

Ristorante Pizzeria

Da Ciro

Traditionell italienische
Holzofenpizza

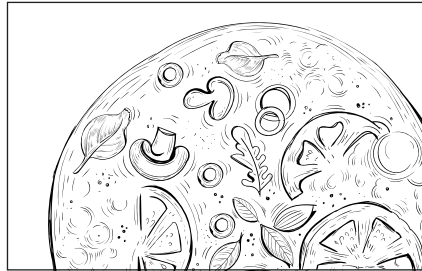
Bestellungen unter:
+49 7472 98 42 186

Stand 2018

Tradition und Frische Italiens

Ein Stück seiner Heimat Sizilien aber auch Neapels bringt Ciro seit 2010 seinen Gästen in die Altstadt von Rottenburg. Dabei wird viel Wert auf hochwertige und hausgemachte Zutaten und Spezialitäten aus der Region und aus Italien gelegt.

Inspiriert von den unterschiedlichsten Regionen Italiens findet man hier neben frischen Pastagerichten auch die original italienische Pizza aus dem Holzofen mit besten Zutaten belegt.



Nie war es so einfach den frischen Geschmack der italienischen Küche Zuhause, im Büro oder unterwegs zu genießen. Denn das vielfältige Speisenangebot des Ristorante | Pizzeria DaCiro gibt es auch zum Mitnehmen.

Bestellen Sie ganz einfach

unter +49 7472 98 42 186 oder direkt vor Ort.

Täglich geöffnet von 11.00 - 14.00 Uhr
und 17.00 - 22.00 Uhr.

Genuss
to go

Le nostre Insalate

Unsere frisch zubereiteten Salate können Sie entweder selbst mit italienischem Olivenöl und Balsamico ^{1,2,S} anmachen oder mit unserem hausgemachten Dressing aus Salat-Mayonnaise, Tafelessig, Dill und Knoblauch genießen.

INSALATE

INSALATA MISTA

Blattsalat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven ⁹, Karotten, Mais

piccola 4,00 €

grande 6,00 €

INSALATA DI POMODORO

Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikum

4,00 €

INSALATA CAPRESE**

Tomaten, Mozzarella, Basilikum

6,50 €

** auf Wunsch auch mit Büffelmozzarella für einen Aufpreis von 3,00 €.

INSALATA PETTI DI POLLO

Blattsalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven ⁹, Karotten, Mais und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter ³

8,50 €

INSALATA DI TONNO

Blattsalat mit Thunfisch, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven ⁹, Karotten, Mais und einem gekochten Ei

8,50 €

Tipp: Zu den Salaten und Suppen gibt es immer unsere leckeren Holzofenbrötchen dazu! Auf Wunsch auch ein Pizzabrot für 3,50 €.

Le nostre Paste

Unsere Pastagerichte sind inspiriert von den unterschiedlichsten Regionen Italiens. Von Mailand bis Palermo. Kommen Sie mit uns auf eine geschmackvolle Reise quer durch Italien!

PASTE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

11,50 €

Besonders in den süditalienischen Küstenregionen verbreitetes Gericht: Venusmuscheln in einer Weißweinsauce³ mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit Spaghetti.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE

8,50 €

Dieses Gericht aus römischer Herkunft ist so simpel wie auch lecker! Mit nur 2 Zutaten: schwarzem Pfeffer und Pecorino (italienischem Schafskäse), serviert mit Spaghetti alla Chitarra (dickere Spaghetti, kommen aus den Abbruzzen und werden anhand einer Holzform mit Gitarrensaiten gemacht).

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

12,00 €

Eine Kochtradition aus Neapel, der größten Stadt Kampaniens: Meeresfrüchte, Venusmuscheln und Riesengarnelen mit Kirschtomaten und Knoblauch, serviert mit Spaghetti.

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA

8,00 €

Traditionell sizilianisches Pastagericht nach Bauern-Art: mit grob gehacktem Knoblauch, Olivenöl, roten Pfefferschoten und Pecorino (italienischem Schafskäse) bieten wir Ihnen ein aglio, olio e peperoncino der besonderen Art, serviert mit Spaghetti.

TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI

11,00 €

Ist in Italien vor allem in der Herbstsaison ein beliebtes Pastagericht: Steinpilze und Petersilie in einer Knoblauch-Olivenöl Sauce, serviert mit Bandnudeln.

