



CYRUS

INNOVAZIONI DI MICHELE ESPOSITO

menù

Con la collaborazione dello Chef Salvatore La Ragione



Questo menù è il risultato di un dialogo continuo tra pizza e cucina.

Il pizzachef Michele Esposito e lo Chef Salvatore La Ragione
danno vita a ricette costruite con tecnica ed equilibrio,
in un perfetto incontro tra tradizione e innovazione.

Ogni pizza nasce da materie prime selezionate e abbinamenti studiati,
per valorizzare la Campania e non solo.

starter

PINZIMONIO DI VERDURE

5

dello Chef Salvatore La Ragione

Verdure di stagione, accompagnate da tapenade di olive caiazzane (*Presidio Slow Food*). 8, 12

RAVIOLO CAPRESE

5

dello Chef Salvatore La Ragione

Raviolo di pasta fresca ripieno di zucchine alla Nerano, con fonduta di caciocavallo. 1, 7

ARANCINA

6

Riso Carnaroli di Sibari con pancetta di suino casertano, mantecato con burro affumicato di vacca Jersey e Stravecchio di Bruno Alpina, servito su finto ragù e crema di piselli freschi. 7, 9

FAKE MARITOZZO

6

Maritozzo ripieno di ragù alla bolognese e crema di ricotta di bufala. 1, 7, 9

le innovazioni

IDEA DI UNA SALSICCIA E FRIARIELLI

14

dello Chef Salvatore La Ragione

Fior di latte di vacca Jersey, alga wakame, tartare di pesce azzurro, olio al sesamo e zest di limone (disp. in base al pescato).

1, 4, 6, 7, 11

PRIMAVERA CONTADINA

12

Crema di fave aromatizzate alla menta, provola di vacca Jersey, pancetta tesa di suino casertano, insalata di fave, pecorino al pepe e zest di limone. 1, 7

LA NOSTRA NERANO

12

dello Chef Salvatore La Ragione

Fior di latte di vacca Jersey, crema di zucchine, zucchine alla Nerano, fiori di zucca fritti e stravecchio di Bruna Alpina. 1, 7

i padellini

MEDITERRANEO RED GOLD

25

Stracciata con panna fresca di vacca Jersey, crudo di gambero rosso del mediterraneo, zest di limone sfusato della costiera amalfitana, bottarga di muggine e oro edibile (disp. in base al pescato). 1, 2, 4, 7

SEPPIA E PISELLI

13

Crema di piselli freschi, tagliatelle di seppia, ristretto del suo nero, olio al prezzemolo e bottarga di tonno del mediterraneo. 1, 4, 14

TATAKI

17

dello Chef Salvatore La Ragione

Padellino con semi di sesamo nero, ripieno zuccina al wasabi, misticanza, tataki di tonno rosso e salsa di soia in agrodolce (disp. in base al pescato). 1, 4, 6, 11

fritte crunch

RICORDI DOMENICALI

11

Finto ragù. In uscita: mozzarella di bufala DOP, pecorino dei Monti Lattari riserva e pepe tostato. 1, 7,

STRACCIATA E CRUDO

13

Stracciata di panna fresca di vacca Jersey, prosciutto crudo pregiato di Trevico e scaglie di stravecchio di Bruna Alpina. 1, 7

MANZETTA ALLA MARINARA

14

dello Chef Salvatore La Ragione

Concassé di pomodoro alla marinara, carpaccio cotto a freddo e olio al prezzemolo. 1, 4

veg e vegan

CARCIOFI ALLA BRACE

12

Crema di carciofo violetto, variazioni di carciofo fritto e stufati, pesto di prezzemolo e polvere di carciofo arrosto. 1

MELANZANA MEDITERRANEA

12

dello Chef Salvatore La Ragione

Crema di melanzane, pomodorino confit, insalata di pomodoro costoluto e melanzane alla scapece. 1, 12

le storiche

MARGHERITA

7

Fior di latte di vacca Jersey, pomodoro Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP e olio EVO cilentano. 1, 7

