



CICCIOTTO
PIZZERIA/MARECHIARO

M E N U

Il Regolamento 1169/2011, relativo alle informazioni da fornire ai consumatori, ha previsto che, all'interno dei menù, venga stilata la lista dei 14 allergeni alimentari, responsabili di intolleranze ed allergie nei soggetti sensibili.

Tali prodotti sono:

- Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e prodotti da essi derivati);
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Pesce e prodotti a base di pesce;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia;
- Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e loro prodotti;
- Sedano e prodotti con presenza di sedano;
- Senape e prodotti con presenza di senape;
- Semi di sesamo e prodotti con a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega di portare a conoscenza i membri del nostro staff di eventuali intolleranze o allergie a uno dei suindicati prodotti, all'atto dell'ordinazione, al fine di prendere i dovuti accorgimenti nella preparazione dei piatti.

Grazie,

La Direzione

Regulation 1169/2011, concerning the information to be provided to consumers, provides that, on menus, the list of 14 food allergens responsible for intolerances and allergies in sensitive persons, must be compiled.

These products are:

- *Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derived strains and products thereof;*
- *Crustaceans and products thereof;*
- *Eggs and products thereof;*
- *Fish and products thereof;*
- *Milk and products thereof;*
- *Peanuts and products thereof;*
- *Soy and products thereof;*
- *Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and products thereof;*
- *Celery and products with the presence of celery;*
- *Mustard and products with the presence of mustard;*
- *Sesame seeds and products thereof;*
- *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulphur dioxide;*
- *Lupini and products thereof;*
- *Mollusks and products thereof.*

Please inform our staff members of any intolerances or allergies to one of the above products, at the time of ordering, in order to take the necessary precautions in the preparation of the dishes.

Thank you,

Management



ANTIPASTI STARTERS

ANTIPASTO DON VINCENZO <i>"ANTIPASTO DON VINCENZO"</i> (Fiore di zucca, bocconcino di mozzarella, involtino di zucchine con robiola e speck, carpaccio di bresaola con carciofi arrosto) <i>(Zucchini flowers, mozzarella "bocconcino", zucchini roll with robiola and speck, bresaola carpaccio with roasted artichokes and Grana Padano cheese crisps e velette di grana)</i>	10€
ANTIPASTO CICCOTTO <i>"ANTIPASTO CICCOTTO"</i> (Gambero incatenato, alici ripiene di provola, filetto di pesce marinato, insalata di polpo e patate) <i>("Chained" shrimp, anchovies stuffed with provola cheese marinated fish fillet, octopus and potato salad)</i>	12€
MOZZARELLA DI BUFALA <i>BUFFALO MOZZARELLA</i> (Mozzarella di bufala 300gr con rucola e pomodorini) <i>(300gr Buffalo Mozzarella with arugula and cherry tomatoes)</i>	7€
CARPACCIO DI BRESAOLA CON CARCIOFI E VELETTE DI GRANA <i>BRESAOLA CARPACCIO WITH ARTICHOKE AND GRANA PADANO CHEESE CRISPS</i>	14€
I FRITTI <i>FRIED ASSORTMENT</i> (Arancini di riso, crochè di patate, frittatina, verdure pastellate, mozzarellina in carrozza e fiore di zucca con ricotta) <i>(Rice croquettes, potato croquettes, omelet, fried vegetables, fried mozzarella sandwich, and zucchini blossom with ricotta)</i>	8€
SOUTÈ DI FRUTTI DI MARE O DI VONGOLE <i>SEAFOOD OR CLAMS SAUTÉ</i>	16€
INSALATA DI POLPO E PATATE <i>OCTOPUS AND POTATO SALAD</i>	13€
IMPEPATA DI COZZE <i>PEPPERED MUSSELS</i>	8€
GAMBERO INCATENATO (2 PZ) <i>"CHAINED" SHRIMPS (2 PCS)</i>	6€
'O COPPETIELLO DI ALICI FRITTE	9€



PRIMI DI TERRA

FIRST COURSES FROM THE LAND

SCIALATIELLI ALLA NERANO **11€**
SCIALATIELLI PASTA WITH ZUCCHINI

ZITO DON CICCOTTO **10€**
“ZITO DON CICCOTTO”
(Pomodorino del Piennolo, provola e basilico)
(Piennolo tomatoes, provola cheese and basil)

MANFREDI RAGÙ E RICOTTA **11€**
“MANFREDI STYLE” RAGÙ AND RICOTTA
(Tradizionale ragù di carne napoletano e ricotta di fuscella)
(Traditional Neapolitan meat sauce and fuscella ricotta cheese)

