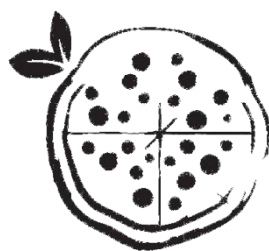


# MENÙ



Pulcinella *Ciro Casale*

*Pizzaioli dal 1994*

Al **Maestro Pizzaiolo** **Ciro Casale** piace pensare alla pizza come a un piatto completo. Equilibrato nei sapori e nelle consistenze, nelle componenti e nelle caratteristiche di tutti gli ingredienti, di cui sfrutta al massimo tutte le proprietà.

La sua è una **pizza napoletana leggera**, ben condita ed ha una forma irregolare che esce un po' fuori dal piatto. Una tonda dall'aspetto curato e invitante che conquista il palato per il gusto semplice e genuino. Tutto è concentrato nell'equilibrio che si mira sempre a raggiungere.

La visione e il lavoro di **Ciro Casale** per questo tipo di pizza sono stati premiati con l'inclusione della **Pizzeria Pulcinella da** **Ciro** in numerose guide di prestigio del settore food.

**Pizzeria Pulcinella da** **Ciro**

Via Nicola Litto, 169 – Baiano (Avellino)

Telefono: 081/8257819

## FRITTI ARTIGIANALI

<b>CROCCHÈ DI PATATE CON PROVOLA</b> (a pezzo)	<b>2,00€</b>
<b>FRITTATINA DI MACCHERONI, COTTO E FORMAGGIO</b> (a pezzo)	<b>2,50€</b>
<b>FRITTATINA DI PASTA E PATATE CON PROVOLA</b> (a pezzo)	<b>2,50€</b>
<b>FRITTATINA GENOVESE</b> (a pezzo) <i>(Genovese di cipolla ramata e muscolo di scottona irpina)</i>	<b>3,00€</b>
<b>FRITTATINA MORTADELLA E PISTACCHIO</b> (a pezzo)	<b>3,00€</b>
<b>FRITTATINA SCOTTONA</b> (a pezzo) <i>(novità)</i> <i>(carne macinata, crema di melanzane e Parmigiano)</i>	<b>3,00€</b>
<b>ARANCINO CLASSICO</b> (a pezzo) <i>(Carne trita e piselli)</i>	<b>2,00€</b>
<b>ARANCINO PORCINI E TARTUFO</b> (a pezzo)	<b>3,00€</b>
<b>PATATINE FRITTE FRESCHE</b>	<b>4,00€</b>
<b>PATATINE FRITTE</b>	<b>3,00€</b>

## ANTIPASTI

<b>ZUPPA DEL BRIGANTE</b> <i>(novità)</i> <i>(Fagioli, funghi porcini e castagne)</i>	<b>13,00€</b>
<b>TAGLIERE DI SALUMI (per una persona)</b> <i>(Prosciutto crudo di Parma, mortadella di cinghiale, salame Napoli, pancetta di nero casertano, capocollo, formaggio alle noci, formaggio alle olive e formaggio al vino)</i>	<b>15,00€</b>

# PIZZE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b>	<b>6,00€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, formaggio grattugiato, basilico e olio EVO)</i>	
<b>NAPOLETANA</b>	<b>5,00€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, aglio dell'Ufita, origano del Partenio, basilico e olio EVO)</i>	
<b>MARINARA</b>	<b>6,00€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, aglio dell'Ufita, origano del Partenio, acciughe di Cetara, olive nere, basilico e olio EVO)</i>	
<b>DIAVOLA</b>	<b>7,00€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, formaggio grattugiato, salame piccante di Mugnano del Cardinale, basilico e olio EVO)</i>	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>8,50€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto, salame, carciofini, olive nere, basilico e olio EVO)</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	<b>8,00€</b>
<i>(Fior di latte, scaglie di Parmigiano, Provolone dolce, pecorino avellano, gorgonzola dop e olio EVO)</i>	
<b>PARIGINA</b>	<b>7,50€</b>
<i>(Fior di latte, prosciutto crudo di Parma e olio EVO)</i>	
<b>CHIARA</b>	<b>9,00€</b>
<i>(Pomodoro giallo, mozzarella di bufala, basilico e olio EVO)</i>	

