



CAPRICCIO

TUTTE LE FORME DELLA PIZZA

MENÙ

ΨBUON APPETITO!

capriccio
PIZZA & FOOD

LA NOSTRA STORIA

La Pizzeria Capriccio nasce dall'amore per "l'oro bianco"... per la genuinità degli ingredienti... dalla voglia di mettersi in gioco.

Il nostro obiettivo è quello di creare qualcosa di diverso che ci contraddistingua, per questo siamo molto attenti agli impasti e alla miscelazione delle farine.

Proviamo così ad offrire un'esperienza culinaria particolare, che accontenti tutti i palati.

Una pizza lavorata con passione..
un prodotto in continua evoluzione.

I NOSTRI RICONOSCIMENTI



Le Guide de
L'Espresso

GUIDA DELL'ESPRESSO 2020

PIZZA

UNA GRANDE
TRADIZIONE ITALIANA

GUIDA SLOW FOOD PIZZA
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA



PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO
CITTÀ DELLA PIZZA - 2019 ROMA

La Città della Pizza dedica uno spazio importante agli ingredienti principali della Pizza. Uno spazio, in cui le aziende migliori aziende italiane promuoveranno i propri prodotti attraverso percorsi di degustazione, corsi e laboratori dedicati a tutti gli appassionati della pizza.



I NOSTRI PRODUTTORI



- Pecorino Presidio Slow Food azienda agricola Castello
- Mortadella classica Presidio Slow Food azienda Bonfatti
- Carciofo di Montelupone Presidio Slow Food azienda il Seguito
- Tartufo fresco di Montefeltro e Aqualagna
- Latticini Bontà del Parco bio Tre Valli
- Salame e lonza di capocollo dell'Abbazia di Chiaravalle
- Culatta dell'Ardegnà salumificio Antica Ardegnà

I NOSTRI IMPASTI



IMPASTO BASE

Farina di tipo 1 Molino Petra più bonsemi (multicereali) e 7 cereali.



IMPASTO AI 7 CEREALI

Farina di Moreschina Ricca (Molino Vigevano)

Farina di grano tenero tipo 1 selezionato con germe di grano vitale, semi e farina di segale integrale.

La presenza dei semi interi e del germe di grano conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale.

La pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato.



IMPASTO SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

Farina di grano duro Molino Petra e Farina di tipo 1 Molino Petra



IMPASTO CANAPA

Farina di tipo 1 Molino Petra e Farina di Canapa con Alga Spirulina



IMPASTO PALA ROMANA

Farina di tipo 1 (Molino Quaglia-Petra), 80% idratazione, 48 ore lievitazione e maturazione



IMPASTO PADELLINO

Blend realizzato con Farina tipo 1 e un 10% di avena e grano saraceno

USIAMO **RENATO** - IL NOSTRO **LIEVITO MADRE** CHE ABBIAMO RIBATTEZZATO COSÌ IN ONORE DEL FAMOSO **RENATO BOSCO** CHE CE L'HA REGALATO - PER UNA LIEVITAZIONE NATURALE E GENUINA ED ARRICCHIAMO I NOSTRI IMPASTI CON SEMI DI CHIA, LINO, PAPAVERO E SOIA, PER UN GUSTO UNICO E RICERCATO.

ABBINAMENTI DELLE NOSTRE PIZZE

Lo chef, esattamente come succede ad un compositore, ha studiato le nostre pizze componendole con ingredienti ricercati per offrire ai clienti un'esperienza culinaria ad hoc.

Modificarne gli ingredienti comporta lo stravolgimento della melodia.

ASSAPORATENE IL GUSTO.



I NOSTRI ANTIPASTI

ANTIPASTI E DINTORNI

Allergie/intolleranze: 1-7-8

LE FRITTURE

Allergie/intolleranze: 1-3-7-2

TAGLIERE €12

Salumi e formaggi, accompagnati da fornarina.

