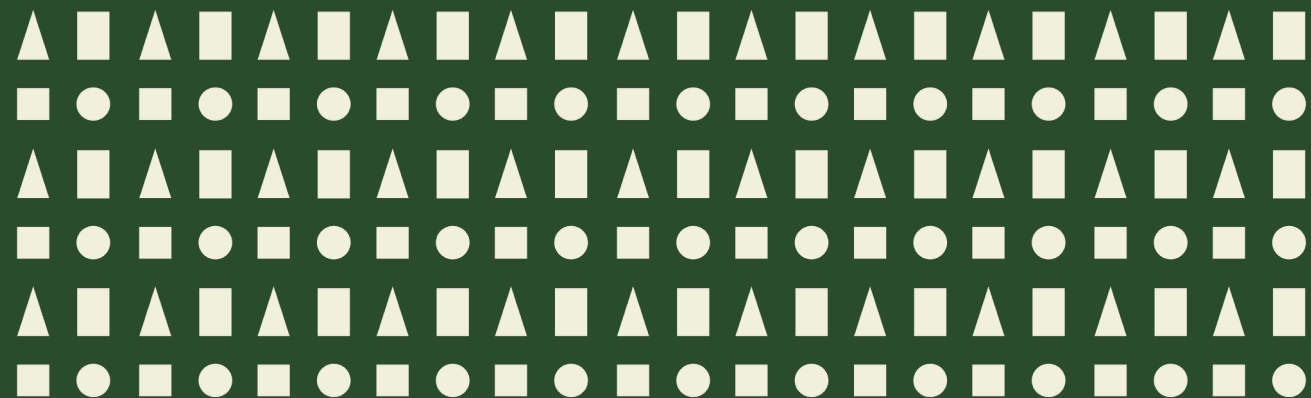




CAMBIA-MENTI

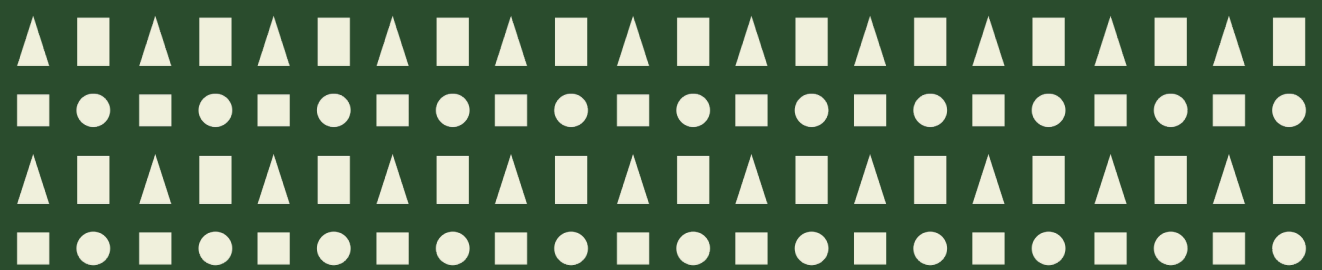
Ciccio Vitiello

menu food





CHI NASCE
TONDO
PUÒ EVOLVERSI
IN TUTTE LE
FORME



CICCIO PIZZA TOUR

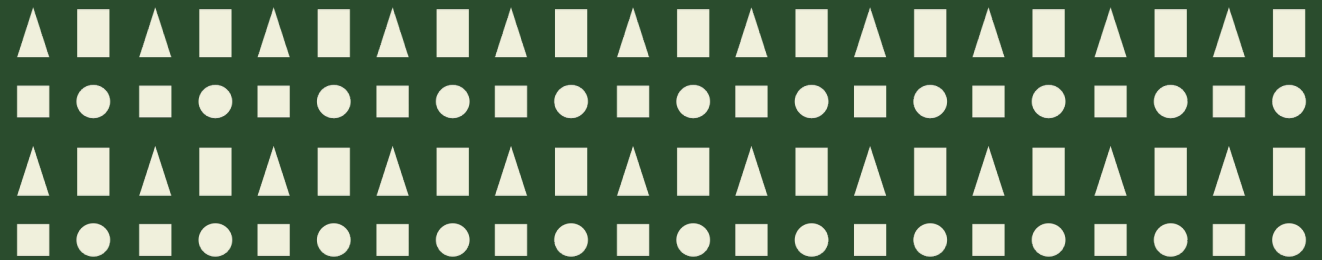
Un viaggio nella pizza secondo ***Ciccio Vitiello***

