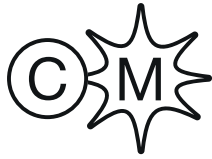


**cambiare è l'unica
tradizione che rispettiamo.**



**CICCIO
PIZZA
TOUR**



Il modo migliore per scoprire Cambia*Menti.
Cinque portate, un solo cambio di rotta:
la pizza può essere molto di più.
Fritta, al forno, in pala o padellino.
Cambia forma, cambia voce,
ma non perde l'anima.

minimo 2 persone

~~35 euro~~ 33 euro a persona

abbinamento vino 25 euro a persona

1. TONNO AND CIPOLLA

panvitiello, croccante di cipolla, cipolla marinata con lampone e miele, salsa tonnata, ventresca di tonno ed erba cipollina.

2. MONTANARA CHAMPION

antico pomodoro di napoli, tre consistenze di parmigiano, pesto di basilico.

3.

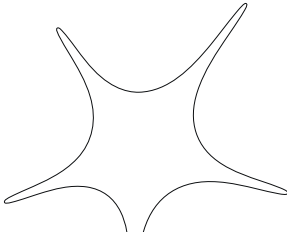
MANCANZA DI PERSONALE*



pizzetta con pomodoro giallo pelato senza sale, maionese alle alici e colatura, salsa verde, sale maldon ed erbe mediterranee.

✱ **Istruzioni per l'uso:** Nessuno verrà a servirti. Quando senti che è pronta, alzati e prendila. Puoi portarla al tuo tavolo, oppure fermarti al banco pizza e mangiarla lì, in piedi. In ogni caso non pagherai il servizio.

Se oggi nessuno ti serve, non è solo un problema di sala. È un problema di futuro.



4.

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.

5.

CARCIOFO



fior di latte baciato dalla bufala, carciofo in doppia consistenza, in olio cottura e al carpaccio, formaggio di bufala 40 mesi e aceto balsamico tradizionale di reggio emilia dop, crema di aglio nero fermentato e prezzemolo.

* Ciccio Pizza Tour può subire variazioni.



ANTI PASTI

QUI COMINCIA IL VIAGGIO. PICCOLI ASSAGGI
CHE ANTICIPANO IL PENSIERO DI CAMBIA-MENTI.
INGREDIENTI SCELTI, GESTI SEMPLICI,
IDEE CHE DIVENTANO SAPORE.



frittatina classica 3

bucatino trafilato al bronzo, macinato di scottona, *piselli, pancetta tesa, fonduta di gran moravia.

ALL. 1-3-7

frittatina cacio e pepe 3.5

bucatino trafilato al bronzo, salsa al pecorino romano e pepe nero.

ALL. 1-7

frittatina alternativa 6

fuori dagli schemi, cambia continuamente seguendo estro, stagione e ricerca. Chiedi al personale di sala la versione disponibile oggi.

ALL. 1-3-7

● **frittatina per tutti** 4.5

inclusiva per natura, nasce per incontrare gusti diversi e stare bene con chiunque, segue l'ispirazione e la ricerca della cucina. Per scoprire quella di oggi, chiedi al personale di sala.

● **crocchè classico** 2.5

patate rosse, provola affumicata, fior di latte, grattugiato di parmigiano reggiano e basilico da idroponica.

ALL. 1-3-7

patate dippers* 3.5

ALTER NATIVE

*NON TUTTO QUELLO CHE SFORNIAMO SEGUE LA STESSA
STRADA. QUI GLI IMPASTI PRENDONO VIE DIVERSE,
CAMBIANO LE COTTURE, MUTANO LE CONSISTENZE.*



montanara tradizionale 12

doppia cottura, pomodoro in polpa stracotto, fonduta e grattugiato di parmigiano, pesto di basilico e olio evo.

ALL. 1-7-8

montanara napoli 12

doppia cottura con pomodoro stracotto, trito di capperi ed olive, salsa verde, origano del matese, olio all'aglio, alici di cetara.

ALL. 1-4

radici contadine 16

padellino con provola baciata dalla bufala, coppa di maiale nero casertano cbt, doppia consistenza di papacella, scarola riccia, polvere di olive nere, prezzemolo.

ALL. 1-7

la mia con crudo 15

padellino con fior di latte baciato dalla bufala, stracciata di bufala, prosciutto crudo di parma, croccante di grana, pesto di basilico, fonduta di parmigiano ed olio evo.

