



# *Camomilla*

BEACH CLUB

**FOOD**

## TO SHARE

|                                                                                                                                                                                                                                   |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>TAGLIERE TERRA</b> (per 2 persone) <sup>1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,13,14</sup><br>gnocco fritto*, crudo di Parma DOP, formaggio Maccagno DOP, pomodori semi dry e rucola, polpette della nonna°, tartellette ripiene               | <b>10€</b> |
| <b>TAGLIERE MARE</b> (per 2 persone) <sup>1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,13,14</sup><br>mini frittura di pesce°, pomodori semi dry e rucola, crostini di pane con Philadelphia e tartare di pesce, zeppoline fritte*, bon bon di baccalà* | <b>10€</b> |
| <b>TAGLIERE NATURA</b> (per 2 persone) <sup>1,2,3,4,5,7,8,10,11,12,13,14</sup><br>gnocco fritto* con zucchine e Philadelphia, formaggio Maccagno DOP, pomodori semi dry e rucola, tartellette ripiene, polpette vegetariane       | <b>10€</b> |
| <b>COPPO NAPOLETANO*</b> <sup>1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11</sup><br>crocchè di mozzarella, delizia ai 4 formaggi, frittata di spaghetti, arancino classico, scagliozzo di polenta (10 pz)                                              | <b>7€</b>  |
| <b>MINI ARANCINI SICILIANI*</b> (8 pz) <sup>1,3,7,9,12</sup>                                                                                                                                                                      | <b>6€</b>  |
| <b>PATATINE FRITTE*</b> <sup>1</sup>                                                                                                                                                                                              | <b>6€</b>  |
| <b>STICK DI POLLO*</b> <sup>1,3,6,7,9,10</sup><br>serviti con patatine fritte*                                                                                                                                                    | <b>8€</b>  |
| <b>POLPETTE VEGETARIANE°</b> (4 pz) <sup>1,7,11</sup><br>polpette di verdure miste in doppia cottura con crema di zucca e glassa di aceto balsamico                                                                               | <b>8€</b>  |
| <b>POLPETTE DI NONNA MARIA°</b> (4 pz) <sup>1,8</sup><br>polpette di misto bovino e suino in doppia cottura con crema di nduja, mayonese Spicy e fili di peperoncino                                                              | <b>8€</b>  |
| <b>POLPETTE DI NONNA LUCIA°</b> (4 pz) <sup>1,8</sup><br>polpette di misto bovino e suino in doppia cottura con mayonese pepe e limone e scaglie di Grana Padano DOP                                                              | <b>8€</b>  |
| <b>TEMPURA DI VERDURE*</b> <sup>1</sup><br>zucchine verdi, carote, peperoni rossi, fagiolini verdi                                                                                                                                | <b>6€</b>  |
| <b>PEPERONI CRUSCHI DI SENISE IGT</b> <sup>1</sup> (5 pz)                                                                                                                                                                         | <b>6€</b>  |

## ...DAL MARE

### FRITTURA MISTA° <sup>1,2,</sup>

#### DI CALAMARI, MAZZANCOLLE, GAMBERI PATAGONIA

serviti con verdure pastellate

20€

### ZEPPOLINE CON ALGHE di MARE \* (8pz) <sup>1</sup>

6€

### ACCIUGHE MONTEROSSINE IMPANATE° (8pz) <sup>1,3,7</sup>

10€

servite con salsa aioli

### BON BON DI PATATE E BACCALà\* (5pz) <sup>1,7</sup>

10€

con peperone crusco, lime, maionese gourmet

## CAMOMAKI *(Roll di riso, pesce fresco, verdure...)*

### TROPICAL TUNA <sup>4,6,7,8,11,12</sup>

15€

tonno\*, Philadelphia, avocado

all'esterno tonno\*, purea di mango, semi di papavero

### RIOMAKI <sup>4,6,7,8,11,12</sup>

14€

salmone\*, Philadelphia, avocado

all'esterno salmone\*, purea di lampone, semi di sesamo bianco

### HAWAIIAN BRONTE <sup>4,6,7,8,11,12</sup>

15€

tonno\*, Philadelphia, avocado

all'esterno tonno\*, crema di pistacchio

### TUCANOMAKI <sup>4,6,7,8,11,12</sup>

14€

salmone\*, Philadelphia, avocado

all'esterno salmone\*, salsa avocado-lime, semi di sesamo nero

### GAMBERITO'S WAY <sup>4,6,7,8,11,12</sup>

15€

gambero\*, Philadelphia, avocado

all'esterno gambero\*, purea al passion fruit

## CIRASHI *(Tortino di riso, pesce fresco, verdure...)*

### SALMONE <sup>4,6,8,11,12</sup>

13€

riso, avocado, tartare di salmone\*, purea di lampone, olio al limone, sale nero

### TONNO <sup>4,6,8,11,12</sup>

14€

riso, avocado, tartare di tonno\*, purea di mango, sale maldon affumicato, olio EVO

