



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

€6,50 **Bruschetta al pomodoro**
Bruschetta with tomatoes



€9,50 **Sformato di carciofi con finocchiona**
Artichoke pie with Tuscany salami

€10,50 **Il cuoppo: il re dello street food partenopeo**
frittatine di bucatini, arancini scarole e olive,
crocchè menta e limone,
provelette di agerola impanate,
polenta frita.

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

€10,50 **Antipasto Toscano: prosciutto,**
finocchiona, bruschetta ai funghi,
bruschetta al pomodoro e formaggi
Tuscany Ham, salami, bruschetta with
porcini, bruschetta with tomatoes
and cheeses

Parmigiana di melanzane
Eggplant parmigiana



€12,00 **Coccoli, prosciutto crudo e burrata**
Coccoli, Tuscany ham and burrata

€16,00 **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

€12,00

Impepata di cozze con tarallo napoletano
Mussels sauté with Neapolitan tarallo

€16,00

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

€16,00

Sauté di vongole veraci con tarallo napoletano
Clam Sauté with Neapolitan tarallo

€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



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

Appetizers vegetarian*

antipasti vegetariani



€ 6,50 | **Bruschetta al pomodoro**
Bruschetta with tomatoes

€6,50 | **Minestrone di Verdure Toscane**
Tuscany Vegetables soup

€ 9,50 | **Sformato di carciofi con
verdure grigliate**
Artichoke pie casserole with
grilled vegetables

€ 10,50 | **Il cuoppo: il re dello street food
partenopeo frittatine di bucatini,
arancini scarole e
olive, crochè menta e limone,
provelette di agerola impanate,
polenta frita.**
The King of Neapolitan
street food: fried bucatini, arancino
with vegetables, lemon and mint
potato croquettes, provola cheese
breaded, fried polenta

€ 10,50 | **Parmigiana di melanzane**
Eggplant parmigiana

€ 12,00 | **Coccoli con verdure grigliate
e burrata**
Coccoli with grilled vegetables
and burrata

soups*

zuppe

€6,50

Minestrone di Verdure Toscane
Tuscany Vegetables soup



salads

insalate

€6,90

Insalata Greca: insalata mista con feta, olive, cipolle

Greek salad: mixed salad with feta cheese, olives, onions



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



Caprese con mozzarella di bufala Campana, pomodori

Buffalo mozzarella cheese, tomatoes



€11,90

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 shaves



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

handmade pasta *

le paste di mamma palma "Terra"

- € 9,00 | **Spaghetti ai pomodorini del Vesuvio & basilico**
Spaghetti with Vesuvius cherry tomatoes & basil
🌱
- € 9,00 | **Garganelli al pesto fatto in casa**
Garganelli with homemade pesto
🌱
- € 10,00 | **Lasagna al forno**
Lasagna in the oven
- € 10,00 | **Gnocchi alla Sorrentina**
Sorrento style gnocchi
🌱
- € 12,00 | **Fusilli calabresi corti con melanzane e provola di Agerola**
Short Calabrian fusilli with aubergines and Agerola provola
🌱
- € 18,00 | **Cuoricini di formaggio e tartufo**
Cheese ravioli with truffle
🌱
- € 18,00 | **Fettuccine all'Alfredo con tartufo: salsa al parmigiano, pollo e Tartufo**
Fettuccine alfredo with truffle: Parmesan, Chicken and Truffle Sauce



ciro's fish pasta*

le paste di papà Ciro "Mare"

€15,00 **Linguine con cozze mantecate con pecorino e buccia di limone di Sorrento**
Whipped linguine with mussels with pecorino cheese and lemon of Sorrento

€15,00 **Calamarata all'Amalfitana: pasta con aglio, olio, peperoncino, pomodorini, calamari**
Pasta with garlic, olive oil, chilli pepper, cherry tomatoes, calamari

