RISTORANTE PIZZERIA

CIRO & Sons

menu

Palazzo del Papa Clemente VIII degli Aldobrandini, 1536 - Affreschi di Vincenzo Meucci, 1759

Oltre 70 anni di esperienza

More than 70 years of experience

Era il 1948 quando la mia bisnonna dopo la seconda guerra mondiale insieme alle sue figlie si sono dovute rimboccare le maniche per tirare avanti aprendo un chiosco di bevande nel pieno centro di Napoli. Ed è proprio da qui che ci è stata tramandata di generazione in generazione la passione per la cucina e quella di servire al pubblico. Fino ad arrivare ai giorni nostri dove non si è mai fermata la curiosità e la volontà di scoprire giorno dopo giorno come nascono i nostri prodotti e come cucinarli rispettando sempre la genuinità e tradizione che ci accompagna da oltre settant'anni!
Con affetto,
Ciro

It was 1948 when my great-grandmother after the Second World War, together with her daughters, had to roll up their sleeves to make ends meet by opening a kiosk in the heart of central Naples. And it is from here that we have been handed down from generation to generation the passion for cooking and to serve the public. Until today we have never stopped the curiosity and the will to discover day after day how our products grow and how to cook them always respecting the genuineness and tradition that has accompanied us for over seventy years!
With love,
Ciro

Tutto il menu è disponibile:
All the menu is available:

Molti piatti sono disponibili:
Some plates are available:

Napoli 1948

Firenze Oggi

hors d'oeuvres*

antipasti di terra

€ 7,00 **Bruschetta al pomodoro**
Bruschetta with tomatoes

€ 10,50 **Sformato di carciofi con finocchiona**
Artichoke pie with Tuscan salami

€11 ,50 ***Il cuoppo: il re dello street food partenopeo frittatine di bucatini, arancini, crocchè menta e limone, provolette di agerola impanate, polenta fritta.***

The king of Neapolitan street food: fried bucatini, arancino, lemon and mint potato croquettes, breaded provola cheese, fried polenta

€12,50 **Antipasto Toscano: prosciutto, finocchiona, bruschetta ai funghi, bruschetta al pomodoro e formaggi**
Tuscany Ham, salami, bruschetta with porcini, bruschetta with tomatoes and cheeses

€13,00 **Parmigiana di melanzane**
Eggplant Parmesan

€12,50 **Coccoli, prosciutto crudo e burrata**
Coccoli, Tuscan ham and burrata

€17,00 **Carpaccio di filetto di manzo con rucola e Parmigiano**
Beef carpaccio fillet with arugula and Parmesan cheese

Tutto il menu è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

seafood appetizers*

antipasti di mare

€ 13,50 **Impepata di cozze con tarallo napoletano**
Mussels sauté with Neapolitan tarallo

€17,00 **Sautè di vongole veraci con tarallo napoletano**
Clam Sauté with Neapolitan tarallo

Carpaccio di polpo con rucola, limone e olio extravergine
Octopus carpaccio with arugula, lemon and extra virgin olive oil
€ 17,00

Frittura di calamari con salsa tartara
Fried calamari with tartar sauce

Tutto il menu è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

soups*

zuppe

€ 8,50 **Minestrone di Verdure Toscane**
Tuscan Vegetable soup

salads

insalate

€ 9,50 **Insalata Greca: insalata mista con feta, olive, cipolle**
Greek salad: mixed salad with feta cheese, olives, onions

€ 9,50 **Insalata Lyndsy: insalata verde, mela, uvetta, mandorle, olio e.v.o.**
Lyndsy salad: green salad with apple, raisin, almonds, e.v.o. oil

Insalata Italia: Rucola, Parmigiano Reggiano e pomodorini
Italy salad: rocket salad, parmesan cheese, tomatoes

€ 12,00 **Caprese con Burrata, pomodori**
Buffalo Burrata cheese fresh tomatoes

€ 13,00 **Caesar salad: petto di pollo alla griglia servito su una Caesar salad con petali di Parmigiano Reggiano**
Caesar salad with grilled chicken breast with Parmesan cheese petals

Appetizers vegetarian*

antipasti vegetariani

€ 7,00 **Bruschetta al pomodoro**
Bruschetta with tomatoes

€ 8,50 **Minestrone di Verdure Toscane**
Tuscan Vegetable soup

€ 10,50 **Sformato di carciofi con verdure grigliate**
Artichoke pie casserole with grilled vegetables

