

Cipriano

P I Z Z E R I A

ME
NÙ





IDENTITÀ GOLOSE Le Guide
PIZZA & COCKTAIL
III° EDIZIONE



GAMBERO ROSSO®




50
TOP
PIZZA



i fritti della tradizione

CROCCHÈ CLASSICO

patate, provola e pepe 2pz. | 8

PATATINE FRITTE

croccanti e dorate* | 5

PATATINE FRITTE DOLCI

croccanti e dorate* | 6

PASTA CRESCIUTA

morbide frittelle di pasta lievitata, croccanti fuori e soffici dentro, servite con burrata stracciata di Andria e prosciutto crudo San Daniele | 12

MOZZARELLA IN CARROZZA

pane dorato, cuore filante di mozzarella fiordilatte affumicata e una panatura extra croccante 3pz. | 6

gluten free

MOZZARELLA IN CARROZZA GLUTEN FREE

la nostra mozzarella in carrozza finalmente per tutti, anche per chi è intollerante al lattosio o al glutine 4pz. | 6

CROCCHÈ GLUTEN FREE

i nostri crocchè finalmente per tutti, anche per chi è intollerante al lattosio o al glutine 3pz. | 7

le frittatine di pasta

CLASSICA | 7

MORTADELLA E PISTACCHI | 7

SALSICCIA E FRIARIELLI | 7

CACIO E PEPE | 7

ALLA CARBONARA | 7

PASTA E PATATE | 7

le montanarine

soffici pizzette fritte classiche della tradizione napoletana

TRIS DI MONTANARINE | 13

classica

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino cotto lentamente (8h), spolverata di Parmigiano Reggiano e gel di basilico

genovese

ragù alla genovese e scaglie di provolone

fegatini

fegatini di pollo alla toscana



*il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto all'origine in caso di mancanza di prodotto fresco

DEGUSTAZIONE ECCELLENZA

le pizze di eccellenza secondo Cipriano

FRITTATINA DI PASTA

Uno scrigno di croccantezza artigianale che custodisce un cuore cremoso di pasta e sapori nobili.

UNA PIZZA A SCELTA TRA LE ECCELLENZE

un viaggio sensoriale tra presidi Slow Food e materie prime nobili, dove l'impasto d'autore incontra accostamenti inediti e ricercati.

UN DOLCE A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA

un gran finale di pura artigianalità dove la maestria pasticceria incontra ingredienti scelti e freschezza quotidiana

25 p.p.
bevande e coperto escluso



DEGUSTAZIONE TRADIZIONALI

le pizze tradizionali secondo Cipriano

UN FRITTO A SCELTA

un inno alla friggitoria artigianale tra la setosa cremosità del croccchè, il filante abbraccio della mozzarella in carrozza e la soffice nuvola della pasta cresciuta.

UNA PIZZA A SCELTA TRA LE TRADIZIONALI

un tributo all'arte bianca riconosciuta Patrimonio UNESCO, dove l'impasto a lunga lievitazione incontra i sapori autentici del territorio.

UN DOLCE A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA

un gran finale di pura artigianalità dove la maestria pasticceria incontra ingredienti scelti e freschezza quotidiana

23 p.p.
bevande e coperto escluso



le eccellenze

CONTRASTI MEDITERRANEI

fiordilatte campano, polpo spadellato, in uscita: Hummus di ceci, cipolla croccante e polvere di limone. | 15

SAN DANIELE DORATA

fiordilatte italiano, pomodorini gialli campani, crudo San Daniele DOP, burrata stracciata di Andria, olio evo | 16

SE MI LASCI NON VALE

fiordilatte affumicato, fiori di zucca, fuscella, alici di Cetara, gel di basilico polvere di limone | 14

L' ORO DEL BOSCO

Fiordilatte italiano, lardo speziato, funghi porcini* spadellati e burrata | 16

PARMIGIANA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino cotto lentamente (8h), fiordilatte affumicato italiano, melanzane cotte a funghetto, Parmigiano Reggiano, pepe "Maricha", basilico fresco | 14

