



CYRUS

INNOVAZIONI DI MICHELE ESPOSITO

menù

Con la collaborazione dello Chef Salvatore La Razione



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

CAPRESE ANDALUSA

6

Vellutata di pomodoro costoluto, spicchi di perle di bufala dop, pesto di basilico, croccante di pane aromatizzato all'origano di montagna, olio evo siciliano bio. 1, 7, 8, 12

GELATO ALLO STRAVECCHIO DI BRUNO ALPINA

6

Croccante di pasta fresca, gelato di stravecchio di bruna alpina, ketchup di san marzano, pepe tostato, polvere di basilico, olio evo cilentano. 1,7,12

FAKE MARITONNO

6

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

RAVIOLO CAPRESE

6

dello Chef Salvatore La Ragione

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

MOZZARELLA IN CARROZZA

6

dello Chef Salvatore La Ragione

Fior di latte di vacca jersey con alici di cetara e basilico, impanato tra due fette di pane di nostra produzione e accompagnato da salsa di peperoni. 1, 3, 4, 7

le innovazioni

IDEA DI UNA SALSICCIA E FRIARIELLI

14

dello Chef Salvatore La Razione

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

CAPRICCIOSA DA AMARE

17

Fior di latte di vacca jersey, salume di pesce spada locale affumicato, carpaccio di porcino estivo/tartufo estivo in base alla disponibilità, melanzane alla scapece con peperoncino verde del fiume e ketchup di san marzano, terriccio di olive nere caiazzane presidio slow food, olio evo cilentano. 1, 4, 7, 12

LA NOSTRA NERANO

12

dello Chef Salvatore La Razione

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

DOMENICA ALTERNATIVA

10

Stracotto di pomodoro fresco, provola di vacca jersey, stravecchio di Bruna Alpina cotto al cannello, olio evo cilentano e basilico fresco.

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 tonno rosso del mediterraneo e oro edibile (disp. in base al pescato). 1, 2, 4, 7

CARPACCIO D'ESTATE

15

dello Chef Salvatore La Ragione

Padellino ripieno di cuor di bue all'insalata e croccante di cetriolo, finito con carpaccio di manzo cotto a freddo, maionese al prezzemolo aromatizzata alle alici e nocciole tonde di Giffoni. 1, 3, 4, 7, 8, 12

COME UNA MARGHERITA

12

Finto ragù di San Marzano, fior di latte, gocce di pesto di basilico, grattugiata di stravecchio di Bruna Alpina, olio extra vergine cilentano. 1, 7, 8

fritte crunch

LA COMPLETA

13

Crema di ricotta di bufala, cicoli napoletani, concentrato di San Marzano, gel al limone sfusato della costiera, pepe tostato e basilico fresco. 1, 7

UNA BRUSCHETTA

12

Datterini cotti in forno con origano del Monte Saro, stracciata di vacca jersey con panna fresca, pesto di basilico, polvere di pane aromatizzata all'aglio di montagna. 1, 7, 8

STRACCIATA E CRUDO

14

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

veg e vegan

5 VARIAZIONI DI POMODORO

12

Salsa di datterino giallo fresco, datterino rosso saltato in padella, costoluto estivo all'insalata, San Marzano gratinato, crema di cuor di bue e olio al basilico. 1, 12

L'ORTOLANA

12

dello Chef Salvatore La Ragione

Crema di peperoni rossi, crema di zucchine, peperoni gialli gratinati, melanzane alla scapece con crudo di peperoncino verde del fiume e terriccio di olive nere caiazzane presidio slow food. 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

DIAVOLA

10

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

PROVOLA E PEPE

10

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

AL POMODORO FRESCO

10

Datterino rosso saltato in padella, fior di latte di vacca jersey, stravecchio di Bruna Alpina, olio evo cilentano, basilico fresco. 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

GIRO IN COSTIERA

7

Mousse al cioccolato bianco e limone, lemon curd al limone sfusato della costiera e base di lemon cake. 3, 7

PERCOCA PASSION

7

Meringa croccante ripiena di composta di passion fruit, vaniglia e pezzi di percoca, panna fresca alla vaniglia. 3, 7

NOTTE A GIFFONI

8

Mezzaluna di frolla alla nocciola tonda di Giffoni, cremoso al cioccolato, pralinato alla nocciola e gelato alla nocciola tonda di giffoni. 1, 3, 7, 8

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)	3,5
TOMARCHIO	limonata biologica (27,5 cl)	3,5
COCA COLA	zero in vetro (33cl)	3,5
COCA COLA	in vetro (33cl)	3,5
SPRITE	in vetro (33cl)	3,5
ACQUA TONICA MEDITERRANEA	in vetro (20cl)	3,5
CEDRATA TASSONI	in vetro (18cl)	3,5

CAFFE'

Caffè Espresso	2
----------------	---

SERVIZIO

Coperto	2,5
---------	-----

bevande

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**

BIRRE SENZA GLUTINE

Mi Essenza birra senza glutine 4,7%VOL **6**

DIGESTIVI

GRAPPA DI GRECO DI TUFO **5**

LIMONCELLO D'AMALFI **3,5**

AMARO PANORAMA **5**

AMARO JEFFERSON **5**

DRINK ALCOLICO / ANALCOLICO **8**

PIZZE SENZA GLUTINE

Aggiunta per impasto gluten free **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 Calma
Crea Eccellenza