

FOCACCE

FOCACCIA € 3,00
FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO € 6,00



menù pizza € 12,00

Chiacchiere al pomodoro
Pizza a scelta (tra le classiche)
Bibita da 0,20 L



menù carne € 16,00

Chiacchiere al pomodoro
Bistecca da 200 gr
Bibita da 0,20 L

O'Doce

LE DOLCEZZE PARTENOPEE E...

SBRICCIOLATA A MODO NOSTRO € 6,00



• NUTELLA • FRUTTI DI BOSCO
• CREMA DI CASTAGNE • PAN DI STELLE

CHEESECAKE CON FIOR DI FUSCELLA € 6,00



• MARS • FRUTTI DI BOSCO
• CREMA DI PISTACCHIO • KINDER BUENO

CHIACCHIERA € 10,00



• NUTELLA (€ 9,00) • CREMA PAN DI STELLE
• CREMA DI PISTACCHIO • CREMA DI CASTAGNE

TIRAMISÙ SBAGLIATO € 6,00



• NUTELLA • CREMA PAN DI STELLE
• CREMA DI PISTACCHIO • MARS

**DOLCEZZA ZABAGLIONE E MARSALA € 6,00
CON CANTUCCI**



DELIZIA AL LIMONE* DI SORRENTO € 6,00



SORBETTO AL LIMONE* € 5,00



BABÀ DEL VESUVIO* € 6,00



PRODOTTI DI STAGIONE CONSIGLIATI

BIBITE

ACQUA 0,50 L. € 1,00
ACQUA 0,75 L. (Ferrarelle/Natia) € 2,20
ACQUA 0,75 L. Depurata (Frizzante/Liscia) € 2,00
BOTTIGLIA 0,33 L. (Coca Cola/Coca Cola zero/Fanta/Sprite) € 3,00
COCA-COLA IN VETRO 1 L. € 5,00

I FINE PASTO

CAFFÈ' NAPOLETANO € 1,20
CAFFÈ' NAPOLETANO SCHIUMATO/MACCHIATO € 1,50
CAFFÈ' DECAFFEINATO € 1,40
CAFFÈ' GINSENG € 2,00
CAFFÈ' D'ORZO € 1,50
CAFFÈ' CORRETTO € 2,50
GRAPPA BIANCA RIBOLLITO € 5,00
GRAPPA BARRICATA RIBOLLITO € 6,00
GRAPPA STRAVECCHIA € 5,50
AMARO € 4,00
(Del Capo/Averna/Montenegro/Jegermeister
Lucano/Fernet/Branca Menta)
LIMONCELLO DI SORRENTO/
CREMA DI LIQUIRIZIA/MIRTO € 4,00



La tostatura in grani e qualche giorno di
riposo esaltano gli oli essenziali concedendo
al caffè un aroma dal profumo intenso
tipico Campano.



BIRRE ALLA SPINA



La LISA 0,2 L. € 4,50 / 0,4 L. € 6,50
La Lager italiana con grano antico e scorza d'arancia.
Dorata, non filtrata e dall'aspetto velato. Alc. 5,0% Vol.



La ReAle 0,3 L. € 6,00
Ambrata e intensamente luppolata, la prima
nata di Birra del Borgo. Alc. 6,4% Vol.



La DucAle 0,3 L. € 6,50
Dal colore scuro e il corpo pieno, lunga ed
avvolgente, è la nostra birra di "meditazione".
Alc. 8,5% Vol.

*Prodotto
solo per
Chiu Sapore*



Piccolo Birrificio Artigianale
al centro di Colliero...
...fare birra in casa per Hobby,
la storia comincia così.