### GAMBERO <sup>2,4,6,7,8,11,12</sup>

14€

riso, avocado, tartare di gambero\*, purea di passion fruit, sale maldon, olio all'arancio

## HAMBURGER *\*serviti con patatine fritte <sup>1</sup>*

**ORLANDO BURGER** <sup>1,3,7</sup> **16€**

Bun° Home Made, crema di zucca, burger di Scottona 200g, bacon, provola affumicata in acqua

**NEW YORK BURGER** <sup>1,3,7</sup> **14€**

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

**TEXAS BURGER** <sup>1,3,7,9,10,12</sup> **15€**

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

**MIAMI BURGER** <sup>1,3,4,7,10,11</sup> **14€**

Bun° Home Made, cotoletta di pollo fritta\*, insalata, pomodoro ramato, maionese gourmet

**LAS VEGAS BURGER** <sup>1,3,7</sup> **15€**

Bun° Home Made, burger veg con quinoa e semi di lino, burrata D.O.P., pomodorini semi dry rossi, rucola

**ARIZONA BURGER** <sup>1,3,7,9,10,12</sup> **16€**

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

**MONTANA BURGER** <sup>1,3,7</sup> **16€**

Bun° Home Made, burger di Scottona 200g, crema di tartufo, rucola, funghi porcini

**ALASKA BURGER** <sup>1,3,4,7,</sup> **16€**

Bun° Home Made al carbone, tartare di salmone\*, insalata, crema di Philadelphia, salsa avocado-lime

**CALIFORNIA BURGER** <sup>1,3,4,7,8</sup> **16€**

Bun° Home Made al carbone, tartare di tonno\*, avocado, burrata DOP, crema di pistacchio

**provalo anche con pane senza glutine o al carbone ! +1€**

## INSALATE *\*servite con fornarina <sup>1</sup>*

**CAMOMILLA** <sup>7,8</sup> **13€**

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

**CAMPANA** <sup>1,7</sup> **13€**

insalata misticanza, crostini di pane, bufala DOP, pomodorini semi dry rossi, olive Riviera, glassa di aceto balsamico

**ROMANA** <sup>1,7</sup> **13€**

insalata misticanza, petto di pollo, scaglie di Grana Padano, crostini di pane,

## I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

### SENZA GLUTINE

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

**+3.5€**

### CARBONE

GONFIO  
& MORBIDO  
con carbone vegetale,  
Super instagrammabile  
e stra buono!

**+2.5€**

1,8,10,11,13

### INTEGRALE

NUTRIENTE  
& RICCO DI FIBRE  
dal sapore rustico e  
fragrante

**+2.5€**

1,6

**MOZZARELLA SENZA LATTOSIO... da provare !!!**

## PIZZE CLASSICHE

### FORNARINA<sup>1</sup>

fiocchi di sale Maldon, olio Evo

**5.5€**

### MARINARA<sup>1</sup>

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

**7€**

### MARGHERITA<sup>1,7</sup>

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

**8€**

### COTTO<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

**9€**

### PROSCIUTTO E FUNGHI<sup>1,7</sup>

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

**10€**

### CAPRICCIOSA<sup>1,7</sup>

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

**11€**

### 4 FORMAGGI<sup>1,7</sup>

gorgonzola DOP, brie, provola affumicata in acqua, scaglie di Grana Padano DOP,

**11€**

### ORTOLANA<sup>1</sup>

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

**10€**

**PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE**

### **TONNARA**<sup>1,4,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla rossa, filetti di tonno in olio d'oliva, olio Evo

**10€**

### **DIAVOLA**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, olive Riviera

**10€**

### **BUFALINA**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, basilico, olio Evo

**10€**

### **NAPOLI**<sup>1,4,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe del Cantabrico, origano, olio Evo

**10€**

### **PATATINE**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, patatine fritte\*

**9€**

### **WURSTEL**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel

**9€**

### **AMERICANA**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte\*

**10€**

### **SICILIANA**<sup>1,4</sup>

pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, olive Riviera, frutto del capperi, origano, olio Evo

**10€**

### **SPECK & BRIE**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, brie, speck IGP, olio Evo

**10€**

## **PIZZE GOURMET**

### **CHEF**<sup>1,7</sup>

crema di burrata DOP, pomodorini semi dry rossi, olive Riviera, dressing al basilico

**14€**

### **GIOIA**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, prosciutto crudo di Parma DOP, burrata DOP, dressing al basilico, origano

**14€**

### **ZINGARA**<sup>1,7</sup>

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra piccante, peperoni grigliati in olio, olive Riviera, crema di 'Nduja

