

Ciro

bistro italiano

43 rue de la pompe • 75116 Paris

01.45.03.00.83 • lecirorestaurant@gmail.com

  • [@ciro_bistro_italiano](https://www.instagram.com/ciro_bistro_italiano)

www.leciro.fr



Tous nos plats sont concoctés à partir de produits frais et faits maison.
Dans toutes nos pizzas, la sauce tomate est préparée « maison » et nous utilisons de la « Fior di Latte », une mozzarella de haute qualité, produite à partir de lait entier de vache.

Ils sont également tous disponibles à emporter.

Prix nets en euros, taxes et service compris. Net prices in euros, taxes and service included.
Cartes bancaires et American Express acceptées à partir de 10€. La maison n'accepte pas les chèques.



Antipasti

Bruschetta • 8€

Tartare de tomates, straciatella, anchois marinés et roquette

Antipasti di verdure.... Assortiment de légumes de saison • 11€

Supplément mozzarella +4€

Pizzetta del Ciro • 11€

Aubergines, jambon de Parme 24 mois, tomates cerise et burratina

Calamari fritti.... sauce tartare • 14,5€

Caprese con pomodoro e mozzarella di bufala • 12€

La plancha bella • 24€

Jambon de Parme 24 mois, spianata piquante, bresaola, saucisson à la truffe, pecorino, olives taggiashe, pain maison

Autour de la burrata...

(seul ou à partager)

Burratina • 12€

Tomates confites et tapenade

Burrata • 18€

Jambon de Parme 24 mois

Burrata • 17€

Aubergine snackée et marinée

La création • 16€

Coeur coulant au basilic



Pizze

Pizze Rosse

Margherita.... Sauce tomate, fior di latte, basilic, olives et origan • 12,5€

Regina.... Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, champignons et olives • 15€

Bresaola.... Sauce tomate, fior di latte, bresaola, oignon rouge et origan • 15,5€

Calzone.... Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc et oeuf • 16€

Bufala.... Sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche et tomates cerise • 16€

Bufala e Parma.... Sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche, jambon de Parme 24 mois et tomates cerise • 18€

Palermo.... Sauce tomate, fior di latte, poivrons, oeuf, spianata piquante et olives • 16€

Napoletana.... Sauce tomate, fior di latte, anchois et câpres • 14€

Vegetariana.... Sauce tomate, fior di latte, champignons, artichauts, aubergines, courgettes, poivrons et origan • 17€

Luigi.... Sauce tomate, fior di latte, jambon blanc, poivrons, oignon rouge, chèvre et ail • 15€

Pizze Bianche

Quattro formaggi.... Base crème, fior di latte, scarozza, gorgonzola, olives taggiashe et origan • 16€

Al tonno.... Fior di latte, émietté de thon, oignon rouge et olives taggiashe • 15,5€

Capra.... Base crème fraîche, fromage de chèvre, miel et romarin • 14,5€

Salmone.... Base crème fraîche, fior di latte et saumon fumé • 16€

Tartufo.... Fior di latte, crème de truffe, champignons et roquette • 18€

Piadina.... Pizza garnie au jambon de Parme 24 mois, roquette, tomates fraîches, mozzarella di bufala • 16€

Suppléments :

Jambon de Parme 24 mois, bresaola, saumon fumé, thon, mozzarella di bufala • 3€

Roquette, oignons, champignons, artichauts, aubergines, œuf, courgettes, poivrons, jambon blanc et spianata piquante • 1€



Bimbi*

Jusqu'à 10 ans

Penne : *Napoletana* ou *Bolognese*

Pizza enfants : *Margherita* ou *Regina*

Mousse au chocolat maison ou *Boule de glace*
Sodas ou *Sirop à l'eau*

15€



Insalata et carpaccio

- Carpaccio di manzo*.... Carpaccio de bœuf, roquette et copeaux de parmesan • 14€ Supplément mozzarella +3€
- Carpaccio di bresaola*.... Roquette et copeaux de parmesan • 15€
- Insalata di paste*.... Farfalle, roquette, burratina, pesto, pignons grillés, tomates cerise, jambon de Parme 24 mois • 16€
- Caesar Salad*.... Romaine, émincé de poulet pané, tomates cerise, croûtons et parmesan • 18€
- Insalata vegetariana*.... Quinoa, avocat, tomates cerise, tomates séchées, ricotta, graines de courge, basilic, échalotes, olives • 18€



Paste

- Penne all'arrabbiata*.... sauce tomate pimentée (plat relevé) • 14€
- Linguine al pesto* • 14,5€
- Linguine alle vongole*.... Palourdes, ail, persil et huile d'olive • 19€
- Linguine alla carbonara*.... Véritable carbonara (sans crème fraîche), lardons et jaune d'oeuf • 15€
- Farfalle al salmone*.... Saumon fumé, crème fraîche et tomates datarino • 16€
- Penne quattro formaggi* • 14€
- Linguine al tartufo e funghi*.... Crème de truffe et champignons • 18€
- Linguine aux calamars*.... sauce tomate, ail et persil • 17€
- Rigatoni alla norma*.... sauce tomate, aubergines et ricotta salée • 14€
- Linguine alla bolognese* • 15,5€

Pasta sans gluten • 1€
Peut contenir des traces de gluten.
La liste des allergènes
est disponible sur demande.



