

CIACIONA

pizza & fermento

Perchè Ciaciona?

Non è facile spiegarlo, ma tutto nasce da quanto abbiamo sempre visto fare e dire da nonno Ciro verso nonna Tina. Ciaciona è da un lato un semplice vezzeggiativo, un modo dolce, affettuoso e carino di rivolgersi alla propria amata, dall'altro nasconde un profondo senso di ammirazione, stima, amore e condivisione della vita.

Un pò per tutto questo, col rischio di sembrare presuntuosi, ma vogliamo condividere il nostro "Sogno Ciaciona" con tutti Voi, sperando di conquistarVi con quanto vi proponiamo.

Ciro



**BUON
APPETITO!**

Tina

L'IMPASTO

I nostri impasti sono frutto di ricerca e selezione delle migliori farine lavorate e macinate a pietra.

Il nostro scopo è creare un prodotto altamente digeribile e fragrante, dove ogni impasto è diverso sia in termini di lavorazione e sapore.

Il nostro fiore all'occhiello è la pizza napoletana contemporanea, cui principale caratteristica è la scioglievolezza.

Altri due prodotti di cui siamo molto orgogliosi, frutto di un impasto indiretto, con doppia cottura e ad alta idratazione è la pizza in pala Romana, friabile e dal gusto rustico e la pizza croccante farcita a doppia cottura, composta da due strati croccanti di pizza farciti.

COCKTAIL €10,00

MOJITO

Rhum bianco, lime, zucchero di canna, menta e seltz.

CAIPIROSKA alle FRAGOLE

Fragole, lime, zucchero di canna, vodka, seltz.

CUBA LIBRE

Lime, zucchero di canna, rhum scuro e coca cola.

AMERICANO

Campari, vermouth rosso e seltz.

TEQUILA SUNRISE

Tequila, granatina e succo d'arancia.

I FRITTI

CROCCHETTA DI PATATA 1-3-7

Patata viola, fior di latte, parmigiano reggiano, prezzemolo, pepe

€ 3,00

CROCCHETTA DI BACCALÀ 1-3-4

Baccalà mantecato panato in farina di polenta

€ 4,50

SUPPLÌ allo ZAFFERANO E LIQUIRIZIA 1-7-9-12

Risotto allo zafferano e liquirizia calabrese DOP, burro e formaggio

€ 4,00

FRITTATINA DI PASTA RUCOLA E SPECK 1-3-7

Besciamella, parmigiano reggiano, rucola, speck accompagnata con stracciatella

€ 4,50

CHIPS DI PATATE

€ 5,00

CHIPS DI PATATE AGLI AGRUMI

€ 5,50

DEGUSTAZIONE FORMAGGI E SALUMI

I formaggi selezionati varieranno in base alla stagione, così come i prodotti d'accompagnamento

SALUMI

€ 16,00

FORMAGGI

€ 18,00

DEGUSTAZIONE MISTA SALUMI E FORMAGGI

€ 26,00

Coperto € 3,00

LE PIZZE

MARGHERITA 1-7

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico, olio EVO

€ 9,00

LA BUFALA 1-7

Pomodoro San Marzano DOP. Dopo cottura: bufala, pomodorini semi dry, parmigiano reggiano, basilico, olio EVO

€ 13,00

LA BUFALA e PIENNOLO 1-7-12

Basilico, pomodoro del piennolo del Vesuvio DOP, bufala, olio EVO alla vaniglia

€ 14,00

VIZIATA 1-7

Pomodoro San Marzano DOP. Dopo cottura: stracciatella di Andria, crudo Gran Riserva, pomodorini semi dry, basilico, olio EVO

€ 14,00

PRIMAVERA 1-11

Humus di ceci. Fuori cottura: lattughino verde e rosso, aceto allo zafferano, mizuna, rucola, tatsai, spinacino, red chard. Tartare di peperoni, pomodorini e rapa rossa, semi di zucca e di girasole, fiori edibili e olio EVO

€ 15,00

C.P.4.0 1-7

Crema di carciofi. Fuori cottura: stracciatella di Andria, pancetta della Giovanna, perle di tartufo, olio EVO

€ 14,50

RICORDO D'INFANZIA 1-7-8

Ortiche. Fuori cottura: ricotta di capra, salmerino marinato a secco con agrumi e menta, mandorle tostate, limone, olio EVO

€ 14,00

VENTRICINA 1-7

Passata di pomodoro giallo, caciottina di bufala, ventricina del Vastese. Fuori cottura: stracciatella di Andria, olio al basilico e olio EVO

€ 14,00

CIACIONA 1-4

"Ragù" di pomodoro. Dopo cottura: pomodori gialli, alici del mediterraneo, polvere di capperi, polvere di olive, crema d'aglio, crema al basilico, origano, olio EVO

€ 13,50

IAIO 1 - 4 - 7 - 10 - 11

Bufala . Dopo cottura: scarola riccia, tataki di tonno, gel di limone, terra di olive, polvere di capperi , olio EVO

€ 14,50

PARMIGIANA 1 - 7

Crema di melanzane, melanzane fritte al forno, fior di latte.

