

# Ciliegin



Autentici Sapori

*"Seguici in questo viaggio fatto  
di autenticità e innovazione e lasciati  
travolgere uno spicchio dopo l'altro."*



*“Inizia qui il nostro viaggio attraverso i sapori del nostro territorio, tra innovazione e autenticità” con “Inizia qui il nostro viaggio attraverso i sapori del territorio, tra innovazione e autenticità”*

**Battilarde autentici sapori** 20,00

Salsiccia secca siciliana, prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, finocchiona, caciocavallo ragusano DOP, grana padano DOP, pecorino di Pienza, tris di arancini mignon, olive “cunzate”, pomodori secchi, ananas, servita con schiacciata.

*(consigliato per due persone)*

**Battilarde della tradizione** 11,00

Salsiccia secca siciliana, prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, finocchiona, caciocavallo ragusano DOP, grana padano DOP, pecorino di Pienza, servita con schiacciata.

**Battilarde del pastore** 11,00

Caciocavallo ragusano DOP, grana padano DOP, pecorino di Pienza, burrata, confetture, servita con schiacciata

**LE NOSTRE INSALATE**

**Sicilia** 9,00

Alici di Cetara su letto di arance di Sicilia, julienne di finocchio croccante, olive taggiasche, finocchietto selvatico e olio EVO

**Puglia** 9,00

Burrata su letto di misticanza e valeriana, dadolata di ciliegino di Pachino IGP, granella grezza di pistacchi di Bronte e olio EVO

**Regina** 12,00

Letto di pomodoro cuore di bue, bufala DOP di Aversa 250gr, pesto di basilico, origano, olio EVO

**A-Mare** 12,00

Valeriana, misticanza, salmone affumicato, mousse di ricotta aromatizzata al lime, crema di avocado, ciliegino di Pachino IGP, granella di pistacchi grezza di Bronte

**Salada** 12,00

Valeriana, misticanza, carne salada trentina, ananas piastrato, scaglie di pecorino di Pienza, mandorle tostate

**Estate** 12,00

Valeriana, misticanza, tartare di tonno, petali di cipolla di Tropea marinata al vin brulè, cubetti di pesche al sale dolce di Cervia

**Per cominciare: Battilarde e Insalate**

*"Qui trovi i prodotti caratteristici e le specialità  
che più rappresentano il Sud Italia"*

## L'ARANCINO SICILIANO

<b>Arancino:</b> al ragù   speck e pistacchio	al pz. 4,00
<b>Arancini Mignon:</b> al ragù   prosciutto e mozzarella   porcini e salsiccia	(9 pz.) 4,00
<b>Patata Fritta</b>	3,50

## La Pizza Fritta

*Il tipico calzone ripieno e fritto*

<b>Classica</b>	6,00
Calzone fritto ripieno di pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	
<b>Napoli</b>	8,00
Calzone fritto ripieno di ricotta aromatizzata al lime, pepe, prosciutto cotto, provola affumicata	
<b>Pistacchio</b>	9,50
Calzone fritto ripieno di ricotta, in uscita mortadella, stracciatella di burrata, pesto di pistacchi, granella di pistacchi grezza	

## Le Montanare

*Le tradizionali pizzette fritte e infornate*

<b>La Rossa</b>	6,00
Pomodoro San Marzano, basilico fresco e origano	
<b>La Margherita</b>	7,00
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pesto di basilico	
<b>La Cruda</b>	8,00
Pomodoro san Marzano, fiordilatte, in uscita crudo di Parma 18 mesi DOP, caciocavallo ragusano DOP, basilico	

**Per continuare: l'arancino, la pizza fritta, le montanare**

*Il **nostro impasto** nasce da un viaggio in Sicilia alla scoperta delle vecchie tradizioni. Abbiamo selezionato una **farina integrale di grani antichi siciliani**, soggetta a diverse tipologie di lavorazione tra cui la **molitura a pietra**, che rendono la pizza **croccante, profumata e digeribile**.*

<b>Schiacciata "Cunzata"</b>	4,00
emulsione olio, aglio, prezzemolo, sale grosso di Cervia, rosmarino, prezzemolo in uscita	
<b>Marinara</b>	5,00
pomodoro San Marzano, olio, aglio, origano	
<b>Margherita</b>	5,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico	
<b>America</b>	7,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, wurstel affumicati, patate fritte	
<b>Patate e Salsiccia</b>	7,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	
<b>Diavola</b>	7,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, spianata calabra, olive taggiasche	
<b>Orto mio</b>	8,00
pom. San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte, zucchine grigliate, funghi freschi, prezzemolo fresco	
<b>Violetta</b>	8,00
pom. San Marzano, fiordilatte, radicchio rosso trevigiano IGP, pancetta tesa affumicata, rid. di balsamico	
<b>4 Formaggi</b>	8,00
fiordilatte, gorgonzola DOP, provola affumicata, in uscita scaglie di grana padano DOP	
<b>Capricciosa</b>	8,50
pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi freschi, carciofini	
<b>Tropea</b>	8,50
pom. San Marzano, fiordilatte, filetti di tonno selezionato Maremi, cipolla Tropea IGP saltata, origano fresco	
<b>Bufala</b>	8,50
pomodoro San Marzano, bufala DOP, in uscita bocconcino di bufala e basilico	
<b>Parmigiana</b>	9,00
pom. San Marzano, bufala DOP, prosciutto cotto, melanzane fritte, in uscita scaglie di grana padano DOP	