# PIZZE D'AUTORE

<b>ORO</b>	<b>8,00€</b>
<i>(Pomodoro giallo passato, fior di latte di Agerola, origano del Partenio, scaglie di cacioricotta "Avellana", basilico e olio EVO)</i>	
<b>PARMIGIANA BIANCA</b>	<b>8,50€</b>
<i>(Provola dei Monti Lattari, melanzane in pastella, crema di Parmigiano 36 mesi, granella di nocciole avellane e olio EVO)</i>	
<b>MI RICORDI IL MARE</b>	<b>10,00€</b>
<i>(Stracciata di bufala, scarola riccia, pepe rosa in grani, filetti di tonno fresco, zeste di limone, pomodoro semisecco reidratato e olio EVO)</i>	

**SUD** **8,00€**  
*(Fior di latte di Agerola, Nduja artigianale, blu di bufala e olio EVO)*

**FRESCHISSIMA** **7,00€**  
*(Focaccia con scarola fresca, stracciata di bufala, alici di Cetara, pomodori semiseccchi reidratati e olio EVO)*

**FOUR CHEESE** **11,00€**  
*(Fior di latte di Agerola, erborinato Roquefort (francese). All'uscita caciocavallo di Avella, crema di Parmigiano 36 mesi, confettura di mela annurca, olio EVO)*

## PIZZE SUNTUOSE

**GIALLA NERA** **10,00€**  
*(Provola di Agerola, salsiccia di maialino nero casertano, funghi porcini 1° scelta extra, datterino giallo del Vesuvio, basilico e olio EVO)*

**PATANELLA NERA** **10,00€**  
*(Provola di Agerola, patate di S. Michele di Serino lesse schiacciate, funghi porcini 1° scelta extra, pancetta di maialino nero casertano e olio EVO)*

**POLPO E PATATE** **13,00€** *(novità)*  
*(Provola di Agerola, polpo arrosto, patate al forno, maionese al lime, crumble di pane saltato in padella e olio EVO)*

**LA SELVAGGIA** **12,00€**  
*(Provola di Agerola, pesto di pistacchio di Bronte, mortadella di cinghiale, funghi porcini 1° scelta extra e olio EVO)*

**VAIRANO** **10,00€** *(novità)*  
*(Fior di latte di Agerola, crema di lupino gigante di Vairano con panna acida, capocollo di Martina Franca, polvere di olive nere caiazzane e olio EVO)*

**LA MARCHIGIANA** **10,00€**  
*(Provola di Agerola, carpaccio di carni marchigiane, scaglie di Provolone del Monaco dop, pomodori semiseccchi reidratati, rucola e olio EVO)*

**MALEPASSO** **10,00€** *(novità)*  
*(Fior di latte di Agerola, vellutata di asparagi, punte di asparagi saltate con olio e cipolle. All'uscita pancetta di maiale nero casertano, crema di pecorino bagnolese 36 mesi e olio EVO)*

<b>LA GUAPPA</b>	<b>10,00€</b>
<i>(Mozzarella di bufala, crema di 'Nduja artigianale, salsiccia di maialino nero casertano, funghi porcini 1° scelta extra e olio EVO)</i>	
<b>MARINARA DEL PARTENIO</b>	<b>10,00€</b>
<i>(Provola di Agerola, pesto di aglio orsino, acciughe fresche semi-marinate all'orsino, pomodorini semiseccchi reidratati e olio EVO)</i>	
<b>MARGHERITA AL MONACO</b>	<b>9,00€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, fior di latte, scaglie di Provolone del Monaco dop, basilico e olio EVO)</i>	
<b>BUFALA E BUFALO</b>	<b>12,00€</b>
<i>(fior di latte. All'uscita dal forno stracciatella di bufala, carpaccio di bufalo, pomodoro semisecco reidratato Corbarino, fresella croccante saltata in padella, basilico e olio EVO)</i>	
<b>SAPORITISSIMA</b>	<b>9,00€</b>
<i>(Pomodorino datterino rosso, fior di latte, scaglie di Parmigiano, rucola, prosciutto crudo Irpino Azienda "Ciarcia" e olio EVO)</i>	
<b>APRILATICA</b>	<b>9,50€</b>
<i>(Provola di Agerola, crema di broccolo aprilatico presidio slow food, salsiccia di maialino nero casertano e olio EVO)</i>	
<b>VALTELLINA DOC</b>	<b>9,00€</b>
<i>(Pomodorino datterino rosso, fior di latte, rucola, bresaola Rigamonti, Valtellina punta d'anca, scaglie di Parmigiano e olio EVO)</i>	
<b>BRIGANTE</b>	<b>15,00€</b>
<i>(Provola dei Monti Lattari, patate al forno, funghi porcini, tartufo nero di Bagnoli e olio EVO)</i>	
<b>TRONCHETTO</b>	<b>9,00€</b>
<i>(Fior di latte di Agerola, formaggio grattugiato, prosciutto crudo Irpino Azienda "Ciarcia", rucola, scaglie di Parmigiano e olio EVO)</i>	
<b>LA BUFALOTTA</b>	<b>8,00€</b>
<i>(Pomodoro San Marzano dop, mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, basilico e olio EVO)</i>	
<b>LA BUFALOTTA DOC</b>	<b>9,00€</b>
<i>(Pomodorino datterino rosso, mozzarella di bufala, formaggio grattugiato, basilico e olio EVO)</i>	

