

Vegetarisch oder vegan gewünscht?

Genuss ist für uns selbstverständlich auch vegetarisch oder vegan möglich, aus diesem Grund haben wir auch eine große Auswahl an solchen Speisen...

ANTIPASTI | VEGETARIANE

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

VERDURE GRIGLIATE 9,70 €

Gemischtes gegrilltes Gemüse mit Balsamico ^{1,2,5}, Rucola und Grana Padano D.O.P Käsesplitter ³

ZUPPE | VEGETARIANE

ZUPPA DI POMODORO E BASILICO 4,50 €

Tomatensuppe verfeinert mit einem Klecks Sahne und frischem Basilikum

ZUPPA DELLA STAGIONE 4,50 €

Wir lassen uns von der Saison inspirieren! Sprechen Sie uns einfach an.

Tipp: Zu den Antipasti (ausser zum Bruschetta/Pizza Pane) und Suppen gibt es auf Wunsch unsere leckeren Holzofenbrötchen dazu! Oder auch ein Pizzabrot für 4,20 €.

INSALATE | VEGETARIANE

INSALATA MISTA piccola 4,50 €

Blattsalat, Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln, schwarze Oliven⁹, Karotten, Mais 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 €.

Tipp: Zu den Salaten (ausser zum Insalata mista piccola) gibt es auf Wunsch unsere leckeren Holzofenbrötchen dazu! Oder auch ein Pizzabrot für 4,20 €.

PASTE | VEGETARIANE

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 Abbruzzen und werden anhand einer Holzform mit Gitarrensaiten gemacht).

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-Olivenöl 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 Sauce begleitet das
Ristorante Da Ciro wegen ihrer
Beliebtheit seit seinen Anfängen:

TAGLIATELLE SPINACI E GORGONZOLA 10,00 €

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 | VEGETARIANE

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 | VEGETARIANE

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

9,50 €

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

LASAGNA ORTOLANA

9,50 €

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

PIZZE | VEGETARIANE

PIZZA PANE Pizzabrot mit Oregano und hausgemachtem Knoblauch-Olivenöl	4,20 €
FUNGHI E CARCIOFINI Frische Champignons und Artischockenherzen ^{2,3} auf Tomatensauce und Mozzarella	8,90 €
MARGHERITA Tomatensauce und Mozzarella	6,40 €
POPEYE Spinat, schwarze Oliven ⁹ und Spiegelei auf Tomatensauce und Mozzarella	8,90 €
QUATTRO FORMAGGI 4 verschiedene Käsesorten ³ auf Tomatensauce	8,90 €
FUNGHI Frische Champignons auf Tomatensauce und Mozzarella	7,90 €
CIP E CIOP Spinat und Gorgonzola auf Tomatensauce und Mozzarella	9,40 €

Empfehlungen vom Chef:

PIZZA VEGETARIANA 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.	9,90 €
PIZZA DA CIRO 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.	9,90 €

KIDS | VEGETARIANE

KIDS SPAGHETTI POMODORO E BASILICO

Spaghetti in feiner Tomatensauce mit Basilikum

4,50 €

KIDS PIZZA MARGHERITA

Tomatensauce und Mozzarella

4,90 €

