

LA PIZZA

cipciop





Allergeni

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di Sesamo
12. Anidride Solforosa e Solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

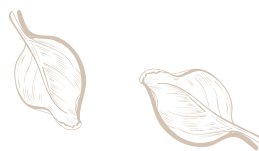
Legenda

- * Solo in stagione
- ** Prodotto surgelato

⚠ Se avete intolleranze o allergie ricordate sempre di segnalarlo al momento dell'ordine.

COSTO COPERTO 2 €

Solo in Sala



VEGGY

mozzarella, patate sottili, olive nere, asparagi, pomodorini in cottura, grana a scaglie (1-7) **12**

EMILIA

mozzarella, mortadella, squacquerone, granella di pistacchio, pomodorini conditi (1-7-8) **12**

SAPORITA

pomodoro, mozzarella, melanzane, guanciale, burrata (1-7) **12**

ESTROSA

mozzarella, carciofi, cipolla, polodorini, sopressa (1-7) **12**

La Pinsa, la magia della leggerezza.

Crocante, leggera, altamente digeribile, fragrante. È nata per farvi innamorare e regalarvi il piacere di un sapore pieno e una marcia di leggerezza in più. Un impasto altamente idratato, a ridotto contenuto di sale e grassi, una lievitazione lunghissima (72 ore) e la doppia cottura dell'impasto, la rendono super digeribile, sfiziosa, con un'anima morbida ma croccantissima fuori. Da gustare appena sfornata!



PINSA NUDA + TAGLIERE

tagliere di affettati e formaggi misti con pinsa fragrante (1-7) **12**

OCHETTA

crema asparagi, pomodorini, petto d'oca**, petali di mandorla (1-7-8) **12**

INCROCIO

pomodoro, mozzarella, radicchio tonnato, porchetta (1-7) **12**

LIBERA

mozzarella, champignon, olive taggiasche, lardo (1-7) **12**

CORPOSA

pomodoro, mozzarella, cipolla, melanzane, stracchino, guanciale (1-7) **12**

Le Classiche

MARINARA

pomodoro, aglio, origano (1)

5

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella (1-7)

7

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi (1-7)

8

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salamino piccante (1-7)

7.5

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi (1-7)

8.5

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive (1-7)

8.5

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, formaggi misti, gorgonzola, grana (1-7)

9

VERDURE

pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci** (1-7)

10

TITTI

pomodoro, mozzarella, patatine fritte** (1-5-7)

7.5

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe (1-4-7)

8

I nostri impasti.

Sono la base su cui poggia la bontà delle nostre pizze, ottenuti con farine selezionate nel tempo, fino ad arrivare al mix perfetto di consistenza e sapore.

INGREDIENTI BASE IMPASTO

50% farina 00, 50% farine integrali,
sale, lievito, olio evo



Create da Voi

CipCiop La Pizza nasce da una storia lunga vent'anni, in cui la nostra passione e la nostra creatività si sono intrecciate e confrontate con i gusti e i desideri dei tanti clienti che nel tempo ci hanno scelto. E proprio da questo scambio sono nate alcune delle pizze più richieste ed amate. Le abbiamo volute tenere, con il nome che hanno sempre avuto, e questa parte del menu è il nostro piccolo grazie a chi nel tempo ci ha dato l'opportunità di crescere.



ANGELO

pomodoro, mozzarella, formaggi misti, chiodini, pancetta, origano (1-7)

10

CELE

pomodoro, mozzarella, peperoni, gorgonzola, porcini, speck in cottura, grana (1-7)

10.5

TACCHINO

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, gorgonzola, salamino (1-7)

10

MAURIZIO

pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia, ricotta affumicata, speck (1-7)

10.5

NICHOLAS

pomodoro, mozzarella, zucchine, porcini, porchetta, pomodorini (1-7)

10.5

CESCO

pomodoro, mozzarella, peperoni, olive taggiasche, patate al forno**, sopressa (1-7)

9.5

PAOLO

pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, salsiccia, pomodorini (1-7)

10

CAMPANA


pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia, gorgonzola, pomodorini in cottura (1-7)

9.5

VENETA

pomodoro, mozzarella, asparagi, pancetta croccante, olive taggiasche, grana a scaglie (1-7)

9.5



Voglia di
qualcosa
in più?

Scegli la base

e gli ingredienti!

Scegli la base che preferisci e aggiungi gli ingredienti a tua fantasia!

Le nostre proposte ti ispirano, ma hai voglia di quel dettaglio in più per rendere la pizza davvero tua? Nessun problema, gli ingredienti sono a tua disposizione, scegli qui sotto e dicci cosa aggiungere. La tua soddisfazione è la nostra missione!