Cinque portate per raccontare un'idea: quella che la pizza può essere molto di più. Fritta, al forno, in pala o padellino — ogni tappa di questo percorso parla una lingua diversa, ma tutte conducono alla stessa visione: quella di **una pizza che evolve**, si contamina, si libera dagli schemi senza mai perdere il legame con la sua origine.

€30 p.p.

*minimo due persone

**sabato escluso



ANTIPASTI

Frittatina Classica

3

Bucatino trafilato al bronzo, Macinato di scottona, *Piselli, Pancetta tesa, Besciamella di Grana Padano

Frittatina Cacio e Pepe

3,5

Bucatino trafilato al bronzo, Salsa al pecorino romano e Pepe nero

Frittatina Evoluta

8

Bucatino trafilato al bronzo, Zucchine fritte, Basilico da idroponica, Besciamella al provolone Del Monaco, *Battuto di scampi

Frittatina per tutti

4

Spaghetto quadrato trafilato al bronzo, Datterino rosso, Melanzane, Gondino, Blue di soya e macinato

Rocher di Baccalà e Salsa Papaccella 3pz

5

*Baccalà al latte mantecato con patate, Salsa alle Papaccelle

Crocchè Classico

2,5

Patate rosse, Provola affumicata, Fior di latte, Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Basilico da idroponica

*Patate fritte **3,5**

Supplì di Mare

5

Riso Carnaroli, *Polpo all'arrabbiata, Provola affumicata, Fior di latte, Olive Taggiasche, Pomodoro Corbarino

LE ALTERNATIVE

Non tutto quello che sforniamo segue la stessa strada. Qui gli impasti prendono vie diverse, cambiano le cotture, mutano le consistenze.

Le alternative nascono dal desiderio di offrire variazioni sincere, pensate per chi ama deviare un pò dal percorso. Un'alternativa alla tonda classica coerente con la nostra idea di gusto, ricerca e attenzione alla materia.

Montanara tradizionale

 12

Pomodoro in polpa stracotto, Fonduta e grattugiato di Grana Padano 24mesi, Pesto di basilico e olio Evo

P.M.

 15

Padellino con fior di latte baciato dalla bufala, Lattuga da idroponica, Mayo al limone, Mortadella, Provolone del monaco in doppia consistenza ed erba cipollina

La mia con Crudo

 15

Padellino con fior di latte baciato dalla bufala, stracciata di bufala, prosciutto crudo Sauris, croccante di formaggio grana, pesto di basilico, fonduta di grana ed olio EVO

Genovese

 15

Padellino con fior di latte baciato dalla bufala, Genovese di manzo con cipolla di Montoro, Pecorino Muletrum, Fonduta di pecorino

*È possibile richiedere mozzarella di bufala **delattosata** con supplemento di 3€.



PRODOTTO DISPONIBILE
ANCHE VEGANO

PIZZA TONDA CLASSICA

Definita “La Genesis” da Ciccio, perchè è all’origine di ogni cosa. Realizzata con farine selezionate da lui, con tecnica della biga al 100%, come da tradizione. Una delle tecniche di panificazione più antiche del mondo.