## RIPIENI AL FORNO

<b>CLASSICO</b>	<b>8,00€</b>
<i>(Mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, salame Napoli, ricotta e olio EVO)</i>	

**RIPIENO PULCINELLA****8,50€**

*(Scarola riccia fresca, stracciata di bufala, olive nere denocciolate e olio EVO)*

## RIPIENI FRITTI

**CLASSICO****8,00€**

*(Provola di Agerola, cicoli di Mugnano del Cardinale, ricotta fresca avellana, sale, pepe e olio EVO)*

**RIPIENO FRITTO PULCINELLA****8,50€**

*(Scarola riccia fresca, stracciata di bufala, olive nere denocciolate, alici di Cetara e olio EVO)*

**MONTANARA****8,00€**

*(Disco di pasta fritto con ragù di pomodoro San Marzano. All'uscita scaglie di pecorino bagnolese 36 mesi, basilico e olio EVO)*

**FIUMI DI SPADE (novità)****12,00€**

*(Disco di pasta fritto con girello di pesce spada, stracciata di bufala, peperoncini verdi di fiume fritti al naturale, melograno, zeste di limone, pepe nero e olio EVO)*

**GENOVESE****10,00€**

*(Provola di Agerola, cipolla ramata di Montoro, carne di scottona irpina, Provolone del Monaco dop e olio EVO)*

## DOLCI

**TIRAMISÙ****4,00€****RICOTTA E PERA****4,00€****CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO****4,00€****PIZZACIOTTO (specialità della casa)****4 porzioni****8,00€**

*(Tronchetto di pasta di pizza con Crema Pasticcera (realizzata con latte di bufala e tuorli d'uovo pastorizzati), Amarene e zucchero a velo)*

**SCUGNIZZO CON CREMA DI NOCCIOLE****4 porzioni****8,00€**

*(Crema di nocciole avellane (SODANO) e zucchero a velo)*

**COSTO COPERTO: 2,00€ a persona.**

## BIBITE



ACQUA Naturale/Frizzante 0,75L	2,50€
COCA COLA 0,33L	2,50€
COCA ZERO 0,33L	2,50€
ARANCIATA 0,33L	2,00€
SPRITZ ALLA SPINA	5,00€

## BIRRE ALLA SPINA

FRESH FAVORT 0,30L	4,00€
AMBRATA FAVORT 0,30L	5,00€

## BIRRE IN BOTTIGLIA

LEFFE BLONDE 0,33L	4,00€
LEFFE ROUGE 0,33L	5,00€
ERDINGER 0,50L	5,00€
BIONDA DEL BRENTA 0,50L	8,00€
TENNET'S SUPER 0,33L	4,00€
DUVEL 0,33L	5,50€
KWAK 0,33L	5,00€
ICHNUSA 0,50L	5,00€
MESSINA 0,50L	4,50€
AMERICAN EDO 15 0,33L 6,5°	5,00€
(ipa/colore ambrato)	
DOGE VIENNA LAGER 0,33L 8,9°	4,50€
(fruttata alle note di caramello/rossa ramata)	
DOGE STRONG LAGER 0,33L 8,9°	5,00€
(chiara doppio malto colore biondo carico)	
DOGE APA 0,33L 4,8°	5,00€
(gluten free biondo chiaro)	
MORETTI GRAND CRU 0,75L	10,00€

**N.B. In questo ristorante per preparare i nostri piatti si utilizzano ALLERGENI. Se hai allergie o intolleranze chiedi al personale di sala i dettagli degli ingredienti contenuti nelle nostre pietanze.**