

DA CECIÒ

ARTIGIANO DELLA PIZZA



MENÙ

APRI-PIZZA

I lievitati del giorno scelti da Andrea Morini, per cominciare

Cecina	€2
Ciaccino (1) Focaccia calda, sale di Maldon al rosmarino, lardo nostrale	€ 6
Soffiata & mortadella (1) Focaccia, mortadella di Bologna Bonfatti	€ 8,5
Cialda di focaccia Focaccia, culatello e stracciatella di burrata	€ 13
Mini Bun (1,4) 3 mini assaggi di panino "bun" con farciture diverse	€ 9

LE CLASSICHE

*Cottura nel forno a legna, impasto con lievito madre e farine bio del Mulino Marino
Servita stesa al piatto*

Margherita (1,4) Pomodoro bio az. agricola Prunotto, fiordilatte	€9,5
Marinara (1) Pomodoro bio az. agricola Prunotto, aglione della Valdichiana, origano di Pantelleria, olio evo Renzo Baldaccini DOP lucca	€8
Napoli (1,2,4) Pomodoro bio az. agricola Prunotto, fiordilatte, capperi di Salina, acciughe di Sciacca	€10
Capricciosa (1,4) Pomodoro bio az. agricola Prunotto, fiordilatte, verdura stagionale, olive, prosciutto cotto, funghi champignon	€11
Dal mi' orto (1,4) Pomodoro bio az. agricola Prunotto, fiordilatte, verdure di stagione bio dall'orto	€11
Focaccia cotto (1,4) Fiordilatte, prosciutto cotto	€12
Il nostro pane arabo (1,4) Fiordilatte, pomodoro a fette , insalata, prosciutto crudo 18 mesi	€12
Calzone (1,4) Fiordilatte, prosciutto cotto	€12

LE CECIO (le nostre pizze storiche con qualche novità!)

Cottura nel forno a legna- Impasto con lievito madre, farine bio semintegrali, enkir mulino Marino, sale marino integrale di Trapani presidio Slow Food - Servita stesa al piatto

Nota: gli ingredienti di queste pizze non sono modificabili, per non alterare l'equilibrio dei sapori.

Kyra (1,4)	€12
Pomodoro bio az. agricola Prunotto, provola affumicata, lardo gran riserva	
Mediterranea (1,2,4)	€13
Pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del cantabrico, olive taggiasche Roy, cipolla	
Amorosa (1,2,4)	€13
Fiordilatte, pomodorini confit, erborinato di capra, acciughe del Cantabrico	
Luna (1,4)	€12
Fiordilatte, verdura di stagione, lardo gran riserva	
Amatriciana (1,4)	€13
Pomodoro San Marzano DOP , pecorino romano DOP az. agricola Amatrice, guancialetto croccante, olio bio Tenuta Lenzini	
Nostromo (1,2,4)	€12
Pomodoro bio az. agricola Prunotto, fiordilatte, cipolla, capperi, olive taggiasche Roy, tonno rosso siciliano	
Da Cecio (1,4)	€11
Pomodoro bio az. agricola Prunotto, fior di latte, salame piccante artigianale, gorgonzola	
Cosacchina (1,4)	€9
Pomodoro pacatelle del Piennolo, 'Nduja, caciocavallo del monaco	
Giovanna (1,4,5,6)	€14
Fiordilatte, patate al forno della Garfagnana, pancetta croccante, porcini trifolati, semi misti	
Radicchiosa (1,4)	€14
Fiordilatte, radicchio cotto nel forno a legna, speck Alto Adige IGP croccante, erborinato di bufala, perle di aceto balsamico	
NEW! Carciofosa (1,4)	€14
Fiordilatte, carciofi alla romana, scaglie di pecorino "Gargano" di Amatrice, mentuccia	
Toscana (1,4)	€13
Fiordilatte, patate al rosmarino , sarciccia del norcino, pecorino stagionato della Garfagnana	
Tre pomodori (1,4)	€17
Salsa di pomodoro corbarino, pomodorini gialli confit, pomodorino del Piennolo, olive taggiasche Roy, acciughe del Cantabrico, stracciatella di burrata, origano di Pantelleria	