PASTA E PATATE CON PROVOLA **12€**
PASTA AND POTATOES WITH PROVOLA CHEESE

ZITI ALLA GENOVESE **12€**
“GENOVESE STYLE” ZITI PASTA
(Cipolla ramata di Montoro, muscolo e corazza brasata al Barolo, cottura 8 ore)
(“Ramata di Montoro” onions, meat braised in Barolo, cooked for 8 hours)



PRIMI DI MARE

FIRST COURSES FROM THE SEA

RISOTTO ALLA PESCATORA
SEAFOOD RISOTTO

15€

SCIALATIELLI AI FRUTTI DI MARE
SCIALATIELLI PASTA WITH SEAFOOD

15€

TUBETTONI COZZE PECORINO E BASILICO
TUBETTONI PASTA" MUSSELS WITH PECORINO CHEESE AND BASIL

14€

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
SPAGHETTI WITH CLAMS

16€

SPAGHETTI ALLA POSILLIPO BOTTARGA E POLVERE DI OLIVE
POSILLIPO SPAGHETTI WITH BOTTARGA AND OLIVE POWDER

18€

RAVIOLONI ALL'AMATRICIANA DI BACCALÀ
"AMATRICIANA STYLE" LARGE DUMPLINGS WITH SALT COD

14€



SECONDI MAIN COURSES

FILETTO ALLA GRIGLIA <i>GRILLED TENDERLOIN</i>	22€
TAGLIATA DI CARNE <i>SEARED SLICED STEAK</i> (Carne di manzo alla brace con rucola e velette di grana) (Grilled beef with arugula and Grana cheese crisps)	18€
HAMBURGER DA 300G CON CONTORNO <i>300G BURGER WITH SIDE DISH</i>	15€
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE <i>CHICKEN CUTLET WITH POTATOES</i>	9€
FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI <i>FRIED SHRIMP AND SQUID</i>	14€
CALAMARO ALLA BRACE O FRITTO <i>GRILLED OR FRIED SQUID</i>	14€
PESCE SPADA O TONNO ALLA BRACE <i>GRILLED SWORDFISH OR TUNA</i>	15€
PESCATO DEL GIORNO AL KG. <i>CATCH OF THE DAY PER KG.</i>	55€
GAMBERONI ROSSI DI MAZARA <i>RED SHRIMPS FROM MAZARA</i>	18€
GRIGLIATA MISTA DI PESCE <i>GRILLED FISH MIX</i>	18€
COFANETTO DI PESCE E GAMBERI <i>FISH AND SHRIMPS BOX</i> (filetto di spigola e gamberi al forno con patate su vellutata di zucca) (Sea bass fillet and baked prawns with potatoes on pumpkin cream)	18€



CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE <i>FRENCH FRIES</i>	5€
INSALATA MISTA <i>MIXED SALAD</i>	5€
VERDURE GRIGLIATE <i>GRILLED VEGETABLES</i>	5€
CONTORNO DEL GIORNO <i>SIDE DISH OF THE DAY</i>	5€

LE PIZZE FRITTE

FRIED PIZZAS

RIPIENO FRITTO <i>FRIED STUFFED</i> (Ricotta, ciccioli di maiale napoletano, provola e pepe) (Grilled beef with arugula and Grana cheese crisps)	10€
MONTANARA CLASSICA <i>CLASSIC MONTANARA</i> (Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, parmigiano reggiano stagionato 24 mesi e basilico) (San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, Parmigiano Reggiano aged 24 months, and basil)	8,5€
MONTANARA FRITTA E AL FORNO <i>MONTANARA FRIED AND BAKED</i> (Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella di bufala campana e scaglie di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi) (San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, Campania buffalo mozzarella, and flakes of Parmigiano Reggiano aged 24 months)	10€
MONTANARA ALLA GENOVESE <i>"GENOVESE STYLE" MONTANARA</i> (Genovese, filetti di manzo e scaglie di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi) (Stew, beef filets, and flakes of Parmigiano Reggiano aged 24 months)	10€



LE PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

MARINARA

5,5€

MARINARA

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, aglio, origano e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, garlic, oregano and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

COSACCA

6€

COSACCA

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, parmigiano reggiano e pecorino stagionati 24 mesi, olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, Parmigiano Reggiano and Pecorino aged 24 months, Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

MARGHERITA

7€

MARGHERITA

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fior di latte, basilico e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, fior di latte, basil, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

