

Ciao Ciao

PIZZA · PASTA · AMORE





HERZLICH WILLKOMMEN IM CIAO CIAO!

Ihr Stück Italien im Herzen von Pforzheim.

Im Ciao Ciao möchten wir Ihnen das Gefühl schenken, für einen Moment in eine andere Welt einzutauchen – dorthin, wo Zeit keine Rolle spielt, Gespräche länger dauern und guter Geschmack immer im Mittelpunkt steht. Lehnen Sie sich zurück, lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie die besondere Atmosphäre unseres Hauses.

Unsere Küche ist eine Liebeserklärung an Italien: an sonnengereifte Zutaten, an traditionelle Rezepte und an die Freude, gemeinsam zu essen. Von knuspriger Pizza aus ausgewählten Zutaten über authentische Pasta bis hin zu mediterranen Klassikern und modernen Neuinterpretationen – jedes Gericht entsteht mit großer Hingabe und dem Anspruch, Ihnen ein echtes Stück italienischer Lebensart auf den Teller zu bringen.

Wir arbeiten mit frischen, saisonalen Produkten, die wir sorgfältig auswählen und in unserer Küche mit viel Herz kombinieren. So entstehen Speisen, die vertraut wirken und gleichzeitig überraschen – wie ein Besuch bei guten Freunden in Italien.

Ob zum Mittagessen, für einen genussvollen Abend zu zweit, ein fröhliches Treffen mit Freunden oder bei einem Glas Wein, das Sie an die Küsten Liguriens oder die Hügel der Toskana erinnert:
Im Ciao Ciao soll jeder Moment ein Genuss sein.

Benvenuti – und genießen Sie italienische Gastfreundschaft, die von Herzen kommt.

Ciao Ciao
PIZZA · PASTA · AMORE



ANTIPASTI

Zuppa del Giorno je nach Tagesangebot

Tagessuppe – frisch zubereitet nach Saison und Marktangebot. **6,90 €**

Korb mit hausgemachtem

Pizzabrot a, d, 1, 6, 7

Dazu eingelegte Oliven und ein Knoblauch-Dip. **5,80 €**

Pizzabrot Classica a, 1, 6

Mit Olivenöl und Oregano. **8,90 €**

Piatto Imperatore a, 1, 4, 6, 7

Feinste italienische Salami, dazu Oliven und ein Korb hausgemachtem Pizzabrot. **8,90 €**

Caprese d, a, 1, 6

Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und feinem Olivenöl. **9,90 €**

Camberetto al Aglio e Olio a, f, 1, 6

Garnelen mit frischem Knoblauch in Olivenöl gebraten. **9,90 €**

Burrata Pugliese d, a, j, 1

Burrata auf Datterini-Tomatenmix und Basilikum-Pesto. **13,50 €**

Pizzabrot Miste a, d, j, 1, 6

Pizzabrot mit Olivenöl, belegt mit Pesto-Creme, Tomatenwürfeln, Parmaschinken, Rucola und Parmesan. **13,90 €**

Carpaccio di Manzo a, d, 1, 6

Fein geschnittenes Rinderfilet mit Rucola, frischem Parmesan und Zitronen-Olivenöl. **15,00 €**

Vitello Tonnato a, e, 1, 6, 7

Fein geschnittenes Kalbfleisch mit hausgemachter Thunfischcreme, Kapern und Oliven. **16,00 €**

Composizione di Antipasto Ciao

Ciao je nach Tagesangebot

Aus der Vitrine. **16,90 €**

INSALATE

Gemischter Salat m, d, 1, 6

Frische Blattsalate der Saison mit Tomaten, Gurken, Karotten und Hausdressing. **4,90 €**

Salat Rucola a, m, d, 1, 6

Rucolasalat mit frischen Tomaten, Parmesanflocken und gerösteten Pinienkernen. **12,00 €**

Insalata Napoletana a, m, d, c, 1, 6

Gemischter Salatteller mit Prosciutto Cotto, Provolone-Käse und einem gekochten Ei. **13,50 €**

Salat Capricciosa a, e, d, 1, 6

Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Artischocken und zartem Mozzarella. **14,30 €**

Salat con Gamberi a, f, i, m, 1, 6

Bunter Blattsalat mit Garnelenspießen, Avocado, Tomaten und Walnüssen. **14,90 €**

