

Kyklos

RISTORANTE & PIZZERIA

Benvenuto in Kyklos

Ci hai fatto caso?

Da qualunque posizione tu ti trovi adesso puoi sicuramente scorgere qualcosa di forma rotonda.

Che si tratti del bancone, di un complemento d'arredo, del disegno sulla tovaglietta o di svariati altri dettagli, ogni cosa qui dentro è in qualche modo connessa al concetto di cerchio.

Anche Kyklos, in greco, significa Cerchio. Il Cerchio dei Sapori, appunto, ovvero il motivo fondamentale per cui tu sei qui, e anche noi. Perché da quando esistiamo, il nostro unico obiettivo è garantirti glorioso piacere ogni volta che porti la forchetta alla bocca, permettendoti di chiudere in modo soave il cerchio della tua giornata.

*Con questo vogliamo augurarti
una piacevole permanenza
e una cena deliziosa.*

Servizio e Coperto: € 1,5

BIRRE ALLA SPINA



ST. STEFANUS

Tre mesi di maturazione, con un intenso gusto fresco e fruttato e una nota finale secca e luppolata.

Alc./Vol.: 7% - Colore: Dorato

Fermentazione: Alta - Stile: Birra d'Abbazia

30cl € 5,00



KOZEL LAGER

Gusto ricco e bilanciato, con leggere note di malto e luppolo.

Alc./Vol.: 4,6% - Colore: Giallo chiaro

Fermentazione: Bassa - Stile: Premium Lager

30cl € 3,50 / 50cl € 6,00



ST. BENOIT TRIPEL

Note aromatiche di caramello e malto, con un retrogusto di spezie e agrumi.

Alc./Vol.: 8% - Colore: Bionda

Fermentazione: Alta - Stile: Belgian Strong Golden Ale

30cl € 5,00



ST. BENOIT AMBRÉE

Piacevole miscela di caramello e malto con un sapore dolce e tonalità di luppolo.

Alc./Vol.: 5,9% - Colore: Ambrato

Fermentazione: Alta - Stile: Belgian Ale

30cl € 5,00



GORDON RED

Note di malto e caramello dalla corposità media, in un insieme piacevolmente amarognolo.

Alc./Vol.: 8% - Colore: Mogano

Fermentazione: Bassa - Stile: Amber Lager

25cl € 3,00 / 50cl € 6,00

ANALCOLICI

Coca Cola/Coca Cola Zero € 3,00

Cedrata € 2,00

Acqua 0,75 € 2,00

Fanta € 3,00

The € 2,50

Schweppes € 2,00



Isaac

Alc./Vol.: 5%

Colore: Bianca

Fermentazione: Alta

Stile: Blanche

75 cl € 13,00



Vitus Weihenstephaner

Alc./Vol.: 7,7%

Colore: Dorata, velata

Fermentazione: Alta

Stile: Weizen Bock

50 cl € 7,00

Quadrotti Croccanti



Una creazione artigianale
Kyklos, entrata nei cuori dei
clienti più affezionati.
Disponibile in 4 varianti.

STUZZICHERIE

Patatine fritte € 4,00

Pettoline con salse € 4,00

Poppers messicani € 7,00

Pepite di pollo impanate alla paprika € 6,00

Con salsa BBQ

Polpa di granchio € 5,00

Mortadella Bologna I.G.P. arrosto € 6,00

Prosciutto crudo di Parma alla barese € 5,00

Di Mare € 7,00

Con tonno rosso, stracciatella e granella di pistacchio

Mediterranei € 7,00 Slow Food*

Presidio Slow Food - Con capocollo di Martina Franca,
stracciatella e pomodorino confit

Del Nord € 7,00

Con salmone, rucola e stracciatella

Al Crudo € 7,00

Con stracciatella, prosciutto crudo di Parma
e datterino giallo

Dollari di patate € 4,00

Crostini € 7,00

con salmone e Philadelphia / Scamorza affumicata

Cuscinetti cremosi di melanzane
e mozzarella € 6,00

Sigari di speck e scamorza affumicata € 6,00



**Contrastelli
di baccalà con
pancetta croccante**

Su vellutata di zucca



€ 8,00



ANTIPASTI

Carpaccio di manzo € 8,00

Quello che si scioglie in bocca.

