



MENÙ



CIRI-APERIGOLD



MARE

Ciri-OSTRICA

Cocktail a scelta con 3 Ostriche Special Cancale

€ 12

Ciri-TONNO

Cocktail a scelta 1 Tartarina di Cuore di Tonno *

€ 13

Ciri-KRUDOMARE

Cocktail a scelta con:

1 Ostriche Cancale Special

1 Scampi a bordo Porcupine *

1 Gamberi Rossi di Mazara del Vallo *

1 Tartarina di Cuore di Tonno *

€ 14

TERRA

Ciri-KROSTINI

Cocktail con Fegatini - Bruschetta - Fettunta - Funghi

€ 10

Ciri-KOKKOLE

Cocktail con Fikattole Fritte - Crudo - Formaggio Cremoso

€ 11

Ciri-FORMAGGI

Cocktail con Selezioni di Formaggi Toscani con Marmellata 75/80 e Miele Bio

€ 12

CIRI-FORMULA 1

Aggiungi al tuo APERIGOLD

UN PRIMO A SCELTA

€ 20

UNA PIZZA CLASSICA o GUSTOSA A SCELTA

€ 23

FRITTINO TOGA con CHIPS DI PATATE

€ 25

GRIGLIATA SCAMPI E GAMBERI o TAGLIATINA

€ 28



Scansiona il Qr-code
per accedere alla rete WI-FI:



CIRI-KOCKTAIL

con stuzzichini della casa

SpritzUccello

Belluccello - Prosecco - Soda - Lime

€7

Ciri-Spritz

Aperol - Campari - Hugo

€7

Ciri-Cubano

Rhum - Lime - Zuccherero di canna - Cola

€7

Ciri-Negroni

Gin7 - Bitter - Vermouth - Fetta di arancia

€7

Ciri-Americano

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

€7

Ciri-GinFizz

Gin7 - Tonica

€7

Ciri-Vodka o Gin Lemon

Vodka7 - Tonica Lemon

€7

CirinMohito

Rhum - Menta - Lime - Zuccherero di canna - Tonica

€7

CirinAnalko

Succo di Zenzero - Curcuma - Ananas - Frutto passione

€7

CAFFETTERIA

CAFFÈ

€1,2

DÈCA | ORZO | GINSENG | CAPPUCCINO

€1,5

CAFFÈ CORRETTO

€2

PONCELLO

€2,5

SUCCHI DI FRUTTA

€2,5

BICCHIERE DI SPUMA

€0,50 - 1

CIOCCOLATA CALDA

€3,5

PASTICCERIA

BRIOCHES

€1,3

SFOGLIE

€1,3

SPECIAL FROLLA

€1,6

SALATI

€2 - 3

CIRI-DRINK

ACQUA PET NATURALE O GASSATA 500 ml

€1

ACQUA PET NATURALE O GASSATA 1000 ml

€2

COCA COLA 33 ml

€2,5

FANTA 33 ml

€2,5

BIRRA NATURALE TOSCANA 33 ml

€3,5

VINI E BOLLICINE

..... al Calice

L'IMPERIALE O PROSECCO

€4

VERMENTINO O PINOT O CHARDONNAY

€5

FRANCIACORTA

€9

CHIANTI LOCALE O PINOT NERO O LAGREIN

€5

..... BOLLICINE

L'IMPERIALE GRAN CUVÉE

€17

CONEGLIANO O BRUT O ROSÈ

€22 - 25

FRANCIACORTA BRUT

€29

CHAMPAGNE

€69

..... BIANCHI

PINOT GRIGIO

€15

FALANGHINA IGT

€17

VERMENTINO GALLURA

€19

VERMENTINO LOCALE

€20

GRECO DI TUFO DOCG

€20

FIANO DI AVELLINO DOCG

€20

CHARDONNAY

€21

MULLER THURGAU

€21

PECORINO O PASSERINA IGT

€22

GEWURZTRAMINER

€24

..... ROSSI

CHIANTI LOCALE DOCG

€19

MORELLINO DI SCANSANO O BEL MORO

€20

PINOT NERO O LAGREIN

€24

AMARI E LIQUORI

BELLUCCELLO | AMARO7 | GRAPPE | VODKA7 | GIN7

€3

CIRI-ANTIPASTI

MARE

Burrata Sapori di Mare

Burrata Km0 con Filetti di Acciuga del Cantabrico
1 Gambero Rosso * di Mazara del Vallo e 1 Scampo a bordo Porcupine *