€11,50 ***Il cuoppo: il re dello street food partenopeo frittatine di bucatini, arancini, crocchè menta e limone, provolette di agerola impanate, polenta fritta.***
The king of Neapolitan street food: fried bucatini, arancino, lemon and mint potato croquettes, breaded provola cheese, fried polenta

€13,00 **Parmigiana di melanzane**
Eggplant Parmesan

€12,50 **Coccoli con verdure grigliate e burrata**
Coccoli with grilled vegetables and burrata

Tutto il menu è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

Novita!

mezzi paccheri con genovese

€16,00

Muscolo di manzo "Gammunciello", punta di petto "Tracchia di ocena", cipolle ramate di Montoro IGP, Paccheri di Gragnano "Pastificio Afeltra", carote, sedano, mela annurca, alloro, basilico, pomodorini del piennolo, vino bianco, olio extravergine, pepe, pecorino romano, Grana

Napolitan Beef
and Onion Pasta Sauce

handmade pasta *

le paste di mamma palma "Terra"

NOVITÀ · NEW

USIAMO SOLO Pasta fresca WE ONLY USE FRESH PASTA

€16,00	**Penne all'arrabbiata + Burrata** Penne with spicy tomato sauce with Burrata
€13,00	**Tagliatelle al pesto fatto in casa** Tagliatelle with homemade pesto
€14,00	**Lasagna al forno TRADITIONAL** Lasagna in the oven
€13,00	**Gnocchi alla Sorrentina** Sorrento style gnocchi with tomato souce & fresh mozzarella
€13,00	***Spaghetti alla Carbonara*** Egg, bacon, Parmesean cheese and pinch of pepper
€ 20,00	***Fettuccine Pinocchio con tartufo: salsa al parmigiano, pollo, Tartufo e punte di asparagi*** Fettuccine with Alfredo sauce with fresh truffle, Parmesean cheese, chicken and asparagus

handmade pasta *

i ravioli di mamma palma

€18,00	**Fiocco di pecorino Toscano e pere William's** Ravioli with pecorino cheese and William's pears
€ 20,00	**Scrigni ripieni di burrata e tartufo fresco** Ravioli with burrata cheese and fresh truffle

Tutto il menu è disponibile senza glutine e senza lattosio

All the menu is available gluten free and lactose free

Tutto il menu è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

ciro's fish pasta*

le paste di papà Ciro " Mare"

€16,00 **Linguine con cozze e pomodorini gialli del Vesuvio mantecate con pecorino e buccia di limone di Sorrento**
Creamed mussels linguine and yellow tomatoes of Vesuvio with pecorino cheese and lemon of Sorrento

€17,00 **Calamarata all'Amalfitana: pasta con aglio, olio, peperoncino, pomodorini, calamari**
Pasta with garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes, calamari

€18,00 **Linguine alle vongole veraci e pomodori gialli del Vesuvio**
Linguine with royal clams and yellow tomatoes of Vesuvio

€20,00 **Risotto ai gamberi**
Shrimp risotto

€25,00 **Spaghetti all'astice: aglio, olio, peperoncino, pomodorini, astice**
Spaghetti with lobster, garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes

Tutto il menu è disponibile senza glutine e senza lattosio
All the menu is available gluten free and lactose free

main courses - meat

secondi di carne

€5,00 100 gr. | **Bistecca alla Fiorentina (specialità Toscana)**
Florentine Steak
(Tuscany speciality)
minimo – minimum start from 1,2 kg

€16,00 | **Cotoletta di pollo alla Nonna Tina**
Chicken cutlet Nonna Tina's style

€16,00 | **Filetto di maialino di cinta senese alla griglia con salsa di mele e salsa barbecue**
Pork fillet from Siena on the grill with apple sauce and barbecue sauce

€18,00 | ***Petto di pollo Oper a in salsa Madeira, con mo zzaella e funghi***
Chicken breast with Madeira sauce, mozzarella cheese and mushrooms

€23,00 | **Tagliata di filetto di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano, aglio, olio e alloro**
Sliced beef fillet with arugola, Parmesan cheese, garlic, olive oil and laurel

