

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



Napoli 1948

Tutto il menu è disponibile:

All the menu is available:



Molti piatti sono disponibili:

Some plates are available:





Firenze Oggi

antipasti di terra

hors d'oeuvres*


€ 12,50

Sformato di carciofi con finocchiona
Artichoke pie with Tuscan salami

€ 12,50

Sformato di carciofi con verdure grigliate
Artichoke pie casserole with grilled vegetables

€13,00

Il cuoppo: il re dello street food partenopeo frittatine di bucatini, arancini, crochè menta e limone, proviolette di agerola impanate, polenta frita. 

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

€13,50

Parmigiana di melanzane
Eggplant



€13,50

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



antipasti di mare

seafood appetizers*

€14,50

Impepata di cozze con tarallo napoletano

Mussels sauté with Neapolitan tarallo

€18,00

Sauté di vongole veraci con tarallo napoletano

Clam Sauté with Neapolitan tarallo

€18,50

Carpaccio di polpo con rucola, limone e olio extravergine

Octopus carpaccio with arugula, lemon and extra virgin olive oil

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



antipasti vegetariani ^{*} appetizers vegetarian

€12,50 | **Sformato di carciofi con verdure grigliate**
Artichoke pie casserole with grilled vegetables

€13,00 | **Il cuoppo: il re dello street food partenopeo frittatine di bucatini, arancini, crochè menta e limone, provolte di agerola impanate, polenta frita.**
The king of Neapolitan street food: fried bucatini, arancino, lemon and mint potato croquettes, breaded provola cheese, fried polenta

€13,50 | **Parmigiana di melanzane**
Eggplant

€13,50 | **Coccoli con verdure grigliate e burrata**
Coccoli with grilled vegetables and burrata

zuppa ^{*} soups

€10,00 | **Minestrone di Verdure Toscane**
Tuscan Vegetable soup

insalate ^{*} salads

€10,00 | **Insalata Greca: insalata mista con feta, olive, cipolle**
Greek salad: mixed salad with feta cheese, olives, onions

€10,00 | **Insalata Lyndsy: insalata verde, mela, uvetta, mandorle, olio e.v.o.**
Lyndsy salad: green salad with apple, raisin, almonds, e.v.o. oil

€12,00 | **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

mezzi paccheri con genovese

€17,00

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

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



le paste di mamma Palma "Terra"

handmade pasta *

€17,00

Penne all'arrabbiata + burrata

Penne with spicy tomato sauce



€14,00

Tagliatelle al pesto fatto in casa

Tagliatelle with homemade pesto



€15,00

Lasagna al forno

Lasagna in the oven

€14,00

Gnocchi alla Sorrentina

Sorrento style gnocchi with tomato sauce & fresh mozzarella



€13,00

Spaghetti alla Carbonara

Egg, bacon, Parmesean cheese and pinch of pepper

€ 20,00

Fettuccine Pinocchio con tartufo: salsa al parmigiano, Tartufo e punte di asparagi

Fettuccine with parmigiano sauce with fresh truffle, Parmesean cheese and asparagus

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

handmade pasta *

i ravioli di mamma Palma

€19,00

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



ciro's fish pasta*

le paste di papà Ciro "Mare"

€17,00

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

€18,00

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

€20,00

Linguine alle vongole veraci e pomodori gialli del Vesuvio
Linguine with royal clams and yellow tomatoes of Vesuvio

€21,00

Risotto ai gamberi
Shrimp risotto

€27,00

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





secondi di carne

main courses - meat *

€5,50
100 gr. **Bistecca alla Fiorentina**
(specialità Toscana)
Florentine Steak
(Tuscany speciality)
minimo - minimum start from 1,2 kg

€17,00 **Cotoletta di pollo alla Nonna Tina**
Chicken cutlet Nonna Tina's style

€17,00 **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

€19,00 **Petto di pollo Opera in salsa Madeira, con mozzarella e funghi**
Chicken breast with Madeira sauce, mozzarella cheese and mushrooms

€24,00 **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

€28,00 **Filetto "Divina Commedia" *new!***
Filetto di manzo con aceto balsamico IGP di Modena e fragole fresche
Filet of beef with balsamic vinegar and fresh strawberries

€26,00 **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

€49,00 **Chateaubriand alla griglia con salsa béarnaise**
Chateaubriand grilled with béarnaise sauce

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

secondi di pesce

main courses - fish*

€18,50 | **Frittura di calamari con salsa tartara**
Fried calamari with tartar sauce

€20,00 | **Orata al forno con purè di patata**
Baked sea bass with mashed potatoes

€20,00 | **Salmone al forno su letto di mela
annurca e salsa guacamole**
Baked salmon with annurca apple
and guacamole sauce

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

contorni

€ 5,00



Spinaci saltati
Spinach



**Patate al forno
al rosmarino**
Roasted potatoes
with rosemary



**Funghi Prataloli
cotti a legna**
Mushrooms
in Ciro's style

side dishes*



neapolitan pizza - UNESCO heritage
pizza napoletana
patrimonio dell'UNESCO

€ 10,50

Margherita - pomodoro, fiordilatte, basilico

Margherita - tomato sauce, mozzarella, basil



€12,00

Margherita con mozzarella di bufala DOP

Margherita with DOP buffalo mozzarella



€ 12,00

Diavola - pomodoro, fiordilatte, basilico, salamino piccante

Diavola - tomato sauce, mozzarella, basil, spicy salami



€ 13,00

Capricciosa - pomodoro, fiordilatte, basilico, carciofi, funghi, salame, prosciutto

Capricciosa - tomato sauce, mozzarella, basil, artichokes, mushrooms, salami, ham

€14,50

Calzone D.O.C. - ricotta di bufala, mozzarella, prosciutto, pomodoro, basilico, Parmigiano

Calzone - buffalo ricotta cheese, mozzarella, ham, tomato, basil, Parmesan

€ 14,00

Salsiccia e friarielli - Provola fresca

Sausage and broccoli rabe - smoked cheese

pizza gourmet

special pizza*

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

€ 16,50



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 restituirvi 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

€ 7,00

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

straniere

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

€ 8,00



soft drinks bibite

€2,50 | **Acqua minerale naturale Panna**
Natural Mineral Water

€2,50 | **Acqua minerale effervescente
naturale Ferrarelle**
Sparkling Mineral Natural Water

Acqua gassata San Pellegrino
Sparkling Water

Coca Cola
Coke

Coca Zero
Coke Zero

€3,50 | **Fanta Arancia**
Fanta Orange

€3,50 | **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 € 2,50
Covered € 2.50



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

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