Secondi piatti

- Escalope à la milanaise*.... Escalope de veau panée, linguine à la sauce tomate • 19€
- Escalope à la Valdostana*.... Escalope de veau panée, jambon de Parme, mozzarella, linguine à la sauce tomate • 23€
- Tagliata di manzo*.... Emincé de bœuf, roquette, parmesan • 22€
- Piccata*.... Escalope de veau citron, câpres, petits légumes et roquette • 19€
- Polipo grigliato*.... Poulpe grillé, écrasé de pommes de terre, raddichio et sauce olives taggiashe • 25€
- Pavé de saumon*.... brocolini et sauce vierge • 22€
- Tartare de bœuf*.... frites, salade • 20€
- Tartare de saumon*.... salade, avocat, parmesan, huile d'olive • 22€
- Saltimboca*.... ballotine de veau au jambon de Parme 24 mois, mozzarella, sauge et écrasé de pommes de terre • 22€



Dolci

- Tiramisu* • 8€
- Panna cotta* à la ricotta di bufala et citron vert • 8€
- Baba al rhum* • 8,5€
- Pizza Arthur* nappée de Nutella et noisettes concassées • 10€
- Gelato e sorbetto** (coupe une boule) • 4€
- Cheese cake* • 8€
- Salade de fruits frais* • 8€
- Mousse au chocolat* • 7€
- Moelleux au chocolat* glace vanille • 9€
- Café ou thé gourmand* • 9€

Vini Rossi

14 cl 50 cl 75 cl

Bardolino Classico [DOC]

Maison Deliberti

Région : Vénétie / 50% Corvina, 35% Rondinella, 15% Molinara

4,8€ 15€ 23€

Ninello Primitivo [IGT]

Maison Fullo di Pezza

Région : Pouilles / 100% Primitivo

6,5€ 23€ 34€

Chianti Torrequierce [DOCG]

Région : Toscane / 90% Sangiovese, 10% Canaiolo

5,5€ 18€ 27€

Montepulciano [DOC]

Maison Valeri Masciarelli

Région : Abruzzes / Vin bio 100% Montepulciano

7€ 24€ 37€

Valpolicella Classico superiore [DOC]

Maison Zenato

Région : Vénétie / 85% Corvina, 10% Veronese, 5% Corvinone

8€ 26€ 39€

Passione et sentimento

Maison Pasqua

Région : Vénétie / 40% Merlot, 30% Corvina, 30% Croatina

7,5€ 25€ 38€

Barbazolle Etna [IGT]

Maison Cottanera

Région : Sicile / 80% Nero, 20% Mascalese

41€

Chianti Superiore [DOCG]

Maison Fattoria di Poggiopiano

Région : Toscane / Vin bio 85% Sangiovese, 15% Merlot et Colorino

43€

Barolo [DOCG]

Maison Podere Rocche Dei Manzoni

Région : Piémont / 100% Nebbiolo

95€

Vini Bianchi

14 cl 50 cl 75 cl

Castelli Romani [DOC]

Région : Lazio / Malvasia, Trebbiano

4,8€ 15€ 23€

Pinot Grigio Superiore Friuli Aquileia [DOC]

Région : Vénétie / 100% Pinot Grigio

6,5€ 23€ 34€

Campostatano Falanghina [IGP]

Maison Campania

Région : Campagne / 100% Falanghina

6€ 20€ 29€

Orieto Classico [DOP]

Maison Cardeto

Région : Ombrie / 40% Grechetto, 60% Trebbiano, 15% Chardonnay

6€ 20€ 29€

Ariddu Grillo

Maison Valdibella

Région : Sicile / Vin bio 100% Grillo

7€ 24€ 37€

Greco di Tufo [DOCG]

Villa Mathilde

Région : Campagne / 100% Greco

48€

Vini Rosati

14 cl 50 cl 75 cl

Bardolino Chiaretto Classico [DOC]

Maison Pasqua

Région : Vénétie / 60% Corvina, 30% Rondinella, 10% Molinara

4,8€ 15€ 23€

Pinot Grigio Venezia Giulia [IGP]

Maison Ramatto Puiattino

Région : Vénétie / 100% Pinot Grigio

6€ 20€ 29€

Joy [IGP]

Grenache, Grenache gris

36€

Bollicine

Prosecco Cuvée Nobile Brut Treviso [DOC] • 38€ (btl 75cl)

Maison Conca D'oro

100% Glera

Champagne brut Paul Laurent blanc de blancs • 69€ (btl 75cl)

Maison Paul Laurent

100% Chardonnay

Lambrusco Grasparossa Remigio [DOC] • 39€ (btl 75cl)

Villa Maison CA' Dei Medici

100% Grasparossa

Acque

50 cl 1 l

Vittel

4,5€ 6,5€

San Pellegrino

4,5€ 6,5€