BASE

SENZA GLUTINE 3.5

PIZZA BATTUTA 2.5

DOPPIA PASTA 1

PIZZA KAMUT 2

PINSA ROMANA 2

INGREDIENTI

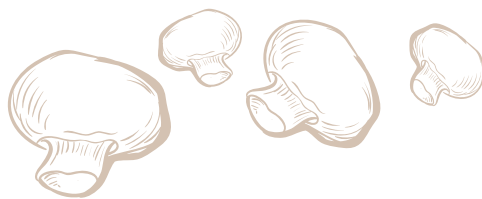
burrata, mozzarella di bufala 2.5

prosciutto crudo, speck, porchetta, sopressa, pancetta, bresaola 2

prosciutto cotto, salamino, wurstel, salsiccia, verdure, formaggi 1.5

panna, mais, cipolla 1

Specialità



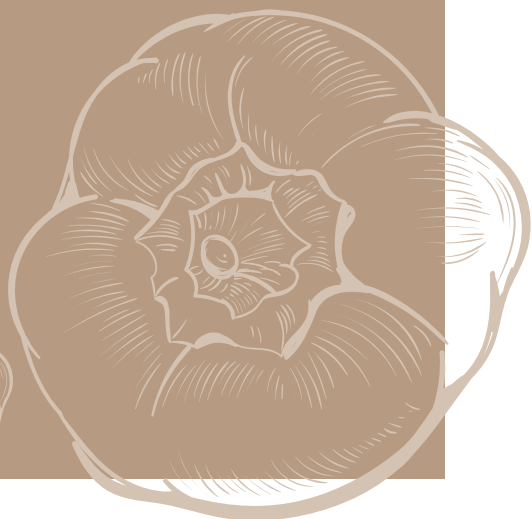
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana (1-7)	8
RUSTICA pomodoro, mozzarella, chiodini, patate al forno* *, sopressa (1-7)	9.5
CAMPAGNOLA pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, pancetta, origano (1-7)	9.5
TRIS pomodoro, mozzarella, misto funghi (chiodini, porcini, champignon) (1-7)	9.5
TREVIGIANA pomodoro, mozzarella, brie, radicchio*, porchetta (1-7)	10.5
FRESCA base rossa e, dopo cottura: rucola, mozzarella di bufala, pomodorini conditi (1-7)	9.5
GUSTOSA pomodoro, mozzarella, brie, porcini, pomodorini (1-7)	9
B.G.R. pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie (1-7)	9.5
INGLESINA pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini in cottura, asparagi, grana a scaglie (1-7)	9
CARLOS pomodoro, mozzarella, cipolla, brie, speck, pomodorini e rucola in cottura (1-7)	10
ETRUSCA pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio*, salamino (1-7)	9.5
TONNATA pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini, olive verdi (1-4-7)	9
PREGIATA pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini, rucola (1-2-7)	9.5
MISTO MARE pomodoro, mozzarella, salmone, gamberetti, granchio (1-2-4-7)	10

La pizza è fantasia.

La pizza è di tutti, è una base fragrante da farcire secondo ispirazione. Ognuno attingendo dal suo mondo. E quale regno è più ricco di possibilità di quello dell'infanzia, delle storie e dei cartoni?

E quindi ecco la nostra selezione, dedicata sia ai piccoli che agli adulti, in cui gli ingredienti si distribuiscono e si combinano sotto nomi di fantasia o a pieno estro del pizzaiolo. La pizza è gioia, la pizza è un gioco da gustare, magari immaginando di stare nel mezzo di un bosco incantato, dove l'unico limite è la capacità di desiderare.

Buon appetito!



TOPOLINO

pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel (1-7)

8

BAMBI

pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni, salamino, grana (1-4-7)

10

CIOPPE

pomodoro, mozzarella, brie, pancetta, pomodorini (1-7)

9

CIPCIOP

pomodoro, mozzarella, chiodini, brie, noci, rucola, speck (1-7-8)

10

SALVO

drigo estro del capo (a scelta del pizzaiolo)

12

⚠ comunicateci le vostre allergie

BOMBA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola, salamino, olive verdi (1-7)

10

TUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, wurstel, peperoni, tonno, salamino, grana (1-4-7)

13

Le Bianche

ORTOLANA

mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci**, grana (1-7)

10

CAVALLINA

mozzarella, carciofi, bresaola, grana a scaglie (1-7)

9.5

SMILE

mozzarella, zucchine, patate al forno**, montasio (1-7)

9

NONNA

mozzarella, brie, melanzane, porcini, pancetta croccante (1-7)

10.5

IECCA

mozzarella, brie, chiodini, pancetta (1-7)

9

ANDREA

mozzarella, porcini, peperoni, pancetta, burrata (1-7)

10.5

Senza salsa di pomodoro . . .

