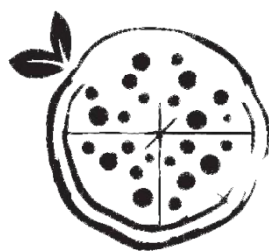


MENÙ



Pulcinella *Ciro Casale*

Pizzaioli dal 1994

Al **Maestro Pizzaiolo** **Ciro Casale** piace pensare alla pizza come a un piatto completo. Equilibrato nei sapori e nelle consistenze, nelle componenti e nelle caratteristiche di tutti gli ingredienti, di cui sfrutta al massimo tutte le proprietà.

La sua è una **pizza napoletana leggera**, ben condita ed ha una forma irregolare che esce un po' fuori dal piatto. Una tonda dall'aspetto curato e invitante che conquista il palato per il gusto semplice e genuino. Tutto è concentrato nell'equilibrio che si mira sempre a raggiungere.

La visione e il lavoro di **Ciro Casale** per questo tipo di pizza sono stati premiati con l'inclusione della **Pizzeria Pulcinella da** **Ciro** in numerose guide di prestigio del settore food.

Pizzeria Pulcinella da **Ciro**

Via Nicola Litto, 169 – Baiano (Avellino)

Telefono: 081/8257819

FRITTI ARTIGIANALI

CROCCHÈ DI PATATE CON PROVOLA (a pezzo)	2,00€
FRITTATINA DI MACCHERONI, COTTO E FORMAGGIO (a pezzo)	2,50€
FRITTATINA DI PASTA E PATATE CON PROVOLA (a pezzo)	2,50€
FRITTATINA GENOVESE (a pezzo) <i>(Genovese di cipolla ramata e muscolo di scottona irpina)</i>	3,00€
FRITTATINA MORTADELLA E PISTACCHIO (a pezzo)	3,00€
ARANCINO CLASSICO (a pezzo) <i>(Carne trita e piselli)</i>	2,00€
ARANCINO PORCINI E TARTUFO (a pezzo)	3,00€
PATATINE FRITTE FRESCHE	4,00€
PATATINE FRITTE	3,00€

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI (per una persona)	15,00€
<i>(Prosciutto crudo di Parma, mortadella di cinghiale, salame Napoli, pancetta di nero casertano, capocollo, formaggio alle noci, formaggio alle olive e formaggio al vino)</i>	

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

7,00€

(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, formaggio grattugiato, basilico e olio EVO)

NAPOLETANA

6,00€

(Pomodoro San Marzano dop, aglio dell'Ufita, origano del Partenio, basilico e olio EVO)

MARINARA

7,00€

(Pomodoro San Marzano dop, aglio dell'Ufita, origano del Partenio, acciughe di Cetara, olive nere, basilico e olio EVO)

DIAVOLA

7,50€

(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, formaggio grattugiato, salame piccante di Mugnano del Cardinale, basilico e olio EVO)

CAPRICCIOSA

9,00€

(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, salame, carciofini, olive nere, basilico e olio EVO)

QUATTRO FORMAGGI

8,00€

(Fior di latte, scaglie di Parmigiano, Provolone dolce, pecorino avellano, gorgonzola dop e olio EVO)

PARIGINA

7,50€

(Fior di latte, prosciutto crudo di Parma e olio EVO)

FRIARIELLA

9,00€

(Provola di Agerola, friarielli, salsiccia di suino e olio EVO)

CHIARA

9,00€

(Pomodorino giallo, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO)

PIZZE D'AUTORE

ORO

8,00€

(Pomodorino giallo passato, fior di latte di Agerola, origano del Partenio, scaglie di cacioricotta "Avellana", basilico e olio EVO)

PARMIGIANA BIANCA

8,50€

(Provola dei Monti Lattari, melanzane in pastella, crema di Parmigiano 36 mesi, granella di nocciole avellane e olio EVO)

MI RICORDI IL MARE**10,00€**

(Stracciata di bufala, scarola riccia, pepe rosa in grani, filetti di tonno fresco, zeste di limone, pomodoro semisecco reidratato e olio EVO)

SUD**8,00€**

(Fior di latte di Agerola, Nduja artigianale, blu di bufala e olio EVO)

FRESCHISSIMA**7,00€**

(Focaccia con scarola fresca, stracciata di bufala, alici di Cetara, pomodori semiseccchi reidratati e olio EVO)

FOUR CHEESE**11,00€**

(Fior di latte di Agerola, gorgonzola. All'uscita caciocavallo di Avella, crema di Parmigiano 36 mesi, confettura di mela annurca, olio EVO)

AVELLANA (novità)**10,00€**

(Fior di latte di Agerola, crema di nocciola, pomodorino semi-dry, caciocavallo podolico, granella di nocciola, olio EVO)

PUNTATELLA (novità)**12,00€**

(Fior di latte di Agerola, crema di asparagi, lardo di Colonnata, punte di asparagi saltati, olio EVO)

BELLA SOFÌ (novità)**11,00€**

(Mozzarella di bufala, datterino giallo e rosso. All'uscita pesto di basilico, olio EVO)

PIZZE SUNTUOSE

GIALLA NERA**10,00€**

(Provola di Agerola, salsiccia di maialino nero casertano, funghi porcini 1° scelta extra, datterino giallo del Vesuvio, basilico e olio EVO)

PATANELLA NERA**10,00€**

(Provola di Agerola, patate di S. Michele di Serino lesse schiacciate, funghi porcini 1° scelta extra, pancetta di maialino nero casertano e olio EVO)

