



Sciuè Sciuè

Pizzeria Napoletana

dal 2005

La Tradizione è servita

ANTIPASTI E SFIZI

FRITTURA NAPOLETANA ^{1,3,7}	€ 7,00
MONTANARA FRITTA ^{1,7} sugo, mozzarella, basilico e formaggio	€ 7,00
LUCIANA ^{1,14} cozze, crostini, pomodorini	€ 12,00
TITINA ^{1,14} impepata di cozze	€ 10,00
GENNARINO ⁷ mozzarella di bufala 250 gr., rucola, pomodorini, prosciutto crudo	€ 15,00
CAPRESE ⁷ mozzarella di bufala 250 gr., pomodorini, rucola	€ 12,00
MARIA salsiccia fresca e friarielli in padella	€ 12,00
BUFALA RIPIENA - bufala 250 gr ⁷ ripiena di salsiccia fresca e friarielli o melanzane in padella	€ 15,00
BOCCONCINO BUFALA - gr. 100 ⁷	€ 5,00
POLPETTINE FRITTE - 12 pz ^{1,3,7}	€ 6,00
ZEPPOLELLE - pz 10 ¹	€ 4,00
CROCCHÉ NAPOLETANO - pz 6 ^{1,3,7}	€ 6,00
CHIACCHIERE FRITTE ^{1,7} pasta per pizza, rucola, pomodorini, grana	€ 8,00

PIZZE CLASSICHE

MARINARA ¹ sugo, aglio, origano, basilico	€ 6,00
MARGHERITA ^{1,7} sugo, mozzarella, basilico	€ 7,50
NAPOLI ^{1,4,7} sugo, mozzarella, capperi, acciughe	€ 9,00
QUATTRO STAGIONI ^{1,7} sugo, mozzarella, funghi, olive nere, prosciutto cotto, peperoni	€ 10,00
DIAVOLA ^{1,7} sugo, mozzarella, salsiccia secca piccante	€ 8,00
SARDA ^{1,7} sugo, mozzarella, salsiccia secca, pecorino	€ 8,50
CAMPAGNOLA ^{1,7} sugo, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	€ 10,00
BOSCAIOLA ^{1,7} sugo, mozzarella, salsiccia arrosto, funghi	€ 9,00
CALZONE ^{1,7} sugo, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 10,00

LE SPECIALITÀ

SCIUÉ SCIUÉ 4 GUSTI ^{1,7} sugo, pomodorini, bufala sugo, provola, melanzane fritte bianca, provola, porcini bianca, mozzarella, salsiccia, friarielli	€ 14,00
TOTÒ E PEPPINO 2 GUSTI ^{1,7} sugo, mozzarella, provola, melanzane fritte bianca, mozzarella, provola, salsiccia arrosto, friarielli	€ 12,00
SPACCANAPOLI 2 GUSTI ^{1,7} sugo, mozzarella, pomodorini, bocconcino di bufala 100 gr bianca, provola e friarielli	€ 13,00
MONDRAGONE ^{1,7} sugo, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 12,00
CAFONCELLA ^{1,4,7} sugo, pomodorini, acciughe, capperi, olio agliato, basilico, origano	€ 8,50
MELANZANE IN PADELLA ^{1,7} sugo, mozzarella, provola, melanzane fritte	€ 9,50
BOMBETTA DI TOTÒ ^{1,7} sugo, mozzarella, bordo ripieno salsiccia e friarielli	€ 11,00
'O CHIATTON ^{1,7} sugo, mozzarella, bordo ricotta e ciccioli napoletani	€ 11,00
PROCIDA ^{1,2,4,7,14} sugo, mozzarella, misto mare*, gamberone*, cozze, vongole, olio agliato, prezzemolo	€ 15,00
PULCINELLA AL FORNO OPPURE FRITTA ^{1,7} calzone, sugo, mozzarella, provola di Agerola, ricotta di bufala, ciccioli napoletani	€ 12,00