CAPRESE €8

Pomodoro a fette, mozzarella di bufala accompagnati da fornarina

BRUSCHETTE MISTE €4

VERDURE GRIGLIATE €4

Fantasia di verdure miste cotte alla griglia.

STUZZICHERIE FRITTE €4,5 cad.

Anelli di cipolla

Crocchette di patate

Gnocchetti di crema

Mozzarelle fritte

Patatine fritte

Chips

STUZZICHERIE FRITTE €5 cad.

Fiori di zucca

Verdure miste pastellate

Crocchette di pollo

Jalapenos

Mozzarelle fritte al tartufo

Olive all'ascolana

Olive all'ascolana al tartufo

COTOLETTA E PATATINE €7

CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE €7

WÜRSTEL AL FORNO E PATATINE €5

POLPETTINE FRITTE CON RAGÙ €5

FRITTO MISTO €10

FRITTO MISTO ALL'ITALIANA €13

Cotoletta di pollo e di vitello, gnocchetti di crema, patatine fritte, verdure miste pastellate, accompagnato da fornarina.



NON SOLO PIZZA



CALZONI

Allergie/intolleranze: 1-3-11

CALZONE 1 €7

Prosciutto cotto, fior di latte.

CALZONE 2 €8

Prosciutto cotto, fiori di zucca, mozzarella di bufala

CALZONE 3 €8

Prosciutto cotto, funghi, pomodoro, fior di latte.

CALZONE 4 €6,5

Pomodoro, fior di latte.

CALZONE SPECIALE €9

Pancetta, ricotta, provola, spinaci, fior di latte.

CALZONE STELLA €9

Pomodoro e fior di latte, ogni punta una farcitura a fantasia del pizzaiolo.

CALZONE FRITTO €9

Farcitura a scelta.

FASSONA €13

Hamburger di Fassona, pomodoro, insalata, fontina, bacon croccante, maionese, ketchup, servito con patatine fritte.

CHIANINA €13

Hamburger di Chianina IGP, pomodoro a fette, mozzarella di bufala campana DOP, pesto, servito con patatine fritte.

BLACK ANGUS 1 €13

Hamburger di Black Angus, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio cheddar, bacon croccante, salsa barbecue, servito con chips.

BLACK ANGUS 2 €13

Hamburger di Black Angus, pomodorino secco, insalata, bacon croccante, maionese, servito con chips.

BLACK ANGUS PACCABURGER €15

Hamburger di Black Angus americano, maionese di paccasassi, burrata affumicata Bontà del Parco e paccasassi.

PULLED €12

Pulled Pork, salsa BBQ, cipolla caramellata, peperone grigliato e formaggio cheddar.

PIADINA 1 €4,5

Prosciutto crudo, fior di latte.

PIADINA 2 €4,5

Stracchino, rucola, pomodoro.

PIADINA 3 €5

Stracchino, rucola, pomodoro, prosciutto crudo.

PIADINA 4 €4

Prosciutto cotto, fior di latte.

HAMBURGER

Allergie/intolleranze: 1-3-11

HAMBURGER DA 200 G.
IL PANINO È FATTO DA NOI

PIADINE

Allergie/intolleranze: 1-3

IL MENÙ BABY

PER I PIÙ
PICCOLI



MENÙ PIZZA €8

Pizza baby a scelta tra le classiche, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ COTOLETTA €9

Cotoletta, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ PIADINA €7,5

Piadina, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ HAMBURGER €9

Panino baby di nostra produzione farcito con hamburger, pomodoro, insalata, ketchup, maionese, patatine fritte, una bibita in lattina.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



MOZZARELLA DI PANE

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di avena e grano saraceno
che donano all'impasto una crosta
friabile e una spiccata
scioglievolezza interna.
Viene cotta nel forno a vapore.**

PADELLINO

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di avena e grano saraceno
che donano all'impasto una crosta
friabile e una spiccata
scioglievolezza interna.
Viene prima cotto nel forno a vapore
e poi nel forno elettrico.**

SCARPETTA 11€

Sugo al pomodoro, polpettine fritte, fontina e parmigiano.