ALL. 1-7-8

* Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.

* Le olive potrebbero contenere noccioli.

PIZZA TONDA CLASSICA



DEFINITA "LA GENESIS" DA CICCIO, PERCHÉ
È ALL'ORIGINE DI OGNI COSA. REALIZZATA CON FARINE
SELEZIONATE DA LVI, 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, sugo stracotto di corbara, pesto di basilico, pepe di sichuan, ingrediente segreto e olio evo aromatizzato al limone.

ALL. 1-7-8-9-10

jamon multicolor 19

fior di latte baciato dalla bufala, jamon iberico, bietola multicolor e i suoi gambi, maionese alle nocciole, polvere di olive nere, olio evo.

ALL. 1-7-10

fuori rotta 17

provola baciata dalla bufala, baccalà marinato, cicoria del nostro orto, confettura di limone e pomodoro san marzano.

ALL. 1-3-7

bestiale 17

crema di lardo di cinta senese, provola baciata dalla bufala, cetriolini marinati, peperoncino, picanha di rubia gallega e mizuna, olio evo.

ALL. 1-7

* *Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.*

* *Le olive potrebbero contenere noccioli.*

● *Prodotto disponibile anche vegano.*

controsenso 16

fave spadellate, pak choi saltato, nocciole tostate, pollo cbt, olive nere, maionese all'aglio e olio.

ALL. 1-6-8

formaggi e pancetta 14

provola baciata dalla bufala, fonduta di blue di bufala, pecorino muletrum, croccante di grana padano, pancetta contadina, olio evo, pepe da mulinello.

ALL. 1-3-7

la mia diavola 12

fior di latte baciato dalla bufala, pomodoro cotto, salame napoli, pecorino muletrum ed olio al peperoncino.

ALL. 1-7

super cosacca 10

pomodoro in polpa stracotto, cornicione laccato al burro, pecorino muletrum grattugiato, olio evo.

ALL. 1-7

● **al mercato** 15

provola baciata dalla bufala, lattuga da idroponica, porro saltato, pecorino muletrum, crudo di finocchio, aneto, profumo d'arancia, olio evo, pinoli tostatati e aceto balsamico di modena igp.

ALL. 1-7-8-9

* *Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.*

* *Le olive potrebbero contenere noccioli.*

margherita con bufala 10

mozzarella di bufala, pomodoro ed olio evo.

ALL. 1-7

margherita 8

fior di latte baciato dalla bufala, pomodoro ed olio evo.

ALL. 1-7

napoli 10

pomodoro, trito di olive nere e capperi, aglio, origano, alici di cetara ed olio evo.

ALL. 1-4

- **marinara** 6

pomodoro, aglio, olio evo, origano.

ALL. 1

margherita provola e pepe 10

provola, pomodoro, pepe di sichuan, olio evo.

ALL. 1-7

- **margherita per tutti** 10

formaggio di anacardi, pomodoro, pepe nero tostato, olio evo.

ALL. 1-7-8

* *Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.*

* *Le olive potrebbero contenere noccioli.*

● *Prodotto disponibile anche vegano.*



**GLUTEN
FREE**



frittatina classica 4

bucatino trafilato al bronzo, macinato di scottona,
*piselli, pancetta tesa, fonduta di gran moravia.

ALL. 1-3-7

● **crocchè classico** 2.5

patate rosse, provola affumicata, fior di latte,
grattugiato di parmigiano reggiano e basilico
da idroponica.

ALL. 1-3-7

margherita 8

fior di latte baciato dalla bufala, pomodoro
ed olio evo.

ALL. 7

● **marinara** 8

pomodoro, aglio, olio evo, origano.

ALL. -

super cosacca 12

pomodoro in polpa stracotto, cornicione laccato
al burro, pecorino muletrum grattugiato, olio evo.

ALL. 7

* *Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.*

● *Prodotto disponibile anche vegano.*

formaggi e pancetta 16

provola baciata dalla bufala, fonduta di blue di bufala, pecorino muletrum, croccante di grana padano, pancetta contadina, olio evo, pepe da mulinello.

ALL. 3-7

● **al mercato** 17

provola baciata dalla bufala, lattuga da idroponica, porro saltato, pecorino muletrum, crudo di finocchio, aneto, profumo d'arancia, olio evo, pinoli tostati e aceto balsamico di modena igp.

