



MENÙ



Le informazioni circa la presenza di
sostanze o prodotti che provocano allergie
o intolleranze sono disponibili rivolgendosi
al personale

KOKTAIL

Grande h15cm

€

SPRITZ-UCCELLO

Belluccello-Prosecco-Soda-Lime

7

SPRITZ-CAMPARI

Campari-Prosecco-Soda

7

SPRITZ-APEROL

Aperol-Prosecco-Soda

7

SPRITZ-HUGO

Menta-Sambuco-Prosecco-Soda

7

CUBANO

Rhum-Lime-Zucchero di canna-Cola

7

NEGRONI

Gin7-Bitter-Vermouth-Fetta di arancia

7

CUBA-LIBRE

Rhum-Lime-Cola

7

NEGRONI

Gin7-Bitter-Vermouth-Fetta di arancia

7

AMERICANO

Bitter-Vermouth-Tonica-Fetta di arancia-Scorza Lime

7

GIN FIZZ

Gin7-Tonica

7

GIN LEMON

Gin7-Tonica Lemon

7

MOHITO

Rhum-Menta-Lime-Zucchero di canna-Tonica

7

ALNALKO

Succo di Zenzero-Curcuma-Ananas-Frutto passione

7

ANTIPASTI

MARE

€

- Misto Mare** 15
Polpo* e Patate, Insalata di Mare*, Acciughe e cosa c'è del giorno
- Burrata Sapori di Mare** 14
Burrata Km0 con Filetti di Acciuga del Cantabrico1*Gambero Rosso di Mazara del Vallo e 1-Scampo a bordo Porcupine*
- Baccacrock** 13
Baccalà* in Crosta di Mais su Crema di Verdure di stagione
- Cozze al Vapore** 11
Impepata di Cozze Top di Arborea Oristano
- Carpaccino del Sonnino** 12
Carpaccini Affumicati Spada^ -Tonno^ e/o Marlyn^ accompagnati da Rucola-Grana-Cliegini
- Il Salmone Suprèmo** 12
Tocchetti di Salmone Suprèmo* con Cremoso e Frutti di bosco
- Tartare Cuore di Tonno** 14
Tartare di Tonno* Special -60 Cremosi e frutti di Bosco o al Naturale
- Krudomare** 15
1 Ostriche Cancale Special-1 Scampi a bordo Porcupine*-1 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo*-1 Tartarina di Cuore di Tonno *
- Ostriche** da €3a5
- Gamberi Rossi** di Mazara del Vallo* da € 4,5 a 6 €4a6
- Scampi** a bordo Porcupine* 12/15cm circa da €4a7

TERRA

€

- Misto Terra** 15
Crudo-Insaccati-Pecorino-Toscani -Crostini Misti
- Fikattole Toscane** 8
Pasta Fritta-Crudo-Formaggio Cremoso
- Crostini Granducali** 5
Crostini Fegatini -Bruschetta-Fettunta-Funghi
- Formaggio** 9
Selezioni di Formaggi Toscani con Marmellata 75/80 e Miele Bio
- Carpaccino o Tartare di Manzo** 14
Al lime o al Naturale sale e pepe
- Gran Krudo di Terra** 20
Tartare e Carpaccio di manzo al naturale
Con perle di aceto balsamico di Modena ,Lime o al Naturale sale e pepe

PRIMI

MARE

€

Spaghetti Scoglio Livornese	12
Spaghetti Pasta Fresca Cozze Arborea e Vongole Veraci Italia	
Spaghetti Vongole	15
Spaghetti di Pasta Fresca con Vongole Veraci Italia	
Ravioli al Salmone	13
Ravioli ripieni di Burratina al Salmone^ Supremo	
Tagliolino all'Ostrica	13
Tagliolinidi Pasta Fresca saltati con Ostriche Cancale Special	
Tagliolino al Riccio	17-27
Tagliolini di Pasta Fresca al Riccio* (quando disponibile)	
Tagliolini al Boccale	12
Tagliolini di Pasta Fresca al Pescato del Giorno o Triglie Cubetti di pomodoro Bio di Bolgheri e Lime	
Gnocchetti del CIRINGHITO	11
Gnocchetti di Patate Freschi con Crema di Gamberi*	
Gnocchetti del Pirata	13
Gnocchetti di Patate Freschi in di Gorgonzola DOP e Vongole Veraci Italiane Jumbo	
Penne all'Amatriciana di Tonno	10
Penne con tocchetti di Tonno Fumè saltato in salsa di Pomodoro Bio di Bolgheri	
Risotto alla Pescatora	15
Carnaroli Ecori alla Pescatora cozze vongole scampi* e gamberi*	