€16,00 **Scialatielli alle vongole veraci**
Scialatielli with royal clams

€16,00 **Risotto ai gamberi**
Shrimp risotto

€20,00 **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



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

main courses - meat

secondi di carne

<p>€3,90 100 gr.</p>	<p>Bistecca alla Fiorentina (specialità Toscana) Florentine Steak (Tuscany speciality) minimo - minimum start from 1,2 kg</p>	<p>€16,00</p>	<p>Petto di pollo Opera in salsa Madeira, con mozzarella ed asparagi Chicken breast with Madeira sauce, mozzarella cheese and asparagus</p>	<p>€19,00</p>	<p>Filetto di manzo alla griglia Grilled beef fillet</p>
<p>€14,00</p>	<p>Cotoletta di pollo alla Nonna Tina Chicken cutlet Nonna Tina's style</p>	<p>€18,00</p>	<p>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</p>	<p>€25,00</p>	<p>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</p>
<p>€15,00</p>	<p>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</p>	<p>€19,00</p>	<p>Tournedos di manzo ai funghi porcini Beef fillet with porcini mushrooms</p>	<p>€37,00</p>	<p>Chateaubriand alla griglia con salsa béarnaise Chateaubriand grilled with béarnaise sauce</p>



main courses - fish*

secondi di pesce

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

€17,00 | **Orata al in Cassuola con pomodorini, olive di Gaeta, capperi e cipolla di Tropea**
Orata al in Cassuola with cherry tomatoes, Gaeta olives, capers and onion from Tropea

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

€19,00 | **Baccalà alla Napoletana con pomodorini del Vesuvio, olive taggiasche e capperi**
Neapolitan cod fish with tomatoes of Vesuvius, taggiasche olives and capers

€22,00 | **Gamberoni alla Griglia con arance siciliane**
Grilled prawns with Sicilian oranges

side dishes

contorni



€4,00



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

Margherita - pomodoro, fiordilatte, basilico
€7,00
Margherita - tomato sauce, mozzarella, basil



Margherita con mozzarella di bufala DOP
€8,50
Margherita with DOP buffalo mozzarella



Diavola - pomodoro, fiordilatte, basilico, salamino piccante
€8,00
Diavola - tomato sauce, mozzarella, basil, spicy salami



Napoli - pomodoro, fiordilatte, basilico, olive, capperi, acciughe
€8,00
Napoli - tomato sauce, mozzarella, basil, olives, capers, anchovies

Capricciosa - pomodoro, fiordilatte, basilico, carciofi, funghi, salame, prosciutto
€8,50
Capricciosa - tomato sauce, mozzarella, basil, artichokes, mushrooms, salami, ham

Calzone D.O.C. - ricotta di bufala, mozzarella, prosciutto, pomodoro, basilico, Parmigiano
€10,90
Calzone - buffalo ricotta cheese, mozzarella, ham, tomato, basil, Parmesan

Salsiccia e friarielli - mozzarella
€11,90
Sausage and broccoli rabe - mozzarella



ASSOCIAZIONE
VERACE
PIZZA
NAPOLETANA



special pizza

pizza gourmet

Pompei - Pomodori Rossi del Vesuvio - Melanzane, Provola affumicata, parmigiano e basilico

Pizza Pompei - Cherry Tomatoes from Vesuvio, Egg plant, Smoked 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

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

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

€4,00

straniere

Organic Beer **Kundumüller** **Weiherer Urstöffla** Birra in bottiglia Bottled

La Weiherer Urstöffla 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, è caratterizzato da un retrogusto di luppolo.

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

€7,00

Peroni Gluten Free **Birra in bottiglia** Bottled

Giallo paglierino, gusto rotondo e ben bilanciato, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro, tra luppolo e malto, è praticamente indistinguibile dalla birra Peroni classica.

È la nuova Senza glutine Peroni, garantita dal marchio "spiga barrata" dell'Aic.

Grado alcolico 4,7 % vol.

Birra 33cl

€5,00

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

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 equilibra la dolcezza dei malti conferendo un'aromaticità unica. In bocca ha una buona bevibilità, è morbida, corporea ed equilibrata.

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

Birra 50cl

€6,00

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

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

Coca Cola

Coke

Coca Zero

Coke Zero

Fanta Arancia

Fanta Orange

€3,50

Sprite

Lemonsoda

Thè freddo al limone

Lemon ice tea

Succo d'arancia

Orange Juice

Succo di mela

Apple juice

**Per Vini & Aperitivi
consultare la lista dei vini**

For Wines & Aperitifs
please ask for the wine list

Coperto € 2,00

Covered € 2.00

**PRINZ**
BEVERAGE & FOOD



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

FIRENZE

CIRO
& Sons

RISTORANTE PIZZERIA

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.



www.ciroandsons.com