Salat Selvaggi a, m, d, 1, 6

Frischer, gemischter Salat mit Datterini-Tomaten, gebratenen Pilzen, roten Zwiebeln, knusprigen Croutons und gerösteten Sonnenblumenkernen. Wahlweise mit saftigen Putenstreifen oder zarten Rinderstreifen. **16,50 €**

PIZZA - VIELFALT FÜR FEINSCHMECKER

Margherita a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, feinster Fior di Latte Mozzarella und frisches Basilikum. **10,50 €**

Salame a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, cremiger Fior di Latte Mozzarella und würziger Salame. **12,00 €**

Noela a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola und Grana Padano. **12,50 €**

Pizza Broccoli Pesto Pecorino a, d, j, 1, 6

Brokkoli, Fior di Latte Mozzarella, hausgemachtes Pesto, Kapern und Pecorino. **13,50 €**

Tonno e Cipolla a, d, e, 1, 4, 6

Tomatensoße, Thunfisch, Zwiebeln, Kapern und Fior di Latte Mozzarella. **13,50 €**

Quattro Formaggi a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Grana Padano, Gorgonzola, Pecorino Romano und Provolone. **13,90 €**

Verdura a, d, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Grillgemüse, Thymian, Rosmarin, Knoblauch und Basilikum. **14,50 €**

Prosciutto e Funghi a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, frische Champignons und sautierte Artischocken. **15,20 €**

Zia Arrabbiata a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, pikante Salsiccia, frisches Basilikum, Chiliflocken und Olivenöl. **15,50 €**

Alla Nonna a, d, 1, 4, 6

Saftige Hähnchenbrust, bunte Paprikastreifen, Kirschtomaten, rote Zwiebeln und Fior di Latte Mozzarella. **16,00 €**

Ciao Ciao a, d, 1, 4, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Parmesan, scharfe Salami und Knoblauch-Olivenöl. **16,00 €**

Burratone a, d, j, 1, 6

San Marzano Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella di Burrata, Datterini-Tomaten, Basilikum-Pesto und Olivenöl. **16,50 €**

Burrata Rucola e Parma a, d

Burrata, Rucola und Parma-Schinken auf San Marzano Tomaten und Fior di Latte Mozzarella. **17,50 €**

Mediterran Highlight a, d, e, 1, 6

Garnelen, Fior di Latte Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Knoblauchöl und etwas Chili. **17,50 €**

PASTA-SPEZIALITÄTEN

Spaghetti Aglio, Olio e

Peperoncino a, 1, 6

Frischer Knoblauch, Chili und frische Tomaten.

Hähnchen + 3,90 €

Rinderfiletstücke + 4,90 €

Garnelen + 4,90 €.

11,50 €

Tortellini Panna e Prosciutto

a, c, d, h, 1, 4, 6

Mit Schinken in hausgemachter

Sahnesoße.

12,50 €

Spaghetti Napoli

a, 1, 6

Spaghetti in einer aromatischen

Tomatensoße aus reifen Datterini-Tomaten, abgerundet mit frischem Basilikum und bestem Olivenöl extra vergine.

scharf +0,50 €

12,50 €

Casarecce al Pesto Genovese

a, j, 1, 6

Hausgemachtes Basilikum-Pesto mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Parmesan.

12,50 €

Casarecce al Limone

a, c, d, 1, 6

Cremige Pasta in feiner Zitronen-Weißwein-Parmesan-Soße, verfeinert mit frisch geriebenem Zitronenabrieb und einem Hauch Olivenöl extra vergine.

13,90 €

Casarecce Quattro Formaggi

a, d, 1, 6

Feine Pasta in einer cremigen Komposition aus vier ausgewählten Käsesorten, harmonisch abgeschmeckt mit Sahne und Parmesan.

13,90 €

Spezial: Spaghetti Carbonara

Romana a, c, e, 1, 4, 6

Pecorino Romano, Guanciale, Eigelb und frisch gemahlener Pfeffer.

13,90 €

Spaghetti con Ragù alla Bolognese

a, 1, 6

Herhaftes Rinderhackfleisch in saftiger Tomatensoße.

14,20 €

OFENFRISCHE KÖSTLICHKEITEN

Tortellini al Forno

a, c, d, h, 1, 4, 6

Tortellini mit Schinken in cremiger

Sahnesoße.

13,90 €

Casarecce al Forno

a, d, 1, 4, 6

Champignons, Ragù, Prosciutto und zarter

Mozzarella in Tomaten-Sahne-Soße.

