



# Ciro Savarese

== Antica Pizzeria Napoletana ==





Erede della **quarta generazione di Pizzaioli**, una delle famiglie più antiche (Gli Oliva), **Ciro Savarese** ha iniziato la sua carriera da piccolo. Si è avvicinato al mondo dell'arte bianca **seguendo le orme del nonno e del padre** che sono stati pilastri portanti della conoscenza e dell'insegnamento della tradizione Partenopea.

Anni di esperienza, perfezionata dalla scelta di **prodotti genuini e farina di eccellenza**, hanno fatto sì che le pizze di **Ciro Savarese** diventassero motivo di orgoglio di un uomo in continua evoluzione. Un percorso di formazione ed esperienza che hanno portato le sue pizze ad essere parte integrante di un **panorama fatto di amore, per una tradizione antica e radicata.**



# Antipasti

<b>Crocchè di patate con provola</b>	€ 2,00
<b>Frittatina di maccheroni con besciamella</b> Carne di Vitello macinata e piselli	€ 2,50
<b>Frittatina di maccheroni salsiccia e friarielli</b> Maialino Nero e Friarielli Napoletani	€ 3,00
<b>Bruschetta Napoli</b> Pane tostato, pomodorini e Bufala Campana DOP	€ 2,50
<b>Caprese</b> Mozzarella di Bufala, pomodoro, origano	€ 7,00
<b>Montanarina di Ciro</b> Impasto fritto, ragù Napoletano con provola e pancetta Casa Maletti	€ 3,50
<b>Tegamino di parmigiana con Bufala</b>	€ 8,00
<b>Pasta fritta e Culatello 16 mesi Casa Maletti</b>	€ 6,50
<b>Pasta fritta e Cotto 60 Branchi</b>	€ 6,50
<b>Pasta fritta e Mortadella Casa Maletti</b>	€ 6,50
<b>Culatello e Bufala</b> Bufala Campana DOP 250 gr, Culatello Casa Maletti 16 mesi	€ 8,00

## Insalate e...

<b>Insalata al tonno</b> Insalata, carote, finocchio, rucola, pomodoro, tonno a tranci, mais, olive nere/verde	€ 8,00
<b>Insalata al pollo</b> Insalata, carote, finocchio, rucola, pomodoro, pollo alla griglia, mais	€ 8,00
<b>Insalata vegana</b> Insalata, carote, finocchio, olive nere/verde, rucola, pomodoro, tofu, semi di lino, mais	€ 8,00
<b>Insalata di riso</b> Tonno, olive verdi, olive nere, rucola, pomodorini, finocchio, mais, carote, wurstel	€ 8,00
<b>Gnocchi alla sorrentina</b> Ragù Napoletano, provola di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, basilico, passato in forno a legna	€ 7,50
<b>Ravioli al Ragù Napoletano</b> Pasta fresca con carne di Vitello	€ 8,00
<b>Ravioli al Pesto e Pinoli</b> Pasta fresca con ricotta, Pinoli del Tirreno	€ 7,50
<b>Hamburger di Scottona</b> Hamburger di Scottona "La Nobile" 180gr o Patate al Forno o Insalata, Rucola e Pomodorini	€ 8,50