*Tutte le nostre pizze sono servite in uscita con basilico e olio EVO*

**Le tradizionali a modo nostro**

*“Qui trovi l'essenza di **Ciliegino**”*

*“Con le nostre autentiche potrai percorrere l'Italia da Nord a Sud, Abbiamo selezionato i prodotti più rappresentativi di ogni regione ci siamo soffermati sulle specialità tipiche di ogni territorio creando accostamenti, che rendono ogni pizza Autentica”*

<b>Campana</b>	8,50
bufala DOP, salsiccia, friarielli, peperoncino fresco	
<b>Campagnola</b>	8,50
fiordilatte, nduja, salsiccia, pomodori secchi e basilico	
<b>Quasi Margherita</b>	8,50
schiacciata, ciuffi di bufala DOP, ciliegino di Pachino IGP, pesto di basilico, origano fresco	
<b>Sottobosco</b>	9,00
fiordilatte, porcini, pioppini, sfiandrina, salsiccia, provola affumicata, emulsione di olio al prezzemolo	
<b>Cetara</b>	9,00
pom. San Marzano, in uscita ciuffi di bufala, alici di Cetara, frutto del capperone di Pantelleria, origano fresco <i>(si consiglia con acciughe del Mar Cantabrico + € 3,50)</i>	
<b>Bronte</b>	9,50
Fiordilatte, pesto di pistacchi di Bronte DOP, in uscita mortadella artigianale IGP, fiocco di burrata, granella di pistacchi grezza di Bronte DOP	
<b>Pomo D'Oro</b>	9,50
passata di datterino giallo, pomodorino confit, fiordilatte, pancetta tesa affumicata e cipolla Tropea IGP saltata	
<b>Ciliegino</b>	9,50
pomodoro San Marzano, spianata calabra, in uscita bufala DOP, rucola, ciliegino di Pachino IGP, cipolla Tropea IGP croccante	
<b>D'Orcia</b>	9,50
fiordilatte, crema di carciofi, in uscita finocchiona IGP, pecorino di Pienza	
<b>Ibla</b>	9,50
fiordilatte, 'nduia, salsiccia secca siciliana, olive "cunzate", pomodorini confit rossi, origano	
<b>Pugliese</b>	10,00
pomodoro San Marzano, fior di latte, in uscita prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, rucola, ciliegino di pachino IGP, fiocco di burrata DOP	
<b>Zappa</b>	10,00
pomodoro San Marzano, fiordilatte, gorgonzola, melanzane fritte, spianata calabra	
<b>Autentica</b>	10,00
pom. San Marzano, fiordilatte, emulsione di olio aglio e prezzemolo, code di mazzancolle, porcino, pancetta tesa affumicata, in uscita prezzemolo fresco	
<b>Datterina</b>	10,50
salsa di pomodoro datterino giallo, fiordilatte, filetti di tonno selezionato Maremi, pomodorini confit rossi, petali di cipolla di Tropea IGP marinati al vin brulè, mentuccia selvatica.	

*Tutte le nostre pizze sono servite in uscita con basilico e olio EVO*

**Le nostre autentiche**

## LE CONTEMPORANEE

*"Quando l'autenticità incontra l'estro."*

*"Le nostre pizze contemporanee nascono da una attenta ricerca e selezione dei prodotti: dall'impasto realizzato con farine di grani antichi, alle materie prime caratteristiche che qui troverai in veste innovativa. Lasciati sorprendere, uno spicchio dopo l'altro"*

### SCOPRILE TUTTE SCANNERIZZANDO IL QR CODE

*(Queste proposte possono variare in base alla disponibilità dei prodotti)*



## GLI SCHIACCIONI

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

<b>Palermitano</b>	8,50
fiordilatte, salsiccia, caponata di melanzane, rucola, misticanza	
<b>Ragusano</b>	8,50
fiordilatte, zucchine grigliate, pomodorini, scaglie di caciocavallo ragusano DOP, rucola, misticanza	
<b>Siracusano</b>	8,50
fiordilatte, nduja, spianata calabra, pomodori secchi, rucola, misticanza	
<b>Pachinese</b>	9,00
crudo di Parma 18 mesi DOP, rucola, ciliegino di Pachino IGP, scaglie di grana padano DOP	
<b>Romano</b>	9,50
fiordilatte, patate al forno, porchetta di Ariccia, misticanza, petali di cipolla di Tropea IGP marinati al vin brulé	