**15€**

### **TARTUFINA**<sup>1,7</sup>

mozzarella di Bufala campana DOP, crema al tartufo, funghi porcini,

**15€**

**PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE**



|                                                                                                                                                      |            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>CONTADINA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                      | <b>13€</b> |
| pomodoro San Marzano, scarola, pomodorini semi dry rossi e gialli, crema di burrata DOP,                                                             |            |
| <b>FIAMMANTE</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                      | <b>13€</b> |
| pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, friarielli, spianata calabra piccante, tarallo sbriciolato                                           |            |
| <b>TRENTINA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                       | <b>13€</b> |
| provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, rucola, olio Evo                                                                             |            |
| <b>BOSCAIOLA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                      | <b>11€</b> |
| mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi champignon trifolati, basilico, olio Evo                                                                 |            |
| <b>OSMATESE</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                       | <b>15€</b> |
| crema di zucca, provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, burrata DOP                                                                  |            |
| <b>BASILICATA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                     | <b>13€</b> |
| provola affumicata in acqua, salsiccia, tarallo sbriciolato, peperoni cruschi di Senise IGP, olio Evo                                                |            |
| <b>CAMOMILLA 2.0</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                  | <b>13€</b> |
| mozzarella di bufala campana DOP, gorgonzola DOP, pomodorini semi dry gialli, basilico, olio Evo                                                     |            |
| <b>IMPRESA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                        | <b>14€</b> |
| mozzarella di Bufala campana DOP, prosciutto cotto, crema di 'Nduja, carciofi, olio Evo                                                              |            |
| <b>BELLAVISTA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                     | <b>15€</b> |
| 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>                                                                                                                     | <b>15€</b> |
| pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, provola affumicata in acqua, melanzane grigliate, scaglie di Grana Padano DOP, basilico, olio Evo            |            |

**PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE**

## I 7 PECCATI CAPITALI

|                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <b>SUPERBIA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                           | 15€ |
| mozzarella fior di latte, crema al tartufo, prosciutto cotto / fuori cottura: rucola, Grana Padano DOP                                   |     |
| <b>AVARIZIA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                           | 14€ |
| mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP / fuori cottura: crudo di Parma DOP, fico al maraschino                                         |     |
| <b>LUSSURIA</b> <sup>1,7,8</sup>                                                                                                         | 14€ |
| mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP / fuori cottura: mela disidratata, noci                                                         |     |
| <b>INVIDIA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                            | 14€ |
| friarielli, salsiccia, mozzarella di Bufala campana DOP / fuori cottura: flakes di Grana Padano DOP, olio Evo                            |     |
| <b>GOLA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                               | 14€ |
| crema di zucca, salsiccia, funghi porcini / fuori cottura: rosmarino, olio Evo                                                           |     |
| <b>IRA</b> <sup>1,7</sup>                                                                                                                | 14€ |
| 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>                                                                                                          | 15€ |
| mozzarella fior di latte, scarola / fuori cottura: acciughe del Cantabrico, pomodorino semi dry giallo, olive Riviera, capperi, olio Evo |     |

## PIZZE BABY

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

PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE

# DESSERT

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |         |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|------|
|  ZUPPA INGLESE°<br>morbido pan di Spagna, crema vellutata e un delicato tocco di alchermes                                                                                                                                   | 1,3,7,8 | 7,5€ |
|  CANTUCCI<br>accompagnati a scelta con: Zibibbo, Vin Santo, Passito                                                                                                                                                          | 1,3,7,8 | 6€   |
|   SORBETTO*<br>gusto salvia e limone, mango e rum, pera e Calvados, arancia e Campari                                                       |         | 6.5€ |
|  AFFOGATO*<br>gelato affogato al caffè, servito con biscotto <sup>1</sup>                                                                                                                                                    | 3,7     | 6.5€ |
|  GELATO*<br>alla crema, servito con biscotto <sup>1</sup>                                                                                                                                                                    | 3,7     | 6€   |
| TIRAMISÙ CLASSICO°<br>Il tiramisù come vuole la tradizione. Buono, fresco, leggero. Perfetto per concludere la serata in dolcezza.                                                                                                                                                                            | 1,3,7,8 | 8€   |
| TARTE TATIN*<br>torta di mele capovolta servita con gelato* alla crema e polvere di cannella                                                                                                                                                                                                                  | 1,3,7   | 8€   |
|   CHEESECAKE*<br>vellutato semifreddo dalla delicata nota cremosa, impreziosito da una golosa glassa ai frutti di bosco                   | 3       | 8€   |
|   CUORE DI NOCCIOLA*<br>cacao e nocciola in un delicato equilibrio di croccantezza e cremosità, con pralinato di nocciola della Toscana | 3,6,8   | 8€   |
| TORTINO al CIOCCOLATO°<br>tortino al cuore caldo di cioccolato al latte<br><b>provalo anche con il gelato! +1€</b>                                                                                                                                                                                            | 1,3,7   | 6.5€ |

## 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