STROZZAPRETI POMODORO E RICOTTA

8,50 €

Der cremig zarte Sugo: Hausgemachte Tomatensauce nach traditionell italienischem Rezept, verfeinert mit frischem Basilikum und italienischer Ricotta (it. „nochmals gekocht“ aufgrund seines Herstellungsverfahrens). Serviert mit Strozzapreti (it. „Priesterwürger“): diese sind eine kurz geschwungene Pasta und verdanken ihre Namensherkunft den Emotionen damaliger Frauen beim Verdrehen des Teiges.

Diese zwei Saucen begleiten das Ristorante Da Ciro wegen ihrer Beliebtheit seit seinen Anfängen:

TAGLIATELLE GAMBERETTI E RUCOLA

9,50 €

Bandnudeln mit Shrimps, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch

TAGLIATELLE SPINACI E GORGONZOLA

9,00 €

Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch in einer Gorgonzola-Sahnesauce

Tipp: Verfeinern Sie Ihr Pastagericht mit unserem frisch geriebenen Grana Padano D.O.P.³. Diesen servieren wir Ihnen gerne an den Tisch!

PASTE FRESCHE

Damit sich der volle Geschmack unserer handgemachten gefüllten Pasta entfalten kann, bereiten wir unsere Ravioli in einer zarten Sauce aus Kirschtomaten und Rucola zu. Grana Padano D.O.P. Käsesplitter werden als letzten Schritt auf unsere Ravioli gestreut.

RAVIOLI AL TARTUFO 10,50 €
Füllung aus Ricotta, Trüffel und Parmigiano Reggiano D.O.P. Käse ³

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 10,50 €
Füllung aus Ricotta, Spinat und Grana Padano D.O.P. Käse ³

RAVIOLI POMODORO E MOZZARELLA 10,50 €
Füllung aus Tomaten und Mozzarella

PASTE AL FORNO

Heiß und köstlich! Alle Paste al Forno kommen direkt aus unserem Holzofen und werden mit italienischer Mozzarella überbacken. Für unsere vegetarischen oder veganen Gäste können diese alle (außer der Lasagne) wahlweise auch ohne Hinterschinken, Sahne oder Mozzarella serviert und statt mit unserer Bolognese Sauce mit Tomatensauce zubereitet werden.

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI 8,50 €
Cannelloni ³ gefüllt mit Ricotta, Grana Padano³ und Spinat in einer Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken

LASAGNA DELLA CASA 8,50 €
Lasagne mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

LASAGNA ORTOLANA 8,50 €
Vegetarische Lasagne mit Sahnesauce, Brokkoli, Karotten und gegrillten Zucchini mit Mozzarella überbacken
OHNE TOMATENSAUCE!

RIGATONI AL FORNO 8,50 €
Rigatoni mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

TORTELLINI AL FORNO 8,50 €
Tortellini ^{2,3} mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

Le nostre Pizze

Was macht die perfekte Pizza aus? Viele Jahre hat Ciro probiert und an verschiedenen Stellschrauben gedreht. Heraus kam unsere heutige köstliche Holzofenpizza! Schauen Sie doch bei der Herstellung Ihrer Pizza direkt zu...



1.

Jeden Morgen wird der Teig nach original neapolitanischem Rezept vorbereitet: Wenige Zutaten, jedoch in der optimalen Menge und der entscheidenden Reihenfolge. Aber vor allem Ruhe braucht der Teig: 24-36 Stunden.

2.

Unsere Holzofenpizzen werden mit hausgemachten und marktfrischen Zutaten aus der Region und aus Italien zubereitet. So auch unsere hausgemachte Tomatensauce nach traditionell italienischem Rezept. Das sieht man nicht nur, das schmeckt man auch!



3.

Seit den Anfängen des Restaurants beziehen wir unser Buchenholz von einem regionalen Forster unseres Vertrauens.

4.

Den Holzofen verstehen! Die richtige Holzmenge, die perfekte Temperatur im Ofen, die Position der Pizza und die Dauer, welche die Pizza im Ofen verweilt. All das ist elementar für eine gute Pizza!

*Nur im Restaurant

Dienstag ist Pizzatag! *

Eine unserer beliebtesten Pizzen, ein 0,3l alkoholfreies Getränk und einen Beilagensalat für nur 8,50 €.

