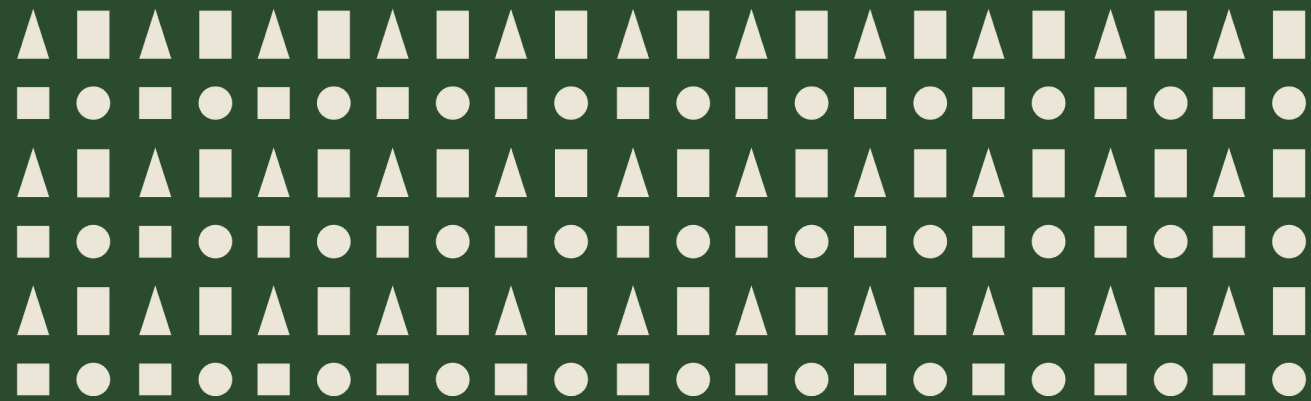




CAMBIA-menti

Ciccio Vitiello

gluten free menu





Ricordiamo che per il menù senza glutine è

Obbligatoria la Prenotazione

Grazie per la comprensione.

*We remind you that for the gluten-free menu
a reservation is required.*

Thank you for your understanding.



ANTIPASTI

SENZA GLUTINE

Frittatina Classica



4

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

Crocchè Classico



2,5

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

*Patate fritte

3,5

GLUTEN FREE

Classic Frittatina



4

Bronze-drawn bucatini with tender scottona beef ragù, *sweet peas, crispy pancetta, and a silky Grana Padano béchamel.

Classic croquette



2,5

Red potatoes with smoked provola, fior di latte, Grana Padano, Parmigiano Reggiano, and hydroponic basil.

*French fries

3,5

*possibilità di latticini senza lattosio.

*It is possible to request **lactose-free** Bufala mozzarella with a supplement of €3.

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.

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

Radici Contadine 16

Provola baciata dalla bufala, Coppa di maiale nero casertano CBT, Doppia consistenza di papacella, Prezzemolo

Uova & Patate 15

Patate CBT cotte al burro, Crema di tuorlo d’uovo e pecorino, Guanciale, Erba cipollina

Formaggi e Pancetta 14

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

Salsiccia & Friarielli 16

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

Pollo & Miele 16

Focaccia super morbida, Pollo in umido speziato con scarola riccia da idroponica, Mandorle tostate al sale Maldon, Miele alla nduja, Grana croccante

La mia Diavola 12

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

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

Le **olive potrebbero contenere noccioli.

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.

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
Fior di latte baciato dalla bufala, Crema di broccolo barese, Friarielli, Scarola ripassata con uvetta e pinoli, Salsa di papacella, Bietola multicolore, Polvere di olive	
Margherita provola e pepe 	10
Provola, Pomodoro, Pepe di Sichuan e Pepe nero, Olio EVO	
Margherita affumicata 	10
"Fermaggio" affumicato, Pomodoro, Pepe nero tostato	

DOLCI

Caprese al limone **6**

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

Le **olive potrebbero contenere noccioli.

CLASSIC ROUND PIZZA

Known as “La Genesis” — as Ciccio says, the beginning of everything. Created with his personally chosen flours and leavened through the 100% biga method, honoring one of the world’s oldest arts of bread-making

Carne e Noccioline



16

Fior di latte kissed by buffalo mozzarella, Marchigiana beef tartare, raspberry vinegar-marinated onion, garlic oil, peanut butter, and hydroponic lettuce

Jamón Multicolor



19

Fior di latte kissed by buffalo mozzarella, Jamón Ibérico, multicolor Swiss chard with its stems, hazelnut mayonnaise, and black olive powder

Radici Contadine



16

Provola cheese paired with buffalo mozzarella, Caserta black pork coppa CBT, Dual texture of papacella, Parsley

Uova & Patate



15

CBT potatoes sautéed in butter, egg yolk and pecorino cream, guanciale. Chives

Formaggi & Pancetta



14

Fior di latte embraced by buffalo mozzarella, buffalo blue cheese fondue, Muletrum pecorino, Grana Padano crisp, artisanal pancetta, and freshly ground black pepper.

Salsiccia & Friarielli



16

Buffalo-kissed fior di latte, Buffalo blue cheese fondue, Muletrum pecorino, Grana Padano brittle, artisanal country bacon, freshly ground pepper.

Pollo & Miele



16

Ultra-soft focaccia, spicy braised chicken with hydroponic curly endive, toasted almonds seasoned with Maldon salt, honey infused with nduja, and crispy parmesan.

Diavola



12

Fior di latte kissed by buffalo mozzarella, slow-cooked tomato, Napoli salami, Muletrum pecorino, and chili oil

*It is possible to request **lactose-free** Bufala mozzarella with a supplement of €3.

****Olives** may contain stones.

CLASSIC ROUND PIZZA

Known as “La Genesis” — as Ciccio says, the beginning of everything. Created with his personally chosen flours and leavened through the 100% biga method, honoring one of the world’s oldest arts of bread-making

Super Cosacca

Slow-cooked tomato pulp, butter-glazed crust, and freshly grated Muletrum pecorino

10

Margherita topped with Buffalo Mozzarella

Buffalo mozzarella with tomato and extra virgin olive oil

10

Margherita

Buffalo mozzarella, tomatoes, and extra virgin olive oil

8

Napoli

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

10

Marinara

Pomodoro, Aglio, Olio EVO, Origano

6

Al mercato

Fiordi latte baciato dalla bufala, Scarola riccia, Cardoncelli, Cavolo broccolo, Gel di sedano e confettura di papaccelle, **Olive nere

14

Margherita provola e pepe

Provola, Pomodoro, Pepe di Sichuan e Pepe nero, Olio EVO

10

Margherita affumicata

“Fermaggio”affumicato, Pomodoro, Pepe nero tostato

10

DESSERTS

Lemon Caprese

6

*It is possible to request **lactose-free** Bufala mozzarella with a supplement of €3.

****Olives** may contain stones.

allergens / allergeni



GLUTINE
GLUTEN



UOVA
EGG



CROSTACEI
CRUSTACEANS



FRUTTA A GUSCIO
NUTS



MOLLUSCHI
CLAMS



SOIA
SOY



PESCI
FISH



LATTICINI
DAIRY PRODUCTS



ARACHIDI
PEANUTS



SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS



SEDANO
CELERY



LUPINI
LUPINI



SENAPE
MUSTARD



ANIDRIDE
SOLFOROSA
O SOLFITI
SULFURDIOXIDE
OR SULPHITES

COPERTO 3€
SERVICE 3€

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

*informations regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by contacting the staff on duty.

■ ▲ ● ■
CAMBIA-MENTI
Ciccio Vitiello

sii il cambiamento
che vuoi vedere

www.cambia-menti.pizza