LA SELVAGGIA**12,00€**

(Provola di Agerola, pesto di pistacchio di Bronte, mortadella di cinghiale, funghi porcini 1° scelta extra e olio EVO)

NERANO 2.0 (novità)**10,00€**

(Fior di latte, vellutata di zucchine, chips di zucchine, scaglie di Provolone del Monaco dop e olio EVO)

LA MARCHIGIANA	10,00€
<i>(Provola di Agerola, carpaccio di carni marchigiane, scaglie di Provolone del Monaco dop, pomodori semiseccchi reidratati, rucola e olio EVO)</i>	
LA GUAPPA	10,00€
<i>(Mozzarella di bufala, crema di 'Nduja artigianale, salsiccia di maialino nero casertano, funghi porcini 1° scelta extra e olio EVO)</i>	
MARINARA DEL PARTENIO	10,00€
<i>(Provola di Agerola, pesto di aglio orsino, acciughe fresche semi-marine all'orsino, pomodorini semiseccchi reidratati e olio EVO)</i>	
MARGHERITA AL MONACO	9,00€
<i>(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, scaglie di Provolone del Monaco dop, basilico e olio EVO)</i>	
BUFALA E BUFALO	12,00€
<i>(fior di latte. All'uscita dal forno stracciatella di bufala, carpaccio di bufalo, pomodoro semisecco reidratato Corbarino, fresella croccante saltata in padella, basilico e olio EVO)</i>	
SAPORITISSIMA	9,00€
<i>(Pomodorino datterino rosso, fior di latte, scaglie di Parmigiano, rucola, prosciutto crudo Irpino Azienda "Ciarcia" e olio EVO)</i>	
VALTELLINA DOC	9,00€
<i>(Pomodorino datterino rosso, fior di latte, rucola, bresaola Rigamonti, Valtellina punta d'anca, scaglie di Parmigiano e olio EVO)</i>	
BRIGANTE	15,00€
<i>(Provola dei Monti Lattari, patate al forno, funghi porcini, tartufo nero di Bagnoli e olio EVO)</i>	
TRONCHETTO	9,00€
<i>(Fior di latte di Agerola, formaggio grattugiato, prosciutto crudo Irpino Azienda "Ciarcia", rucola, scaglie di Parmigiano e olio EVO)</i>	
LA BUFALOTTA	8,00€
<i>(Pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, basilico e olio EVO)</i>	
LA BUFALOTTA DOC	9,00€
<i>(Pomodorino datterino rosso, mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, basilico e olio EVO)</i>	

RIPIENI AL FORNO

CLASSICO	8,00€
<i>(Mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, salame Napoli, ricotta e olio EVO)</i>	

RIPIENO PULCINELLA**8,50€**

(Scarola riccia fresca, stracciata di bufala, olive nere denocciolate e olio EVO)

RIPIENI FRITTI

CLASSICO**8,00€**

(Provola di Agerola, cicoli di Mugnano del Cardinale, ricotta fresca avellana, sale, pepe e olio EVO)

RIPIENO FRITTO PULCINELLA**8,50€**

(Scarola riccia fresca, stracciata di bufala, olive nere denocciolate, alici di Cetara e olio EVO)

MONTANARA**8,00€**

(Disco di pasta fritto con ragù di pomodoro San Marzano. All'uscita scaglie di pecorino bagnolese 36 mesi, basilico e olio EVO)

GENOVESE**10,00€**

(Provola di Agerola, cipolla ramata di Montoro, carne di scottona irpina, Provolone del Monaco dop e olio EVO)

DOLCI

TIRAMISÙ**4,00€****RICOTTA E PERA****4,00€****CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO****4,00€****PIZZACIOTTO (specialità della casa)****4 porzioni****8,00€**

(Tronchetto di pasta di pizza con Crema Pasticcera (realizzata con latte di bufala e tuorli d'uovo pastorizzati), Amarene e zucchero a velo)

SCUGNIZZO CON CREMA DI NOCCIOLE**4 porzioni****8,00€**

(Crema di nocciole avellane (SODANO) e zucchero a velo)

COSTO COPERTO: 2,00€ a persona.

BIBITE

ACQUA Naturale/Frizzante 0,75L**2,50€****COCA COLA 0,33L****2,50€****COCA ZERO 0,33L****2,50€****ARANCIATA 0,33L****2,00€**

BIRRE ALLA SPINA

FRESH FAVORT 0,30L	4,00€
AMBRATA FAVORT 0,30L	5,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

LEFFE BLONDE 0,33L	4,00€
LEFFE ROUGE 0,33L	5,00€
ERDINGER 0,50L	5,00€
BIONDA DEL BRENTA 0,50L	8,00€
TENNET'S SUPER 0,33L	4,00€
DUVEL 0,33L	5,50€
KWAK 0,33L	5,00€
ICHNUSA 0,50L	5,00€
MESSINA 0,50L	4,50€
AMERICAN EDO 15 0,33L 6,5° (ipa/colore ambrato)	5,00€
DOGE VIENNA LAGER 0,33L 8,9° (fruttata alle note di caramello/rossa ramata)	4,50€
DOGE STRONG LAGER 0,33L 8,9° (chiara doppio malto colore biondo carico)	5,00€
DOGE APA 0,33L 4,8° (gluten free biondo chiaro)	5,00€
MORETTI GRAND CRU 0,75L	10,00€

N.B. In questo ristorante per preparare i nostri piatti si utilizzano ALLERGENI. Se hai allergie o intolleranze chiedi al personale di sala i dettagli degli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze.