato italiano, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, carciofi arrostiti, olivette denocciolate della Riviera Ligure, funghi chiodini, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
PIZZE STAGIONALI	
OTTIMISTA	11,00
Crema di zucca, Provola di Napoli, pancetta tesa dolce, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
DELICATA	10,00
Pomodorini datterini rossi, carciofi sottolio arrostiti, tocchetti di patate al forno, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
ENTUSIASTA	11,00
Provola di Napoli, salsiccia di suino a punta di coltello, friarielli, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
BRILLANTE	10,00
Provola di Napoli, papaccelle, olivette denocciolate della Riviera Ligure, capperi di Salina, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
RIGOGLIOSA	12,00
Pacchetelle del Vesuvio gialle e rosse, Fiordilatte di Napoli, filetti di tonno di Cetara, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
CURIOSA	10,00
Verza ripassata, Fiordilatte di Napoli, Gorgonzola D.O.P., scaglie di pecorino Romano, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
GOLOSA	12,00
Salsiccia di suino a punta di coltello, patate al forno, provola di Napoli, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	
ADORABILE	12,00
Crema di zucca, Gorgonzola D.O.P, castagne arrostite, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia	

Pizze disponibili senza glutine con una maggiorazione di € 2,50

FOCACCE

SEMPLICE

3,50

Fiocchi di sale Maldon, rosmarino del Mediterraneo, olio evo fruttato medio dalla Puglia

RICCA

8,00

Focaccia farcita con burrata campana fresca, mortadella emiliana I.G.P. e granella di pistacchio

STUPENDA

8,00

Focaccia farcita con burrata campana fresca e prosciutto crudo dolce di Cormòns

INSALATE

SIMPATICA

12,00

Insalata misticanza, filetti di tonno di Cetara, olivette denocciolate della Riviera Ligure, pomodorini datterini rossi e gialli

PROFUMATA

12,00

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

GIOIOSA

12,00

Insalata misticanza, carciofi sottolio arrostiti, pomodorini datterini rossi, fiordilatte di Napoli

ENERGETICA

12,00

Finocchi, arance, insalata misticanza, olivette denocciolate della Riviera Ligure, alicette di Cetara, grani di pepe nero, origano del Mediterraneo

PRIMI

Anelletti al forno palermitani

10,00

ANTIPASTI

Affettato al piatto

10,00

(scelta tra prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, prosciutto crudo dolce di Cormòns, speck aromatizzato con una lieve nota di fumo di faggio, mortadella emiliana I.G.P. e granella di pistacchio) servito con focaccia calda

Tris di bruschette farcite

5,00

Parmigiana di melanzane

8,00

Burrata campana fresca, pomodorini datterino rossi e focaccia calda

12,00

Salsiccia di suino a punta di coltello e friarelli

8,00

Salsiccia di suino a punta di coltello e patate

8,00

Caponata tradizionale siciliana

8,00

PAN BON

*Mini panetto di riso cotto al vapore**

VIVACE

3,50

Stracciatella, alicette di Cetara, zeste di limone

DIVERTENTE

3,50

Stracciatella, salmone Norvegese affumicato, granella di pistacchio

NOTEVOLE

3,50

Friarelli e salsiccia di suino al coltello

CORAGGIOSO

3,50

Tocchetti di melanzane al forno, salsiccia di suino al coltello, petali di Grana Padano D.O.P. e pomodorini a funghetto

FRITTI

LE PRELIBATE

Patatine fritte classiche*

4,00

LE SAPORITE

Patatine fritte rustiche con buccia*

4,00

LE PANELLE

Tradizionali frittelle di farina di ceci (5 pz)

4,00

PANNOZZI

IL MAGNIFICO

Stracciatella, alicette di Cetara, zeste di limone

7,00

IL DESIDERATO

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

7,00

IL SUPREMO

Formaggio cremoso Caprino, salmone affumicato Norvegese, zeste di limone, olio evo fruttato medio dalla Puglia

8,00

L'AMATO

Crema di zucca, Fiordilatte di Napoli, carciofi sottolio arrostiti, tocchetti di patate al forno, olio evo fruttato medio dalla Puglia

8,00

IL DELIZIOSO

Fiordilatte di Napoli, pomodorini datterino rossi, foglie di radicchio, olivette denocciolate della Riviera Ligure, olio evo fruttato medio dalla Puglia

7,00

DESSERT

Tiramisù cremoso al bicchiere in vetro* 6,00

Cheesecake al pistacchio con cioccolato e granella di nocciola 6,00

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

Cassatina siciliana 2,00

Cassata siciliana al forno 6,00

ACQUA 2,00

Acqua Panna in vetro 50 cl
Acqua San Pellegrino in vetro 50 cl

SOFT DRINK 3,00

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	3,50	5,50
Ichnusa non filtrata	4,00	6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA	
ALLEGRA di Ci Sta 33 cl Alc 4% vol - IPA	6,00