E se Cristoforo Colombo non fosse mai arrivato in America e noi non avessimo mai scoperto i pomodori?

Ci avete mai pensato? Quanto sarebbe diversa l'italianissima pizza, che tutti, in tutto il mondo, si immaginano prima di tutto con la famosa pummarola ncoppa?

Bhe, sarebbe una pizza bianca, con la sua eleganza e il suo mix perfetto — anche senza pomodoro — di colori, profumi e sapori. Perché la pizza è italiana e noi, diciamoci la verità, siamo in fondo tutti un po' artisti e troviamo sempre la soluzione giusta, anche se ci togliete un ingrediente.





Gli Arrotolati

DELICATO

mozzarella, brie, porcini, prosciutto crudo (1-7)

9.5

PICCANTE

mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, salamino, prosciutto cotto (1-4-7)

9.5

I Calzoni

CLASSICO

mozzarella, prosciutto cotto, funghi (1-7)

8

VERDURE

mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci** (1-7)

10

TOPOLINO

mozzarella, prosciutto cotto, wurstel (1-7)

8

BRACCIO DI FERRO

mozzarella, ricotta, spinaci** (1-7)

8

FRANCESCO

INTERNO: mozzarella, formaggi misti, chiodini, cipolla.

ESTERNO: pancetta e formaggio fuso (1-7)

10



Gli Snack Caldi

CLUB CLASSICO

formaggio, prosciutto cotto, pancetta, funghi, lattuga, pomodoro (1-7)

9.5

CLUB VEGETARIANO

formaggio, melanzane, peperoni, spinaci**, lattuga, pomodoro (1-7)

9.5

TOAST

prosciutto cotto, formaggio (1-7)

4.5

BRUSCHETTA CLASSICA

dadolata di pomodoro aromatizzato, origano (1)

5

BRUSCHETTA PICCANTE

pomodoro, mozzarella, salamino, olio piccante, origano (1-7)

6.5

BRUSCHETTA PF

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, origano (1-7)

6.5

PATATE FRITTE (5)

3

PANINO CALDO 1

formaggio, lattuga, peperoni, porchetta (1-7)

8

PANINO CALDO 2

formaggio, lattuga, pomodoro, pancetta, funghi (1-7)

8

PANINO CALDO 3

formaggio, lattuga, pomodoro, sopressa, cipolla (1-7)

8

PANINO CALDO 4

formaggio, lattuga, pomodoro, melanzane, peperoni, scamorza (1-7)

8

PANINO XXL

panino da 265 gr. (con gli stessi ingredienti dei panini precedenti)

11.5

Bevande

BIRRE ALLA SPINA

Krombacher pils (bionda)	20 cl	3
	40 cl	5
	caraffa 1 litro	18
St.Feuillien brune (rossa)	20 cl	3.5
	40 cl	5
	caraffa 1 litro	20
St.Feuillien coast IPA	20 cl	3.5
	40 cl	5.5
Griesette blanche (bianca)	20 cl	3.5
	40 cl	5.5

VINI

Vino bianco frizzante	1/4 litro	3
	1/2 litro	6

ALCOLICI

SPRITZ LISCIO		2
SPRITZ CAMPARI O APEROL		3
	caraffa 1 litro	15
AMARO		3.5



ANALCOLICI

BIBITA IN BOTTIGLIA	33 cl	3
ACQUA	750 cl	3

CAFFÈ

ESPRESSO		1.3
DECAFFEINATO		1.5
ORZO		1.5
CORRETTO		1.8

VINI FINE PASTO

		
Verduzzo I.G.T. Venezia Giulia - Muelis, Micossi	3,5	20
Moscato Spumante - Goccia di Moscato, Benotto Luigino		15

Dolci

PANNA COTTA 5

TIRAMISÙ 5

CREMA CATALANA 5

DOLCE DELLA CASA 5





Benvenuti! È un piacere accogliervi nella nostra sala.

Abbiamo fatto del nostro meglio per curare ogni dettaglio dell'ambiente e del menu, nella speranza di farvi trovare uno spazio in cui sia piacevole passare del tempo, gustando cose

buone, che soddisfino il vostro palato.

Il nostro impegno è accogliervi sempre con il sorriso, con prodotti di qualità e preparati con amore.

Questo mestiere è la nostra passione e questo menu è solo il punto di partenza per cominciare a conoscerci. Per qualsiasi esigenza, fermateci e chiedete. Faremo il possibile per farvi tornare a casa felici nel palato e felici nello spirito!

Salvo e Donatella

Via Don Lucio Gera, 12
33087 Pasiano di Pordenone
Telefono 0434 628448



Orario da martedì a domenica: 17.30 | 22.00
Chiuso il lunedì