## LE VARIAZIONI

- 2,00** • **DOPPIO IMPASTO - IMPASTO AL NERO DI SEPPIA** | **-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, misticanza, pomodoro cuore di bue
- 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, petali di cipolla di Tropea marinati al vin brulé, funghi misti (pioppini e sfiandrine), pomodori secchi, frutto del capperò di pantelleria, miele, friarielli, crema di carciofi, olive cunzate, crema di avocado, cubetti di pesche al sale dolce di Cervia
- Spianata 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, pecorino di Pienza, mousse di ricotta aromatizzata al lime
- Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, Speck 7 mesi GP, finocchiona, salsiccia secca siciliana, porchetta di Ariccia
- Mazzancolle, alici di Cetara, filetti di tonno selezionato Maremi
- 4,50** • Carne salata trentina
- Bufala campana DOP di Aversa
- Filetti di acciughe del mar Cantabrico in confezione da 50 gr, salmone affumicato, tartare di tonno

**Le contemporanee e gli schiaccioni**

## LE BIRRE ALLA SPINA

*"Abbiamo selezionato per voi **Grimberger** la birra dell'abbazia belga dal 1128 e il **Birrificio Angelo Poretti** in cui regna la tradizione del luppolo"*

<b>4 Luppoli</b> lager - 5,5 %	(0,20 lt.) <b>3,00</b>	(0,40 lt.) <b>4,50</b>
<b>4 Luppoli</b> non filtrata - 5,0 %	(0,20 lt.) <b>3,50</b>	(0,40 lt.) <b>5,00</b>
<b>Grimbergen</b> blanche - 6,0 %	(0,25 lt.) <b>4,50</b>	(0,50 lt.) <b>6,50</b>
<b>Grimbergen</b> double ambree - 6,5 %	(0,25 lt.) <b>5,00</b>	(0,50 lt.) <b>7,00</b>

## LE BIRRE ARTIGIANALI

*"**Marialti Romagna Beer**, un'azienda agricola che produce birra genuina garantendo la filiera corta a km 0"*

<b>Campesina</b>	
Golden Ale 4,5 % 0.5 lt.	8,50
Golden Ale 4,5 % 0.75 lt.	13,50
<b>Ninik</b>	
Blanche 4,5 % 0.5 lt.	9,00
<b>Tortuga</b>	
American Pale Ale 5,3 % 0.5 lt.	9,00
<b>Antika</b>	
Biologica di grani antichi 4,2 % 0.5 lt	9,50

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

<b>Dolomiti</b>	3,50
pils Italiana chiara 4.9% 0.33 lt.	
<b>Dolomiti Non Filtrata</b>	4,00
6.2% 0.33 lt.	
<b>Dolomiti Doppio Malto</b>	4,00
con riflessi ambrati 8% 0.33 lt.	
<b>Dolomiti Rossa</b>	4,00
ambrata 6.7% 0.33 lt.	
<b>Dolomiti Speciale</b>	9,50
lager chiara 5.9% 0.75 lt.	
<b>Brooklyn East</b>	5,00
IPA 6.9% 0.35 lt.	

**Le nostre birre**

Acqua naturale o frizzante micro filtrata 750 ml	1,50
Acqua naturale o frizzante Recoaro Cool pet 500 ml	1,50
Coca Cola Vetro 1 l	7,50

## LE BIBITE BIO POLARA

*"Vi presentiamo **Bio Sicilia** un Boquet di gusti e profumi dai giardini Siciliani, con estratti naturali da coltivazioni biologiche"*

Mandarino, limonata, chinotto, gassosa, aranciata, cola, the al limone o pesca	3,50
--	------

## I VINI BIANCHI



<b>Lighea Bianco</b> DOC Sicilia - DONNAFUGATA		26,00
<b>Malvasia Bianca</b> IGP del Salento - VARVAGLIONE	4,00	17,00

## I VINI ROSSI

<b>Syrah</b> Terre Siciliane IGT - FIRRIATO	4,00	17,00
<b>Nero D'Avola</b> di Sicilia DOC - FIRRIATO		22,00
<b>Primitivo</b> del Salento IGP - VARVAGLIONE		17,00

## LE BOLLICINE

<b>Prosecco Valdobbiadene</b> DOCG Superiore Extra dry - LA FARRA		20,00
<b>Franciacorta Brut</b> DOCG - RICCI CURBASTRO		30,00
<b>Franciacorta Gran Cuvée</b> Alma Brut DOCG - BELLAVISTA		50,00

### INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011. **Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.**

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE.

**INVITIAMO GLI INTERESSATI A RICHIEDERE OGNI INFORMAZIONE SUGLI INGREDIENTI ALLERGENI UTILIZZATI PER I SINGOLI PIATTI/BEVANDE PROPOSTI IN MENÙ AL PERSONALE IN SERVIZIO OVVERO AL TITOLARE.**

1. Cereali contenenti glutinee prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Lupini e prodotti a base di lupini
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi
14. Anidride solforosa e solfiti





*"Seguici in questo viaggio fatto  
di autenticità e innovazione e lasciati  
travolgere uno spicchio dopo l'altro."*



**Per cominciare:** Battilarde e Insalate

**Per continuare:** l'arancino, la pizza frita, le montanare

**Le tradizionali a modo nostro**

**Le nostre autentiche**

**Le contemporanee e gli schiaccioni**

**Le nostre birre**

**Le bevande e i vini**