TERRA

€

Spaghetti al Pomodoro	6
Spaghetti al Pomodoro di Pomodoro Bio di Bolgheri	
Spaghetti alla Bukaiola	8
Spaghetti Pomodoro, Capperi e Olive tutti Bio di Bolgheri	
Ravioli Burro e Salvia	10
Ravioli ripieni di Burratina con Burro delicato e Salvia dell'Orto	
Ravioli al Ragù di Toscano	12
Ravioli ripieni di Burratina al ragù di Manzo	
Penne alla Boscaiola	10
Penne alla boscaiola Manzo Salsiccia Funghi* Panna e Pomodoro	
Penne al Cinghiale del Chianti	10
Penne al Cinghiale della Tradizione Cacciatore Toscana	
Tortellini Panna e Prosciutto	8
Tortellini ripieni di Prosciutto con panna e Cotto	

SECONDI

MARE

Frittino TOGA	14
Fritto Totani* e Gamberi* con Chips di patate	
Grigliata SCAMPI E GAMBERI	15
Scampi a Bordo Porcupine* Gamberoni*	
Tonno alla Griglia	15
Tonno* Special sulla griglia su Insalatina Misticanza	
Cacciucco del CIRINGHITO	23
Cacciucco* alla Livornese Senza Lische con Polpo*-Seppie*-Palombo o Verdesca* o Gattuccio, Cicale*, Cozze e Pomodoro	
Pescato Nostrale del Giorno o all'Isolana	7/8h g
Alla griglia o al forno con Verdure di Stagione o patate Arrosto	

TERRA

Tagliata alla Griglia	14
Tagliata al naturale sale e pepe	
Tagliata Rucola e Grana o	15
Tagliata al naturale Rucola e Grana	
Tagliata ai Funghi Porcini	17
Tagliata al naturale con Funghi Porcini*	
Grigliata Mista	14
Tagliatina di manzo e di Maiale Salsiccia e Wurstel	
Spezzatino del giorno	15
Chiedere se disponibile Peposo o Gulash o Bocconcini	

CONTORNI- VEGAN - INSALATE

Patatine Chips	5
Chips di Patate fritte*	
Patate Arrosto	5
Patate arrosto alla Toscana con Rosmarino	
Verdure Grigliate di Stagione	5
Melanzane Zucchine Peperoni	
Insalata Mista di Stagione	5
Insalata Misticanza Carote Zucchine e di stagione	
Insalata di Tonno	6
Insalata Tonno sott'olio Top e pomodori	
Insalata Fantasia	6
Insalata Misticanza pomodori mais Olive	
Insalata Leggerina	6
Insalata Pomodori e Zucchine	