Con rucola, grana, limone e olio e.v.o.

Cascata di porcini

su carpaccio di manzo arrosto € 10,00

Con rucola, pinoli e olio e.v.o.

Selezione di salumi

con cuore di bufala € 14,00

Straccetti di pollo impanati

e sfumati al brandy € 6,00

Tartare di tonno rosso fresco

tritato al coltello

€ 8,50

Carpaccio di bresaola punta d'anca € 7,50

Con rucola, grana, limone e olio e.v.o.

Carpaccio di salmone affumicato € 8,00

Veli di tonno fresco marinato € 8,00

Sfere morbide di bufala

campana D.O.P. (5pz.) € 6,00

Filetto di maialino

in crosta di nocciole

€ 10,00

**Tartare
di manzo**

*Con burratina fresca intera,
granella di nocciole e olio e.v.o.*



€ 14,00



PIÙSCHETTA+

Molto più di una bruschetta



Straccetti & Porcini



Con straccetti di manzo,
funghi porcini, Grana e
pomodorini

€ 6,00

PIÙSCHETTA+ valorizza l'esperienza di mordere l'insieme degli ingredienti e godere dello scoppio dei sapori sul palato, tutto in una volta: affettiamo il pane e lo tostiamo in modo controllato e sempre uguale, affinché faccia da supporto solido e croccante al condimento, ma senza ergersi a protagonista.

Le Originali € 4,00

Intramontabili, secondo la ricetta originale Pugliese

Fior di Parma € 5,00

Con prosciutto crudo di Parma e fior di latte

Italiane € 5,00

Con stracciatella, prosciutto crudo di Parma e melanzane grigliate

Le Confit



Con nduja, stracciatella
e pomodorini confit

€ 5,00



VEGETARIANA

La selezione di piatti interamente dedicata al benessere derivante dalla terra.

Composizione di verdure grigliate € 5,00
Zucchine, melanzane, rucola, Grana, glassa balsamica

Spiedo di caprese € 6,00

Insalata di farro con verdure € 6,00

Quadrotti croccanti di campagna € 6,00
Con pesto di basilico, mozzarella di bufala e pomodorino

Millefoglie di melanzane € 6,00
Pomodoro, mozzarella, melanzana e basilico disposti a strati

Puccialda



*Cialda fredda rivisitata
con tocchetti di puccia integrale 72h,
cipolla rossa, pomodorini,
caroselli e ciuffo di stracciatella*

€ 5,00



INSALATE

La generosità delle nostre porzioni di insalata è una certezza: una dopo l'altra, le condiamo ad arte per essere i creatori del pasto più salutare che tu possa fare stasera.

C1 - Tonno € 6,00

Con tonno, fior di latte, pomodorini, mais

C2 - Prosciutto di Parma € 6,50

Con prosciutto crudo di Parma a dadini, fior di latte, pomodorini

C3 - Tonno marinato & Salmone € 8,00

Con salmone affumicato, tartare di tonno rosso, olio e.v.o. e limone

C4 - Bresaola Punta d'Anca € 6,50

Con bresaola punta d'anca a cubetti, fior di latte, pomodorini, mais

C5 - Polpa di Granchio € 6,50

Con polpa di granchio, radicchio, mais, carote alla julienne

C6 - Speck e Noci € 7,50

Con radicchio, rucola, mozzarella di bufala, speck e noci

C8 - Salmone & Gamberetti € 8,00

Con gamberetti, salmone affumicato, zucchine, mandorle a scaglie

C7 - Pollo

Con pollo, pomodorini, rucola, grana, zucchine grigliate



€ 7,50



PUCCE

Tutte le pucce che trovi qui oggi sono state create a partire da un processo di lavorazione artigianale, avvenuto circa 72 ore fa a qualche passo dal tuo tavolo.
Chiedila con l'impasto ai cereali! +1 €

