

Ristorante Pizzeria

Da **C**iro

Traditionell italienische
Holzofenpizza

Bestellungen unter:
+49 7472 98 42 186

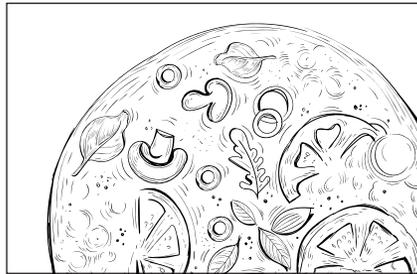
Stand 2022

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.

Inspiziert 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 **Da **C**iro** gibt es auch zum Mitnehmen. Schauen Sie doch einmal auf unserer Webseite www.daciro-rottenburg.de vorbei und lassen Sie sich von unserer Speisenauswahl inspirieren!

Bestellen Sie ganz einfach

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

Täglich geöffnet von 11.30 - 14.00 Uhr
und 17.00 - 22.00 Uhr.

Genuss
to go

I nostri Antipasti e le nostre Insalate

Genuss wird bei uns groß geschrieben und wie kann man ein genussvolles Essen besser starten als mit einer Vorspeise aus besten, frischen Zutaten mit Liebe zubereitet? Oder genießen Sie einen unserer frisch zubereiteten Salate - entweder mit italienischem Olivenöl und Balsamico ^{1,2,5} oder mit unserem hausgemachten Dressing aus Salat-Mayonnaise, Tafelessig, Dill und Knoblauch.

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 4,20 €
Hausgemachtes Holzofenbrot mit Tomatenwürfel in hauseigenem Knoblauch-Olivenöl gewürzt, Basilikum, Rucola und Grana Padano D.O.P.³

PIZZA PANE 4,20 €
Pizzabrot mit Oregano und hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl

CARPACCIO DI MANZO 10,00 €
Rohes hauchdünnes Rinderfilet mit Rucola, frischen Champignons und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter³

BRESAOLA E BUFOLA 12,00 €
Luftgetrockneter Rinderschinken³ mit Büffelmozzarella und einem Hauch hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl

VITELLO TONNATO 10,00 €
Gekochte dünne Kalbfleischscheiben in hausgemachter Thunfischcreme mit Kapern⁵

VERDURE GRIGLIATE 9,70 €
Gemischtes gegrilltes Gemüse mit Balsamico^{1,2,5}, Rucola und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter³

INSALATA FRUTTI DI MARE 9,70 €
Hausgemachter Meeresfrüchtesalat in einer feinen Marinade aus hauseigenem Knoblauch-Olivenöl und Petersilie

INSALATE

INSALATA MISTA
Blattsalat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven⁹, Karotten, Mais
piccola 4,50 €
grande 6,50 €

INSALATA DI POMODORO 4,50 €
Tomaten, rote Zwiebeln, Basilikum

INSALATA CAPRESE** 7,50 €
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
** auf Wunsch auch mit Büffelmozzarella für einen Aufpreis von 3,00 €.

INSALATA PETTI DI POLLO 9,50 €
Blattsalat mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven⁹, Karotten, Mais und Grana Padano D.O.P. Käsesplitter³

INSALATA DI TONNO 9,50 €
Blattsalat mit Thunfisch, Gurken, Tomaten, roten Zwiebeln, schwarzen Oliven⁹, Karotten, Mais und einem gekochten Ei

Tipp: Noch besser schmecken unsere Salate in Begleitung des Pizza Pane für 4,20 €.

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!



Mittagstisch Mo-Fr (außer Di)

Eine von 4 täglich wechselnden
Speisen, ein 0,3l alkoholfreies
Getränk* und einen Beilagensalat
für nur 8,50 €.

*Nur im Restaurant

PASTE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

12,50 €

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

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE

9,50 €

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 Abruzzen und werden anhand einer Holzform mit Gitarrensaiten gemacht).

