

Ciliegin

Autentici Sapori

*Unisciti a noi nel nostro viaggio
alla ricerca dei prodotti regionali.*

*Scopriamo insieme i **sapori autentici**
provenienti dal nostro territorio.*



CONSEGNA GRATUITA
con minimo d'ordine 20 €

Tel. 371.4509590
aperto tutti i giorni dalle 18.00 alle 22.00

MENÙ INVERNO 2022





GLI SCHIACCIONI

"il tipico panino siciliano fatto con il nostro impasto della pizza"

Palermitano	8,00
fiordilatte, salsiccia, caponata di melanzane, rucola	
Ragusano	8,00
fiordilatte, rucola, zucchine grigliate, ciliegino di Pachino IGP, scaglie di caciocavallo ragusano DOP	
Siracusano	8,00
fiordilatte, nduja, spianata calabra, pomodori secchi, rucola	
Pachinese	8,50
crudo di Parma 18 mesi DOP, rucola, ciliegino di Pachino IGP, scaglie di grana padano DOP	
Catanese	9,00
fiordilatte, provola affumicata, straccetti di cavallo saltati con aceto balsamico, cipolla di Tropea IGP saltata, rucola	

Le TRADIZIONALI

a modo nostro

Schiacciata "Cunzata"	4,00
emulsione olio, aglio, prezzemolo, sale grosso di Cervia, rosmarino, prezzemolo in uscita	
Marinara	4,00
pomodoro San Marzano, olio, aglio, origano	
Margherita	5,00
pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	
America	7,00
pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel affumicati, patate fritte	
Patate e Salsiccia	7,00
pomodoro San Marzano, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	
Diavola	7,00
pomodoro San Marzano, fiordilatte, spianata calabra, olive taggiasche	
Orto mio	7,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte, zucchine grigliate, funghi freschi, prezzemolo fresco	
Violetta	7,50
pom. San Marzano, fiordilatte, radicchio rosso trevigiano IGP, pancetta tesa affumicata, rid. di balsamico	
Capricciosa	8,00
pom. San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi freschi, carciofini	
Tropea	8,00
pomodoro San Marzano, fiordilatte, filetti di tonno selezionato Maremi, cipolla Tropea IGP saltata, origano fresco	
4 Formaggi	8,00
fiordilatte, gorgonzola DOP, provola affumicata, in uscita scaglie di grana padano DOP	
Bufala	8,00
pomodoro San Marzano, bufala DOP, in uscita bocconcino di bufala e basilico	
Parmigiana	8,50
pom. San Marzano, bufala DOP, prosciutto cotto, melanzane fritte, in uscita scaglie di grana padano DOP	

Le nostre AUTENTICHE

Campana	8,00
bufala DOP, salsiccia, friarielli, peperoncino fresco	
Campagnola	8,00
fiordilatte, nduja, salsiccia, pomodori secchi	
Sottobosco	8,50
fiordilatte, porcini, pioppini, sfiandrina, salsiccia, provola affumicata, emulsione di olio al prezzemolo	
Cetara	8,50
pom. San Marzano, in uscita ciuffi di bufala, alici di Cetara, frutto del capperio di Pantelleria, origano fresco	
Tirolese	8,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel affumicati, crauti, patate al forno	
Bronte	9,00
fiordilatte, pesto di pistacchi di Bronte DOP, in uscita mortadella artigianale IGP, fiocco di burrata, granella di pistacchi di Bronte DOP	
Pomo D'Oro	9,00
passata di datterino giallo, pomodorino confit, fiordilatte, pancetta tesa affumicata e cipolla Tropea IGP saltata	
Ciliegino	9,00
pomodoro San Marzano, spianata calabra, in uscita bufala DOP, rucola, ciliegino di Pachino IGP, cipolla Tropea IGP croccante	
Zucca	9,00
fiordilatte, crema di zucca, gorgonzola, crumble di pancetta affumicata, patate al forno	
Pugliese	9,50
pom. San Marzano, fior di latte, in uscita crudo di Parma 18 mesi DOP, rucola, ciliegino di pachino IGP, fiocco di burrata DOP	
Zappa	9,50
pom. San Marzano, fiordilatte, gorgonzola, melanzane fritte, spianata calabra	
Autentica	9,50
pom. San Marzano, fiordilatte, emulsione di olio aglio e prezzemolo, code di mazzancolle, porcino, pancetta tesa affumicata, in uscita prezzemolo fresco	
D'Orcia	9,50
fiordilatte, crema di carciofi, in uscita finocchiona IGP, pecorino di Pienza	
Abate	9,50
fiordilatte, speck 7 mesi IGP, gorgonzola, confettura di pere abate, noci	