Per il Coperto € 1,00

Tutti gli alimenti da noi trattati non sono né congelati né surgelati

# Le Pizze

<b>Margherita</b> Fior di latte "La Sorrentina", Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, olio Evo 100% italiano	<b>€ 7,00</b>
<b>Bufalina</b> Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 Mesi a scaglie, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 8,50</b>
<b>Terra mia</b> Papaccella di Bruscianno ( <b>presidio Slow Food</b> ), Provola di Agerola, Salsiccia di Maialino Nero, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 9,00</b>
<b>Cosacca</b> Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Pecorino Romano, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 6,50</b>
<b>Marinara</b> Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, Origano, Aglio, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 6,00</b>
<b>4 Stagioni</b> Fior di latte "La Sorrentina", Funghi, Carciofi, Prosciutto Cotto 60 Casa Branchi, Olive Nere, Salame Napoletano, Olio Evo 100% Italiano, Pomodoro S.Marzano DOPschiacciato a mano	<b>€ 9,00</b>
<b>Bella 'mbriana</b> Provola di Agerola, Ricotta di Bufala DOP, Cicoli Barbato (NA), Pepe, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 8,50</b>
<b>Siciliana</b> Provola di Agerola, Melanzane alla Parmigiana, Ragù Napoletano, ParmigianoReggiano 24 Mesi, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 8,50</b>
<b>Donna Sofia</b> Ragù Napoletano, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Olio Evo 100% italiano, ciuffetti di Ricotta di Bufala Campana DOP	<b>€ 9,00</b>
<b>Capricciosa</b> Fior di latte "La Sorrentina", Funghi, Carciofi, Prosciutto Cotto 60 Casa Branchi, Olive Nere, Salame Napoletano, Olio evo 100% Italiano, Pomodoro S.Marzano DOP schiacciato a mano	<b>€ 9,00</b>
<b>Bella Napoli</b> Provola di Agerola, Friarielli, Tarallo Napoletano, Pancetta arrotolata Casa Maletti, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 9,00</b>
<b>Vegana</b> Base Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, Verdure di stagione, Tofu	<b>€ 9,00</b>
<b>Napoli</b> Pomodoro S.Marzano DOP, Fior di latte "La Sorrentina", Capperi, Acciughe, Olio Evo 100% Italiano	<b>€ 8,00</b>
<b>Montanara</b> Impasto fritto, Ragù Napoletano, Provola di Agerola, ParmigianoReggiano 24 Mesi, la cottura viene completata nel forno a legna	<b>€ 9,00</b>
<b>Montanara a Modo Mio</b> Impasto fritto, Pomodorino giallo del Piennolo, Pomodorino rosso, Ricotta di Bufala Campana DOP, Provola di Agerola, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, la cottura viene completata nel forno a legna	<b>€ 9,00</b>
<b>Ripieno Fritto</b> Ricotta di Bufala Campana DOP, Provola di Agerola, Ciccioli Barbato (NA), Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato mano, Pepe	<b>€ 9,00</b>

**Ripieno al forno** € 9,00

Ricotta di Bufala Campana DOP, Provola di Agerola, Salame Napoletano, Pepe, Pomodoro S. Marzano DOP, Parmigiano Reggiano, Olio Evo 100% Italiano

**DOP** € 9,50

Pomodoro del Piennolo, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Culatello Casa Maletti 16 Mesi, Rucola, Scaglie di Parmigiano 24 Mesi, Olio Evo 100% Italiano

**Diavola** € 8,00

Fior di latte "La Sorrentina", Salame Piccante "Secondigliano" Casa Maletti, Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, Olio Evo 100% Italiano

**Carrettiera** € 9,00

Provola di Agerola, Salsiccia di Maialino Nero, Friarielli, Olio Evo 100% Italiano

**4 Formaggi** € 8,00

Bianca, Fontina, Gorgonzola, Fior di latte la Sorrentina, Ricotta di Bufala Campana DOP, Pecorino Romano

**Ripieno 60** € 9,50

Ricotta di Bufala Campana DOP, Provola di Agerola, scaglie di Parmigiano 24 Mesi, all'uscita dal forno cotto 60 casa Branchi e rucola, Olio Evo 100% Italiano, Pepe

**Piennolo** € 9,00

Pomodoro del Piennolo "rosso e giallo", Bufala Campana DOP, Parmigiano Reggiano 24 Mesi, Olio Evo 100% Italiano

**Fresella** € 10,00

Focaccia con origano, Pomodorino fresco, Bufala Campana DOP, Rucola, Tonno a tranci, Olio Evo 100% Italiano, Olive

