

# 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"*

## LE BATTILARDE

### **Battilarde autentici sapori**

20,00

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

*(consigliato per due persone)*

### **Battilarde della tradizione**

11,00

Salsiccia secca siciliana, prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, coppa di Parma IGP, 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

### **Romagnola**

10,00

Crudo di Parma 18 mesi DOP, misticanza, funghi champignon a crudo, fonduta di gorgonzola e olio EVO

**Per cominciare: Battilarde e Insalate**

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

## L'ARANCINO SICILIANO

- Arancino:** al ragù | speck e pistacchio al pz. 4,50  
**Arancini Mignon:** al ragù | prosciutto e mozzarella | porcini e salsiccia (9 pz.) 4,50

## LA PIZZA FRITTA

*Il tipico calzone ripieno e fritto*

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

## IL TRIS DI MONTANARINE

*Le tradizionali pizzette fritte e infornate*

- Bronte** 10,00  
mortadella artigianale IGP, bufala, pesto di pistacchi di Bronte DOP
- Marinara**  
pomodoro San Marzano, olio, aglio, origano
- Amatriciana**  
sugo all'amatriciana con guanciale, lardo e salsa di pomodoro, fiordilatte, pancetta croccante, pecorino romano, fili di peperoncino
- Patata Fritta** 4,00
- Porcini Fritti** serviti con crema di gorgonzola e crema di zucca 14,00
- Battilara dei Fritti** 18,00  
patatine fritte, arancini mignon, porcini fritti, montanarina; servita con le nostre salse

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

*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>	4,50
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**

## *"L'essenza di Ciliegino"*

*"Con le nostre autentiche potrai percorrere l'Italia da Nord a Sud. Abbiamo selezionato i prodotti regionali più rappresentativi e 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>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>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
pomodoro San Marzano, fiordilatte, emulsione di olio aglio e prezzemolo, code di mazzancolle, porcino, pancetta tesa affumicata, in uscita prezzemolo fresco	
<b>Ispica</b>	10,00
fiordilatte, provola affumicata, caciocavallo ragusano, confettura di pere, granella di pistacchio grezza	
<b>Ciurietto</b>	11,00
crema di broccoli, fiordilatte, salsiccia secca siciliana, pomodorini confit, broccoli saltati, polvere di olive nere, fili di peperoncino	
<b>Romagna Mia</b>	11,00
fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, funghi freschi champignon in uscita, fonduta di gorgonzola e misticanza	
<b>Amatriciana</b>	11,00
sugo all'amatriciana con guanciale, lardo e salsa di pomodoro, fiordilatte, pancetta croccante, pecorino romano, fili di peperoncino	

**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	

## 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, misticanza
  - Fiordilatte, gorgonzola DOP, provola affumicata
  - Salsiccia, wurstel affumicati, prosciutto cotto
- 2,00** • Noci, mandorle tostate, patate al forno, carciofi, melanzane fritte, cipolla Tropea IGP saltata, pomodori secchi, funghi misti (pioppini e sfiandrine), frutto del capperio di Pantelleria, miele, friarielli, broccoli saltati, crema di broccoli, crema di zucca, crema di rapa, fonduta di gorgonzola, sugo all'amatriciana
  - Spianata calabra, pancetta tesa affumicata, mortadella artigianale IGP, nduja
- 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, olive cunzate, patate fritte, confettura di pere, miele di castagno, crema di castagne all'alchermes
  - Caciocavallo ragusano DOP, bufala DOP, fiocco di burrata DOP, pecorino di Pienza, mousse di tartufo nero, mousse di ricotta aromatizzata al lime
  - Prosciutto crudo di Parma 18 mesi DOP, Speck 7 mesi IGP, salsiccia secca siciliana, coppa di Parma IGP, pancetta croccante
  - Mazzancolle, alici di Cetara, filetti di tonno selezionato Maremi
- 4,50** • Porcini fritti, ciccioli nostrani
  - Filetti di acciughe del mar Cantabrico in confezione da 50 gr

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

## 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>		4,00
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>		10,00
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 cl	1,50
Acqua naturale o frizzante Recoaro Cool pet 500 cl	1,50
Bibita in vetro 33 cl (Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta, Thè Pesca o Limone)	3,00
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, thè 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