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

13,00 €

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

SPAGHETTI ALLA CARRETTIERA

9,00 €

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

12,00 €

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

STROZZAPRETI POMODORO E RICOTTA

9,50 €

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 vier Saucen begleiten das
Ristorante Da Ciro wegen ihrer
Beliebtheit seit seinen Anfängen:**

PENNE ALL'ARRABBIATA

7,50 €

Penne in scharfer Tomatensauce mit Chilischoten, Knoblauch und Petersilie

PENNE AI 4 FORMAGGI

9,00 €

Penne in cremiger Käse-Sahnesauce aus 4 verschiedenen Käsesorten³

TAGLIATELLE GAMBERETTI E RUCOLA

10,50 €

Bandnudeln mit Shrimps, Kirschtomaten, Rucola und Knoblauch

TAGLIATELLE SPINACI E GORGONZOLA

10,00 €

Bandnudeln mit Spinat und Knoblauch in einer Gorgonzola-Sahnesauce

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 12,50 €

Füllung aus Ricotta, Trüffel und Parmigiano Reggiano D.O.P. Käse³

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI 12,50 €

Füllung aus Ricotta, Spinat und Grana Padano D.O.P. Käse³

RAVIOLI POMODORO E MOZZARELLA 12,50 €

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

Cannelloni ³ gefüllt mit Ricotta, Grana Padano³ und Spinat in einer Tomaten-Sahnesauce mit Mozzarella überbacken

9,50 €

LASAGNA DELLA CASA

Lasagne mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

9,50 €

LASAGNA ORTOLANA

Vegetarische Lasagne mit Sahnesauce, Brokkoli, Karotten und gegrillten Zucchini mit Mozzarella überbacken
OHNE TOMATENSAUCE!

9,50 €

RIGATONI AL FORNO

Rigatoni mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

9,50 €

TORTELLINI AL FORNO

Tortellini ^{2,3} mit Bolognese (Tomaten-Hackfleischsauce vom Rind), Sahne und Hinterschinken ^{2,3} mit Mozzarella überbacken

9,50 €

Per i piccoletti

Meist sind die Augen zu groß und der Magen zu klein. Aus diesem Grund haben wir tolle Gerichte für unsere kleinen Gäste.

KIDS PASTA

KIDS PENNE BOLOGNESE 5,50 €

Penne in leckerer Tomaten-Hackfleischsauce ¹vom Rind

KIDS SPAGHETTI POMODORO E BASILICO 4,50 €

Spaghetti in feiner Tomatensauce mit Basilikum

KIDS TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 6,50 €

Tortellini ^{2,3} mit Hinterschinken ^{2,3} in leckerer Sahnesauce

KIDS PIZZA

KIDS PIZZA MARGHERITA 4,90 €

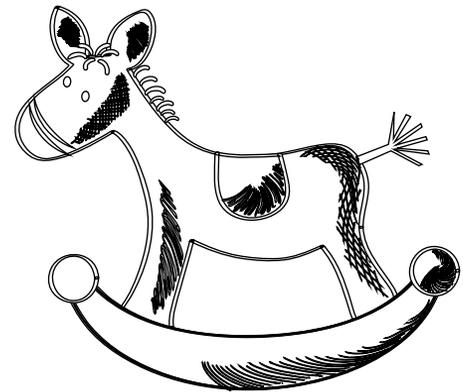
Tomatensauce und Mozzarella

KIDS PIZZA PROSCIUTTO 6,40 €

Hinterschinken ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella

KIDS PIZZA SALAME 6,40 €

Salami ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella



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...

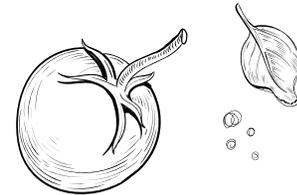


1.

Jeden Morgen wird der Teig nach original neapolitanischem Rezept vorbereitet: Wenige Zutaten, jedoch in der optimalen Menge und der entscheidenden Reihenfolge. Aber vorallem 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!

**Dienstag ist
Pizzatag!**

Eine Pizza aus unserer wöchentlich wechselnden Auswahl, ein 0,3l alkoholfreies Getränk* und einen Beilagensalat für nur 9,50 €.

