



Camomilla

BEACH CLUB

FOOD



I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

SENZA GLUTINE

DIGERIBILE & LEGGERO

100% gluten free, facile da digerire ma comunque
super gustoso!

+3.5€

AL CARBONE ^{1,8,10,11,13}

GONFIO & MORBIDO

con carbone vegetale, vanta tra le sue proprietà quella di
rendere l'impasto leggero e digeribile...
è super instagrammabile e stra buono!

+2.5€

11 CEREALI ^{1,6}

NUTRIENTE & DIGERIBILE

oltre ad apportare numerosi benefici, la farina agli 11
cereali conferisce un particolare sapore rustico e
gradevole alla pizza

+2.5€

CANAPA ^{1,6,11,13}

SAPORITO & SANO

dal gusto che ricorda la nocciola, la farina di canapa è
molto proteica e presenta alte proprietà nutrizionali grazie
alla presenza di antiossidanti e amminoacidi essenziali

+2.5€

KAMUT ^{1,6,10}

ENERGICO & BIO

farina simile a quella di grano duro, contiene glutine ed è
altamente indicato per gli sportivi

+2.5€

PIZZE CLASSICHE

FORNARINA ¹	5.5€
fiocchi di sale, olio Evo	
MARINARA ¹	6.5€
pomodoro San Marzano, olio al profumo di aglio, origano, basilico	
MARGHERITA ^{1,7}	7.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio Evo	
COTTO ^{1,7}	8.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7}	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati	
CAPRICCIOSA ^{1,7}	11€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi, olive Leccino	
4 FORMAGGI ^{1,7}	11€
mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, provola affumicata in acqua, scaglie di Grana Padano DOP	
ORTOLANA ¹	10€
pomodoro San Marzano, verdure grigliate in olio (zucchine, peperoni, melanzane), scaglie di Grana Padano DOP, Olio Evo	
TONNARA ^{1,4,7}	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla bionda, tonno in olio d'oliva, olio Evo	
DIAVOLA ^{1,7}	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, olive Leccino	
BUFALINA ^{1,7}	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, datterini rossi, grana, basilico, olio Evo	
NAPOLI ^{1,4,7}	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano	
PATATINE ^{1,7}	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, patatine fritte*	

WURSTEL ^{1,7}	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel	
AMERICANA ^{1,7}	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte*	
SICILIANA ^{1,4}	9.5€
pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, olive Leccino, capperi di salina, origano, olio Evo	
BOSCAIOLA ^{1,7}	13€
mozzarella di Bufala campana DOP, funghi porcini, crema al tartufo, grana, basilico, olio al tartufo nero	
PEPERINA ^{1,7}	8.5€
pomodoro San Marzano, provola affumicata in acqua, pepe, basilico	

PIZZE BABY

BABY MARGHERITA ^{1,7}	6€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio Evo	
BABY WURSTEL ^{1,7}	6.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel	
BABY PATATINE ^{1,7}	6.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, patatine fritte*	
BABY AMERICANA ^{1,7}	7€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte*	

PIZZE GOURMET

CHEF ^{1,7}	13€
crema di stracciatella, pomodori secchi, olive Leccino, dressing al basilico	
GIOIA ^{1,7}	13€
pomodoro San Marzano, prosciutto crudo di Parma DOP, burrata DOP, dressing al basilico, origano	
ZINGARA ^{1,7}	14€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, peperoni grigliati in olio, olive Leccino, crema di 'Nduja	

STRAMORT ^{1,7,8}	13€
mortadella, burrata DOP , crema di pistacchio, zest di limone, olio Evo	
OSMATESE ^{1,7}	14€
crema di zucca, provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, burrata DOP	
BASILICATA ^{1,7}	11€
mozzarella fior di latte, salsiccia, patate lessate al naturale, peperoni cruschi di Senise IGP, olio Evo	
CAMOMILLA ^{1,7}	13€
mozzarella fior di latte, crema al tartufo, crema di stracciatella, rucola, olio al tartufo nero	
IMPRESA ^{1,7}	13€
mozzarella di Bufala campana DOP, prosciutto cotto, crema di 'Nduja, carciofi	
BELLAVISTA ^{1,7}	14€
pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, crudo di Parma DOP, datterini rossi, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, olio Evo	
PARMIGIANA ^{1,7}	14€
pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, provola affumicata in acqua, melanzane grigliate in olio, petali di Grana Padano DOP, basilico	
TRENTINA ^{1,7}	13€
provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, rucola, olio Evo	

I 7 PECCATI CAPITALI

SUPERBIA ^{1,4,7}	14€
mozzarella fior di latte, crema di asparagi verdi / fuori cottura: salmone King affumicato, burrata DOP, fiocchi di sale nero, olio Evo	
AVARIZIA ^{1,7}	12€
mozzarella fior di latte, zola / fuori cottura: crudo di Parma DOP, fico al maraschino	
LUSSURIA ^{1,7}	14€
crema di zafferano, zola, zucchine grigliate in olio / fuori cottura: crudo di Parma DOP, fili di peperoncino	
INVIDIA ^{1,7}	13€
crema di friarielli, salsiccia / fuori cottura: ciliegine di Bufala campana DOP, flakes di Grana Padano DOP, olio Evo	