PIZZE 37cm

CLASSICHE

€

MARINARA

7

Pomodoro-Mozzarella-Aglio-Origano

MARGHERITA

7

Pomodoro-Mozzarella

WURSTEL

8

Pomodoro-Mozzarella-Wurstel

COTTO

8

Pomodoro-Mozzarella-Prosciutto cotto

SALSICCIA

8

Pomodoro-Mozzarella-Salsiccia Toscana

SALAMINO

8

Pomodoro-Mozzarella-Salamino Piccante

CALABRESE

9

Pomodoro-Mozzarella-Nduja

COTTO e FUNGHI

8

Pomodoro-Mozzarella-Prosciutto Cotto-Funghi Champignon

NAPOLI

8

Pomodoro-Mozzarella-Capperi -Acciughe del Cantabrico

SPECIALI ROSSE

€

ESTATE

10

Crudo-Rucola-Grana-Bufala

BUFALINA

10

Ciliegiini-Bufala

GUSTOSA

10

4 formaggio-Crudo-Rucola-Grana

CAMPAGNOLA

10

Salamino-Cipolla-Peperoni-Rucola-Grana

VESUVIO

10

Calzone-Pomodoro-Mozzarella-Prosciutto cotto e Champignon

SOTTOBOSCO

11

Porcini*-Cotto-Rucola-Grana

Ogni ingrediente aggiunto €1

PALAIA

33

Pizza alla Pala70x30cm 3 gusti a scelta per circa 3/5 persone

PIZZE 37cm

SPECIALI

€

CRUDO

8

Pomodoro-Mozzarella-Prosciutto Crudo

QUATTRO FORMAGGI

8

Pomodoro-Mozzarella-Gorgonzola-Mascarpone-Provola

CAPRICCIOSA

9

Pomodoro-Mozzarella-Cotto-Funghi-Peperoni-Carciofi

TONNO e CIPOLLA

9

Pomodoro-Mozzarella-Tonno-Cipolla

SPECK E MASCARPONE

9

Pomodoro-Mozzarella-Speck-Mascarpone

FUEGO

9

Pomodoro-Mozzarella-Salamino-Salsiccia-Olio Evo Piccante

CALZONE CAPRICCIOSO

9

Pomodoro-Mozzarella-Cotto-Funghi Champignon Freschi

SPECIALI BIANCHE

€

GABRY

11

Salsiccia e Friarielli

DOLCE VITA

11

Gorgonzola-Wurstel-Cipolla Caramellata

BRONTE

10

Granella di Pistacchio-Stracciatella

MONTENERO

11

Zucca o Crema di Verdure-Gorgonzola-Salsiccia-Funghi

CAPRESE

10

Ciliegini Freschi-Basilico

MIMOSA

10

Cotto-Mais-Panna-bufala-Basilico

TROPICALE

10

Cotto-Gorgonzola-Ananas

BOSCO

12

Porcini*-Crudo--Grana

Ogni ingrediente aggiunto €1

PALAIA

33

Pizza alla Pala70x30cm 3 gusti a scelta per circa 3/5 persone

SCHIACCIATE GRANDI 20cm circa

PITAGORA 7

Cotto-Mozzarella

ARISTOTELE 7

Crudo -Mozzarella

PLATONE 7

Tonno-Pomodoro

SOCRATE 7

Mortadella-Crema di Funghi

GIORDANO 7

Salame Toscano-Pomodoro

PIETRO 8

Crudo-Melanzane-Salsa Verde

COSIMO I 8

Peperoni-Zucchine-Melanzane

LEONE X 8

Bresaola-Rucola-Grana-Olio Evo

GIULIANO 8

Maialino arrosto-Insalata

LORENZO IL MAGNIFICO 9

Porcini*-Crudo-

VEGANA 8

Insalata-pomodori-Verdure-Grigliate

SCHIACCIATELLA 7

Specialità Unica del Ciringhito la Schiacciata con la Nutella

Ogni ingrediente aggiunto €0,50

PALAIA 33

Pizza alla Pala70x30cm 3 gusti a scelta per circa 3/5 persone

DOLCI DELIZIE

€

SCHIACCIATELLA

5

Schiacciata fatta in casa alla Nutella

Tiramisù expresso

5

fatto al momento

CheeseCake

5

con frutti di Bosco o Cioccolato

FruttaFresca

5

con frutti di Bosco

Sorbetto

5

Al Limone

Sgroppello

5

Al Limone con Gin o Vodka

Dolce del Giorno

5

Chiedere se c'è e cosa C'è

DRINK

BEVANDE

€

Acqua pet Nat o Gas 500ml	1
Acqua pet Nat o Gas 1000ml	2
Coca Cola 33ml	2,5
Fanta 33ml	2,5
Lemon 33ml	2,5
Birra 33ml	3,5
Birra 66ml	6
Birra Analko	5,5
Birra 1lt	8,5
Bitterini Crodino	3
Succhi di Frutta	3

VINI al CALICE

€

Bianco Fermo	4
Bianco Frizzante	4
Rosso o Rosato Fermo	4
Bianco o Rosato Frizzante	4
L'Imperiale o Prosecco	5

CARTA VINI

€

Bianco della casa Fermo	12
Bianco della casa Frizzante	12
L'IMPERIALE Gran Cuvèe	17
Brut o Rosè Conegliano	22/25
Franciacorta Brut	29
Champagne	69
Pinot Grigio	18
Falanghina Igt	18
Vermentino Gallura o Locale	21
Chardonnay o Muller Thurgau	21
Gewurztraminer	24

ROSSI

€

Rosso della casa Fermo	12
Chianti Locale Docg	21
Morellino di Scansano o Bel Moro	20
Pinot Nero o Lagrein	23

CAFFETTERIA

€

Caffè	1,3
Cappuccino	1,6
Dèca	1,6
Orzo	1,6
Ginseng	1,6
Latte Macchiato	2
Caffè Corretto	2
Poncello	2,5
Thè	2
Belluccello-Amaro7-Grappella-Grappellona-Vodka7-Gin7	3

www.ciringhito.com



segui CIRINGHITO
su