*Nur im Restaurant

PIZZE | CON CARNE

SALAME Salami ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella	7,90 €	QUATTRO STAGIONI Hinterschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , frische Champignons und Artischockenherzen ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €
PROSCIUTTO Hinterschinken ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella	7,90 €	SALAME E FUNGHI Salami ^{2,3} und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella	8,40 €
DIABOLO Spianata ^{2,3} (scharfe italienische Salami), rote Zwiebeln und schwarze Oliven ⁹ auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €	PROSCIUTTO E SALAME Hinterschinken ^{2,3} und Salami ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella	8,90 €
REGGINA Hinterschinken ^{2,3} und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella	8,90 €	PROSCIUTTO, SALAME E FUNGHI Hinterschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} und frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €
HAWAII Hinterschinken ^{2,3} und Ananas auf Tomatensauce und Mozzarella	8,40 €	PULCINELLA Spianata ^{2,3} (scharfe italienische Salami) und Gorgonzola auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €
BBQ CHICKEN Hähnchenbruststreifen, gegrillte Paprika und rote Zwiebeln auf BBQ-Sauce ⁵ und Mozzarella	10,50 €	DANIEL Pancetta ^{2,3} (italienischer gerollter Bauchspeck) und Spiegelei auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €
CAPRICCIOSA Hinterschinken ^{2,3} , Salami ^{2,3} , frische Champignons und schwarze Oliven ⁹ auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €	DAVIDE Spianata ^{2,3} (scharfe italienische Salami), Peperoni ^{1,2,3,5,5} und Rucola auf Tomatensauce und Mozzarella	9,90 €

LA RUSTICA

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

11,50 €

PEPPINO

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

8,90 €

AMERICANA

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

8,90 €

CALZONE CASANOVA | PIZZATASCHE

Tomatensauce, Mozzarella, Hinterschinken ^{2,3}, Artischockenherzen ^{2,3} und Gorgonzola

9,40 €

Empfehlungen vom Chef:

PIZZA CASA

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!

10,70 €

PIZZA TOTÓ

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.

11,50 €

PIZZE | VEGETARIANE

PIZZA PANE 4,20 €

Pizzabrot mit Oregano und hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl

FUNGI E CARCIOFINI 8,90 €

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

MARGHERITA 6,40 €

Tomatensauce und Mozzarella

POPEYE 8,90 €

Spinat, schwarze Oliven ⁹ und Spiegelei auf Tomatensauce und Mozzarella

QUATTRO FORMAGGI 8,90 €

4 verschiedene Käsesorten ³ auf Tomatensauce

FUNGI 7,90 €

Frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella

CIP E CIOP 9,40 €

Spinat und Gorgonzola auf Tomatensauce und Mozzarella

Empfehlungen vom Chef:

PIZZA VEGETARIANA 9,90 €

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 9,90 €

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 Umberto's 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.

PIZZA DOLCE 5,90 €

(it. süße Pizza) Pizza Pane mit Nutella und Puderzucker serviert. Wenn nicht mehr viel Platz für ein Dessert ist, aber die Gelüste groß sind, kann sie auch gerne zu zweit verzehrt werden.

PIZZE | CON PESCE

TONNO E CIPOLLA

Thunfisch und rote Zwiebeln auf Tomatensauce und Mozzarella

9,40 €

NAPOLI

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

9,90 €

FRUTTI DI MARE

In hauseigenem Knoblauch-Olivenöl gewürzte Meeresfrüchte auf Tomatensauce und Mozzarella

11,50 €

Empfehlung vom Chef:

PIZZA QUATTRO STELLE

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 empfiehlt, ist kein wahrer Italiener!

11,90 €

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.

NOTIZEN FÜR IHRE NÄCHSTE BESTELLUNG

HAT ES IHNEN GESCHMECKT?

1.

Dann verschenken Sie doch einen schönen Abend bei uns in Form eines Gutscheins. Dieser kann selbstverständlich auch für Gerichte zum Mitnehmen eingelöst werden. Gerne stellen wir Ihnen direkt vor Ort einen Wertgutschein aus.

2.

Oder sagen Sie es laut und lassen Sie es die Welt da draußen wissen! Empfehlen Sie uns Ihren Liebsten und lassen Sie es nicht länger nur ein Geheimtipp sein. Oder bewerten Sie uns über Google oder auch andere Social Media Kanäle.

3.

Auch Mittags lohnt sich ein Besuch bei uns! Immer Montags-Freitags (außer Dienstags, denn da ist bei uns Pizzatag!) erhalten Sie eine von vier täglich wechselnden Speisen zusammen mit einem 0,3 l alkoholfreien Getränk und einem Beilagensalat für nur 8,50 €.

4.

Damit Sie auch am Wochenende nicht zu kurz kommen, halten wir Ihnen eine zusätzliche Auswahl beliebter und saisonal wechselnder Spezialitäten bereit. Schauen Sie doch mal rein!

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 vor Ort oder auf unserer Homepage eingesehen werden.

Ristorante | Pizzeria DaCiro

Inhaber: Ciro Carbone

Bahnhofstraße 15

72108 Rottenburg am Neckar

Telefon: +49 7472 98 42 186

www.daciro-rottenburg.de