MARINARA

6

Pomodoro San Marzano DOP, origano di collina del Monte Saro e aglio. 1

PROVOLA E PEPE

7

Provola di bufala, ombra di San Marzano DOP, Piennolo del Vesuvio DOP e pepe tostato. 1, 7

COSACCA

6

Pomodoro San Marzano DOP, cacioricotta e pecorino dei Monti Lattari riserva. 1, 7

le storiche

DIAVOLA

9

rivisitata con lo Chef Salvatore La Ragione

Mozzarella di bufala, salame di suino casertano, pomodorini semi-dry gialli e rossi, caciocavallo stagionato in grotta e olio al peperoncino in diverse gradazioni di piccante. 1, 7

SALSICCIA E PATATE AL FORNO

9

Fior di latte di vacca Jersey, salsiccia sbriciolata, patate novelle al forno e scaglie di provolone antico di Gragnano. 1, 7

LA BUFALA ANTICA

10

Mozzarella di bufala, antico pomodoro di Napoli e ricotta salata affumicata di bufala. 1, 7

RIPIENO AL FORNO

9

Ricotta di bufala, provola di vacca Jersey, pepe tostato, ombra di San Marzano e salame di suino casertano. 1, 7

dessert

In collaborazione con il pastrychef Carlo De Marinis

BIANCANEVE NEL BOSCO

7

Cupola di meringa croccante con composta ai frutti di bosco con pezzi di frutti rossi e panna alla vaniglia. 3, 7

MOUSSE CIOCCOLATO E ARACHIDI

7

Semisfera di mousse al cioccolato fondente con caramello mou e crumble di arachidi salati. 1, 3, 5, 7

PROFITEROLES

7

Bignè craquelin ripieni di panna alla vaniglia, ricoperti di cioccolato. 1, 3, 7

bevande

SOFT DRINKS

FERRARELLE	effervescente naturale (75 cl)	2,5
S.PELLEGRINO	minerale naturale frizzante (75 cl)	3
ELECTA	minerale naturale oligominerale (75 cl)	2,5
PANNA	minerale naturale oligominerale (75 cl)	3
TOMARCHIO	aranciata biologica (27,5 cl)	3
TOMARCHIO	limonata biologica (27,5 cl)	3
COCA COLA	zero in vetro (33cl)	3
COCA COLA	in vetro (33cl)	3
SPRITE	in vetro (33cl)	3

BIRRE ARTIGIANALI TRENTINE FRAVORT

Re Fravort, tip. lager, oro chiaro 4,9%VOL. (33cl) 1	5
Auro, golden ale, chiaro dorato 8,2%VOL. (33cl) 1	6,5

BIRRE ARTIGIANALI CAMPANIA KARMA

Sumera, tip. triple bionda, ambrato, 7,5%VOL (33cl) 1	6
Krystal, tip. belgian dark strong ale, ambrato carico 8%VOL. (33cl) 1	6

SERVIZIO

Coperto	2
---------	---

allergeni



1 | CEREALI CONTENENTI GLUTINE



2 | CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI



3 | UOVA E PRODOTTI DERIVATI



4 | PESCE E PRODOTTI DERIVATI



5 | ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI



6 | SOIA E PRODOTTI DERIVATI



7 | LATTE E PRODOTTI DERIVATI (INCLUSO LATTOSIO)



8 | FRUTTA A GUSCIO

allergeni



9 | SEDANO E PRODOTTI DERIVATI



10 | SENAPE E PRODOTTI DERIVATI



11 | SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI



12 | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



13 | LUPINI E PRODOTTI DERIVATI



14 | MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

Consigliamo ai gentili clienti, fatto salvo per casi di allergie alimentari che vanno prontamente segnalate al personale di sala, di non variare l'equilibrio di sapori delle pizze. Uno studio approfondito ci ha portato a proporvi gli accostamenti ideali per la degustazione delle eccellenti materie prime che vi proponiamo.

All'interno del menu possono essere presenti sostanze o prodotti che provocano allergie e intolleranze così come indicati dal regolamento ce 1169/2011 affisso all'interno del locale.

La Palma
Crea Eccellenza