UN PO' DI MARE IN PIEMONTE 14€

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata con maionese di paccasassi, polvere di capperi di Pantelleria e paccasassi.

ALICE €12

Alici del Cantabrico, olive taggiasche, filetti di pomodoro, basilico, perle di aceto balsamico di Modena DOP.

PACCASASSI €14

Stracciatella Bontà del Parco, carne salada, paccasassi, maionese di paccasassi.

SOTTOBOSCO 14€

Ragù di funghi cardoncelli, stracciatella Bontà del Parco, polvere di rosmarino e salvia, tartufo di Montefeltro, ricotta salata.

CARPEGNA VS CULATTA 14€

Culatata dell'Ardenga, crudo di Carpegna, stracciatella Bontà del Parco, pomodori confit di nostra produzione, ricotta salata.

SENZA SALE IN ZUCCA 13€

Vellutata di zucca gialla e porro, casciotta di Urbino DOP, culatata dell'Ardenga, semi di zucca tostati.

CARPEGNA E TARTUFO 14€

Passata di pomodoro bio, prosciutto crudo di Carpegna DOP 20 mesi, stracciatella Bontà del Parco e tartufo di Montefeltro.

UN PO' DI MARE IN PIEMONTE 14€

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata con maionese di paccasassi, polvere di capperi di Pantelleria e paccasassi.

PACCASASSI €14

Stracciatella Bontà del Parco, carne salada, paccasassi, maionese di paccasassi.

STRACCIATELLA €13

Passata di pomodoro BIO, stracciatella pugliese, Alici del Cantabrico, frutto di capperi, basilico.

LE MARCHE NEL CUORE €14

Crema di carciofo di Montelupone Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco, culatata dell'Ardenga, carciofi di Monte Lupo Presidio Slow Food e pecorino dei Monti Sibillini Presidio Slow Food.

PUGLIA €13

Mozzarella di bufala, gambero, burrata pugliese, granella di pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, bottarga di Muggine, selz di limone.

LE NOSTRE PIZZE

PALA ROMANA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Impasto ad alta idratazione
realizzato con farina di tipo 1 bio.
La pizza rimane molto croccante
grazie alla doppia cottura nel
forno elettrico.**

**CON L'IMPASTO DELLA PALA ROMANA
È POSSIBILE RICHIEDERE TUTTE LE PIZZE
"CLASSICHE E NON SOLO"
I PREZZI DELLA PALA ROMANA VARIANO
IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI PIZZA SCELTA
DA UN + €1
A UNA MAX DI +€2.**

CHIEDI AL PERSONALE.

DOPPIO CRUNCH

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Impasto ad alta idratazione
realizzato con farina di tipo 1 bio.
La pizza rimane molto croccante
grazie alla doppia cottura nel
forno elettrico.**

MORDILA CON GUSTO €14

Porchetta di NOSTRA PRODUZIONE, zucchine spadellate,
fiordilatte Bontà del Parco, polvere di cipolla e pepe di Sichuan.

MORTAZZA €14

Mortadella Presidio Slow Food, stracciatella Bontà del Parco,
pistacchio di Bronte DOP e olio EVO.

PULLED PORK €14

Pulled Pork, fior di latte, cipolla caramellata, salsa BBQ e germogli di porro.

SQUACQUERONE DOP €14

Prosciutto di Carpegna IGP, squacquerone DOP, rucola e pomodorini
confit di nostra produzione.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



CLASSICA E NON SOLO: CONTEMPORANEE A 6 SPICCHI

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre liquido (Renato).
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**

VEGETARIANA A MODO NOSTRO €12

Crema di parmigiano, fiordilatte Bontà del Parco, crema di patate viola, polvere di salvia e noci.

OVETTA €14

Fiordilatte Bontà del Parco, taleggio DOP, uova di quaglia fritte, tartufo di Montefeltro.

BOLOGNESE €12

Fiordilatte Bontà del Parco, ragù bianco, friarielli, polvere di cipolla.