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

La LISA 0,33 L. Alc. 5,0% Vol. € 5,00
La ReAle 0,33 L. Alc. 6,4% Vol. € 7,00
La DucAle 0,33 L. Alc. 8,5% Vol. € 8,00
Franziskaner Weisse Beer 0,50 L. Alc. 5,0% Vol. € 6,50
Chiu Sapore Hops 0,50 L. Alc. 5,5% Vol. € 7,50
Damm Daura Gluten Free 0,33 L. Alc. 5,4% Vol. € 7,50

LA CANTINA VINO DELLA CASA

CALICE € 4,00

RICHIEDI LA CARTA DEI VINI

*SERVIZIO € 1,00

*PRODOTTO SURGELATO ALL'ORIGINE

RISTOPIZZA NAPOLETANA HAMBURGERIA



*Cucina
e Amore*

#solocosebuone



www.chiusapore.com

GLI ANTIPASTI DI TERRA

CRUDO CON BUFALA E FRIARIELLI € 12,00
(Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala e Friarielli)

TAGLIERE DI SALUMI € 19,00

(Prosciutto Crudo, Lardo di Colonnata, Finocchiona IGP, Speck di Cinghiale, Pecorino, Formaggio Ubriaco e Miele di Castagno non pastorizzato da Api Nere Siciliane)

PARMIGIANA € 12,00

(Parmigiana di Melanzane, Straciatella di Bufala)

BRUSCHETTA a scelta tra (Pomodoro € 2,50 - Salmone e crema Manciusa € 3,50

Burratina e crema di Castagne € 3,50 - Lardo di Colonnata e crema di Tartufo € 4,00)

GLI ANTIPASTI DI MARE

CHEESECAKE DI SALMONE € 15,00

(Salmone Marinato, Straciatella di Bufala, Crumble di pane)

ZUPPETTA DI COZZE € 15,00

(Cozze, Vongole, Gambero, Pomodorini e Crostini)

I FRITTI

TRIS DI MONTANARA € 10,00

(Genovese - San Marzano e Burrata - Lardo di Colonnata e Crema di Tartufo)

MONTANARA CLASSICA € 3,50

(San Marzano, Grana e Basilico)

CHIACCHIERA CLASSICA € 9,00

(San Marzano e Grana)

CHIACCHIERE € 10,00 a scelta tra

(San Marzano e burrata - Cacio e pepe con Tartufo - Ragù alla Nduja e Guanciale croccante)

ORO NAPOLI € 12,00

(Misto fritto Nostra Produzione)

SUPPLI* € 2,50

FIORI DI ZUCCA** € 3,00

CHIPS DI PATATE € 6,50

LE INSALATE

CAESAR € 9,00

(Insalata Mista con Pollo, Patate, Crumble di Pane, Olive, Salsa Caesar)

MARINATA € 9,00

(Insalata con Salmone Marinato, Pachino, Olive e Crumble di Pane)

I PRIMI DI TERRA

CARBONARA TARTUFATA €13,00

(È bona... Ho già detto tutto!)

PASTA, PATATE E PROVOLA €12,00

(Pasta Mista con Patate e Provola dei Monti, Pepe e Grana)

PACCHERI ALLA GENOVESE € 15,00

(Paccheri, Brasato di Carne e Cipolle, Pepe e Grana)

SPAGHETTO DEL PIENNOLO €15,00

(Spaghetti, Pacchettelle rosse del Vesuvio, Grana e noce di burro di Beppino Occelli)

RAVIOLACCIO CREMOSO ALLE CASTAGNE €16,00

(Raviolaccio Asiago e Radicchio con Fonduta di Gorgonzola, Radicchio e Crema di Castagne)

I PRIMI DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE €14,00

(Spaghetti, Vongole Veraci, Prezzemolo)

PASTA FAGIOLI E COZZE € 12,00

(Pasta mista con Fagioli, Cozze, Pecorino e Pepe)

TONNARELLO DI CETARA RIVISITATO €16,00

(Tonnarelli, Pacchettelle rosse del Vesuvio, Olive Taggiasche, Colatura di Alici di Cetara D.O.C. e noce di burro di Beppino Occelli)

PACCHERO SICILIANO €15,00

(Paccheri, Gamberi, Crema Manciusa, scaglie di Mandorle e Melanzane dorate)

CHIEDI LA TUA PASTA SENZA GLUTINE A € 2,00

E' Spizze



Conserva tipica del Parco Nazionale del Vesuvio consistente nel tagliare a metà il Pomodoro del Piennolo e schiacciarlo manualmente.



A' frittura



Il Fior di Fuscella è un formaggio fresco in cui è racchiusa tutta la sapienza della tradizione. Leggera, dal gusto ricco, la ricetta di fuscella di Latteria Sorrentina è una vera delizia per il palato.