PIZZE | CON CARNE

SALAME 7,40 €
Salami ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

PROSCIUTTO 7,40 €
Hinterschinken ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

DIABOLO 8,90 €
Spianata ^{2,3} (scharfe italienische Salami), rote Zwiebeln und schwarze Oliven ⁹ auf Tomatensauce und Mozzarella

REGGINA 8,40 €
Hinterschinken ^{2,3} und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella

HAWAII 7,90 €
Hinterschinken ^{2,3} und Ananas auf Tomatensauce und Mozzarella

BBQ CHICKEN 9,50 €
Hähnchenbruststreifen, gegrillte Paprika und rote Zwiebeln auf BBQ-Sauce ⁵ und Mozzarella

CAPRICCIOSA 8,90 €
Hinterschinken ^{2,3}, Salami ^{2,3}, frische Champignons und schwarze Oliven ⁹ auf Tomatensauce und Mozzarella

QUATTRO STAGIONI 8,90 €
Hinterschinken ^{2,3}, Salami ^{2,3}, frische Champignons und Artischockenherzen ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

SALAME E FUNGHI 7,90 €
Salami ^{2,3} und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella

PROSCIUTTO E SALAME 8,40 €
Hinterschinken ^{2,3} und Salami ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

PROSCIUTTO, SALAME E FUNGHI 8,90 €
Hinterschinken ^{2,3}, Salami ^{2,3} und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella

PULCINELLA 8,90 €
Spianata ^{2,3} (scharfe italienische Salami) und Gorgonzola auf Tomatensauce und Mozzarella

DANIEL 8,90 €
Pancetta ^{2,3} (italienischer gerollter Bauchspeck) und Speigelei auf Tomatensauce und Mozzarella

DAVIDE 8,90 €
Spianata ^{2,3} (scharfe italienische Salami), Peperoni ^{1,2,3,5,5} und Rucola auf Tomatensauce und Mozzarella

LA RUSTICA 10,50 €
In hauseigenem Knoblauch-Olivenöl gewürzte Tomatenwürfel, Bresaola ³ (luftgetrockneter Rinderschinken), Rucola und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter ³ auf Mozzarella.
OHNE TOMATENSAUCE!

PEPPINO 8,40 €
Pancetta ^{2,3} (italienischer gerollter Bauchspeck) und Artischockenherzen ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

AMERICANA 8,40 €
Mini-Wienerwürstchen ^{2,3} und Speigelei auf Tomatensauce und Mozzarella. P.S. Mini-Würstchen auf Pizza ist in Italien der absolute Renner!

CALZONE CASANOVA | PIZZATASCHE 8,90 €
Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,3}, Artischockenherzen ^{2,3} und Gorgonzola

Empfehlungen vom Chef:

PIZZA CASA 9,70 €
In hauseigenem Knoblauch-Olivenöl gewürzte Tomatenwürfel, italienischer Landschinken ^{2,3}, Rucola und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter ³ auf Tomatensauce und Mozzarella. Und warum empfiehlt sie **Ciro**? Weil Sie diese Pizza ein Stückchen näher an Italien bringen wird!

PIZZA TOTÓ 10,50 €
Salsiccia (italienische Bratwurst) und Spinat auf Tomatensauce und Büffelmozzarella. **Ciro** findet „du muss Salsiccia probieren“! Und warum **Totó**? Er war ein neapolitanischer Schauspieler und Komödiant und **Ciro** wurde wegen seiner Ähnlichkeit zu ihm während seiner Jugendzeit in Neapel von allen **Totó** genannt!
P.S. Dieser Spitzname ist ihm geblieben: Noch heute wird er in seiner Heimatstadt Neapel **Totó** gerufen.

PIZZE | VEGETARIANE

PIZZA PANE 3,50 €

Pizzabrot mit Oregano und hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl

FUNGHI E CARCIOFINI 8,40 €

Frische Champignons und Artischockenherzen ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

MARGHERITA 5,90 €

Tomatensauce und Mozzarella

POPEYE 8,40 €

Spinat, schwarze Oliven ⁹ und Spiegelei auf Tomatensauce und Mozzarella

QUATTRO FORMAGGI 8,40 €

4 verschiedene Käsesorten ³ auf Tomatensauce

FUNGHI 7,40 €

Frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella

CIP E CIOP 8,90 €

Spinat und Gorgonzola auf Tomatensauce und Mozzarella

Empfehlungen vom Chef:

PIZZA VEGETARIANA 8,90 €

Hier schnippelt, würzt und grillt **Ciro** am frühen Morgen, um seiner vegetarischen Lieblingspizza vollen Geschmack zu verleihen: Verschiedenes gegrilltes Gemüse gewürzt mit hauseigenem Knoblauch-Olivenöl auf Tomatensauce und Mozzarella.