13,90 €

Lasagna al Forno Classica

a, d, 1, 4, 6

Herzhafte Bolognese vom Rind mit hausgemachter Béchamelsoße und Fior di Latte Mozzarella.

14,50 €

DESSERTKARTE

Veganes Tagesangebot	je nach Angebot	
		6,90 €
Panna Cotta	d, 1, 3, 5, 6	
Cremige italienische Spezialität, serviert mit frischer Beerensoße.		5,50 €
Tiramisu Classico	a, c, d, 1, 5, 6, 9	
Löffelbiskuits, geschichtet mit hausgemachter Mascarpone-Creme.		7,90 €

KAFFEE

Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,90 €
Doppelter Espresso	3,80 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	3,50 €

TEEAUSWAHL

Fritjof No. 1	3,70 €
Darjeeling – ein frischer, leichter Schwarztee aus Indien	
Jantje No. 7	3,70 €
Ein leichter, aromatischer China-Grüntee mit Jasmin und ganzen Himbeeren	
Hilde No. 9	3,70 €
Milder Früchtetee mit Erdbeer-, Himbeer- und Moosbeergeschmack	
Stine No. 25	3,70 €
Belebende Mischung aus Kräutern und Früchten mit einem frischen Ingwer-Orangen-Geschmack	

KALTE GETRÄNKE

Cola / Cola Zero	0,33 l	3,80 €
Orangen- /	0,2 l	3,30 €
Zitronenlimo / Cola-Mix	0,4 l	4,70 €
Bitter Lemon /	0,2 l	3,70 €
Ginger Ale		
Bad Liebenzeller	0,25 l	3,30 €
Medium / Still	0,75 l	5,70 €
Tafelwasser	0,2 l	2,90 €
Sprudel / Still	0,4 l	4,20 €

HAUSLIMONADEN

Basilikum-Zitronen-Limo	0,3 l	4,80 €
(Frisches Basilikum, Zitronensaft, Zuckersirup)		
Beeren-Zitronen-Limo	0,3 l	4,80 €
(Himbeere, Zitronensaft und Bitter Lemon)		

SAFTSCHORLEN

Apfel /	0,2 l	3,20 €
Orange / Maracuja /	0,4 l	4,60 €
Johannisbeere		

WEISSWEIN

Ciao Ciao Weiss	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,90 €

ROTWEIN

Ciao Ciao Rot	0,2 l	10,50 €
	0,75 l	36,90 €

ROSÉWEIN

Ciao Ciao Rosé	0,2 l	8,50 €
	0,75 l	29,90 €

Weitere Flaschenweine auf Anfrage

BIER VOM FASS

Export	0,3 l	4,80 €
	0,5 l	3,80 €
Hefeweizen	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	3,60 €
Radler	0,3 l	4,10 €
	0,5 l	3,40 €

FLASCHENBIER

Alkoholfreies Weizen	0,5 l	4,60 €
Bleifrei	0,33 l	4,10 €

KURZE & SPIRITUOSEN

Ramazzotti	2 cl	3,90 €
Averna	2 cl	3,90 €
Sambuca	2 cl	3,90 €
Williams Birne	2 cl	3,90 €
Grappa	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €
Cognac	2 cl	3,90 €
	4 cl	7,00 €

Weitere Spirituosen auf Anfrage

APERITIF & SPRITZ

Ciao Ciao Prosecco	0,1 l	3,90 €
	0,75 l	24,90 €
Lillet White Peach / Wild Berry		7,90 €
Aperol Spritz		7,90 €
Sarti Spritz / Bitter Lemon		7,90 €
Campari Orange		7,90 €
Limoncello Spritz		7,90 €

Allergenkennzeichnung

- a** Glutenhaltiges Getreide
- b** Lupinenprodukte (z. B. Lupinenmehl)
- c** Eier und Spuren vom Ei
- d** Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse einschließlich Laktose
- e** Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse

- f** Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- g** Mollusken (Muscheln, Tintenfische, Schnecken)
- h** Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse
- i** Erdnüsse
- j** Schalenfrüchte (z. B. Haselnuss, Mandel, Paranuss,

- Pistazie, Walnuss)
- k** Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
- l** Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
- m** Senf
- n** Sulfite
- 1** mit Farbstoffen
- 2** Antioxidationsmittel

- 3** Konservierungsstoffe
- 4** Nitritpökelsalz
- 5** Süßstoff
- 6** enthält eine Phenylalaninquelle
- 7** geschwärzt
- 8** Chinin
- 9** koffeinhaltig
- 10** enthält tierisches Lab