**Cella** € 9,00

Focaccia, Papaccella di Brusciano (**presidio Slow Food**), Acciughe, Olive Nere, spicchi di Bufala Campana DOP a crudo

**Made in Sud** € 9,00

Bianca, Funghi Porcini, Provola di Agerola, Speck Casa Maletti

**Cotto e Funghi** € 8,50

Fior di latte "La Sorrentina", Pomodoro S. Marzano DOP schiacciato a mano, Funghi Champignon, condita con Prosciutto Cotto Casa Branchi all'uscita dal forno

**Speck e Mascarpone** € 8,50

Provola di Agerola, Mascarpone, Speck Casa Maletti

## **Le Pizze Gourmet**

**Norma** € 12,00

Fior di Latte "La Sorrentina", Ricotta Salata Dop, Pomodori Secchi, Vellutata di Melanzane, All'uscita Prosciutto Cotto 60 "Casa Branchi", Olio d'oliva Evo 100% Italiano

**Pistacchio** € 12,00

Provola di Agerola, Ricotta di Bufala Campana, Granella di Pistacchio di Bronte All'uscita Mortadella Igp di Bologna Casa Maletti, Olio d'oliva Evo 100% Italiano

**Nerano** € 12,00

Provola di Agerola, Vellutata di Zucchine, Pecorino Romano Dop, Zucchine alla Scapece, Speck Casa Maletti, Olio d'oliva Evo 100% Italiano

**Pizza "Giù al Nord"** € 12,00

Mozzarella di Bufala Campana Dop, Gorgonzola, Funghi Porcini, Culatello "Casa Maletti" 16 Mesi

## Le Magnifiche

**Gennarino** € 10,00

Cornicione RIPIENO di ricotta di Bufala Campana DOP  
Piennolo Giallo del Vesuvio, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Papaccelle di  
Brusciano (presidio Slow FOOD)

**Reginella** € 10,00

Cornicione RIPIENO di ricotta di Bufala Campana DOP  
Pomodoro S. Marzano Schiacciato a mano, Mozzarella di Bufala Campana DOP,  
All'uscita Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie

**Sciantosa** € 10,00

Cornicione RIPIENO di ricotta di Bufala Campana DOP  
Provola di Agerola, salsiccia di Maialino Nero, Funghi Champignon

**Nonna Pizza** € 10,00

Cornicione RIPIENO di ricotta di Bufala Campana DOP  
Fior di latte "LA SORRENTINA", All'uscita Parmigiano Reggiano 24 mesi a scaglie,  
Rucola, Pomodorino Ciliegino

## Dolci di nostra produzione

**Torta al Limone con Cicchetto di Limoncello** € 5,00

**Cheesecake all'Amarena "Fabbri"** € 5,00

**Cheesecake al Pistacchio di Bronte** € 5,00

**Cheesecake alla nutella** € 5,00

**Cheesecake alla Nocciola "Fabbri"** € 5,00

**Pastiera Napoletana** € 5,00

**Tiramisù** € 5,00

**Torta Caprese** € 5,00

# Bevande

<b>Coca Cola/ Fanta Sprite</b>	33 cl. bottiglia	<b>€ 2,50</b>
<b>Estathé limone/pesca</b>	33 cl.	<b>€ 2,50</b>
<b>Ferrarelle Effervescente</b>	75 cl.	<b>€ 2,00</b>
<b>Ferrarelle Maxima Gas</b>	75 cl.	<b>€ 2,00</b>
<b>Lauretana Naturale</b>	75 cl.	<b>€ 2,00</b>
<b>Coca Cola alla Spina</b> -	Piccola 33 cl.	<b>€ 2,50</b>
-	Media 40 cl.	<b>€ 3,50</b>
<b>Caffé Kimbo</b>		<b>€ 1,00</b>
<b>Caffé Kimbo corretto</b>		<b>€ 1,50</b>
<b>Cappuccino</b>		<b>€ 2,00</b>
<b>Limoncello/Meloncello</b>		<b>€ 2,00</b>
<b>Amari</b>		<b>€ 2,00</b>
<b>Grappa</b>		<b>€ 2,00</b>

## Birre alla Spina

**Fohrenburger N° 1** piccola € 3,00

media € 4,50

STILE: lager

FERMENTAZIONE: bassa

ALCOHOL: 5,5% vol.