NEW! Asparagiosa (1,4,7)

€ 14

Fiordilatte, asparagini scottati, strapazzata d'uovo, pancetta croccante

I "TEGAMINI"

Cottura a vapore nel tegamino e forno a legna

Impasto con lievito madre e farine bio mulino Marino

Servita a spicchi

Caratteristiche: crosta croccante, interno soffice

IN e OUT: farciti dentro o conditi sopra

Nota: gli ingredienti di queste pizze non sono modificabili, per non alterare l'equilibrio dei sapori.

Cotto alla brace & Fontina d'alpeggio (1,4) IN

€13

Prosciutto cotto alla brace, fontina d'alpeggio DOP, porcini trifolati

Margherita in tegamino (1,4) OUT

€ 13

Pomodoro corbarino, bocconcini di bufala, pomodorino confit, olio al basilico

Bologna con impasto al Riso Venere (1,4,5) OUT

€ 13

Mortadella di Bologna Bonfatti, stracciatella di burrata, granella di pistacchio di Bronte, olio evo bio Tenuta Lenzini

Crudissimo (1,4) IN

€ 13

Mozzarella di bufala di battipaglia, prosciutto crudo toscano 24 mesi di stagionatura, pomodorino confit alle erbe

Pulled Pork (1) IN

€15

Salsa barbecue, pulled pork (maiale sfilacciato cotto bassa temperatura 24 ore), cipolla caramellata, insalatina, salsa tartara

Culatello (1,4) OUT

€16

Culatello, stracciatella di bufala, pomodorini al forno

NEW! Tartare (1,4) OUT

€18

Tartare di manzo, stracciatella di bufala, senape

LE PIZZE DEGLI AMICI

Le pizze dedicate agli amici di farina e lievito e cucina

Tajo (1,4,5)

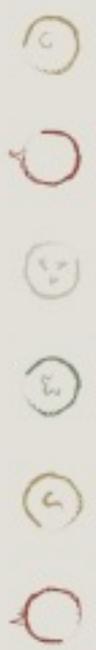
€15

Fiordilatte, cipollotto bruciato, stracciatella di bufala, Nocciola Gentile Az. agricola Madovito, limone, olio evo di Renzo Baldaccini

Osteria di Lammari (1,2,4)

€15

Pomodoro, Baccalà san Giovanni, bieta del campo, sale, pepe, olio evo bio Tenuta Lenzini



INGREDIENTI AGGIUNTIVI

Mozzarella di Bufala di Battipaglia

€3

Mozzarella senza lattosio

€2,5

ELENCO ALLERGENI

1 Cereali 2 Pesce 3 Soia 4 Latte 5 Frutta a guscio 6 Semi di sesamo 7 Uova

PER CHIUDERE IN DOLCEZZA...

Calzone dolce

€6

Crema di nocciola del piemonte (no lattosio), granella di nocciola
Crema di pistacchio granella di pistacchio di bronte

Le Torte co' becchi del forno

€3

Tortino caldo di mele

€5

Panna cotta home made

€4

Guarnita con caramello o pistacchio o frutti di bosco

I dolci della pastry chef Loretta Fanella:

Caramello salato

€ 6

Mousse al caramello, cioccolato fondente, granella di nocciola

PuzzleTiramisu

€ 7

Crema al mascarpone, cioccolato fondente, frolla al limone, caffè in polvere

Cheese cake al lampone

€6

Yogurt, panna, gelationa di lampone

Rosa Rossa

€7

Crème brûlée alla vaniglia, gelée di pesca al profumo di lavanda, cubetti di albicocca