LE BIANCHE

TOTÒ ^{1,7} bianca, mozzarella, salsiccia arrosto, friarielli	€ 12,00
CARLOFORTINA ^{1,4,7} bianca, mozzarella, tonno, pomodorini, pesto di rucola e noci fatto in casa	€ 8,50
QUATTRO FORMAGGI ^{1,7} bianca, mozzarella, pecorino, gorgonzola e provola di Agerola	€ 10,00
MALAFEMMENA ^{1,7,8} bianca, mozzarella, provola, salsiccia secca piccante, pesto di rucola e noci fatto in casa, burrata di bufala gr. 125	€ 13,50
AGEROLA ^{1,7} bianca, provola, funghi porcini *, prezzemolo	€ 10,00
ZIZZONA ^{1,7,8} bianca, mozzarella, provola, mortadella felsinea I.G.P., granella di pistacchi, burrata di bufala gr.125	€ 15,00
BAMBULELLA ^{1,4,7} bianca, mozzarella, pomodorini, fiori di zucca, acciughe, bocconcino di bufala gr.100	€ 13,50
SAN DANIELE ^{1,7} base focaccia, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, bocconcino di bufala gr.100	€ 15,00
MERGELLINA ^{1,2,4,7} bianca, fiori di zucca, gamberetti, pomodori datterini, bottarga di muggine, mozzarella	€ 13,00
RUCOLA E GRANA ^{1,7} bianca, mozzarella, rucola, grana	€ 10,00

CARNE & PESCE

BISTECCA DI MANZO Gr. 400-500 circa	€ 20,00
BISTECCA CAVALLO GRAN PREMIO Gr. 400-500 circa	€ 20,00
GRIGLIATA MISTA - gr. 500 circa salsiccia di maiale, braciola o capocollo, cavallo, pancetta e arista	€ 22,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ARROSTO* ⁴	€ 15,00
TRANCIO DI PESCE SPADA ALLA LUCIANA* ⁴	€ 16,00 pomodorini, olive nere, capperi

CONTORNI

PATATINE FRITTE* ^{2,5,6}	€ 5,00
PATATINE CHIPS* ^{2,5,6}	€ 7,00
INSALATA MISTA iceberg, radicchio, rucola, pomodorini	€ 5,00
FRIARIELLI IN PADELLA solo periodo invernale	€ 7,00
MELANZANE IN PADELLA pomodoro, melanzane fritte saltate in padella	€ 7,00
VERDURE GRIGLIATE melanzane, zucchine, peperoni	€ 6,00

DOLCI

DOLCE SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO	€ 8,00
SORBETTO AL LIMONE ⁷	€ 3,50
BABÀ ^{1,3,6,7}	€ 6,00
BABÀ FARCITO ^{1,3,6,7} crema pasticcera fatta in casa o panna	€ 8,00
BUFARELLA ⁷ crema di ricotta di bufala con topping al cioccolato	€ 6,00
DELIZIA AL LIMONE ^{1,3,6,7,8} cupola di pan di spagna farcita e ricoperta con creme al limone	€ 6,00
PASTIERA NAPOLETANA ^{1,3,7} classica torta napoletana con ricotta, grano saraceno e scorza d'arancia	€ 6,00
TORTA DI RICOTTA E PERE ^{1,3,6,7,8} crema alla ricotta con pere sciroppate fra due morbidi biscotti alla nocciola	€ 6,00
TORTA RICOTTA E PISTACCHIO ^{1,3,6,7,8}	€ 6,00
SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO ^{1,3,6,7,8} tortino farcito con cuore di cioccolato	€ 6,00
TIRAMISÙ ^{1,3,7}	€ 6,00

LIQUORI

DISTILLATI	€ 5,00
AMARI	€ 4,00
MOSCATO	€ 3,00

BIBITE

COCA COLA, ARANCIATA, SPRITE, CHINOTTO	€ 3,00
THÈ PESCA/LIMONE	€ 3,00
ACQUA NATURALE/GASATA	€ 2,50
CAFFÈ, CAFFÈ DEK	€ 1,50



ichnusa
AMBRA LIMPIDA

LISTA 14 ALLERGENI

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti contrassegnati con* sono preparati in
parte con alimenti surgelati.
In caso di intolleranza consultare la tabella
"Allergeni" in fondo al menu.
Ogni aggiunta varia da €1,50 a €6,00

SERVIZIO X PERSONA € 2,50