LE CONTEMPORANEE

"Quando l'autenticità incontra l'estro"
"La nostra volontà di stupire, ha portato alla realizzazione delle nostre pizze contemporanee"

**SCOPRILE TUTTE
 SCANNERIZZANDO IL QR CODE**
(Queste proposte possono variare in base alla disponibilità dei prodotti)



L'ARANCINO SICILIANO

Arancino	al pz. 4,00
al ragù speck e pistacchio porcini e salsiccia	
Arancini Mignon (9 pz.)	4,00
al ragù prosciutto e mozzarella porcini e salsiccia	
Pizza Fritta	6,00
calzoncino fritto ripieno di pomodoro San Marzano, fiordilatte e basilico fresco	
Patata Fritta	3,50



IL NOSTRO IMPASTO

Utilizziamo una **farina integrale** realizzata con **grani antichi siciliani** soggetti a diverse tipologie di lavorazione, tra cui la **molitura a pietra**, che rendono la nostra pizza molto **croccante, profumata e digeribile**.

LE VARIAZIONI

- 2,00** • **DOPPIO IMPASTO** | **-1,00** • **Pizza Baby**
- 3.00** • **IMPASTO SENZA GLUTINE** (sono presenti tracce di contaminazione)
- 1.50** • Pomodoro San Marzano, funghi freschi, zucchine grigliate, cipolla Tropea IGP, rucola, ciliegino di Pachino IGP, radicchio rosso trevigiano IGP, valeriana, crauti, cavolo nero saltato, broccoli saltati
- Fiordilatte, gorgonzola DOP, provola affumicata, salsiccia, wurstel affumicati, prosciutto cotto
- 2,00** • Noci, mandorle tostate, patate al forno, patate fritte, carciofi, melanzane fritte, cipolla Tropea IGP saltata, funghi misti (pioppini e sfiandrine), pomodori secchi, frutto del capperio di pantelleria, miele, friarielli, crema di carciofi, crema di broccoli, crema di zucca
- Spianta calabra, pancetta tesa affumicata, mortadella artigianale IGP, nduja, crumble di pancetta
- 2,50** • granella di pistacchi grezza di Bronte DOP, Porcini, passata di datterino giallo, Pesto di pistacchi di Bronte IGP, Caponata di melanzane, olive taggiasche, Fichi Matalone Caramellati, Pomodorini confit, crema di tartufo, confettura di pere abate
- Caciocavallo Ragusano DOP, bufala DOP, fiocco di burrata DOP, burratina affumicata, pecorino di Pienza
- Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, Speck 7 mesi GP, finocchiona, lardo di Colonnata
- Mazzancolle, alici di Cetara, filetti di tonno selezionato Maremi
- 4,50** • Culatello di Zibello, straccetti di carne di cavallo saltati all'aceto balsamico
- Filetti di acciughe del mar Cantabrico in confezione da 50 gr

Prova i nostri dolci tipici e artigianali

LE BEVANDE

Acqua naturale / frizzante 0,50 l	1,00
Bibite in vetro 0,33 l (Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, The pesca o limone)	2,50
Coca Cola Vetro 1 l	4,50

LE NOSTRE BIRRE

Poretti 4 luppoli lager chiara 5.0% 0,33 l	3,00
Poretti 4 luppoli lager chiara 5.0% 0,66 l	4,50
Dolomiti Pils italiana chiara 4.9% 0,33 l	3,50
Dolomiti Non Filtrata italiana 6.2% 0,33 l	4,00
Dolomiti Doppio Malto ambrata 8% 0,33 l	4,00
Dolomiti Rossa ambrata 6.7% 0,33 l	4,00
Dolomiti Speciale lager chiara 5.9% 0,75 l	8,50
Brewdog Punk IPA indian pale ale 6.00% 0,33 l	5,00