VINI ROSSI	CALICE	BOTTIGLIA
MERLOT IGT 2018 Alc 14% vol - Azienda Vinicola de Puppi	5,00	15,00
CABERNET IGT 2018 Alc 13,5% vol - Azienda Vinicola de Puppi		15,00
NERO D’AVOLA BIO Vegan DOC Sicilia Alc 13% vol - Cantine Nicosia	5,00	15,00
FRAPPATO IGT Terre Siciliane Alc 12,5% vol - Cantine Nicosia		15,00

VINI BIANCHI		
RIBOLLA GIALLA IGT 2019 Alc 12,5% vol - Azienda Vinicola de Puppi	5,00	15,00
FRIULANO DOC 2019 Alc 13,5% vol - Azienda Vinicola de Puppi		15,00
GRILLO DOC Sicilia Alc 12,5% vol - Cantine Nicosia	5,00	15,00
INSOLIA BIO DOC Sicilia Alc 13% vol - Tenuta Fondo Filara		15,00

BOLLICINE

RIBOLLA GIALLA SPUMANTE BRUT 5,00 20,00
Alc 12% vol - Azienda Vinicola de Puppi

FRANCIACORTA 45,00
CUVÉE IMPERIAL BRUT
Alc 12,5% vol - Berlucchi

PROSECCO SUPERIORE DOCG 5,00 20,00
CONTRADAGRANDA BRUT
Alc 11,5% vol - Masottina Conegliano

PROSECCO ROSÉ DOC TREVISO 20,00
VIAVENTI BRUT
Alc 11% vol - Masottina Conegliano

ZAMMÙ Acqua con Anice Tutone di Sicilia 1,00

CAFFÈ 1,50

Nespresso / Nespresso Decaffeinato

LIQUORI 3,00

Amaro Lucano / Amaro del Capo / Mirto Rosso
Liquirizia / Nocino

COCKTAIL

SPRITZ

Aperol/Campari, Prosecco, Seltz

6,00

GIN TONIC

Bombay Dry Gin, Tonica

8,00

GIN LEMON

Bombay Dry Gin, Lemon

8,00

NEGRONI RISERVA

Martini Riserva Rubino, Martini Bitter Riserva,
Bombay Sapphire Gin

8,00

ST.GERMAIN HUGO

Bombay Dry Gin, Tonica

8,00

VODKA TONIC

42below Vodka, Tonica

8,00

VODKA LEMON

42below Vodka, Lemon

8,00

MOSCOW MULE

42below Vodka, Succo di Lime, Ginger Beeer

8,00

CUBA LIBRE

Bacardi Carta Oro, Coca Cola

8,00

PALOMA

Cazadores Blanco, Succo di Lime, Soda al Pompelmo

8,00

MENÙ PIZZE AL TAGLIO

PIZZE CLASSICHE

ONESTA 5,00

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

LIBERA 6,00

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

GENEROSA 8,00

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

APPASSIONATA 8,00

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

GIUSTA 8,00

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 8,00

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

SPLENDIDA 7,00

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

DECISA 7,00

Provola di Napoli, porchetta di Ariccia I.G.P., tocchetti di patate al forno, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

FELICE 7,00

Provola di Napoli, speck aromatizzato con una lieve nota di fumo di faggio, olivette denocciolate della Riviera Ligure, radicchio e basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

DISTINTA 8,00

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

AFFETTUOSA 7,00

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

EUFORICA 8,00

Pomodoro pelato italiano, prosciutto cotto scelto lavorato nel Veneto, carciofi arrostiti, olivette denocciolate della Riviera Ligure, funghi chiodini, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

PIZZE STAGIONALI

OTTIMISTA 8,00

Crema di zucca, Provola di Napoli, pancetta tesa dolce, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

DELICATA 7,00

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

ENTUSIASTA 8,00

Provola di Napoli, salsiccia di suino a punta di coltello, friarielli, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

BRILLANTE 7,00

Provola di Napoli, papaccelle, olivette denocciolate della Riviera Ligure, capperi di Salina, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

RIGOGLIOSA

8,00

Pacchetelle del Vesuvio gialle e rosse, Fiordilatte di Napoli, filetti di tonno di Cetara, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

CURIOSA

7,00

Verza ripassata, Fiordilatte di Napoli, Gorgonzola D.O.P., scaglie di pecorino Romano, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

GOLOSA

8,00

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

ADORABILE

8,00

Crema di zucca, Gorgonzola D.O.P, castagne arrostate, basilico fresco, olio evo fruttato medio dalla Puglia

*In relazione alla reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.
È disponibile l'elenco completo degli allergeni presenti in menu, 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