FILETTO

8€

FILETTO

(Pomodoro datterino, fior di latte, e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(Plum tomatoes, fior di latte, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

SALSICCIA E FRIARIELLI

9€

SAUSAGE AND BROCCOLI RABE

(Salsiccia, friarielli, provola e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(Sausage, broccoli rabe, provola, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

BUFALA

9,5€

BUFALA

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella di bufala campana e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, Campania buffalo mozzarella, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

DIAVOLA

9€

DIAVOLA

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, spianata calabra, fior di latte, chili a filetti e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, spianata calabra pork salami, fior di latte, chili filets, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)



LE PIZZE CLASSICHE

CLASSIC PIZZAS

CAPRICCIOSA

9,5€

CAPRICCIOSA

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere di Gaeta, carciofi, fior di latte e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, cooked prosciutto, champignon mushrooms, black Gaeta olives, artichokes, fior di latte, and Frantoio Schinosa Puglian olive)

NAPOLI

9€

NAPOLI

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, capperi, fior di latte, acciughe di Cetara e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, capers, fior di latte, Cetara anchovies, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

RAGÙ

10€

RAGÙ

(Ragù napoletano, provola, ricotta, polpetta di manzo, pepe e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(Neapolitan ragù, provola, ricotta, beef meatball, pepper, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

RIPIENO CLASSICO

10€

CLASSIC STUFFED

(Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, ricotta, salame, provola, pepe e olio evo pugliese frantoio Schinosa)

(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomatoes, ricotta, salami, provola, pepper, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)



LE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

FIORI DI ZUCCA

ZUCCHINI BLOSSOMS

10€

(Fiori di zucca, fior di latte, fiocchi di ricotta di bufala, acciughe e colatura di alici di Cetara e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Zucchini blossoms, fior di latte, buffalo ricotta flakes, anchovies and anchovy sauce from Cetara, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

AURICCHIO

AURICCHIO

10€

(Crema ai 4 formaggi con parmigiano reggiano e pecorino stagionati 24 mesi, provolone del monaco e gorgonzola DOP, provola e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Four-cheese cream with Parmigiano Reggiano cheese and pecorino cheese aged 24 months, provolone del monaco and gorgonzola DOP, provola, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

CREMA

CREMA

10€

(Crema di zucchine con parmigiano reggiano e pecorino stagionati 24 mesi, provolone del monaco, speck croccante, fior di latte, basilico e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Zucchini cream with Parmigiano Reggiano and pecorino cheese aged 24 months, provolone del monaco, crispy speck, fior di latte, basil, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

MASTO CICCOTTO

MASTO CICCOTTO

10€

(Pomodorino datterino giallo, basilico, provola, gorgonzola DOP, pecorino stagionato 24 mesi, guanciale di maiale nero casertano e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Yellow plum tomatoes, basil, provola, gorgonzola DOP, pecorino cheese aged 24 months, Caserta black pork guanciale, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

SCARPARELLO

SCARPARELLO

10€

(Filetti di pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, fior di latte, scaglie di parmigiano reggiano e pecorino stagionati 24 mesi, chili a fette, pesto di basilico e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP tomato filets, fior di latte, flakes of Parmigiano Reggiano and pecorino aged 24 months, sliced chilis, basil pesto and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

PISTADELLA

PISTADELLA

10€

(Fiordilatte, basilico, mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio brontese e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Fior di latte, basil, mortadella di Bologna IGP, pistachio pesto, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)



LE SPECIALI SPECIAL PIZZAS

RIPIENO CON SCAROLE STUFFED WITH ESCAROLE

10€

(Scarole, capperi di Pantelleria, acciughe e colatura di alici di Cetara, provola e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Escarole, capers from Pantelleria, anchovies and sauce from Cetara, provola, and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)

ZUCCOTTA ZUCCOTTA

10€

(crema di zucca, funghi champignon, prosciutto cotto, rosmarino, fior di latte, chips di zucca, basilico, olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(pumpkin cream, white mushrooms, ham, rosemary, fior di latte, pumpkin chips, basil, frantoio Schinosa puglian olive oil)

MAMMARELLA MAMMARELLA

10€

(crema di patate arrosto, carciofi, provola, basilico, scaglie di pecorino e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(baked potatoes cream, artichokes, provola, basil, flakes of parmigiano reggiano, frantoio Schinosa puglian olive oil)

CIPOLLOTTA CIPOLLOTTA

10€

(cipolla di Tropea caramellata, provola, basilico, tuorlo d'uovo marinato, rucola e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(caramelized Tropea onions, provola, basil, marinated egg yolk, rocket, frantoio Schinosa puglian olive oil)