A1 - Audace € 9,00

Carpaccio di manzo arrosto, scamorza affumicata, salsa barbecue

A2 - Nuda e Cruda € 7,50

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella, pomodorini, stracciatella, rucola

A4 - American Way € 7,50

Hamburger di angus, scamorza affumicata, insalata, salsa barbecue

A5 - Calabria € 7,50

Salsiccia calabra, pomodorini, cipolla rossa, Grana e rucola

A3 - La Celebre

La puccia artigianale più discussa e amata, dentro e fuori Kyklos



Hamburger di angus, rucola, Grana, gocce di glassa balsamica.

€ 7,50

PIADINE

B1 - Al Cotto € 5,00

Prosciutto cotto, fior di latte, pomodoro verde

B2 - Crudo di Parma € 5,00

Prosciutto crudo di Parma, fior di latte, pomodoro verde, rucola

B3 - Bresaola € 5,00

Bresaola, Philadelphia, rucola, olio e.v.o., limone, pomodorini

B4 - Salmone € 5,00

Salmone, insalata verde e Philadelphia

B5 - Philadelphia € 5,00

Prosciutto crudo di Parma, zucchine grigliate, Philadelphia, rucola

B6 - Carpaccio di tacchino € 5,00

Carpaccio di tacchino arrosto, rucola, Grana, olio e.v.o., limone



SECONDI

Tagliata di pollo con dollari di patate € 10,00

Con rucola, Grana e glassa balsamica

Tenerissima € 16,00

La tagliata d'angus a marchio Kyklos. Senza grasso da scartare, solo teneri bocconcini di carne da mordere. Con rucola, Grana, glassa balsamica e contorno di dollari di patate

Burger d'Angus € 7,50

Burger d'angus servito al piatto e arricchito con dollari di patate.

Pollo in camicia € 10,00

Petto di pollo, prosciutto crudo di Parma, fior di latte, rucola

Millefoglie di Filetto € 10,00

Filetto di maiale con prosciutto crudo di Parma, fior di latte, funghi cardoncelli, pomodorini, rucola

Tonno Rosso alla griglia € 16,00

Con semi di sesamo, limone, olio e.v.o.

La scaloppina come piace a te

Limone	Porcini	Cardoncelli	Vino bianco
€ 6,50	€ 7,50	€ 7,50	€ 6,50

Sua Maestà il Filetto



«Se credi che l'unica cosa in grado di tagliarsi con un grissino sia il tonno, ti hanno mentito».

Disponibile ai porcini o con riduzione al Primitivo.

€ 20,00





T-BONE THE MONSTER



€ 35,00 al kg

THE MONSTER

Ottenuto dalla vera Scottona Italiana.

Nel nostro allevamento di fiducia, le Scottone Italiane vengono scrupolosamente controllate ed allevate con la tecnica utilizzata in **Giappone per il Kobe**.

La tecnica prevede un massaggio dell'animale per ovviare al poco movimento: questo provoca la distensione delle fibre del muscolo e la diramazione di sottilissimi filamenti di grasso tra di esse.

Se poi ci aggiungi 24 ore di marinatura sottovuoto, ottieni **ciò che vedi in foto**.

E puoi ottenerlo adesso.

T-bone, Kg 1,2.

Tenero dentro, Monster fuori.