GOLA ^{1,7,8} **12€**

crema di zucca / fuori cottura:
Formaggina di Osmate, zest di limone, timo, olio Evo

IRA ^{1,7} **14€**

pomodoro San Marzano, crema di 'Nduja / fuori cottura:
peperone crusco di Senise IGP, spianata calabra piccante, burrata DOP

ACCIDIA ^{1,4,7} **13€**

mozzarella fior di latte, origano / fuori cottura:
acciuغه del Cantabrico, pomodorino giallo in acqua di mare, olio Evo

I NOSTRI FRITTI

CROCCHÈ DI PATATE* ^{1,7,3} **3.5€**
con prosciutto e mozzarella

COPPO NAPOLETANO* ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} **7€**
crocchè di mozzarella, delizia ai 4 formaggi, frittata di spaghetti, arancino classico, scaglie di polenta - tot 10pz

FRITTATINA DI SPAGHETTI* ^{1,3,7,9} **3.5€**
con carne, piselli e mozzarella

MIX FRITTINI DELLA CASA* ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,10} **7€**
olive ascolane, mini arancini, mozzarella stick, anelli di cipolla, jalapeno al cheddar - tot 12pz

GRAN COTOLETTA ARTIGIANALE* ^{1,3,5,6,8} **14€**
cotoletta di Pollo o Vitello, servita con insalata e pomodorini rossi e gialli (produzione Macelleria Ghiringhelli)

NUGGETS DI POLLO* ^{1,3,6,7,9,10} **7€**
serviti con patatine fritte*

PATATINE FRITTE* ¹ **5€**

INSALATE

CAMOMILLA ^{4,8,12} **12€**
salmone King affumicato, datterini gialli, semi di zucca, glassa di aceto balsamico, olio Evo al limone

CEASER CRISPY ^{1,3,4,7,10,11} **10€**
petto di pollo croccante*, crostini di pane, scaglie di Grana DOP, salsa Ceasar

MYKONOS ^{7,9,10} **10€**
feta, cetrioli, datterini rossi, olive Leccino, salsa Yogurt

PANINI *(solo a pranzo)*

anche con pane senza glutine



CAMOMILLA ^{1,4,7}

9€

pane, salmone King affumicato, formaggina di Osmate, insalata, olio Evo al limone

GIOIELLO ^{1,7}

9€

pane, crudo di Parma DOP, burrata, pomodori secchi, basilico

POLPY ^{1,4,7,8}

13€

pane, polpo in doppia cottura, stracciatella, insalata, crema di pistacchio

VEGGY ¹

8€

pane, zucchine e melanzane grigliate, insalata, pomodori secchi

HAMBURGER *(solo a cena)*

**serviti con patatine fritte*

NEW YORK BURGER ^{1,3,7}

13€

Bun° Home Made, burger di Scottona 200g, formaggio fuso, insalata, pomodoro ramato

TEXAS BURGER ^{1,3,7,9,10,12}

14€

Bun° Home Made, burger di Scottona 200g, bacon, cheddar, composta di cipolle, maionese Smoked Bacon

MIAMI BURGER ^{1,3,4,7,10,11}

13€

Bun° Home Made, cotoletta di pollo fritta*, insalata, pomodoro ramato, salsa Ceasar

LAS VEGAS BURGER ^{1,3,7}

13€

Bun° Home Made, burger di melanzane, stracciatella, pomodori secchi, rucola







anche con pane senza glutine



COPERTO 2€

**MODIFICHE O VARIAZIONI AL MENÙ COMPORTANO
MAGGIORAZIONE DA 0.50€ A 3€**

DESSERT

PESCHE DI MONATE ^{3,7} 	7.5€
pesce sciropate flambate con Elixir al Borducan, servite con gelato alla crema	
DULCIS IN FUNDO ^{1,8}	10€
pizza con crema di pistacchio e granella o con Nutella	
CANTUCCI ^{1,3,7,8}	6€
accompagnati a scelta con: Zibibbo, Vin Santo, Passito	
SORBETTO ^{3,6,7,8} 	6€
gusto salvia e limone, mela verde, mandarino tardivo di Ciaculli	
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO ^{1,3,6,7,8}	6€
TARTUFO BIANCO AFFOGATO AL CAFFÈ ^{3,7} 	7€
AFFOGATO 	6€
gelato affogato al caffè, servito con biscotto	
GELATO* ^{3,7} 	6€
alla crema, servito con biscotto	
TIRAMISÙ ^{3,7} 	6€

PER MOTIVI DI ORGANIZZAZIONE, NON SI ACCETTANO CONTI SEPARATI. GRAZIE PER LA COMPrensIONE!

i prodotti contrassegnati dal simbolo () hanno origine surgelata
i prodotti contrassegnati dal simbolo (°) in caso di indisponibilità,
avranno origine surgelata*

TABELLA ALLERGENI CONTENUTI IN ALCUNI PRODOTTI

1] CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI; 2] CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI; 3] UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA; 4] PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE; 5] ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI; 6] SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA; 7] LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO); 8] FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI; 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 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE; 13] LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI; 14] MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Camomilla

BEACH CLUB