PRIMAVERA PRIMAVERA

10€

(Fior di latte, basilico, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano e olio evo pugliese frantoio Schinosa)
(Fior di latte, basil, arugula, raw Parma ham, flakes of Parmigiano Reggiano and Frantoio Schinosa Puglian olive oil)



FRUTTA E DESSERT

FRUIT AND DESSERTS

FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL FRUITS</i>	5€
DESSERT DEL GIORNO <i>DESSERT OF THE DAY</i>	6€
CROSTATA AL LIMONE <i>LEMON TART</i>	7€
TARTUFI DI PIZZO <i>TARTUFI DI PIZZO</i>	6€
TARTUFO MANDORLATO <i>TARTUFO WITH ALMONDS</i>	6€

DOPO PASTO

AFTER THE MEAL

CAFFE' ESPRESSO <i>CAFFE' ESPRESSO</i>	2€
CAFFE' DECAFFEINATO <i>DECAFFEINATED COFFEE</i>	2€
AMARI <i>BITTER LIQUEURS</i>	4€
LIMONCELLO <i>LIMONCELLO</i>	4€
MELONCELLO <i>MELONCELLO</i>	4€
GRAPPA BIANCA <i>WHITE GRAPPA</i>	4€
RUM ZACAPA 23 Y. OLD <i>RUM ZACAPA 23 Y. OLD</i>	6€
OBAN WHISKY <i>OBAN WHISKY</i>	6€
VODKA <i>VODKA</i>	6€



BIBITE BEVERAGES

ACQUA FERRARELLE FERRARELLE WATER	2,5€
ACQUA NATIA NATIA WATER	2,5€
COCA-COLA	3€
COCA-COLA ZERO	3€
FANTA	3€
SPRITE	3€

BIRRE BEERS

SERRO CROCE ARTIGIANALE CHIARA c.l. 0,33 5,2%	6€
SERRO CROCE ARTIGIANALE GRANUM c.l. 0,33 5,8%	6,5€
SERRO CROCE ARTIGIANALE AMBRATA c.l. 0,33 6%	7€
NASTRO AZZURRO ALLA SPINA GRANDE c.l. 0,40 5,1%	4€
NASTRO AZZURRO ALLA SPINA PICCOLA c.l. 0,20 5,1 %	2,5€
PERONCINO 0,25 c.l. 5%	3,5€
PERONI CRUDA 0,33 c.l. 4,7%	4€
NASTRO AZZURRO 0,50 c.l. 5,1%	4,5€
NASTRO AZZURRO 0,33 c.l. 5,1%	3,5€
GRAN RISERVA DOPPIO MALTO 0,50 c.l. 6,6%	7€
GRAN RISERVA BIANCA 0,50 c.l. 5,1%	7€
GRAN RISERVA ROSSA 0,50 c.l. 5,2%	7€
GROLSH LAGER 0,45 c.l. 5,00%	8€
ST. STEFANUS 0,75 c.l. 7,00%	13€
ST. STEFANUS 0,33 c.l. 7,00%	6€





CICCIOTTO
PIZZERIA/MARECHIARO

VINI

VINI BIANCHI

WHITE WINES

FRASSITELLI Casa d'Ambra	25€
FALANGHINA Fonzone	20€
FIANO DI AVELLINO Fonzone	22€
GRECO DI TUFO Fonzone	22€
BIANCOLELLA Casa d'Ambra	20€
GEWURTZTRAMINER Cantine Terlano	25€
CHARDONNAY Cantine Terlano	23€
BLANGE' ARNEIS Ceretto	28€
CHARDONNAY Fontanafredda	19€
BROCCA DELLA CASA 0,50 CL.	9€
BROCCA DELLA CASA 1 LT.	12€

VINI ROSSI

RED WINES

LETTERE OTTOUVE Salvatore Martusciello	20€
GRAGNANO OTTOUVE Salvatore Martusciello	20€
PIEDIROSSO Salvatore Martusciello	20€
AGLIANICO Fonzone	23€
MOIO 57 Cantine Moio	20€
BROCCA DELLA CASA 0,50 CL	9€
BROCCA DELLA CASA 1 LT.	12€



SPUMANTI E CHAMPAGNE

SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

ALTA LANGA BRUT Fontanafredda	25€
PROSECCO MIONETTO EXTRA DRY Mionetto	20€
CHAMPAGNE LAURENT PERRIER BRUT	80€
CA' DEL BOSCO	60€
CALICE PROSECCO	6€

