FIRENZE

CIRO & Sons

RISTORANTE PIZZERIA

NEW YEAR'S EVE

MENU 2027

antipasti di terra

hors d'oeuvres*

€ 18,00	**Sformato di carciofi con finocchiona** Artichoke flan with Tuscan salami	
€ 18,00	**Sformato di carciofi con verdure grigliate** Artichoke flan with grilled vegetables	
€ 18,00	**Il cuoppo, il re dello street food partenopeo: frittatine di bucatini, arancini, crocchè, provolette di Agerola impanate** The king of Neapolitan street food: fried bucatini, arancini, potato croquettes, breaded provola cheese	
€ 18,00	**Parmigiana di melanzane** Egg plant parmesan	
€ 18,00	**Coccoli, prosciutto crudo e burrata** Coccoli, Tuscan ham and burrata	

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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

antipasti di mare

seafood appetizers*

€ 18,00	**Impepata di cozze con tarallo napoletano** Sautéed mussels with Neapolitan tarallo
€ 25,00	**Sautè di vongole veraci con tarallo napoletano** Sautéed clams with neapolitan tarallo
€ 25,00	**Carpaccio di polpo con rucola, limone e olio extravergine** Octopus carpaccio with arugula, lemon and extra virgin olive oil
€ 23,00	**Frittura di calamari con salsa tartara** Fried calamari with tartar sauce



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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

piatti tipici della tradizione napoletana

€ 20,00 **Gnocchi alla Sorrentina con salsa di pomodoro e provola filante**
Sorrento style gnocchi with tomato sauce and melted smoked provola cheese

€ 23,00 **Spaghetti alla Nerano con zucchine fritte e Provolone DOP**
Nerano style spaghetti with fried fresh zucchini and provolone cheese

€ 25,00 **Mezzi paccheri alla Genovese con ragù napoletano di cipolle e carne di manzo cotto lentamente**
Genovese style pasta with slow-cooked onions and Neapolitan beef ragù

le paste di mamma Palma "Terra"
handmade pasta*

€ 20,00 **Penne all'arrabbiata con burrata**
Penne with spicy tomato sauce and burrata cheese

€ 20,00 **Lasagna al forno**
Baked lasagna

€ 20,00 **Spaghetti alla Carbonara**
Creamy egg and cheese sauce with crispy bacon and black pepper

€ 25,00 **Fettuccine Pinocchio con tartufo: salsa al parmigiano, tartufo e punte di asparagi**
Fettuccine Pinocchio with fresh truffle, parmaesan cheese sauce and asparagus tips

i ravioli di mamma Palma
handmade pasta*

€ 25,00 **Fiocco di pecorino Toscano e pere William's**
Ravioli with pecorino cheese and William's pears

€25,00 **Scrigni ripieni di burrata e tartufo fresco**
Ravioli with burrata cheese and fresh truffle

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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

le paste di papà Ciro "Mare"

Ciro's fish pasta*

€ 27,00	**Gnocchi alle vongole veraci** Gnocchi with royal clams	€ 30,00	**Risotto ai gamberi** Shrimp risotto
€ 27,00	**Calamarata all'Amalfitana: pasta con aglio, olio, peperoncino, pomodorini, calamari** Pasta with garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes, calamari	€ 35,00	**Spaghetti all'astice: aglio, olio, peperoncino, pomodorini, astice** Spaghetti with lobster, garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes

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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -



secondi di carne

main courses - meat*

€ 7,00 100 gr. — **Bistecca alla Fiorentina (specialità Toscana)**
Florentine Steak (Tuscan speciality) minimo - minimum start from 1,2 kg

€ 25,00 — **Cotoletta di pollo alla Nonna Tina**
Breaded chicken cutlet Nonna Tina's style with arugola, cherry tomatoes, parmesancheese

€ 23,00 — **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

€ 25,00 — **Petto di pollo Opera in salsa Madeira, con mozzarella e funghi**
Chicken breast with Madeira sauce, mozzarella cheese and mushrooms

€ 30,00 — **Tagliata di filetto di manzo con rucola, scaglie di Parmigiano, aglio, olio e alloro**
Sliced fillet of beef with arugola, Parmesan cheese, garlic, olive oil and laurel