Coperto

€1,5

DA BERE



I VINI

I VINI DI CASA

FATTORIA SARDI

Pet Nat Bianco 2020

€17

Vino frizzante

Trebbiano

Pet Nat Rosé

€17

Vino frizzante

Trebbiano e Moscato rosso d'Amburgo

Rosé 11 Primavera
Sangiovese, Syrah e Vermentino €20

TENUTA LENZINI

Vermignon 2021 €25
Vermentino e Sauvignon Blanc

Casa e Chiesa 2020 €18
Merlot

MALGIACCA

Bianco 2021 €19
Trebiano, Vermentino, Malvasia e altri vitigni italiani

Rosso 2020 €20
Sangiovese accompagnato dai toscani Canaiolo, Ciliegiole, Malvasia Nera e altri vitigni

A SPASSO COL BICCHIERE

FURLANI – TRENTINO €17
Velato Sur Lie Metodo Familiare
Rifermentato

Lagarino Bianco e Valderbara
Leggermente torbido alla vista, si schiude su intriganti sentori fruttati con rimandi di pera e mela, accompagnati da note di agrumi e intensi sbuffi minerali. Al palato spicca per il sorso fresco e incredibilmente sapido, dalla beva diretta, semplice e piacevole

PALTRINIERI – EMILIA €18
Radice Lambrusco di Sorbara 2020
Rifermentato

Rosa salmone con perlage molto fine e persistente, leggermente torbido per la presenza del residuo di rifermentazione (fondo). Al naso è agrumato, con note che ricordano il pompelmo, la fragolina di bosco, sentori floreali di rosa selvatica. Fresco con spiccata acidità che richiama il melograno e la buccia di mela verde. Grande sapidità, equilibrio e persistenza.

CASEBIANCHE – CAMPANIA
€23

Dosaggio Zero La Matta sui lieviti 2019

Fiano
Questo spumante ha origine dalla Vigna Bianconuova, a Torchiara, nel cuore del Cilento. Viene ricavato da sole uve Fiano, pressate intere senza pigiadirasatura. Il mosto viene diviso in due parti: una procede con la fermentazione per dare il vino base, l'altra viene utilizzata come liqueur de tirage per la

presa di spuma che avviene in bottiglia. A differenza del metodo classico tradizionale, questo spumante non va incontro a sboccatura ma viene proposto integro sui propri lieviti naturali.

LA STAFFA – MARCHE

€17

Mai sentito!

Rifermentato

Verdicchio e Trebbiano

Colore giallo scarico, velato. Profumo intenso, molto persistente, fine, fruttato con sentori di lievito, panificazione e di finocchietto selvatico. Gusto secco, acidulo, rinfrescante, abbastanza morbido; grande persistenza, molto equilibrato, fine.

MALLOL GANTOIS - CRAMANT, CHAMPAGNE

€53

Brut Grand Cru Blanc de Blancs

Chardonnay

Di colore giallo dorato e con un perlage fine e persistente, al naso apre con intriganti note di fieno, lievito e pane, tipiche del lungo affinamento sui lieviti. Chiude con sentori di miele e frutta secca. In bocca è fresco, minerale, con note agrumate che smorzano quelle vegetali e di frutta secca. Molto persistente.

LARNAUDIE HIRault - TROIS-PUITS, CHAMPAGNE

€44

Brut Tradition Le 3 Puits

Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Da uve Pinot Noir Pinot Meunier, Chardonnay. Champagne delicato ed equilibrato, maturato sui lieviti per 24 mesi. Esprime tipiche nuance di fiori bianchi, frutta e crosta di pane e ha un gusto vivace, minerale e rinfrescante.

DOURDON VIEILLARD - REUIL, CHAMPAGNE ROSÉ

€55

Brut Intense

Pinot Meunier e Pinot Nero

Da uve Pinot Meunier e Pinot Noir. Colore rosa salmone; perlage fine e persistente. Al naso si esprime con delicati sentori di lamponi e frutta gialla, anche candita. Al palato è fresco, di buona sapidità e splendidamente armonico.