€ 14,00

Fuori cottura: battuta di pomodorini, spuma di parmigiano, olio al basilico, olio EVO

LA CARBONARA 1 - 3 - 7

Fior di latte. Fuori cottura: zabaione salato, guancialetto croccante, pecorino grattugiato, pepe e olio EVO

€ 14,00

DELIZIA DI FORMAGGI 1 - 7

Stracchino, blu di capra. Fuori cottura: caciottina di bufala, ricotta di capra, CHIPS di parmigiano, olio EVO

€ 14,00

SPECK E LAMPONI 1 - 7

Pure' Di patate Viola. Fuori cottura: stracciatella, speck "de 'na 'olta" (La Casara), lamponi, olio EVO

€ 14,00

POMODORO E BURRATA 1 - 7 - 12

Pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, burrata di Andria, basilico, pomodorini dattero giallo, pomodorini semi dry

€ 14,00

CALABRIA 1 - 7

Fior di latte e stracchino in entrata. Fuori cottura: nduja di maiale calabrese nero, ricotta di pecora, pomodorini semidry gialli e rossi, polvere di liquirizia calabrese DOP, basilico e olio EVO

€ 14,00

Aggiunte variabili a seconda dei prodotti

Da € 1,50 a € 5,00

ALLERGENI

Regolamento UE 1169/2011 D.LGS. n.109 del 27 gennaio 1992 sezione
IIID.LGS. n. 114/2006 I nostri piatti possono contenere allergeni

1. Glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova e derivati
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. Lupini e derivati
14. Molluschi e derivati

GIN TONIC €10,00

Kapriol
Bombay
Tzoa
Roby Marton
Mayfair
Bobby's
Mare
N 3
Kinobi Kyoto

ANALCOLICI

Acqua Naturale € 3,50
Acqua Frizzante € 3,50
Coca Cola € 3,50
Coca Cola Zero € 3,50
Tè limone € 3,50
Tè pesca € 3,50
Tonica € 3,50
Succo € 4,00
Aranciata Bio € 4,00
Aranciata Rossa Bio € 4,00

BIRRA alla spina Mastino

Helles bionda piccola € 4,00
Helles bionda media € 5,50
Blanche bianca piccola € 4,00
Blanche bianca media € 5,50

BIRRA Mastino Artigianale 33 cl € 6,50

BLANCHE: con profumi tipici dell'alta fermentazione Belga: frutta, fiori bianchi, pepe e coriandolo. Finale secco, speziato e leggermente amaro. Vol. 5,6 %

AMBER LAGER: birra dal colore rosso ambrato con profumi tostati e leggermente fruttati. Dal finale secco e bilanciato con sentori di caramello. Vol. 5,6 %

IMPERIAL LAGER: malto tipico bavarese, prodotta con la tecnica della decozione a due tempere. Sentori di miele e crosta di pane per una bevuta a pieno gusto maltato. Vol. 7,5 %

DOPPEL BOCK: colore ambrato carico con aroma di toffee, frutta rossa, pane, biscotto e caramello. Vol. 7,5 %

IPA SESSION: aromi di arancia e mandarino con finale di pompelmo rosa. Aromaticità intensa ma mai aggressiva. Vol. 4,5 %

BIRRA Birrificio Italiano 33 cl € 6,50

TIPOPILS: birra chiara dal gusto erbaceo e amaro che sussurra storie di campi d'orzo e giardini di luppolo. Vol. 5,2 %

FINISTERRÆ: birra chiara dal gusto fruttato e speziato. Tipicamente estiva, è più leggera delle sue controparti bavaresi, ma più fresca e più bevibile. Vol. 5,0 %

AMARI €10,00

MELETTI: liquore dal gusto di anice € 4,00

ENSIANA: € 5,50

è un amaro che deriva dalla radice di genziana

Chiaro: più intenso e meno speziato

Scuri: meno intenso e più speziato

JEFFERSON: € 5,50

amaro calabrese, predomina la nota di arancio

FRANGELICO: € 5,00

liquore delicato con sentori di nocciola

HANTAK: € 5,50

amaro della Lessinia dagli aromi floreali

GRAPPE € 5,00

Grappa Recioto

Grappa di Amarone

CAFFÈ

Caffè liscio € 1,50

Caffè macchiato € 1,50

Decaffeinato € 1,70

Caffè corretto € 3,00

Orzo € 2,00

DISTILLATI € 7,00

DIPLOMATICO:

rum dalle note caramellate

THE DAMON'S SHARE:

rum di Panama, prevalenza di note di amarena

ESPLÒN:

tequila messicana 100% puro agave

DON PAPA RUM:

gusto rotondo con una leggera nota di vaniglia

CIACIONA
pizza&fermento

