



menu

i fritti

CUOPPO NAPOLETANO	5,00
CUOPPO DI MARE	5,00
CUOPPO TERRA E MARE	5,00

per iniziare... la tradizione

GRANDI SALUMI DELLA TRADIZIONE	14,00
SELEZIONE DI FORMAGGI ARTIGIANALI	10,00
BUFALA CAMPANA DOP E ALICI DEL CANTABRICO	13,00
CROSTINI CON OLIO TOSCANO E LARDO DI COLONNATA	6,00
INSALATA DI CONIGLIO CON VERDURE	10,00
SPECK D'ANATRA AFFUMICATO CON FUNGHI FRESCHI	12,00
TARTARE DI MANZO ARGENTINO	12,00

per iniziare... dal mare

TARTARE DI SALMONE ORAKING	16,00
TRIS DI TARTARE ORATA/RICCIOLA/TONNO	15,00
INSALATA DI POLPO MEDITERRANEA	16,00
GAMBERONI SALTATI AL RUM	14,00
IMPEPATA DI COZZE E VONGOLE VERACI	12,00

primi piatti di mare

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON FRUTTI DI SCOGLIERA	20,00
TAGLIOLINI FRESCHI CON GAMBERI VIOLA E POMODORINI	15,00
BIGOLI CON RAGÙ DI CAPESANTE E CANOCCHIE	15,00
RAVIOLONI DI ASTICE E PISELLI	20,00
GNOCCHETTI CON ANEMONI E RICCI DI MARE	16,00

primi piatti di terra

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO	13,00
TORTELLINI IN BRODO	13,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ	11,00
PAPPARDELLE AL CINGHIALE	13,00
TAGLIATELLE ALL'ORTICA CON LA LEPRE	14,00
TORTELLONI BURRO E SALVIA	13,00
TAGLIATELLE CON PERNICE FUNGHI PORCINI E TARTUFO	18,00
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI COSTINE DI SUINO IBERICO	12,00

i secondi di mare

TRANCIO DI PESCE SPADA (QUALITÀ SASHIMI)	14,00
TRANCIO DI TONNO (QUALITÀ SASHIMI)	16,00
FILETTO DI ORATA ALLE ERBE DI PROVENZA	17,00
TRANCIO DI OMBRINA AL CARTOCCIO CON ZUCCHINE GRIGLIATE	20,00
FILETTI DI TRIGLIA CON SALSA DI CANNOLICCHI	16,00
ARAGOSTA DI TRISTAN AL PROSECCO	35,00

i secondi... la carne

ARROSTICINI TRADIZIONALI	11,00
COSTOLETTE DI AGNELLO GALLESE ALLA GRIGLIA	15,00
SALSICCIA NOSTRANA ALLA GRIGLIA	9,00
PETTO D'ANATRA ALL'ARANCIA	18,00
CONTROFILETTO DI VITELLO IN SALSA AL ROSMARINO	18,00
ROASTBEEF DI MANZO ARGENTINO E SALSA DI AGRUMI	15,00

la selvaggina

TAGLIATA DI CAPRIOLO	15,00
TAGLIATA DI CERVO	16,00
STINCO DI CINGHIALE BRASATO	13,00
FETTINE DI CINGHIALE AL BALSAMICO	15,00
LA PERNICE ARROSTO	22,00
PETTO DI FAGIANO IN AGRODOLCE	15,00

i contorni

VÉRDURE ALLA GRIGLIA	4,00
INSALATA DI STAGIONE	3,00
PATATINE FRITTE	3,50
PATATE AL FORNO	4,00
PEPERONI ALL'OLIO CRUDO	4,00
INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCE	4,00

le pizze

VOMERO: friarielli, salsiccia e provola	8,50
SCAMPIA: pomodorini del Piennolo gialli, olive di Gaeta e fiordilatte	8,00
CIVICO 3.0: fiordilatte, in uscita prosciutto crudo, rucola e scaglie di grana	9,50
DONNA SOFI (PIZZA FRITTA): ricotta, pepe, ciccioli, provola e poco pomodoro	9,00
POSILLIPO: pomodorini del Piennolo gialli, datterini rossi e bufala campana DOP in uscita	9,50
MERGELLINA: funghi freschi, funghi porcini, funghi trifolati e bufala campana DOP	10,00
MARINARA: pomodoro, aglio, origano e basilico	5,50
MARGHERITA: pomodoro, fiordilatte, basilico e grana grattugiato	6,50
BUFALA: pomodoro, bufala, basilico e grana grattugiato	8,50
CHELL' CO' PROSUTT: pomodoro, bufala e prosciutto crudo in uscita	10,00
QUARTIERI SPAGNOLI: pomodoro, fiordilatte e in uscita bufala Campana DOP intera "250 g"	10,50
SPACCANAPOLI (CALZONE): pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto	8,00
O'VÉSUVIO: pomodorini del Piennolo rossi, gialli, San Marzano, datterini rossi e in uscita bufala campana DOP intera "250 G"	15,50
TOLEDO: fiordilatte, pancetta e in uscita scaglie di grana e glassa di aceto balsamico	9,00
CAPO DI MONTE: pomodoro, fiordilatte, cornicione ripieno di bufala e in uscita prosciutto crudo	13,00
ÀSFIZIOS: cornicione ripieno di gorgonzola, bufala e prosciutto crudo Serrano croccante al forno	13,00
ÀDELICAT: crema di zucchine, fiordilatte e in uscita mortadella, ricotta e gocce di glassa di aceto balsamico	12,00

pizze speciali

i dolci

PINO DANIELE:

fiordilatte, pomodorini del Piennolo gialli, datterini rossi, funghi cardoncelli e gocce di pesto Genovese (secondo disponibilità) **16,00**