ALL. 7-8-9

la mia diavola 14

fior di latte baciato dalla bufala, pomodoro cotto, salame napoli, pecorino muletrum ed olio al peperoncino.

ALL. 7

caprese al limone 6

con crema pasticciera al limone.

ALL. 3-8

* *Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.*

● *Prodotto disponibile anche vegano.*

tabella allergeni alimentari

1. Glutine: cereali e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);
2. Crostacei: sia crostacei marini che d'acqua dolce (gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);
3. Uova: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);
4. Pesce: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati (compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);
5. Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi, creme e snack);
6. Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente (fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);
7. Latte: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio (fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);
8. Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;
9. Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);
10. Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;
11. Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti), sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia (talvolta miscelato in farine e condimenti);
12. Anidride solforosa e solfiti (SO₂): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);
13. Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger e salumi vegan, farine e similari);
14. Molluschi: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente o base per derivati.

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

* Coperto 3 euro.

**DOLCE
DOLCE
DOLCE**



polvere di stelle 6

impasto doppio velo multicereali al cacao, crema di nocciole artigianale, crumble al cacao e cioccolato bianco.

ALL. 1-7-8

max 7

padellino super morbido con pellecchiella del vesuvio e cioccolato bianco, ganache al cioccolato bianco con vaniglia bourbon, mandorle tostate al sale malton.

ALL. 1-7-8

cicciomisù 7

panvitiello al cacao, crema al mascarpone e marsala, vaniglia del madagascar, cioccolato fondente, crumble al cacao.

ALL. 1-3-7

croccantino 7

padellino con amarene e cioccolato fondente, farcito con ganache al latte condensato, amarena sciropata e croccante di arachidi e mandorle.

ALL. 1-7-8

**BERE
BERE
BERE**



BIRRA SPINA

MENABREA 5.5

Pils 55 | Pils 5,2% vol.
330ml

LATTINA

TO ØL

House of Pale 6
Pale ale - 5,5% vol.
330ml

DIPA 11

Double Ipa - 8,7% vol.
440ml

JOPEN

SeaWater 7
Session Ipa - 4,5% vol.
330ml

COLLECTIVE ARTS

Guava Gose 10
Gose - 4,9% vol.
355ml

Life in the clouds 10

Neipa - 6,1% vol.
473ml

PORTA BRUCIATA

Contro Fiocco 7
DDh Ipa - 6,2% vol.
330ml

STIMALTI

Keychain Scotch Ale 7
Scotch Ale- 6,4% vol.
330ml

SIERRA NEVADA

Pale Ale 6
Pale ale - 5,6% vol.
330ml

LA VILLANA

Squillo 6.5
Pils - 5% vol.
330ml

Rude 6.5

American Pale Ale - 5,2% vol.
330ml

Neilla 6

Vermont IPA - 6,0% vol.
330ml

Tilt 6.5

Pils- 5% vol.
330ml

VETRO

B DUPONT

Saison Dupont 6
Saison - 6,5% vol.
330ml

BRAUEREI MAISEL

Maisel's Weisse 7
Weisse - 5,2% vol. - 500ml

BRUGS TARWEBIERL

Blanche de Bruges 7
Blanche - 5% vol. - 330ml

CERVEZAS ALHAMBRA

Alhambra Reserva 5
Bock 7,2% vol. - 330ml

KROMBACHER

Pils Analcolica 4
Pils 0,0% vol. - 330ml

BEVANDE

Acqua Liscia 2.5

Acqua Gassata 2.5

Acqua Panna 5

Acqua San Pellegrino 5

Galvanina 4

Molecola Classica 3.5

Molecola Zero 3.5

COCKTAIL

Palomma Mocktail 8

Bitter, cordiale mango speziato, Organics Bitter Lemon, anidride carbonica, acido citrico.

Orange is the new Spritz 8

Aperitivo italiano, cordiale al mandarino, bollicine, Organics Black Orange, anidride carbonica, acido citrico.

Green Tonic 8

London dry gin, cordiale al basilico, Organic Tonic, anidride carbonica, acido citrico.

Why Nuts? 8

Blended scotch whiskey, cordiale al cacao, nocciola, Organics Ginger Beer, anidride carbonica, acido citrico.