RUGGERI

Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry 'Giall'oro' Ruggeri €19

Il "Giall'Oro" di Ruggeri è un Prosecco extra-dry morbido e cremoso, di grande piacevolezza. Note di frutta matura, fiori bianchi e una vivace freschezza lo rendono semplice e molto versatile, ideale da bere in compagnia

CIMA DEL POMER

€17

Zero.1 Fondante

Glera 100%

Vino frizzante

Un vino bianco frizzante ottenuto da uve Glera a seguito di una seconda fermentazione in bottiglia. E' il vino di famiglia, orgogliosamente veneto, nello spirito e nella sostanza. Rientra nella categoria dei vini fondanti integrali di Cima del Pomer chiamati così per la presenza all'interno della bottiglia dei lieviti, cui conferiscono il classico aspetto opalino.

VALLIS MARENI

€19

Prosecco Agricolo Extra Dry

Ha un colore paglierino scarico tendente al verdolino ricamata da minuto e incessante perlage. Ha intenso e persistente profumo fruttato, di finissima qualità, che ricorda in modo evidente la mela golden matura e i fiori d'acacia. È abboccato e fresco, piacevolmente snello e leggero di alcool, di grande morbidezza e di stabilissimo equilibrio con buona persistenza e finale fruttato. Per la sua versatilità può aprire e chiudere un pranzo o rallegrare ogni ora della giornata.

CASCINA BURIO

€15

Moscato d'Asti Pianbunsa

LE BIRRE ARTIGIANALI

LA SPINA

€4,5

BIRRIFICIO ITALIANO – COMO

Tipopils 0.30

Birra chiara (Pilsner), 5,2% vol.

Bibock 0.30

Birra ambrata doppio malto (Bock), 6,2% vol.

LE BOTTIGLIE

€6

BIRRIFICIO ITALIANO - COMO



Finisterrae 0.33

Birra chiara di frumento (Hefeweizen), 5% vol.

VùDù 0.33

Weizen scura doppio malto (Dunkelweizen), 6,2% vol.

BIRRIFICIO DEL FORTE – LUCCA

Gassa d'amante 0.33

Birra chiara (Belgian Blonde Ale) senza glutine, 4,5% vol.

Regina del mare 0.33

Belgian Dark Strong Ale, 8% vol.

La Mancina 0.33

Birra chiara (Belgian Strong Ale), senza glutine, 7,5% vol.

BIRRIFICIO BRUTON - LUCCA

Brutòn 0.33

Birra chiara (Golden Ale), 5,5% vol.

Lilith 0.33

Birra ambrata (Pale Ale), 5,5% vol.

PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO - LIVORNO

Awanagana 0.33

Birra chiara (Golden Ale) senza glutine, 4,8% vol.

Trepponti 0.33

Birra bianca (Blanche) con farro e grani antichi, 4,6% vol.

DISTILLATI SELEZIONATI

GRAPPA DELLA FELICITÀ, DU.IT / Toscana

€5

Grappa barricata di Chianti, con sentori di camomilla, zafferano e pompelmo.

VOLGARE AMARO NAZIONALE, DU.IT / Toscana

€5

Amaro di erbe con sentori profondi di cannella, rabarbaro, china, finocchio e chiodi di garofano.

GRAPPA LA ROBUSTA, PRAVIS / Trentino

€5

Da vinacce di uve Cabernet, Syrah e Rebo. Per la distillazione si utilizza il proprio alambicco discontinuo a bagnomaria di nuovissima concezione. Dopo la distillazione, viene posta in appositi serbatoi di inox.

AMARO SAN JACOPO, IL GIRO DEL SOLE / Toscana.