PIZZA DA CIRO 8,90 €

Kirschtomaten und Basilikum auf Tomatensauce und Büffelmozzarella: La vera Margherita! Denn diese Pizza wurde erstmals 1889 in Neapel von einem Pizzaiolo zu Ehren von König Umbertos Ehefrau Margherita zubereitet. Sie sollte ausschließlich die Farben der italienischen Flagge aufweisen und **Ciro** hat diese in seiner Kindheit in Neapel kennen- und lieben gelernt.

PIZZE | CON PESCE

TONNO E CIPOLLA 8,40 €

Thunfisch und rote Zwiebeln auf Tomatensauce und Mozzarella

NAPOLI 8,90 €

Sardellen, Kapern ⁵, schwarze Oliven ⁹ und hauseigenes Knoblauch-Olivenöl auf Tomatensauce und Mozzarella

FRUTTI DI MARE 10,50 €

In hauseigenem Knoblauch-Olivenöl gewürzte Meeresfrüchte auf Tomatensauce und Mozzarella

Empfehlung vom Chef:

PIZZA QUATTRO STELLE 10,90 €

In hauseigenem Knoblauch-Olivenöl gewürzte Schrimps, frische Champignons, Rucola und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter ³ auf Tomatensauce und Mozzarella. **Ciro** empfiehlt diese Pizza, denn wer kein Fisch liebt und empfiht, ist kein wahrer Italiener!

Tipp: Jede Pizza kann um einen Aufpreis von 2,00 € mit Büffelmozzarella statt normaler italienischer Mozzarella bestellt werden.

Fehlt die Lieblingspizza oder wünschen Sie eine weitere Zutat zum vorhandenen Belag? Gerne belegen wir die Pizza gegen den jeweiligen Aufpreis nach Ihren Wünschen.

Carne e Pesce

Fleisch aus regionaler Aufzucht und Fisch in bester Qualität. Das ist unser Anspruch!
Zu jedem Fisch- und Fleischgericht servieren wir Ihnen unser gegrilltes Gemüse oder eine Pastabeilage.

CARNE

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Saltimbocca heißt „Spring in den Mund“ und bezeichnet einen italienischen Küchenklassiker aus feinem Kalbfleisch, italienischem luftgetrocknetem Landschinken^{2,3} und Salbeiblättern. Zubereitet in einer feinen Weißweinsauce⁵.

14,90 €

SALTIMBOCCA AL VINO BIANCO

Feines Kalbfleisch in einer zarten Weißweinsauce⁵

13,90 €

PESCE

SALMONE AL VINO BIANCO

In Rosmarin und hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl mariniertes Lachsfilet in einer zarten Weißweinsauce⁵ mit Kirschtomaten.

15,90 €

FILETTO DI ORATA AL GUAZZETTO

Doradenfilet in einer feinen Weißweinsauce⁵ mit Kirschtomaten, grünen Oliven und feinen gegrillten Zucchiniestreifen.

16,90 €

TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA CON RUGHETTA E GRANA

Rumpsteakschnitten vom Grill in einer Marinade aus Olivenöl, Knoblauch, Balsamico^{1,2,5} und Rosmarin, begleitet mit Rucola und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter³.

16,90 €

TAGLIATA DI MANZO AL GORGONZOLA

Rumpsteakschnitten in einer feinen Sahne-Gorgonzola-Sauce. Hierzu empfehlen wir eine leckere Pastabeilage.

16,90 €

CALAMARI ALLA LIVORNESE

Tintenfischringe in hausgemachter Tomatensauce, mit schwarzen Oliven⁹, Kapern⁵, Petersilie und Knoblauch. Hierzu empfehlen wir eine Pastabeilage.

14,90 €

Tipp: Genießen Sie zu unseren Fleisch- und Fischgerichten unseren Beilagensalat für nur 2,50 €. Darüber hinaus passen auch unsere Weine hervorragend dazu! Diese finden Sie weiter hinten in der Karte.

KENNZEICHNUNG GÜLTIG FÜR ALLE SEITEN

ZUSATZSTOFFE

- 1 Farbstoff
- 2 Antioxidationsmittel
- 3 Konservierungsstoffe
- 4 Geschmacksverstärker
- 5 Süßungsmittel
- 9 geschwärzt
- 10 koffeinhaltig
- S Sulfite

ALLERGIKER-INFORMATION

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten kann jederzeit eine schriftliche Dokumentation eingesehen werden.

Ristorante | Pizzeria DaCiro

Inhaber: Ciro Carbone

Bahnhofstraße 15

72108 Rottenburg am Neckar

Telefon: +49 7472 98 42 186

www.daciro-rottenburg.de