COLORE: chiara

*Le materie prime d'ottima qualità e l'acqua come sgorga dalla sorgente, danno a questa specialità un gusto aromatico, fresco e inconfondibile.*

**Castello La Rubina** piccola € 4,00

media € 5,00

STILE: Doppio Malto Rossa

FERMENTAZIONE: bassa

ALCOHOL: 6,5% vol.

COLORE: rossa

*Birra caratterizzata da un gusto pieno e rotondo. Il caldo colore rosso e la schiuma cremosa e persistente, coronano in modo esemplare le caratteristiche di gusto.*

## Birre in Bottiglia

**Peroni GR Doppio Malto** 50 cl. € 6,50

STILE: Doppio Malto Chiara

FERMENTAZIONE: bassa

ALCOHOL: 6,6% vol.

COLORE: dorato

*Malto 100% italiano, utilizzo di malti speciali caramellati e luppoli aromatici, e lungo processo di ammostamento a bassa temperatura.*

**Peroni GR Puro Malto** 50 cl. € 6,50

STILE: lager

FERMENTAZIONE: bassa

ALCOHOL: 5,2% vol.

COLORE: giallo oro

*Il puro Malto 100% Italiano e il lungo processo di doppia decozione con impasto a bassa temperatura le regalano note peculiari di cereali tostati e spezie e determinano il suo gusto unico.*

**Peroni G.R. Rossa** 50 cl. € 6,50

STILE: Doppio Malto Rossa

FERMENTAZIONE: bassa

ALCOHOL: 5,2% vol.

COLORE: ambrato

*Birra di altissima qualità, dal corpo leggero, dotata di una particolare complessità aromatica, con note di malto e caramello.*

**Peroni G.R. Bianca** 50 cl. € 6,50

STILE: Weizen

FERMENTAZIONE: alta

ALCOHOL: 5,1% vol.

COLORE: biondo

*Prodotta nel rispetto dello stile birrario tradizionale ad alta fermentazione utilizzando solo Malto 100% Italiano, a Peroni Gran Riserva Bianca è una Weiss dal gusto aromatico e fresco.*

# “Cantina Napoletana” Sorrentino Vini

## Vini Bianchi

### Greco di Tufo

Colore giallo paglierino più o meno intenso. Odore gradevole, intenso, fine, caratteristico. Sapore: fresco, secco, armonico.



€ 3,00



€ 14,00

### Falaghina I.G.T.

Vino di colore giallo paglierino mediamente intenso, al naso caratteristico e moderatamente fruttato. In bocca risulta secco, fresco ai limiti dell'acidulo.



€ 3,00



€ 15,00

### Coda di Volpe I.G.T.

Colore giallo paglierino brillante, dal sapore intenso e fruttato. Note di agrumi e mela cotogna donano al vino Coda di Volpe una consistenza morbida e fresca al palato.



€ 4,00



€ 18,00

## Vini Rossi

### Aglianico I.G.T.

Colore rosso rubino con sfumature porpora, profumo intenso di violetta e rosa appassita. Al gusto è concentrato, morbido, con un finale piacevolmente lungo e speziato.



€ 3,00



€ 14,00

### Gragnano DOP

Vino rosso frizzante, qualità vivace va servito freddo ad una temperatura di 6-8 °C per esaltare i profumi di viola, fragola, color rubino, in bocca è frizzante, vinoso di corpo medio.



€ 3,00



€ 15,00



Rete WI-FI Free  
Rete: **amici di ciro**  
Password: **benvenuto**



SEGUICI SU  
   



CONTATTACI  
**+39 0572 78 745**

