



Camomilla

BEACH CLUB

FOOD

I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

SENZA GLUTINE

DIGERIBILE
& LEGGERO

100% gluten free,
facile da digerire
e super gustoso!

+3.5€

CARBONE VEGETALE

GONFIO
& MORBIDO

leggero e digeribile,
instagrammabile
e super buono!

+2.5€

1,8,10,11,13

11 CEREALI

NUTRIENTE &
DIGERIBILE

nutriente, dal sapore
rustico e gustoso

+2.5€

1,6

PIZZE CLASSICHE

FORNARINA ¹

fiocchi di sale Maldon, olio Evo

5.5€

MARINARA ¹

pomodoro San Marzano, olio al profumo di aglio, origano, basilico

7€

MARGHERITA ^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico, olio Evo

8€

COTTO ^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

9€

PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
funghi champignon trifolati

10€

CAPRICCIOSA ^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
funghi champignon trifolati, carciofi, olive Leccino

11€

4 FORMAGGI ^{1,7}

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, provola affumicata in acqua,
scaglie di Grana Padano DOP

11€

ORTOLANA ¹

pomodoro San Marzano, verdure grigliate (zucchine, peperoni,
melanzane), scaglie di Grana Padano DOP, Olio Evo

10€



TONNARA ^{1,4,7} **10€**
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa,
tonno in olio d'oliva, olio Evo

DIAVOLA ^{1,7} **10€**
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra
piccante, olive Leccino

BUFALINA ^{1,7} **11€**
pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP,
pomodorini semi dry rossi, grana, basilico, olio Evo

NAPOLI ^{1,4,7} **10€**
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} **10€**
pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, olive Leccino,
capperi di salina, origano, olio Evo

BOSCAIOLA ^{1,7} **10€**
mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi champignon trifolati,
basilico, olio Evo

PIZZE GOURMET

CHEF ^{1,7} **14€**
crema di stracciatella, pomodorini semi dry rossi, olive Leccino,
dressing al basilico

GIOIA ^{1,7} **14€**
pomodoro San Marzano, prosciutto crudo di Parma DOP,
burrata DOP, dressing al basilico, origano

ZINGARA ^{1,7} **15€**
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra
piccante, peperoni grigliati in olio, olive Leccino, crema di 'Nduja



OSMATESE ^{1,7}	15€
crema di zucca, provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, burrata DOP	
BASILICATA ^{1,7}	13€
provola affumicata, salsiccia, patate lessate al naturale, peperoni cruschi di Senise IGP, olio Evo	
CAMOMILLA 2.0 ^{1,7}	13€
mozzarella di bufala campana DOP, gorgonzola DOP, pomodorini semi dry gialli, basilico	
IMPRESA ^{1,7}	14€
mozzarella di Bufala campana DOP, prosciutto cotto, crema di 'Nduja, carciofi	
BELLAVISTA ^{1,7}	15€
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}	15€
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	
TREVISANA ^{1,7}	13€
crema di radicchio, provola affumicata, speck IGP, olio Evo	
PIZZE BABY	
BABY MARGHERITA ^{1,7}	6€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio Evo	
BABY ROSSA ¹	5€
pomodoro San Marzano	
BABY COTTO ^{1,7}	6.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
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*

I 7 PECCATI CAPITALI

SUPERBIA ^{1,4,7} **15€**
mozzarella fior di latte, crema di asparagi verdi / fuori cottura:
salmone King affumicato, burrata DOP, fiocchi di sale nero, olio Evo

AVARIZIA ^{1,7} **13€**
mozzarella fior di latte, zola / fuori cottura:
crudo di Parma DOP, fico al maraschino

LUSSURIA ^{1,7} **14€**
crema di zafferano, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate,
prosciutto cotto / fuori cottura:
fili di peperoncino

INVIDIA ^{1,7} **13€**
friarielli, salsiccia, mozzarella di Bufala campana DOP / fuori cottura:
flakes di Grana Padano DOP, olio Evo

GOLA ^{1,7,8} **14€**
crema di zucca, salsiccia, funghi porcini / fuori cottura:
rosmarino, 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} **15€**
mozzarella fior di latte, scarola / fuori cottura:
accughe del Cantabrico, pomodorino semi dry giallo, olive Leccino,
capperi, olio Evo

SFIZIOSITÀ

- 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
- MINI ARANCINI** (6pz) ^{1,3,7,9,12} **6€**
- OLIVE ASCOLANE** (6pz) ^{1,8,10,12} **6€**
- ANELLI DI CIPOLLA** (8pz) ^{1,7} **6€**
serviti con salsa yogurt
- TRIS SPECIALE** ^{1,3,7,8,9,10,12} **7€**
3 mini arancini, 3 olive ascolane, 4 anelli di cipolla
- STICK DI POLLO*** ^{1,3,6,7,9,10} **7€**
serviti con patatine fritte*
- PATATINE FRITTE*** ¹ **5€**
- ROSTI DI PATATE*** ¹ **6€**

INSALATE

*serviti con fornarina

- CAMOMILLA** ^{4,8,12} **14€**
salmone King affumicato, pomodorini semi dry gialli, semi di zucca, glassa di aceto balsamico, olio Evo al limone
- CEASER CRISPY** ^{1,3,4,7,10,11} **12€**
petto di pollo croccante*, crostini di pane, scaglie di Grana DOP, salsa Ceasar

COTOLETTE

CLASSICA POLLO O VITELLO° 1,3,5,8 **14€**

servita con pomodorini semi dry gialli e rossi e insalata
(produzione Macelleria Ghiringhelli)

TIROLESE° 1,3,5,7,9 **16€**

cotoletta di pollo, rucola, porcini, speck, grana

VALDOSTANA° 1,3,5,7,8 **16€**

cotoletta di pollo, prosciutto cotto, burrata

CAMPANA° 1,3,5,7 **16€**

cotoletta di pollo, rucola, pomodorini semi dry rossi, ciliegine di
bufala, scaglie di Grana Padano DOP

**serviti con patatine fritte*

anche con pane senza glutine



HAMBURGER

NEW YORK BURGER 1,3,7 **14€**

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

TEXAS BURGER 1,3,7,9,10,12 **15€**

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

MIAMI BURGER 1,3,4,7,10,11 **14€**

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

LAS VEGAS BURGER 1,3,7 **14€**

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

DESSERT

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

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

COPERTO 2€

**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] CERREALI 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