



Camomilla

BEACH CLUB

FOOD

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, scaglio di polenta - tot 10pz

MINI ARANCINI SICILIANI* (8pz) ^{1,3,7,9,12} **6€**

OLIVE ASCOLANE* (8pz) ^{1,8,10,12} **6€**

ANELLI DI CIPOLLA* (10pz) ^{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

PATATINE FRITTE* ¹ **5€**

ROSTI DI PATATE*(8pz) ¹ **6€**

INSALATE

**servite con fornarina*

CAMOMILLA ^{7,8} **13€**

insalata misticanza, quadretti di brie, noci, olive leccino, pomodorini semi dry gialli

CEASER CRISPY ^{1,3,4,7,10,11} **12€**

insalata misticanza, petto di pollo croccante*, crostini di pane, scaglie di Grana DOP, salsa Ceasar

COTOLETTE (produzione Macelleria Ghiringhelli)

MAXI TACCHINO ^{1,3} **16€**

servita con patatine fritte*

TIROLESE ^{1,3,7} **18€**

cotoletta di tacchino, rucola, porcini, speck, grana, olio EVO

VALDOSTANA ^{1,3,7} **18€**

cotoletta di tacchino, prosciutto cotto, burrata

CAMPANA ^{1,3,7} **18€**

cotoletta di tacchino, rucola, pomodorini semi dry rossi, bufala, scaglie di Grana Padano DOP, olio EVO

BABY COTOLETTA POLLO* ^{1,3,6,7,9,10} **7€**

servita con patatine fritte*

STICK DI POLLO* ^{1,3,6,7,9,10} **7€**

serviti con patatine fritte*

HAMBURGER

**serviti con patatine fritte*

ORLANDO BURGER^{1,3,7}

16€

Bun° al carbone Home Made, crema di zucca, burger di Scottona 200g, bacon, scamorza affumicata

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}

15€

Bun° Home Made, burger di melanzane, burrata D.O.P., pomodorini semi dry rossi, rucola

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

16€

Bun° Home Made, burger di Scottona 200g, bacon, scamorza affumicata, crema di 'Nduja, maionese Spicy

provalo anche con pane senza glutine o al carbone !

+1€

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 fragrante

+2.5€

1,6

PIZZE CLASSICHE

FORNARINA¹

5.5€

fiocchi di sale Maldon, olio Evo

MARINARA¹

7€

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

MARGHERITA^{1,7}

8€

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

COTTO ^{1,7}	9€
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€
gorgonzola DOP, brie, provola affumicata in acqua, scaglie di Grana Padano DOP,	
ORTOLANA ¹	10€
pomodoro San Marzano, verdure grigliate (zucchine, peperoni, melanzane), scaglie di Grana Padano DOP, Olio Evo	
TONNARA ^{1,4,7}	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, filetti di 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}	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, grana, basilico, olio Evo	
NAPOLI ^{1,4,7}	10€
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano, olio Evo	
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, frutto del capperi, 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 burrata DOP, 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	
TARTUFINA ^{1,7}	15€
mozzarella di Bufala campana DOP, crema al tartufo, funghi porcini, olio al tartufo	
TRENTINA ^{1,7}	13€
provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, rucola, olio Evo	
TREVISANA ^{1,7}	13€
crema di radicchio, brie, speck IGP, olio Evo	
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, olio Evo	
IMPRESA ^{1,7}	14€
mozzarella di Bufala campana DOP, prosciutto cotto, crema di 'Nduja, carciofi, olio Evo	
BELLAVISTA ^{1,7}	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	
PARMIGIANA ^{1,7}	15€
pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, provola affumicata in acqua, melanzane grigliate, petali di Grana Padano DOP, basilico, olio Evo	

I 7 PECCATI CAPITALI

SUPERBIA ^{1,7} **15€**

mozzarella fior di latte, crema al tartufo, prosciutto cotto / fuori cottura:
rucola, Grana Padano DOP, olio al tartufo

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} **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:
acciughe del Cantabrico, pomodorino semi dry giallo, olive Leccino,
capperi, 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, olio Evo

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*

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 ¹	
GELATO* ^{3,7} 	6€
alla crema, servito con biscotto ¹	
DULCIS IN FUNDO ^{1,7,8} <i>anche con impasto senza glutine</i>	10€
pizza con crema di pistacchio e granella o con Nutella	
TORTINO AL CIOCCOLATO* ^{1,7}	6€
tortino al cuore caldo di cioccolato	
DOLCE DEL GIORNO ^{1,2,3,4,5,6,7,8,9,}	6€
chiedi al nostro personale di sala	
CAMILLAMISÙ	5€
drink composto da liquore al tiramisù, kalua e carruba	

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

COPERTO 2€

Vi chiediamo di informare il nostro personale di eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

**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