A differenza di altri pomodori viene "impalato" per consentire la crescita verticale della pianta e far sì che il frutto non tocchi terra e mantenga intatta forma e profumo unici.



IL BRACIERE DI TERRA

PERSONALIZZA CON LARDO DI COLONNATA, NOCI E CREMA AL TARTUFO + € 3,00

TAGLIATA DI MANZO € 19,00 a scelta tra:

(Con Patate Rustiche/Pachino, Rucola e Grana)

ENTRECOTE DI MANZO € 19,00 a scelta tra:

(Con Patate Rustiche/Pachino, Rucola e Grana)

TAGLIATA DI POLLO € 12,00 a scelta tra:

(Con Patate Rustiche/Pachino, Rucola e Grana)

SALSICCIA DI MAIALE €10,00

(Con Patate Rustiche/ Friarielli)

HAMBURGER DI BLACK ANGUS AMERICANO € 12,50

(HAMBURGER 200g. con Patate fritte ed Insalata)

IL BRACIERE DI MARE

CALAMARO* ALLA GRIGLIA € 14,00

con Scarola

SALMONE ALLA GRIGLIA IN CROSTA DI SEMI

DI PAPAVERO SU CREMA DI PATATE VIOLA € 16,00

CUOPPO DI MARE Frittura di Calamari* Gamberi* € 16,00

I CONTORNI

VERDURE GRIGLiate CONDITE € 6,50

PATATE FRITTE € 5,00

PATATE AL FORNO € 5,00

SCAROLA CAPPERI, ALICI E OLIVE € 5,00

INSALATINA VERDE/ MISTA € 5,00

FRIARIELLI RIPASSATI € 5,00

Secondo disponibilità del mercato

I BURGER HOUSE

FISH BURGER € 13,00

(Salmone marinato, Mozzarella di Bufala, Scarola e crema Manciusa)

BACON CHEESEBURGER €13,00

(Hamburger di Angus, Cheddar, Bacon, Insalata, Pomodoro e Salsa BBQ)

CRISPY CHICKEN BURGER €14,00

(Pollo panato, Speck di Cinghiale, Pomodoro, Insalata, Cheddar, crema di Castagne)

L'AMERICANO €15,00

(Hamburger di Angus, Insalata, Uovo, Cheddar, Crocchette di Patate, Bacon e Salsa BBQ)

CHIU' SAPORE BURGER €16,00

(Salsiccia, Parmigiana, Lardo di Colonnata e crema al Tartufo)

I CALZONI FRITTI E AL FORNO

CALZONE AL COTTO € 8,50

(Fiordilatte dei Monti e Prosciutto Cotto)

CALZONE NAPOLETANO € 9,00

(Pomodoro, Ricotta, Fiordilatte dei Monti, Salame)

CALZONE FRITTO CLASSICO € 9,00

(Ricotta, Fiordilatte, Cicoli e Pomodoro)

CALZONE FRITTO ALLE SCAROLE € 9,00

(Fiordilatte dei Monti, Scarole ripassate)

A' Grigl



Per la qualità e la morbidezza per il sapore elegante e deciso, per la provenienza da animali lasciati liberi di pascolare e nutrirsi di foraggio e cereali scegliamo solo carne di Black Angus Danese e Black Angus Americano



Per le nostre portate utilizziamo prodotti selezionati da un Artigiano Siciliano per garantire al palato l'autenticità delle Materie prime Italiane, come la Crema di Castagne, Crema Manciusa, Confettura al Peperoncino la Ducitta di Nocciolo e Pistacchio



O' Panin



Condisci i nostri piatti con L' Olio EVO Chiu Sapore, ottenuto dalle varietà di Olive presenti sul territorio di Palombara Sabina



I CORNICIONI RIPIENI

TOTÒ € 10,00

(Margherita con cornicione ripieno di ricotta)

SOFI €13,00

(Cornicione ripieno di Ricotta di Fuscella e crema di Tartufo, al centro Margherita, Lardo di Colonnata e Noci)

LE PIZZE GOURMET VE' CUNSIGLIAMM TUTT QUANTI!

