



*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

fiocchi di sale Maldon, olio Evo

5.5€

### MARINARA

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

7€

### MARGHERITA

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

8€

### COTTO

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

9€

### PROSCIUTTO E FUNGHI

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

10€

### CAPRICCIOSA

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

11€

### 4 FORMAGGI

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

11€

### ORTOLANA

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

10€

<b>TONNARA</b> <sup>1,4,7</sup>	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, tonno in olio d'oliva, olio Evo	
<b>DIAVOLA</b> <sup>1,7</sup>	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, olive Leccino	
<b>BUFALINA</b> <sup>1,7</sup>	11€
pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, pomodorini semi dry rossi, grana, basilico, olio Evo	
<b>NAPOLI</b> <sup>1,4,7</sup>	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano	
<b>PATATINE</b> <sup>1,7</sup>	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, patatine fritte*	
<b>WURSTEL</b> <sup>1,7</sup>	9€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel	
<b>AMERICANA</b> <sup>1,7</sup>	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte*	
<b>SICILIANA</b> <sup>1,4</sup>	10€
pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, olive Leccino, capperi di salina, origano, olio Evo	
<b>BOSCAIOLA</b> <sup>1,7</sup>	10€
mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi champignon trifolati, basilico, olio Evo	

## PIZZE GOURMET

<b>CHEF</b> <sup>1,7</sup>	14€
crema di stracciatella, pomodorini semi dry rossi, olive Leccino, dressing al basilico	
<b>GIOIA</b> <sup>1,7</sup>	14€
pomodoro San Marzano, prosciutto crudo di Parma DOP, burrata DOP, dressing al basilico, origano	
<b>ZINGARA</b> <sup>1,7</sup>	15€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, peperoni grigliati in olio, olive Leccino, crema di 'Nduja	

<b>OSMATESE</b> <sup>1,7</sup>	15€
crema di zucca, provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, burrata DOP	
<b>BASILICATA</b> <sup>1,7</sup>	13€
provola affumicata, salsiccia, patate lessate al naturale, peperoni cruschi di Senise IGP, olio Evo	
<b>CAMOMILLA 2.0</b> <sup>1,7</sup>	13€
mozzarella di bufala campana DOP, gorgonzola DOP, pomodorini semi dry gialli, basilico	
<b>IMPRESA</b> <sup>1,7</sup>	14€
mozzarella di Bufala campana DOP, prosciutto cotto, crema di 'Nduja, carciofi	
<b>BELLAVISTA</b> <sup>1,7</sup>	15€
pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, crudo di Parma DOP, pomodorini semi dry rossi, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, olio Evo	
<b>PARMIGIANA</b> <sup>1,7</sup>	15€
pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, provola affumicata in acqua, melanzane grigliate in olio, petali di Grana Padano DOP, basilico	
<b>TRENTINA</b> <sup>1,7</sup>	13€
provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, rucola, olio Evo	
<b>TREVISANA</b> <sup>1,7</sup>	13€
crema di radicchio, provola affumicata, speck IGP, olio Evo	
 <b>PIZZE BABY</b>	
<b>BABY MARGHERITA</b> <sup>1,7</sup>	6€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio Evo	
<b>BABY ROSSA</b> <sup>1</sup>	5€
pomodoro San Marzano	
<b>BABY COTTO</b> <sup>1,7</sup>	6.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	
<b>BABY WURSTEL</b> <sup>1,7</sup>	6.5€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel	

<b>BABY PATATINE</b> <sup>1,7</sup>	<b>6.5€</b>
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, patatine fritte*	
<b>BABY AMERICANA</b> <sup>1,7</sup>	<b>7€</b>
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte*	