LA ZUCCA E LE SUE DECLINAZIONI €14

Vellutata di zucca gialla e porro, fior di latte Bontà del Parco, chips di zucchine, fiori di zucca, taleggio e alici del cantabrico e polvere di amaretti.

FIORELLA LA NOSTRA CONTADINELLA €14

Fior di latte Bontà del Parco, crema di patate viola del nostro orto, prosciutto cotto alla brace aromatizzato alle erbe, burrata affumicata Bontà del Parco e chips di patate viola.

LE MARCHE NEL CUORE €14

Crema di carciofo di Montelupone Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco, culatta dell'Ardenga, carciofi di Monte Lupo Presidio Slow Food e pecorino dei Monti Sibillini Presidio Slow Food

PUGLIA €13

Mozzarella di bufala, gambero, burrata pugliese, granella di pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, bottarga di Muggine, selz di limone.

SARDEGNA €14

Polipo arrosto, crema di patate viola, salsa verde, mandorle a scaglie, provola affumicata.

DAL TARTUFO ALLA BRACE €14

Prosciutto cotto alla brace Villani, tartufo nero di Montefeltro, bufala campana DOP affumicata, fior di latte Bontà del Parco.

CARPEGNA E TARTUFO €14

Pomodoro San Marzano DOP, olio EVO, stracciatella Bontà del Parco, tartufo nero di Montefeltro, prosciutto crudo di Carpegna 20 mesi.

SENZA SALE IN ZUCCA 13€

Vellutata di zucca gialla e porro, caciotta di Urbino DOP, culatta dell'Ardenga, semi di zucca tostati.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o

CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA E NON SOLO: CONTEMPORANEE A 6 SPICCHI

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre liquido (Renato).
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



SOFI 2.0 €11

Fior di latte Bontà del Parco, datterino giallo, datterino rosso, burrata pugliese e cips di patate viola e basilico.

LEO 2.0 €13

Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, burrata pugliese, cascata di prosciutto crudo di Parma, pomodorino semisecco.

EMILIANA €12

Mortadella classica Presidio Slow Food, stracciatella, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco.

PACCASASSI €14

Stracciatella Bontà del Parco, carne salada, paccasassi, maionese di paccasassi.

5 POMODORI €9

Cinque varianti di pomodoro, stracciatella, origano.

CARBONARA €9

Uovo, pecorino romano, pepe, pancetta croccante, fior di latte Bontà del Parco.

CARCIOFONA €12

Ricotta, mortadella classica Presidio Slow Food, carciofo romano, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco.

LA CAPOCOLLO €10

Capocollo dell'Abbazia di Chiaravalle, cipolla di tropea, mozzarella di bufala, pomodoro, fior di latte Bontà del Parco.

LA RIPIENA €10/14

Farcitura a scelta con bordo ripieno di ricotta.

MIELOSA €10

Pizza a forma di stella, ripiena di gorgonzola, noci, miele, fior di latte Bontà del Parco.

NORDICA €10

Salmone affumicato, burrata, sale rosa, fior di latte Bontà del Parco.

PORCINA €12

Funghi porcini, porro, scaglie di grana e pomodorini, fior di latte Bontà del Parco.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o

CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



CLASSICA E NON SOLO: CONTEMPORANEE A 6 SPICCHI

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre liquido (Renato).
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**

TAGGIASCA €9

Filetti di acciughe, olive taggiasche, cipolla, pomodoro, fior di latte Bontà del Parco.

UN IBERICO A MONTEFELTRO €14

Squacquerone IGP, fior di latte Bontà del Parco, lardo di Patanegra, perle di aceto balsamico e tartufo di Montefeltro.

FATTORE ORTO €12

Fior di latte Bontà del Parco, vellutata di zucca gialla e porro, zucchine spadellate, verdure di stagione.

CARPEGNA E TARTUFO 14€

Passata di pomodoro bio, prosciutto crudo di Carpegna DOP 20 mesi, stracciatella Bontà del Parco, e tartufo di Montefeltro.