€ 14

Baccacrock

Baccalà * in crosta di Mais su crema di Verdure di stagione
e Chips di Baccalà *

€ 13

Cozze al vapore e PanCrock

Impepata di Cozze Top di Arborea Oristano con Pane Crokkante

€ 10

Carpaccino del Sonnino

Carpaccini Affumicati Spada - Tonno e/o Marlyn accompagnati
da Rucola, Grana e Cliegini

€ 10

Il Salmone Suprèmo*

Tocchetti di Salmone Suprèmo* con Cremoso e Frutti di Bosco

€ 10

CIRI-KRUDITÀ

MARE

Tartarina Cuore di Tonno

Tartare di Tonno* Special - 60 Cremosi e Frutti di Bosco o al Naturale

€ 14

KrudoMare

1 Ostrica Cancale Special - 1 Scampi a bordo Porcupine* -1 Gamberi
Rossi di Mazara del Vallo* - 1 Tartarina di cuore di Tonno *

€ 15

Cancale Special

cal.3

da € 3 a € 4

Fine de Claire

cal.3

da € 4 a € 5

Kys

cal.3

da € 4,5 a € 5,5

Kys

cal.1

da € 5,5 a € 7

Gamberi Rossi*di Mazara del Vallo

da € 4,5 a € 6

Scampi a bordo Porcupine*

12/15cm circa

da € 4 a € 7

TERRA

Fikattole Toscane

Pasta Fritta - Prosciutto Crudo - Formaggio cremoso

€ 8

Crostini Granducali

Crostini Fegatini - Bruschetta - Fettunta - Funghi

€ 5

Tagliere Etrusco

Prosciutto Crudo - Insaccati - Formaggi Toscani

€ 10

Tagliere del Chianti

Prosciutto Crudo - Insaccati - Pecorino Toscano - Crostini Misti

€ 12

Formaggiaio

Selezioni di Formaggi Toscani con Marmellata 75/80 e Miele Bio

€ 9

TERRA

Tartare di Manzo

Tartare di Manzo da condire con Senape - Cetrioli - Capperi
Cipollina e Tuorlo d’Uovo nostrale o al naturale

€ 15

Carpaccino di Manzo

Al lime o al Naturale, sale e pepe

€ 11

Gran Krudo di Terra

Tartare Carpaccio di manzo al naturale
con perle di Aceto balsamico di Modena, Lime o al Naturale sale e pepe

€ 20

CIRI-PRIMI

MARE

Spaghetti Scoglio

Spaghetti Pasta Fresca con Cozze Arborea e Vongole Veraci Italiane Jumbo

€ 10

Spaghetti Vongole

Spaghetti di Pasta Fresca con Vongole Veraci Italiane Jumbo

€ 14

Ravioli al Salmone

Ravioli ripieni di Burratina al Salmone Supremo

€ 12

Tagliolino all’Ostrica

Tagliolini di Pasta Fresca saltati con Ostriche Cancale Special o Fine de Claire o Kys

€ 14

Tagliolino al Riccio

Tagliolini di Pasta Fresca al Riccio*
(disponibile in base al tempo e stagione)

€ 17-27

Tagliolini al Boccale

Tagliolini di Pasta fresca al Pescato del Giorno o Triglie, cubetti di pomodoro Bio di Bolgheri e Lime

€ 12

Gnocchetti del CIRINGHITO

Gnocchetti di Patate Freschi con crema di Gamberi*

€ 10

Gnocchetti del Pirata

Gnocchetti di Patate Freschi in di Gorgonzola DOP e Vongole veraci italiane Jumbo