TOTO:

fiordilatte e in uscita mortadella, pistacchi e burrata € 14,00 **14,00**

EDUARDO DE FILIPPO:

pomodorini del Piennolo gialli, datterini rossi, bufala e in uscita tartare di tonno rosso € 16,00 **16,00**

PULCINELLA:

provola, patate al forno e in uscita lardo di Colonnata e glassa di aceto balsamico € 13,00 **13,00**

IN FONDO AL MAR:

pomodoro e frutti di mare freschi € 15,00 **15,00**

FATTEL TU:

base a scelta tra Margherita e Bufala con un massimo di 4 aggiunte € 16,00 **16,00**

BABA **5,00**

TIRAMISÙ **5,00**

CANNOLO SICILIANO **5,00**

DELIZIA AL LIMONE **4,00**

MASCARPONE LISCIO **4,00 (SUPPLEMENTI 1,00)**

TARTUFO NERO **4,00**

TARTUFO NERO AFFOGATO AL CAFFÈ **5,50**

TARTUFO NERO CON AMARI **6,00**

TARTUFO BIANCO **4,00**

TARTUFO BIANCO AFFOGATO AL CAFFÈ **5,50**

TARTUFO BIANCO CON AMARI **6,00**

SFOGLIATELLA RICCIA **3,50**

SFOGLIATELLA FROLLA **3,50**

CASSATA SICILIANA € 4,00 **4,00**

CASSATA SICILIANA AL PISTACCHIO € 4,50 **4,50**

... a proposito di pizze

le birre

AGGIUNTA CORNICIONE RIPIENO (BUFALA, RICOTTA E SALAME, RICOTTA O GORGONZOLA) € 2,00 **2,00**

AGGIUNTE DI SALUMI O BUFALA € 2,00 **2,00**

ALTRE AGGIUNTE € 1,00/1,50 **1,00/1,50**

AGGIUNTA DI POMODORO € 0,50 **0,50**

COPERTO E SERVIZIO € 3,00 **3,00**

PER DEGUSTARE AL MEGLIO LE NOSTRE PIZZE, VI RICHIEDIAMO CORTESEMENTE DI NON APPORTARE ALCUNA MODIFICA

IPA **30CL € 4,00 - 50 CL € 6,00 - 1LT € 12,00**

CALICE VINO PREMIUM **€ 4,00**

BIRRA ARTIGIANALE **0,50 LT € 6,00**

PILS (BIONDA ALLA SPINA) **0,2 LT € 3,00 - 0,4 LT € 5,00 - 1 LT € 10,00**

TCHNUSA (ALLA SPINA) **0,2 LT € 4,00 - 0,4 LT € 6,00 - 1LT € 12,00**

MORETTI ROSSA **0,2 LT € 4,00 - 0,4 LT € 6,00 - 1LT € 12,00**

MESSINA CRISTALLI DI SALE **0,2 LT € 4,00 - 0,4 LT € 6,00 - 1LT € 12,00**

le bevande!

VINO ALLA SPINA:

1/4 € 3,00 - 1/2 € 5,00 - 1LT € 9,00 - CALICE € 3,00

ACQUA E BIBITE

ACQUA 75CL	1,50
COCACOLA, SPRITE, FANTA, COCA ZERO IN VETRO 33CL	3,50
COCACOLA 1LT IN VETRO	6,00

LIQUORI:

AMARO DEL CAPO, MONTENEGRO, LIMONCELLO	3,00
GRAPPA, BAILEYS, ECC.	4,00
WHISKY, RUM, GRAPPA BARRICATA	5,00

CAFFÈ:

CAFFÈ NORMALE O MACCHIATO	1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00
GINSENG/ ORZO PICCOLO	2,00
GINSENG/ ORZO GRANDE	2,50

a proposito di allergene...

Se soffri di allergie o di intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che aprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

GLUTINE - CROSTACEI - UOVA - PESCE - ARACHIDI - SOIA - LATTE - FRUTTA A GUSCIO - SEDANO - SENAPE - SEMI DI SESAMO - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - LUPINI - MOLLUSCHI e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

Seguici sui SOCIAL

Per restare aggiornato sulle nostre iniziative, sui piatti della settimana e le nostre tante novità, puoi seguirci su Facebook ed Instagram.

Potrai così taggarci ed usare l'hashtag #civico29 e ti ricondivideremo.