PINNA GIALLA €11

Passata di pomodoro BIO, frutto di capperi, filetti di tonno Pinna Gialla a crudo, basilico, mozzarella di bufala campana DOP a crudo.

MARGHERITA GIALLA €10

Polpa di pomodorino giallo del Piennolo, pesto, basilico, mozzarella di bufala.

TRICOLORE €10

Velo di pomodoro, pomodorino confit, bufala a crudo, basilico, olio EVO.

SOTTOBOSCO 14€

Ragù di funghi cardoncelli, stracciatella Bontà del Parco, polvere di rosmarino e salvia, tartufo di Montefeltro, ricotta salata.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o

CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA BIANCA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre liquido (Renato).
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



4 FORMAGGI €7

Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte.

AROLI €8,5

Stracchino, rucola, pendolini, prosciutto crudo, fior di latte.

BALSAMICA €8

Salsiccia, radicchio, gorgonzola, crema aceto balsamico, fior di latte.

BRESAOLA €9

Bresaola, rucola, scaglie di grana, fior di latte.

BUFALINA €8,5

Mozzarella di bufala, pendolini, basilico, scaglie di grana, fior di latte.

CAPRESE €9

Mozzarella a fette, pomodoro a crudo, basilico, origano.

FIORE €8

Fiori di zucca, pendolini, acciughe, mozzarella di bufala, fior di latte.

FORNARINA €4

Cipolla o rosmarino.

GAMBERETTI €8

Zucchine, pendolini, gamberetti, fior di latte.

PATATE E SALSICCIA €7

Patate, salsiccia, fior di latte.

SAN GREGORIO €9

Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, pendolini, fior di latte.

SAN PIETRO €8,5

Funghi tartufati, salsiccia, fior di latte.

SCUGNIZZO €8

Friarielli, salsiccia, fior di latte.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o

CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2



LE NOSTRE PIZZE



CLASSICA ROSSA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre liquido (Renato).
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



4 STAGIONI €7

Salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, pomodoro, fior di latte.

ASSUNTA €8

Salsiccia, würstel, salame piccante, pomodoro, fior di latte.

CAMPANA €9

Prosciutto crudo di Norcia, pomodoro, bufala.

CAPRICCIOSA €7

Prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, pomodoro, fior di latte.

CONTADINA €7

Salsiccia, funghi, cipolla, pomodoro, fior di latte.

DIAVOLA €7

Salame piccante, pomodoro, fior di latte.

DUE QUERCE €7

Salsiccia, würstel, patate, pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA €5

Pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA DOP €9

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio EVO.

MARINARA €4

Pomodoro, aglio, origano, peperoncino.

MATRICIANA €7,5

Pancetta, pepe, pomodoro, fior di latte.

MONSANO 1 €9

Salsiccia, salame piccante, carciofi, cipolla, pomodoro, fior di latte.

MONSANO 2 €9

Speck, funghi, rucola, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

NAPOLETANA €6,5

Acciughe, origano, pomodoro, fior di latte.

PARMIGIANA €7,5

Salsiccia, melanzane cotte al forno, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

POMODORO €4

Pomodoro

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o

CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA ROSSA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

**Blend realizzato con farina tipo 1
e un 10% di farina ai 7 cereali
a cui aggiungiamo il nostro lievito
madre liquido (Renato).
La pizza rimane leggermente
croccante fuori e morbida dentro.
Viene cotta nel forno a legna.**



RUSTICA €7

Salsiccia, peperoni, pomodoro, fior di latte.

SALSICCIA €6

Salsiccia, pomodoro, fior di latte.

TONNO SUBITO €6

Tonno, olive, origano, pomodoro, fior di latte.

WÜRSTEL €6

Würstel, pomodoro, fior di latte.


AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1
Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o
CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14
Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.


COPERTO € 2





SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE


"Reg. CE 1169/2011"


- 


1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 


2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 


3. Uova e prodotti a base di uova.
- 


4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 


5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 


6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 


7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) latticolo.
- 


8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 

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 g/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 

13. Lupini e prodotti a base di lupini.
- 

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.