€7

Digestivo di alta qualità, preparato secondo antiche ricette di antica alchimia ottocentesca mediante l'infusione di erbe e radici da coltivazione biologica, note per le loro proprietà digestive e medicinali. Ottimo dopopasto con le sue fragranze di erbe e spezie, San Jacopo si presta bene anche alla miscelazione, consigliato infatti nella preparazione di intriganti sour.

RUM Añejo Superior, MONTE CRISTO / Rep. Dominicana

€5

Añejo Superior invecchia 7 anni. Profumo dolce di vaniglia e pasticceria accompagnati da legno zucchero di canna. Palato secco e intenso, adatto alla miscelazione. Al naso da sentori dolci di vaniglia e pasticceria, legno e spezie. Al palato esprime morbidezza con note di frutta secca con un sorso semplice e piacevole, vivacizzato da note speziate.

TIFEIO, OPIFICIO NUNQUAM / Toscana

€7

Questo amaro che fa parte della "Etrurian Premium Line" dell'Opificio Quantum è ottenuto da un raffinato e sapiente assemblaggio di liquori antichi quali China, Kola e Rabarbaro. Tifeo deriva da Tifone o Tisifeo il cui nome dalla mitologia greca ed etrusca significa "Fumo stupefacente". Ottimo usato in miscelazione per drink aperitivi e corposi.

CREMA PISTACCHIO VERDE BRONTE Pistacchino,
DISTILLERIE BELFIORE / Sicilia

€6

Il Pistacchino è la crema di liquore realizzata con il pregiato pistacchio di Bronte secondo una ricetta tradizionale siciliana. La lavorazione artigianale e la qualità delle materie prime impiegate sono complici del suo sapore autentico e appagante.

GRAPPA DI MOSCATO, DISTILLERIA FRANCESCO / Trentino

€5

Trasparente, olfatto molto profumato, per questa grappa morbidissima che rispetta le fragranze e i sapori varietali. La Grappa di Moscato della distilleria Francesco Poli è suadente e profumata, rappresenta una tipologia di grappa fresca e di facile beva.

AMARO DI ARANCIA ROSSA E CARCIOFINO SELVATICO DELL'ETNA Red AMACARDO / Sicilia
€6

Dall'infuso dei particolari carciofini che crescono sui territori adiacenti al vulcano più grande d'Europa, l'Etna, con le scorze dell'agrume simbolo della Sicilia ovvero l'arancia rossa, nasce l'amaro di Carciofino e Arancia Rossa Amacardo. Unendo il sapore amarognolo del carciofino con il tocco delle scorze dell'arancia rossa, l'amaro Amacardo si presenta con un colore ambrato e dal gusto caramellato.

RON SOLERA 12 años, CARTAVIO / Perù

€8

Realizzato con le tecnica Solera, il Ron 12 Años “Cartavio Solera” è ottenuto dalle migliori miscele di rum invecchiate tra i 5 e i 15 anni in botti di rovere. Dopo numerosi anni, i rum più vecchi sono miscelati con i rum più giovani e grazie al passaggio in botti di ex bourbon e sherry, si ottiene alla fine del processo, un caratteristico profilo aromatico. Così la distilleria Cartavio Rum Company offre un ron espressivo, maturo e rotondo, di grande personalità e carattere.

PASSIFLORA EDULIS, OPIFICIO NUNQUAM / Toscana

€5

Liquore al frutto della passione, frutto dal sapore unico, ricco di vitamine, sali minerali e di potassio in grande quantità. Ottimo dissetante combinato con della tonica o dello spumante secco, eccellente con cocktail a base rum.

L'ACQUA

€2

Acqua Naturale Panna

Acqua Frizzante San Pellegrino

GLI ANALCOLICI

€3

Aranciata bio Cortese (bio)

Spuma Cortese (bio)

Coca cola in bottiglia di vetro 0.33

Coca cola Zero in bottiglia di vetro 0.33

CAFFÈ HAUSBRANDT

€1,5