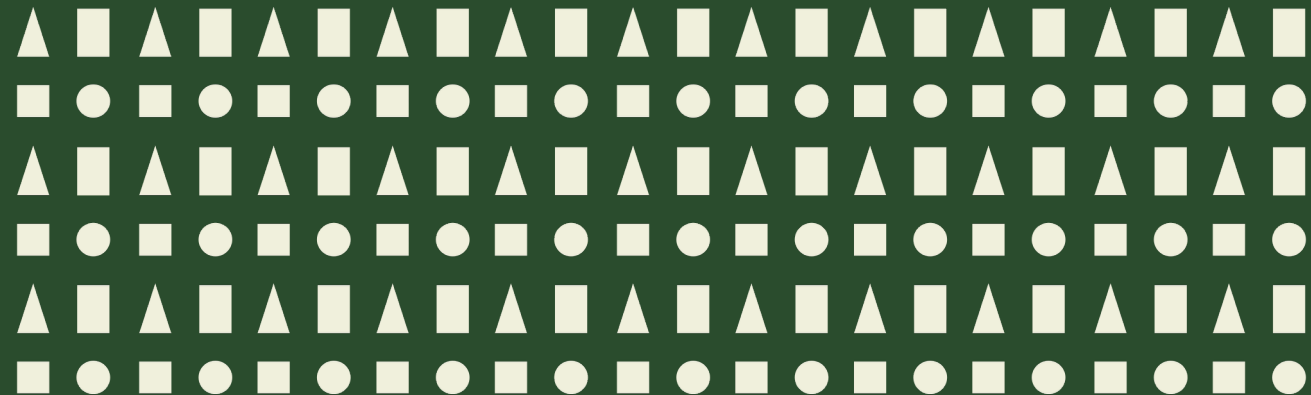




CAMBIA-MENTI

Ciccio Vitiello

menu food





CHI NASCE
TONDO
PUÒ EVOLVERSI
IN TUTTE LE
FORME

CICCIO PIZZA TOUR

Un viaggio nella pizza secondo **Ciccio Vitiello**

Tonno & Cipolla

PanVitiello, Provola baciata dalla bufala, Croccante di cipolla, Cipolla marinata con lampone e miele, Salsa tonnata, Ventresca di tonno alletterato ed Erba cipollina

Montanara champion

Antico pomodoro di Napoli, tre consistenze di parmigiano, Pesto di basilico

Orto

Fior di latte baciato dalla bufala, Crema di broccolo barese, Friarielli, Scarola ripassata con uvetta e pinoli, Salsa di papaccella, Bietola multicolore, Polvere di olive

Volevo essere un hamburger

Fior di latte baciato dalla bufala, Tartare di marchigiana, Brunoise di cipolla, Olio all'aglio, Burro d'arachidi, Lattuga da idroponica, Salsa senape e cetriolo, Alici di Cetara

Nero Gentile

Pizza in pala, Fior di latte baciato dalla bufala, Lardo di maiale nero casertano, Porro saltato, Tartufo nero

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



Chiedi al personale per gli allergeni

ANTIPASTI

Frittatina Classica    **3**
Bucatino trafileato al bronzo, Macinato di scottona, *Piselli, Pancetta tesa, Besciamella di Grana Padano

Frittatina Cacio e Pepe   **3,5**
Bucatino trafileato al bronzo, Salsa al pecorino romano e Pepe nero

Frittatina Salsiccia e Friarielli    **6**
Spaghetto quadrato trafileato al bronzo con besciamella ai friarielli, salsiccia bovino al vino rosso e mayo all'aglio, olio e peperoncino

 **Frittatina per tutti**  **4**
Bucatino trafileato al bronzo, Cavolfiore, Cipolla di Montoro caramellata al rosmarino, Godino e Macinato vegetale

 **Crocchè Classico**    **2,5**
Patate rosse, Provola affumicata, Fior di latte, Grana Padano, Parmigiano Reggiano e Basilico da idroponica

***Patate Dippers** **3,5**

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 parmigiano, Pesto di basilico e olio Evo

Montanara Napoli



12

Pomodoro stracotto, Trito di capperi ed olive, Salsa verde, Origano del Matese, Alici di Cetara

La mia con Crudo



15

Padellino con fior di latte baciato dalla bufala, stracciata di bufala, prosciutto crudo di Parma, croccante di parmigiano reggiano, pesto di basilico, fonduta di parmigiano 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, Pomodoro di Corbara, Pomodorino semi-dry, Salsa di pomodoro pelato, Pesto di basilico, Pepe di Sichuan, Ingrediente segreto ed olio EVO aromatizzato al limone

Jamón Multicolor 19

Fior di latte baciato dalla bufala, Jamon iberico, Bietola multicolor, Mayo alle nocciole, 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

Provola baciata 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, Salsiccia di maiale nero casertano CBT, Friarielli in tre consistenze, Mayo aglio, olio e peperoncino, Shichimi Togarashi

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

Le **olive potrebbero contenere noccioli.

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

 **PRODOTTO DISPONIBILE
ANCHE VEGANO**

PIZZA TONDA CLASSICA



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

La mia Diavola



12

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

Super Cosacca



10

Pomodoro in polpa stracotto, Cornicione laccato al burro, Pecorino Muletum 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

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    **6**

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 al limone    **6**

Con crema pasticciera al limone

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