Vuoi immergerti nell'esperienza?
Provalo con il
"Nero di Troia - Le More"
Azienda agricola Santa Lucia

FANTABOSCO



*Mozzarella di bufala, nduja, funghi cardoncelli,
capocollo di Martina Franca fritto, datterino
giallo, tartufo*

€ 10,00





EGOCENTRICA



*Mozzarella, Mortadella Bologna IGP a fette,
pomodorino confit,
chips di melanzane,
crema di stracchino e Burrata intera*

€ 10,00

PIZZE BIANCHE

Kyklos € 8,00

Mozzarella, salsiccia fresca, funghi cardoncelli, pomodorini, Pallone di Gravina D.O.P., rucola

Golosa € 7,00

Mozzarella, pomodorini, Philadelphia, pancetta coppata, rucola

Contesa € 8,00

Mozzarella, gorgonzola, speck, noci, miele

Datterina € 8,00

Mozzarella, datterino giallo, stracciatella, speck in uscita

SUD (Presidio Slow Food) € 8,50

Mozzarella, Capocollo di Martina Franca, rondelle di Bufala, pomodorino confit

La Romana € 9,00

Mozzarella, Pecorino romano D.O.P., guanciale affumicato, carciofi a spicchi, stracciatella, pepe verde in salamoia in uscita

Coppata € 7,50

Mozzarella di bufala, pancetta coppata e zuccina

Martina € 7,50

Mozzarella, crema di zucca, stracciatella, Capocollo di Martina Franca e noci in uscita

Trentina € 7,50

Mozzarella, stracciatella, speck, mela verde e gocce di glassa balsamica

Diavola e Porcini € 7,00

Mozzarella, pomodorini, stracciatella, salsiccia piccante, funghi porcini

Margherita Nobile € 8,00

Salsa di datterino giallo, filetti di san marzano, bufala fresca fuori cottura, emulsione al basilico e olio e.v.o.

A Cesare € 15,00

Mozzarella, Pecorino romano D.O.P., pepe macinato fresco e scaglie di tartufo fresco (prodotto stagionale)

Friariella € 8,00

Mozzarella, salsiccia fresca, friarielli, mozzarella di bufala e peperone crusco di Senise I.G.P. in uscita

Cantadou € 7,50

Mozzarella, speck, cantadou, pomodorini, rucola

Fantasia € 7,50

Mozzarella, stracchino, pomodorini, carpaccio di tacchino arrosto, rucola

Trevigiana € 7,00

Mozzarella, stracciatella, radicchio

Genovese € 6,00

Mozzarella, pesto di basilico, pomodorini, pinoli

Vegetariana € 6,50

Mozzarella, pomodorini, zucchine, melanzane, peperoni grigliati, pangrattato

Contadina € 5,00

Mozzarella, rucola, pomodorini, datterino giallo, olio e.v.o.

Limonissima € 6,00

Mozzarella, prosciutto cotto, insalata verde, limone, olio e.v.o.

3 Formaggi D.O.P. € 6,00

Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Pallone di Gravina D.O.P.

Zuccosa € 7,50

Mozzarella, scamorza affumicata, salsiccia fresca, crema di zucca, rucola

Salmone Special € 9,00

Mozzarella, salmone affumicato, rucola, pomodorino confit, Philadelphia

Puoi chiederci ognuna delle pizze:

- in formato ciabatta
- con mozzarella senza lattosio (+ € 2,00)
- con impasto senza glutine (+ € 3,00)
- con aggiunta di stracciatella (+ € 2,00)



MORTADELLA E PISTACCHIO



*Mozzarella, stracciatella, mortadella a fette,
granella di pistacchio*

€ 8,00

Provala con la birra Vitus Weihenstephaner

PIZZE ROSSE

Diavola € 6,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante

Al Pesto sbagliata € 7,00

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, pesto di basilico, pomodorini in cottura e Grana

Principessa € 8,50

Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo di Parma

Al Carpaccio € 9,00

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, Grana, olio e.v.o., limone

Al Crudo di Parma € 7,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma

Calabrese € 7,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca calabrese, rucola, Grana

Infernale € 7,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca calabrese, nduja

Valtellina € 8,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca, rucola, Grana, olio e.v.o., limone

Fumè € 7,00

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck

Alice € 7,00

Mozzarella, pomodoro San Marzano, burrata fresca, filetti di acciughe del Mar Cantabrico e olio e.v.o.