€27,00 | **Filetto "Divina Commedia"** ***New***
Filetto di manzo con aceto balsamico IGP di Modena e fragole fresche
Beef filet of beef with balsamic vinegar and fresh strawberries

€25,00 | **Filetto di manzo alla griglia**
Grilled beef fillet

€33,00 | **Filetto alla Wellington – filetto di manzo in crosta di pasta sfoglia con prosciutto crudo, funghi e tartufo**
Beef Wellington in puff pastry with parma ham, mushrooms and truffle

€45,00 | **Chateaubriand alla griglia con salsa bérnaise**
Chateaubriand grilled with bérnaise sauce

main courses - fish*

secondi di pesce

€17,00 **Frittura di calamari con salsa tartara**
Fried calamari with tartar sauce

€19,00 ***Orata al forno con purè di patata***
Baked sea bass with mashed potatoes

€19,00 **Salmone al forno su letto di mela annurca e salsa guacamole**
Baked salmon with annurca apple and guacamole sauce

side dishes

contorni

€ 5,00

Spinaci saltati
Spinach

Patate al forno al rosmarino
Roasted potatoes with rosemary

Funghi Prataioli cotti a legna
Mushrooms in Ciro's style

neapolitan pizza - UNESCO heritage

pizza napoletana patrimonio dell'UNESCO

€ 9,00	**Margherita – pomodoro, fiordilatte, basilico** Margherita – tomato sauce, mozzarella, basil
€10,50	**Margherita con mozzarella di bufala DOP** Margherita with DOP buffalo mozzarella
€ 10,00	**Diavola – pomodoro, fiordilatte, basilico, salamino piccante** Diavola – tomato sauce, mozzarella, basil, spicy salami **Napoli – pomodoro, fiordilatte, basilico, olive, capperi, acciughe** Napoli – tomato sauce, mozzarella, basil, olives, capers, anchovies
€ 11,00	**Capricciosa – pomodoro, fiordilatte, basilico, carciofi, funghi, salame, prosciutto** Capricciosa – tomato sauce, mozzarella, basil, artichokes, mushrooms, salami, ham
€12,00	**Calzone D.O.C. – ricotta di bufala, mozzarella, prosciutto, pomodoro, basilico, Parmigiano** Calzone – buffalo ricotta cheese, mozzarella, ham, tomato, basil, Parmesan
€ 12,00	***Salsiccia e friarielli - Provola fresca*** Sausage and broccoli rabe - sroked cheese

ASSOCIAZIONE VERACE PIZZA NAPOLETANA

special pizza

pizza gourmet

€15,00

Pompei - Pomodori rossi del Vesuvio, melanzane, provola affumicata, parmigiano e basilico
Pizza Pompei - Cherry tomatoes from Vesuvio, egg plant, smoked cheese, mozzarella, parmigiano

Bellagio - radicchio, gorgonzola, mozzarella e bresaola
Bellagio - radicchio salad, blu cheese, mozzarella and bresaola thin sliced (beef meat)

Portofino - pomodorini pachino, burrata, mozzarella, pesto e basilico
Pizza Portofino - cherry tomatoes, burrata cheese, mozzarella, pesto sauce and basil

Vesuvio - mozzarella di bufala, tartufo, pomodorini pachino, rucola, prosciutto toscano
Vesuvio - buffalo mozzarella, truffle, cherry tomatoes, arugola, Tuscan ham

Taormina - pomodorini gialli del Vesuvio DOP, tonno, cipolla
Taormina - Gold tomatoes from Vesuvius DOP, tuna, onions and mozzarella

Tropea - margherita a filetto di pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche, salamino piccante calabrese, nduja e cipolla di Tropea, origano
Tropea - Margherita with cherry tomatoes, buffalo mozzarella, olives spicy salami, nduja onion from Tropea and origano

Pizza senza glutine – Gluten free pizza **€ 1,50**
Mozzarella senza lattosio – Lactose free mozzarella cheese **€ 1,50**
Mozzarella vegana - Vegan mozzarella **€ 1,50**

N.B. *Le Pizze potrebbero non uscire contemporaneamente con i piatti della cucina*
There is a chance that the pizza and the kitchen dishes will not arrive at the same time

beers
birre

italiane

Moretti
Birra alla spina
Draft beer

Nel 1859 nasceva in Italia una birra genuina: Birra Moretti Ricetta Originale.
Da quella data il processo produttivo è rimasto invariato per restituirci integro il sapore di un'epoca.
Birra Moretti è una birra a bassa fermentazione ottenuta da luppoli pregiati, che le conferiscono un sapore amaro e bilanciano con note floreali, gli iniziali profumi di malto d'orzo.

