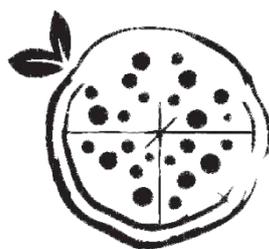


MENÙ



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

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

ANTIPASTI

ZUPPA DEL BRIGANTE <i>(novità)</i> <i>(Fagioli, funghi porcini e castagne)</i>	13,00€
TAGLIERE DI SALUMI (per una persona) <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>	15,00€

PIZZE CLASSICHE

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

PIZZE D'AUTORE

ORO	8,00€
<i>(Pomodoro giallo passato, fior di latte di Agerola, origano del Partenio, scaglie di cacioricotta "Avellana", basilico e olio EVO)</i>	
PARMIGIANA BIANCA	8,50€
<i>(Provola dei Monti Lattari, melanzane in pastella, crema di Parmigiano 36 mesi, granella di nocciole avellane e olio EVO)</i>	
MI RICORDI IL MARE	10,00€
<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)

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

RIPIENI AL FORNO

CLASSICO	8,00€
<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.