€ 11

Penne all’Amatriciana di Tonno

Penne con tocchetti di Tonno Fumè saltato in salsa di Pomodoro Bio di Bolgheri

€ 10

Risotto alla Pescatora

Carnaroli Ecori alla Pescatora, Cozze, Vongole, Scampi * e Gamberi *

€ 14

TERRA

Spaghetti al Pomodoro

Spaghetti al Pomodoro di Pomodoro Bio di Bolgheri

€ 6

Spaghetti alla Bukaiola

Spaghetti Pomodoro - Capperi - Olive al Pomodoro tutti Bio di Bolgheri

€ 8

Ravioli Burro e Salvia

Ravioli ripieni di Burratina dorati con Burro delicato e Salvia dell’Orto

€ 9

Ravioli al Ragù di Toscana

Ravioli ripieni di Burratina al Ragù di Manzo

€ 10

Penne alla Boscaiola

Penne alla boscaiola con Manzo, Salsiccia, Funghi, Panna e Pomodoro Bio di Bolgheri

€ 8

Penne al Cinghiale del Chianti

Penne al Cinghiale della Tradizione Cacciatora Toscana

€ 10

Penne ai Porcini*

Penne con Ragù di Manzo o solo Porcini *

€ 12

Tortellini* Panna e Prosciutto

Tortellini ripieni di Prosciutto con Panna e Prosciutto cotto

€ 8

Lasagne al Ragù

Lasagne al Ragù di Girello, Salsiccia della tradizione della Nonna

€ 9

Risotto ai Porcini*

Risotto ai Porcini * con Ragù di Manzo o solo Porcini *

€ 14

CIRI-SECONDI

MARE

Frittino TOGA

Fritto Totani* e Gamberi*

€ 10

Grigliata SCAMPI E GAMBERI

Scampi a Bordo Porcupine* - Gamberoni*

€ 15

Tonno alla Griglia

Tartare di Tonno* Special con Insalatina misticanza

€ 15

Cacciucco del CIRINGHITO

Cacciucco* alla Livornese senza Lische con Polpo* Seppie*, Palombo o Verdesca* o Gattuccio, Cicale*, Cozze, Passato di Pomodori Bio di Bolgheri

€ 20

Pescato Nostrale del Giorno o all’Isolana

alla griglia o al forno con Verdure di stagione o Patate arrosto

€ 7/8 hg

CONTORNI

Patatine Chips

Chips di Patate fritte*

€ 5

Patate Arrosto

Patate arrosto alla Toscana con Rosmarino

€ 5

Fagioli All’Uccelletto

Fagioli con Pomodori Bio di Bolgheri - Olio - Salvia - Aglio

€ 5

Verdure Grigliate di Stagione

Melanzane - Zucchine - Peperoni

€ 5

CIRI-DESSERT

Tiramisù expresso

fatto al momento

€ 5

Sfoglie di Crema e Fruttini

Millefoglie scomposto con crema pasticceria e Frutti di Bosco

€ 5

CheeseCake

con Frutti di Bosco o Cioccolato

€ 4

TERRA

Tagliata alla Griglia

Tagliata al naturale - Sale - Pepe

€ 13

Tagliata Rucola e Grana

Tagliata al naturale Rucola e Grana

€ 15

Tagliata ai Funghi Porcini

Tagliata al naturale con Funghi Porcini *

€ 17

Grigliata Mista

Tagliatina di Manzo e di Maiale - Salsiccia - Wurstel

€ 14

Spezzatino del giorno

chiedere se e quale disponibile Peposo Imprunetino o Gulash o Bocconcini in spezzatino