Recensione Negativa



15

Mozzarella di Bufala, Pomodorino Corbara, Pesto di basilico, Pepe di Sichuan, Ingrediente segreto ed olio EVO Aromatizzato al limone

Carne e noccioline



16

Fior di latte baciato dalla bufala, Tartare di marchigiana, Cipolla marinata in aceto di lampone, Olio all’aglio, Burro d’arachidi, Lattuga da idroponica e Mayo alle alici.

Jamón Multicolor



19

Fior di latte baciato dalla bufala, Jamon iberico, Bietola multicolor ed i suoi gambi, mayo alle nocciole e polvere di olive nere

Tonno e Cipolla



18

Provola, Croccante di cipolla, Cipolla rossa marinata in Pallagrello nero e miele Millefiori, Salsa tonnata, Ventresca di tonno alletterato ed Erba cipollina

Zucca e salsiccia



16

Fiordi latte baciato dalla bufala, Vellutata di zucca, Zucca arrostita e Salsiccia di manzo cbt, Parmigiano Reggiano, Salsa verde, Olio al peperoncino, Polvere di pomodoro e Nocciole tostate

Formaggi e Pancetta



14

Fior di latte baciato dalla bufala, Fonduta di blue di bufala, Pecorino Muletum, Croccante di Grana Padano, Pancetta contadina, Pepe da mulinello

La mia Diavola



12

Fior di latte baciato dalla bufala, Pomodoro cotto, Salame Napoli, Pecorino Muletum ed Olio al peperoncino

Le **olive potrebbero contenere noccioli.

*È possibile richiedere mozzarella di bufala **delattosata** con supplemento di 3€.



PRODOTTO DISPONIBILE
ANCHE VEGANO

PIZZA TONDA CLASSICA

Super Cosacca **10**

Pomodoro in polpa stracotto, Cornicione laccato al burro, Pecorino Muletrum grattugiato

Margherita con Bufala **10**

Mozzarella di bufala, Pomodoro ed olio EVO

Margherita **8**

Fior di latte baciato dalla bufala, Pomodoro ed olio EVO

Napoli **10**

Pomodoro, Trito di olive nere e capperi, Aglio, Origano, alici di Cetara ed olio EVO

Marinara **6**

Pomodoro, Aglio, Olio EVO, Origano

Al mercato **14**

Fiordi latte baciato dalla bufala, Crema di Broccolo barese ed i suoi fiori, Scarola, Olive nere, Cavolo toscano, Confettura di papacelle e Salsa di sedano tostato e Lime

Margherita provola e pepe **10**

Provola, Pomodoro, Pepe di Sichuan, Olio EVO

Margherita affumicata **10**

"Fermaggio"affumicato, Pomodoro, Pepe nero tostato

Le **olive potrebbero contenere noccioli.

*È possibile richiedere mozzarella di bufala **delattosata** con supplemento di 3€.



PRODOTTO DISPONIBILE
ANCHE VEGANO

DOLCI

DOLCE MONOPORZIONE

Polvere di stelle



5

Impasto multicereali al cacao, Crema di nocciole artigianale, Crumble al cacao e Cioccolato bianco

Max



7

Padellino super morbido con pellecchiella del vesuvio e cioccolato bianco, Ganache al cioccolato bianco con vaniglia bourbon, Mandorle tostate al sale maldon

Cicciomisù



7

Padellino al cacao, Crema al mascarpone e marsala, Vanilla del Madagascar, Cioccolato fondente, Crumble al cacao

Caprese



7

Torta con gelato al fior di latte



PRODOTTO DISPONIBILE
ANCHE VEGANO

allergeni



GLUTINE



UOVA



CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



MOLLUSCHI



SOIA



PESCI



LATTICINI



ARACHIDI



SEMI DI SESAMO



SEDANO



LUPINI



SENAPE



**ANIDRIDE
SOLFOROSA
O SOLFITI**

COPERTO 3€

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.



CAMBIA-menti

Ciccio Vitiello

sii il cambiamento
che vuoi vedere

www.cambia-menti.pizza