ESPLOSIONE MEDITERRANEA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, burrata di Andria, 'nduja e pesto di rucola selvatica | 13

REGINA

fiordilatte campano, funghi freschi champignon spadellati, olive taggiasche, salamino tipo Napoli piccante, pomodorini gialli campani, olio evo | 14

BRONTE

fiordilatte campano, mortadella legata a mano con pistacchio di Bronte, burrata stracciata di Andria, granella di pistacchio. | 15

CARBONARA

fiordilatte campano, guanciale croccante, pepe "Ne bianco né nero" macinato fresco, crema all'uovo e pecorino Romano | 13



*il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto all'origine in caso di mancanza di prodotto fresco

top selection

CHEF ALESSANDRO ROSSI

Pizza montanara in doppia cottura, frita e forno: fiordilatte campano. in uscita: tartare di manzo condita, maionese all'aglio nero, cipolla croccante e rucola selvatica | 25

SCUGNIZZA CHIC

Fiordilatte campano, gambero rosa, lardo stagionato in conca di marmo, tartufo in olio e mandorle tostate al tartufo | 24

VADO E TONNO

Padellino integrale e orzo tostato farcito con genovese di tonno cotto per 5 ore e chips alle alici di cetara | 27



tradizionali di Cipriano

MARINARA DELL' ARMATORE

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino cotto lentamente (8h), olive taggiasche, alici di Cetara "Armatore", polvere di capperi di Sicilia, basilico fresco e olio evo | 11

LA FORMAGGINA

fiordilatte affumicato, gorgonzola malghese DOP, fuscella di Napoli, cialda di Parmigiano Reggiano | 12

SALSICCIA E PATATE

fiordilatte affumicato italiano, salsiccia fresca a punta di coltello, patate al forno, olio evo | 12

CAPRICCIOSA

fiordilatte campano, funghi freschi champignon spadellati, carciofi freschi speziati, in uscita: datterino rosso semi-secco, prosciutto cotto affumicato alta qualità, croccante di olive taggiasche, olio evo | 13

BUFALA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco e olio evo | 12

CALZONE FRITTO

fiordilatte affumicato, ricotta fresca, prosciutto cotto alta qualità e pepe "Maricha" | 13

VELIERO DEL MARE

fiordilatte campano, cipolla rossa caramellata, filetti di tonno del mediterraneo "Armatore", croccante di olive taggiasche | 15



i panuozzi

DELIZIA TRICOLORE

fiordilatte campano, prosciutto crudo DOP, crema di rucola selvatica e pomodorini semi-secchi | 13,5

SAPORE DI FUOCO

fiordilatte affumicato, prosciutto cotto affumicato alta qualità, patate al forno | 12,5

NEI VICOLI DI NAPOLI

Mozzarella di bufala campana DOP, melanzane cotte a funghetto e mandorle tostate | 13,5

le classiche

INDIAVOLATA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte campano, salamino tipo Napoli piccante, salsiccia fresca piccante a punta di coltello, olio evo | 12,5

IL CALZONE CLASSICO

fiordilatte affumicato, prosciutto cotto italiano alta qualità, con ombra di pomodoro e Parmigiano Reggiano | 10

MARINARA

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, lamelle di aglio fresco, origano di Sicilia, basilico fresco e olio evo | 7

VEGETARIANA

fiordilatte campano, pomodorini gialli campani, melanzane cotte a funghetto, funghi freschi champignon spadellati, pesto di rucola selvatica, croccante di olive taggiasche | 12

WÜRSTEL

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte campano, würstel di suino nazionale alta qualità, olio evo | 10

NAPOLI

San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, fiordilatte italiano, alici di Cetara Armatore, capperi e origano di Sicilia, olio evo | 12,5

i dessert



SCUGNIZZI

pasta fritta passata nello zucchero e farcita a piacere: pistacchio, nutella o senza nulla | 8