PIZZA DI CETARA RIVISITATA € 15,00

(Colatura di Alici di Cetara, Pacchettelle rosse del Vesuvio, Olive taggiasche e confettura al Peperoncino)

GENOVESE € 12,00

(Brasato di Carne e Cipolla, Fiordilatte dei Monti, Pepe e Pecorino)

LA VIOLACEA € 14,00

(Crema di Patate Viola, Fiordilatte dei Monti, Speck di Cinghiale e Straciatella di Bufala)

LA MEDITERRANEA € 14,00

(Fiordilatte dei Monti, Crema Manciusa, Melanzane, Nduja e scaglie di Mandorle)

LARDO E TARTUFO € 15,00

(Pomodoro San Marzano, Patate Arrosto, Lardo di Colonnata, Crema di Tartufo, Provola dei Monti e Scaglie di Pecorino)

LA SAPORITA € 13,00

(Pomodoro San Marzano, Provola dei Monti, Finocchiona Toscana IGP, Ciuffi di Fior di Fuscella e Confettura al Peperoncino)

LA VALTELLINA € 14,00

(Fiordilatte dei Monti, Radicchio, Crema di Castagne, Speck di Cinghiale e Noci)

LE PIZZE ROSSE CLASSICHE

MARGHERITA € 6,00

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti)

MARINARA € 5,00

(Pomodoro, Origano, Aglio)

ROMANA € 6,00

(Pomodoro, Origano, Alici, Olive, Capperi)

NAPOLI € 6,50

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Alici)

DIAVOLA € 7,50

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Salame piccante)

FUNGHETTO € 7,50

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Funghi Champignon)

SICULA € 8,50

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Melanzane)

CAPRICCIOSA € 8,50

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon, Olive, Carciofini)

PEPERONA € 9,00

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Cicoli, Peperoni)

BUFALOTTA € 9,00

(Pomodoro, Mozzarella di Bufala)

MARGHERITA WÜRSTEL E PATATE € 8,00

(Pomodoro, Fiordilatte dei Monti, Würstel, Patate fritte)

NORCINA € 9,00

(Pomodoro, Provola dei Monti, Salsiccia, Crema al Tartufo)

PROVOLA E PEPE € 6,50

(Pomodoro, Provola dei Monti e Pepe)

LE PIZZE BIANCHE CLASSICHE

ALICE € 8,00

(Fiordilatte dei Monti, Fiori di Zucca, Alici)

LA LEGGERA € 9,00

(Fiordilatte dei Monti, Funghi, Pachino, P.Crudo, Rucola, Scaglie Grana)

CROSTINO € 6,00

(Fiordilatte dei Monti, Prosciutto Cotto)

4 FORMAGGI € 8,50

(Fiordilatte dei Monti, Gorgonzola, Pecorino, Provola dei Monti)

RADICCHIETTO € 9,00

(Fiordilatte dei Monti, Radicchio, Cicoli, Gorgonzola)

VEGETARIANA € 8,50

(Fiordilatte dei Monti, Misto Verdure Ripassate)

SCAROLINA € 9,00

(Fiordilatte dei Monti, Scarola ripassata, Alici)

BOSCAIOLA €8,50

(Fiordilatte dei Monti, Funghi Champignon, Salsiccia)

BUFALA E PACHINO € 9,00

(Mozzarella di Bufala, Pachino)

SILANA € 9,00

(Fiordilatte dei Monti, Patate arrosto e Salame piccante)

SALSICCIA E FRIARIELLI € 9,00

(Provola dei Monti, Salsiccia e Friarielli)



Per i nostri impasti utilizziamo solo ed esclusivamente farine integrali e Multicereali con oltre 48 ore di lievitazione naturale



Per i nostri piatti e per le nostre Pizze utilizziamo soltanto Prodotti Caseari DOP, come il fior di latte di Agerola e la Mozzarella di Bufala 100% latte Italiano.



E' Pizz



Il pomodoro Napoli di "CASA MARRAZZO" viene coltivato al sole delle terre campane dove aziende agricole di nostra fiducia lo coltivano e lo raccolgono nel momento di massima maturazione.



PIZZA SENZA GLUTINE + € 2,50

PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO CI SARÀ €1,00 / 2,00 DI SUPPLEMENTO

PRODOTTI DI STAGIONE CONSIGLIATI

*PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE

SERVIZIO € 1,00

* RICHIEDI LA LISTA DEGLI ALLERGENI ALLA CASSA