Tonno e Cipolla € 6,50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea

4 Stagioni € 7,00

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive nere

Prosciutto e Funghi € 6,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Bicolore € 7,00

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, bresaola, olio e.v.o.

Al Cotto € 5,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Margherita € 4,50

Pomodoro, mozzarella

Pesto e Gamberetti € 8,00

Pomodoro, mozzarella, pesto, stracciatella, gamberetti

Stranamente Rossa € 8,00

Mozzarella, pomodoro, scamorza affumicata; in uscita: mortadella, stracciatella, capperi e peperone crusco

Cicci

Ciccio semplice / a strisce € 2,50

Ciccio caprese con crudo € 6,00

Pomodoro verde, fior di latte, prosciutto crudo di Parma

Ciccio Belpaese € 8,00

Bresaola, mozzarella di bufala, pomodorini, granella di pistacchio

Puoi chiederci ognuna delle pizze:

- in formato ciabatta
- con mozzarella senza lattosio (+ € 2,00)
- con impasto senza glutine (+ € 3,00)
- con aggiunta di stracciatella (+ € 2,00)



BUFALA



*Pomodoro,
mozzarella di bufala in cottura*

€ 8,00



DESSERT

Babà € 5,00

Mini Sacher € 4,50

Bon Bon € 4,50

Soufflé al Cioccolato € 5,00

ICONO



*Il cono tiramisù che ti trascina
dalla superficie alla profondità del
gusto*

€ 5,00



Messaggio da parte di un piatto

*«Ciao, siamo ognuna delle pietanze che hai trovato in questo menù.
Se ci hai viste qui, è perché siamo il risultato finale di studio, test di ingredienti e di
abbinamenti, prove di assaggio, dibattiti e tante prove fallite.*

*In pratica, noi siamo le pietanze vincitrici dell'accesa competizione con tutte le altre: dovevamo
superare gli standard di gusto di Kyklos, che sono i pilastri della sua esistenza, e ci siamo riuscite!
E - detto tra noi - ne siamo fiere.*

*Tuttavia, alcune persone sono insensibili e ci trattano come semplici pasti senza un'anima, modificandoci a loro
piacimento e secondo i loro gusti, a volte senza neanche averci assaggiate!*

*Questo è motivo di grande dispiacere per noi, perché ci priva di quell'unicità che ci ha permesso di essere qui oggi.
Senza contare la complessità che le modifiche comportano nella preparazione! I tempi si allungano,
gli errori si fanno più probabili e frequenti; in cucina si interrompe quel flusso naturale
e straordinario che guida ed entusiasma gli chef durante il lavoro.*

*Per questo motivo, di comune accordo, siamo qui a chiederti all'unisono di non cercare di cambiarci!
Provaci così come siamo ed esplora i gusti e gli accostamenti anche inediti che ti proponiamo,
perché siamo sicure che sapranno sorprenderti.*

*E se in noi dovessi notare qualcosa che non va, ti invitiamo a
farlo presente al personale, che non vede l'ora di accogliere
il tuo suggerimento per migliorarci.*

*Adesso non ti resta che ordinare:
ci vediamo al tuo tavolo!»*

Informativa sugli allergeni

Allergeni - Le nostre frittiture sono preparate con l'utilizzo di olio alto oleico, che non contiene alcuna traccia di arachidi. Ti preghiamo di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Kyklos

RISTORANTE & PIZZERIA

Google
Reviews ★★★★★

Come sei stato stasera?

Tantissime persone ci hanno già fatto pervenire la loro opinione sull'esperienza vissuta qui, e per questo siamo loro davvero grati.

Ora, però, la nostra attenzione è tutta su di te.

Dicci la tua anche tu. Puoi farlo su Google oppure su TripAdvisor!

Resta nel cerchio!

Puoi seguire tutti gli eventi, le promozioni e le iniziative di ogni tipo se scegli di seguirci:



www.pizzeriakyklos.it