CHEESECAKE AI LAMPONI

cheesecake cremosa con coulis di lamponi e base di biscotto | 7

BABÀ

soffice babà tradizionale al rum | 7

TIRAMISÙ

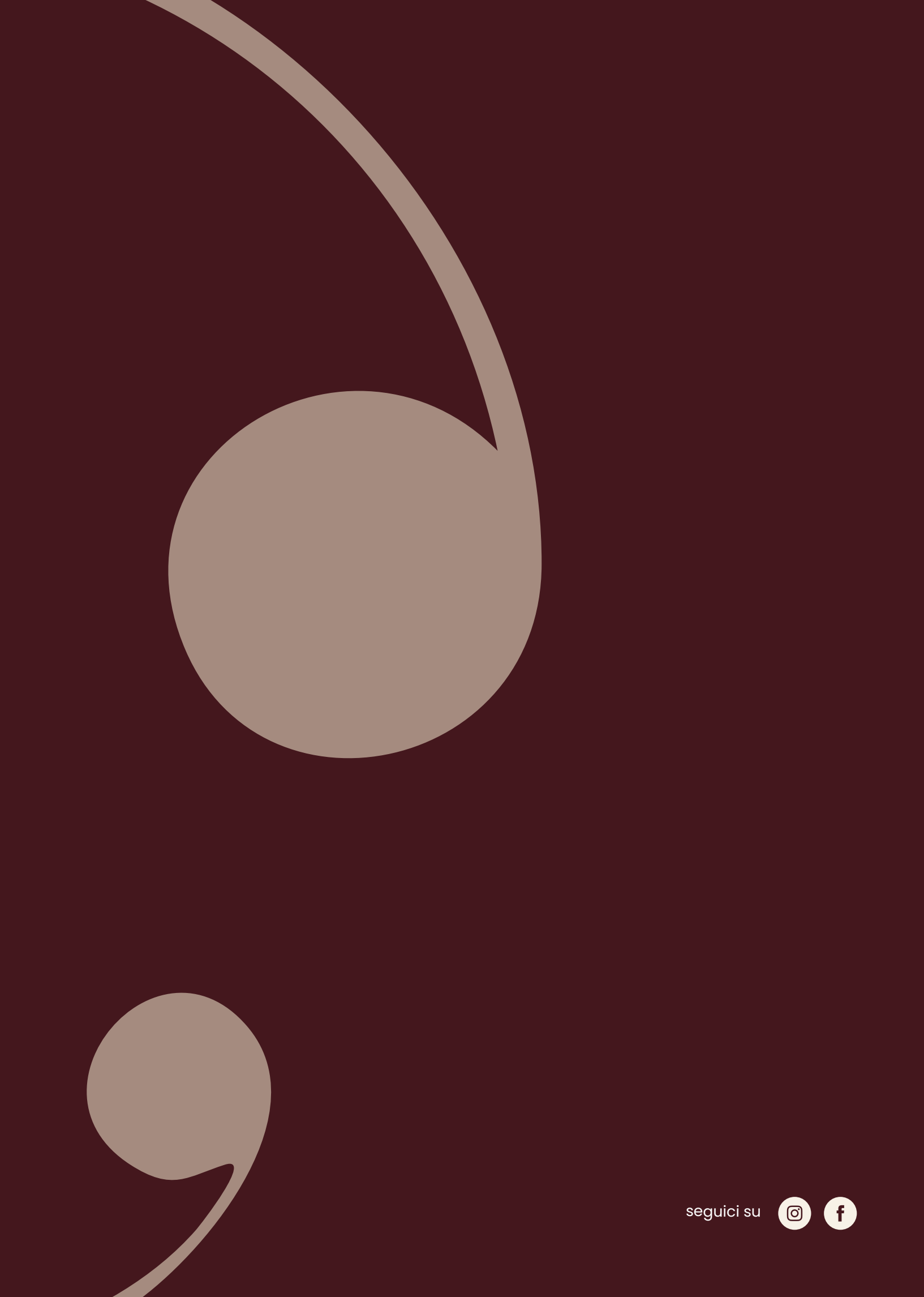
crema al mascarpone, savoiardi al caffè e cacao amaro | 7

CRÈME BRÛLÉE

crema alla vaniglia con crosticina di zucchero caramellato e pere | 7

TARTUFO

gelato con cuore morbido disponibile in più gusti | 7



seguici su

