

# 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 CEREALI

Farina di tipo 1 Molino Petra più Bonsemi, una miscela di farine e semi 100% naturale



## 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 ARRICHIAMO 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

### **I SUPPLÌ "PIABÈ" €3 cad.**

Pomodoro e fiordilatte, amatriciana...

### **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.

## HAMBURGER

Allergie/intolleranze: 1-3-11

HAMBURGER DA 200 G.  
**IL PANINO È FATTO DA NOI**

### **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.

## PIADINE

Allergie/intolleranze: 1-3

### **PIADINA 1 €4,5**

Prosciutto crudo, fior di latte.

### **PIADINA 2 €4,5**

Stracchino, rucola, pomodoro.

### **PIADINA 3 €5**

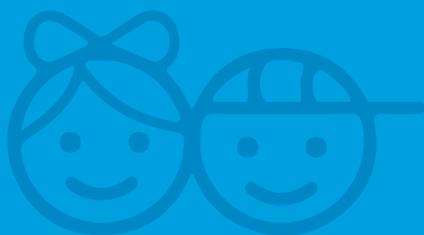
Stracchino, rucola, pomodoro, prosciutto crudo.

### **PIADINA 4 €4**

Prosciutto cotto, fior di latte.

# 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.**

### **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.

## 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.**

### **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.

### **FIGLIOLA 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) lattiolio.
-  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 SO<sub>2</sub> 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.