## I 7 PECCATI CAPITALI

<b>SUPERBIA</b> <sup>1,4,7</sup>	<b>15€</b>
mozzarella fior di latte, crema di asparagi verdi / fuori cottura: salmone King affumicato, burrata DOP, fiocchi di sale nero, olio Evo	
<b>AVARIZIA</b> <sup>1,7</sup>	<b>13€</b>
mozzarella fior di latte, zola / fuori cottura: crudo di Parma DOP, fico al maraschino	
<b>LUSSURIA</b> <sup>1,7</sup>	<b>14€</b>
crema di zafferano, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, fili di peperoncino	
<b>INVIDIA</b> <sup>1,7</sup>	<b>13€</b>
friarielli, salsiccia, mozzarella di Bufala campana DOP / fuori cottura: flakes di Grana Padano DOP, olio Evo	
<b>GOLA</b> <sup>1</sup>	<b>14€</b>
crema di zucca, salsiccia, funghi porcini / fuori cottura: rosmarino, olio Evo	
<b>IRA</b> <sup>1,7</sup>	<b>14€</b>
pomodoro San Marzano, crema di 'Nduja / fuori cottura: peperone crusco di Senise IGP, spianata calabra piccante, burrata DOP	
<b>ACCIDIA</b> <sup>1,4,7</sup>	<b>15€</b>
mozzarella fior di latte, scarola / fuori cottura: acciughe del Cantabrico, pomodorino semi dry giallo, olive Leccino, capperi, olio Evo	

## SFIZIOSITÀ

<b>COPPO NAPOLETANO*</b> <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10</sup>	<b>7€</b>
crocchè di mozzarella, delizia ai 4 formaggi, frittata di spaghetti, arancino classico, scaglie di polenta - tot 10pz	
<b>MINI ARANCINI (8pz)</b> <sup>1,3,7,9,12</sup>	<b>6€</b>
<b>OLIVE ASCOLANE (8pz)</b> <sup>1,8,10,12</sup>	<b>6€</b>
<b>ANELLI DI CIPOLLA (10pz)</b> <sup>1,7</sup>	<b>6€</b>
serviti con salsa yogurt	
<b>TRIS SPECIALE</b> <sup>1,3,7,8,9,10,12</sup>	<b>7€</b>
3 mini arancini, 3 olive ascolane, 4 anelli di cipolla	
<b>STICK DI POLLO*</b> <sup>1,3,6,7,9,10</sup>	<b>7€</b>
serviti con patatine fritte*	
<b>PATATINE FRITTE*</b> <sup>1</sup>	<b>5€</b>
<b>ROSTI DI PATATE*</b> <sup>1</sup>	<b>6€</b>

*\*serviti con fornarina*

## INSALATE

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

## **COTOLETTE** (produzione Macelleria Ghiringhelli)

### **CLASSICA POLLO O VITELLO**<sup>1,3</sup>

servita con pomodorini semi dry gialli e rossi e insalata

**14€**

### **TIROLESE**<sup>1,3</sup>

cotoletta di pollo, rucola, porcini, speck, grana

**16€**

### **VALDOSTANA**<sup>1,3,7</sup>

cotoletta di pollo, prosciutto cotto, burrata

**16€**

### **CAMPANA**<sup>1,3,7</sup>

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

**16€**

*\*serviti con patatine fritte*

*anche con pane senza glutine*



## **HAMBURGER**

### **NEW YORK BURGER**<sup>1,3,7</sup>

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

**14€**

### **TEXAS BURGER**<sup>1,3,7,9,10,12</sup>

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

**15€**

### **MIAMI BURGER**<sup>1,3,4,7,10,11</sup>

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





**14€**

### **LAS VEGAS BURGER**<sup>1,3,7</sup>

Bun° Home Made, burger di melanzane, stracciatella, pomodorini semi dry rossi, rucola

**14€**

## DESSERT

- PESCHE DI MONATE** <sup>3,7</sup>  **7.5€**  
pesche sciropate flambate con Elixir al Borducan, servite con gelato\* alla crema
- CANTUCCI** <sup>1,3,7,8</sup> **6€**  
accompagnati a scelta con: Zibibbo, Vin Santo, Passito
- SORBETTO\*** <sup>3,6,7,8</sup>  **6€**  
gusto salvia e limone, mirtillo, pera e Calvados
- AFFOGATO\*** <sup>3,7</sup>  **6€**  
gelato affogato al caffè, servito con biscotto<sup>1</sup>
- GELATO\*** <sup>3,7</sup>  **6€**  
alla crema, servito con biscotto<sup>1</sup>
- DULCIS IN FUNDO** <sup>1,7,8</sup> *anche con impasto senza glutine* **10€**  
pizza con crema di pistacchio e granella o con Nutella
- TORTINO AL CIOCCOLATO\*** <sup>1,7</sup> **6€**  
tortino al cuore caldo di cioccolato
- DOLCE DEL GIORNO** <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,</sup> **6€**
- CAMILLAMISÙ** **5€**  
drink composto da liquore al tiramisù, kalua e carruba



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

**COPERTO 2€**

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

*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 CEPI 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