€ 28,00 — **Filetto di manzo al tartufo fresco**
Fillet of beef with fresh truffle

€ 30,00 — **Filetto di manzo alla griglia**
Grilled beef fillet

€ 35,00 — **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

€ 25,00 — **Peposo all'Impruneto con spezzatino di manzo cotto lentamente nel vino rosso con abbondante pepe nero e aglio**
Traditional Tuscan beef stew slow-cooked in red wine with garlic and generous black pepper

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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

secondi di pesce main courses-fish*

€ 25,00	**Frittura di calamari con salsa tartara** Fried calamari with tartar sauce
€ 28,00	**Baccalà alla livornese** Tuscan style salt cod (tomato, olives capers)
€ 28,00	**Salmone al forno su letto di mela Annurca e salsa guacamole** Baked salmon with annurca apple and guacamole sauce

contorni side dishes*

€ 7,00



Spinaci saltati
Spinach



Patate al frorno al rosmarino
Roasted potatoes with rosemary



Funghi Prataioli cotti a legna
Ciro's style mushrooms

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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

pizza napoletana
patrimonio dell'UNESCO

neapolitan pizza UNESCO heritage

€ 20,00

Margherita - pomodoro, fiordilatte, basilico
Margherita - tomato sauce, mozzarella, basil

Provola & pepe
Margherita with smoked Mozzarella cheese and fresh black pepper

€ 20,00

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



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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

pizza gourmet

specialty pizza*

€ 25,00

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 oregano

€ 25,00

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

Bellagio - radicchio, gorgonzola, mozzarella e bresaola
Bellagio - radicchio salad, blue cheese, mozzarella and thinly sliced bresaola (air-dried, salted beef)

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



€ 1,50

Pizza senza glutine - Gluten free pizza
Mozzarella senza lattosio - lactose free mozzarella cheese
Mozzarella vegana - Vegan mozzarella

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

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

- MINIMO DI 2 PORTATE A PERSONA - | - MINIMUM OF TWO COURSES PER PERSON -

birre

beers

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

€ 7,00

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.

€ 8,00

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

€ 8,50

straniere

MONCHSTOF BOCKBIER
Birra in bottiglia
Aspetto brillante, colore rosso ramato con riflessi aranciati.
Gusto speziato e ricco, orientato al dolce.
Ottimo con pasta e fagioli, carni grigliate, spezzatino con polenta e dolci. Grande birra da meditazione.
Grado alcolico 6,9% vol.
Birra Rossa 50 cl - Fermentazione bassa



LANDBIER ZWICK'L
Keller Non Filtrata
Birra in bottiglia
Colore dorato con riflessi ambrati con leggera velatura dovuta alla mancanza di filtrazione. Tipica birra da cantina, privilegio dei mastri birrai. Ottima con pasta fresca, carni grigliate e dolci.
Grado alcolico 5,3% vol.
Birra Bionda 50 cl - Fermentazione bassa



HACKER WEISSE
Birra in bottiglia
La lucentezza della seta si accompagna a un intenso biondo dorato e le note dolci della banana e del miele si sciolgono piacevolmente in bocca. Si gusta con pesce, carne, pizze.
Grado alcolico 5,5% vol.
Birra Weisse 50 cl - Fermentazione alta



€ 9,50

bibite drinks

€ 4,00	**Acqua minerale naturale Panna** Natural Mineral Water
	Acqua minerale effervescente naturale Ferrarelle Sparkling Mineral Natural Water
	Acqua gassata San Pellegrino Sparkling Water
€ 5,00	**Coca Cola** Coke
	Coca Zero Coke Zero
	Fanta Arancia Fanta Orange
	Thè freddo al limone Lemon ice tea
	Succo d'arancia Orange juice
	Succo di mela Apple juice
€ 5,50	**Limonata Lurisia** Sparkling lemonade
	Chinotto Lurisia Sparkling chinotto (citris and herb flavor)

Per Vini & Aperitivi consultare la lista dei vini
For Wines & Aperitifs please ask for the wine list

servizio service 20%



*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine. | The product could be frozen.
L'elenco dettagliato 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.


Buon Anno Nuovo 2027
Buon Anno Nuovo 2027