Grado alcolico 4,6 % vol.
Tipo di Birra: Lager
Colore: Giallo Paglierino
Gusto: Attacco maltato seguito da un sapore finemente amaro.
Fermentazione: Bassa

Birra alla Spina 40cl

€ 5,50

Birra Daura Gluten Free
Birra in bottiglia
Bottled

La Daura Damm è la prima vera birra senza glutine, che può essere gustata con piacere da tutti, celiaci e non; garantisce un contenuto di glutine inferiore a 3 parti per milione ed è inserita nel Prontuario Aic.

Stile Bionda SENZA GLUTINE
Grado Alcolico 5,4% Vol

Birra in Bottiglia 33 cl.

€6,00

Ichnusa non filtrata
Birra in bottiglia
Bottled

Ichnusa Non Filtrata presenta un colore dorato e luminoso dovuto alla presenza, in ricetta, sia di malto d'orzo chiaro che malto d'orzo caramello.
La piacevole velatura presente è conferita dai lieviti rimasti in sospensione. Un blend di luppoli selezionati equilibrano la dolcezza dei malti conferendo un'aromaticità unica. In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata.

Grado alcolico 5 % vol.
Tipo di Birra: Lager non filtrata
Fermentazione: Bassa

Birra 50cl

€ 6,50

straniere

Organic Beer Kundumüller Weiherer Urstöffla
Birra in bottiglia
Bottled

La Weiheree Urstoffla è una birra ambrata, vigorosa, prodotta con ingredienti provenienti da aziende biologiche certificate. Al palato note delicate di malti tostati, frutta secca, uvetta, erbaceo di luppolo; il sapore è molto simile, fragrante e fruttato, si colgono sfumature di cacao, pane tostato, cioccolato e caramello. Il finale, piuttosto secco, e caratterizzato da un retrogusto di luppolo.

Grado alcolico 5,2 % vol.
Birra Rossa 50cl

Kundumüller Weiherer Bock
Birra in bottiglia
Bottled

La Weiherer Bock è chiara, abbastanza forte, con una bella schiuma bianca aderente e persistente.
L'inizio è quasi dolce, dominato da sentori di malto e di lievito, poi sul finale arrivano le note eleganti e rinfrescanti del luppolo, fruttate e leggermente floreali.

Grado alcolico 6,6 % vol.
Birra Doppio Malto 50cl

Lauterbacher Bayerischer Hiasl
Birra in bottiglia
Bottled

Dall'aspetto carico e opalescente si intuisce subito di trovarsi di fronte ad una birra fragrante e profumata.
Difatti gli aromi, tendenti al lievito e al malto di grano, sono molto intensi.
In bocca è piena e pastosa, ma comunque molto beverina e dissetante.

Grado alcolico 5,2 % vol.
Birra Weiss 50cl

€7,00

soft drinks

bibite

€2,50	**Acqua minerale naturale Panna** Natural Mineral Water **Acqua minerale effervescente naturale Ferrarelle** Sparkling Mineral Natural Water **Acqua gassata San Pellegrino** Sparkling Water
€3,50	**Coca Cola** Coke **Coca Zero** Coke Zero **Fanta Arancia** Fanta Orange **Sprite** **Thè freddo al limone** Lemon ice tea **Succo d'arancia** Orange Juice **Succo di mela** Apple juice
€ 4,50	***Limonata Lurisia*** NOVITÀ ***Chinotto Lurisia*** NOVITÀ

Per Vini & Aperitivi consultare la lista dei vini

For Wines & Aperitifs please ask for the wine list

Coperto € 2,00
Covered € 2.00

* I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine.
** The products coul be frozen.*

FIRENZE

CIRO & Sons

RISTORANTE PIZZERIA

www.ciroandsons.com

L'elenco dettagliati degli allergeni dei piatti serviti è consultabile dai clienti che ne facessero richiesta in conformità al Reg UE 1169/2011.

The detailed list of allergens present in the served food is available in accordance with EU Reg. 1169/2011 to customers who request it.