€ 15

INSALATE

Insalata Mista di Stagione

Insalata misticanza

€ 5

Insalata di Tonno

Insalata - Tonno - Sott’olio Top - Pomodori

€ 5

Insalata Fantasia

Insalata misticanza - Pomodori - Mais - Olive

€ 5

Insalata Leggerina

Insalata - Pomodori - Zucchine

€ 5

FruttaFresca

con Frutti di Bosco

€ 5

Sorbetto

al Limone

€ 3

Sgroppello

al Limone con Gin o Vodka

€ 4

CLASSICHE: base pomodoro e mozzarella

MARINARA €6
Base Rossa - Pomodoro - Aglio - Origano

MARGHERITA €6
Pomodoro - Mozzarella

WURSTEL €7
Pomodoro - Mozzarella - Wurstel

COTTO €7
Pomodoro - Mozzarella - Cotto

SALSICCIA €7
Pomodoro - Mozzarella - Salsiccia toscana

COTTO e FUNGHI €8
Pomodoro - Mozzarella - Cotto - Funghi Champignon freschi

NAPOLI €8
Pomodoro - Mozzarella - Capperi Bio Toscani - Acciughe del Cantabrico

SPECIALI ROSSE: base pomodoro e mozzarella

ESTATE €9
Crudo - Rucola - Grana - Bufala

BUFALINA €9
Ciliegiini - Bufala

GUSTOSA €10
4 formaggi - Crudo - Rucola - Grana

CAMPAGNOLA €10
Salamino - Cipolla - Peperoni - Rucola - Grana

VESUVIO (calzone) €10
Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto cotto - Funghi Champignon

SOTTOBOSCO €11
Porcini *- Cotto - Rucola - Grana

TERRA: base pomodoro e mozzarella

CRUDO €8
Pomodoro - Mozzarella - 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: base mozzarella

BRONTE €9
Granella di Pistacchio - Stracciatella

CAPRESE €9
Ciliegiini Freschi - Basilico

MONTENERO €10
Zucca - Gorgonzola - Salsiccia - Funghi

MIMOSA €10
Prosciutto Cotto - Mais - Panna - Bufala - Basilico

TROPICALE €10
Prosciutto Cotto - Gorgonzola - Ananas

DOLCE VITA €10
Gorgonzola - Wurstel - Cipolla Caramellata

BOSCO €12
Porcini *- Crudo - Grana

CIRI-SCHIACCE

Ogni ingrediente aggiunto € 0,50 ● ● ●

CLASSICHE

PITAGORA

Cotto - Mozzarella

€ 5

ARISTOTELE

Crudo - Mozzarella

€ 5

PLATONE

Tonno - Pomodoro

€ 6

SOCRATE

Mortadella - crema di Funghi

€ 6

GIORDANO

Salame Toscano - Pomodoro

€ 6

SPECIALI

PIETRO

Crudo - Melanzane - Salsa verde

€ 7

COSIMO I

Peperoni - Zucchine - Melanzane

€ 7

LEONE X

Bresaola - Rucola - Grana - Olio Evo

€ 7

GIULIANO

Maialino arrosto - Insalata

€ 7

LORENZO IL MAGNIFICO

Porcini* - Crudo

€ 8

CIRI-GASTRONOMIA

Vaschetta - costo a porzione ● ● ●

POLPO E PATATE

Polpo* - Patate - Olio Evo

€ 7

POLPO CAPOVERDIANO

Polpo* - Pomodoro - Cipolla - scorza di Lime - Olio Evo

€ 8

ACCIUGHE ALLA POVERA

Acciughe - Cipolla

€ 5

INSALATA DI MARE

Polpo* - Seppie* - Gamberi* - Sott'olii

€ 7

BACCALÀ

Baccalà* sottopesto o alla Livornese (con pomodoro)

€ 6

VERDURE GRIGLiate DI STAGIONE

Melanzane - Zucchine - Peperoni

€ 5

ROASTBEEF

Girello arrosto

€ 6

TACCHINO

Tacchino arrosto

€ 6

PORCHETTA

Maialino arrosto

€ 6

PATATE ARROSTO

Patate Novelle arrosto

€ 4

FAGIOLI ALL'UCCELLETTA

Fagioli - passata di Pomodoro Bio di Bolgheri - Aglio - Salvia

€ 4

INSALATONA

Insalata misticanza - 4 scelte Dal Banco

€ 7

www.ciringhito.com



segui CIRINGHITO
su

