



Camomilla

BEACH CLUB

FOOD

TO SHARE

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

...DAL MARE

FRITTURA MISTA° ^{1,2,}

DI CALAMARI, MAZZANCOLLE, GAMBERI PATAGONIA

serviti con verdure pastellate

20€

ZEPPOLINE CON ALGHE di MARE * (8pz) ¹

6€

ACCIUGHE MONTEROSSINE IMPANATE° (8pz) ^{1,3,7}

10€

servite con salsa aioli

BON BON DI PATATE E BACCALà* (5pz) ^{1,7}

10€

con peperone crusco, lime, maionese gourmet

CAMOMAKI *(Roll di riso, pesce fresco, verdure...) non disponibile il lunedì*

TROPICAL TUNA ^{4,6,7,8,11,12}

15€

tonno*, Philadelphia, avocado

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

RIOMAKI ^{4,6,7,8,11,12}

14€

salmone*, Philadelphia, avocado

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

HAWAIIAN BRONTE ^{4,6,7,8,11,12}

15€

tonno*, Philadelphia, avocado

all'esterno tonno*, crema di pistacchio

TUCANOMAKI ^{4,6,7,8,11,12}

14€

salmone*, Philadelphia, avocado

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

GAMBERITO'S WAY ^{4,6,7,8,11,12}

15€

gambero*, Philadelphia, avocado

all'esterno gambero*, purea al passion fruit

CIRASHI *(Tortino di riso, pesce fresco, verdure...) non disponibile il lunedì*

SALMONE ^{4,6,8,11,12}

13€

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

TONNO ^{4,6,8,11,12}

14€

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

GAMBERO ^{2,4,6,7,8,11,12}

14€

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

HAMBURGER **serviti con patatine fritte*

ORLANDO BURGER ^{1,3,7} **16€**

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

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, maionese gourmet

LAS VEGAS BURGER ^{1,3,7} **15€**

Bun° Home Made, burger veg con quinoa e semi di lino, 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, provola affumicata in acqua, crema di 'Nduja, maionese Spicy

MONTANA BURGER ^{1,3,7} **16€**

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

ALASKA BURGER ^{1,3,4,7} **16€** *non disponibile il lunedì*

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

CALIFORNIA BURGER ^{1,3,4,7,8} **16€** *non disponibile il lunedì*

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*

CAMOMILLA ^{7,8} **13€**

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

CAMPANA ^{1,7} **13€**

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

ROMANA ^{1,7} **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

FORNARINA¹

fiocchi di sale Maldon, olio Evo

5.5€

MARINARA¹

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

7€

MARGHERITA^{1,7}

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

8€

COTTO^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

9€

PROSCIUTTO E FUNGHI^{1,7}

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

10€

CAPRICCIOSA^{1,7}

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

11€

4 FORMAGGI^{1,7}

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

11€

ORTOLANA¹

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^{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 Riviera

BUFALINA^{1,7}

10€

pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, 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 Riviera, frutto del capperi, origano, olio Evo

SPECK & BRIE^{1,7}

10€

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

PIZZE GOURMET

CHEF^{1,7}

14€

crema di burrata DOP, pomodorini semi dry rossi, olive Riviera, 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 Riviera, crema di 'Nduja

TARTUFINA^{1,7}

15€

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

PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE

CONTADINA ^{1,7}

pomodoro San Marzano, scarola, pomodorini semi dry rossi e gialli, crema di burrata DOP,

13€**FIAMMANTE** ^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, friarielli, spianata calabra piccante, tarallo sbriciolato

13€**TRENTINA** ^{1,7}

provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, rucola, olio Evo

13€**BOSCAIOLA** ^{1,7}

mozzarella fior di latte, salsiccia, funghi champignon trifolati, basilico, olio Evo

11€**OSMATESE** ^{1,7}

crema di zucca, provola affumicata in acqua, funghi porcini, speck IGP, burrata DOP

15€**BASILICATA** ^{1,7}

provola affumicata in acqua, salsiccia, tarallo sbriciolato, peperoni cruschi di Senise IGP, olio Evo

13€**CAMOMILLA 2.0** ^{1,7}

mozzarella di bufala campana DOP, gorgonzola DOP, pomodorini semi dry gialli, basilico, olio Evo

13€**IMPRESA** ^{1,7}

mozzarella di Bufala campana DOP, prosciutto cotto, crema di 'Nduja, carciofi, olio Evo

14€**BELLAVISTA** ^{1,7}

pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala campana DOP, crudo di Parma DOP, pomodorini semi dry rossi, rucola, scaglie di Grana Padano DOP, olio Evo

15€**PARMIGIANA** ^{1,7}

pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, provola affumicata in acqua, melanzane grigliate, scaglie di Grana Padano DOP, basilico, olio Evo

15€

PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE

I 7 PECCATI CAPITALI

SUPERBIA^{1,7}

15€

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

AVARIZIA^{1,7}

14€

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP / fuori cottura: crudo di Parma DOP, fico al maraschino

LUSSURIA^{1,7,8}

14€

mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP / fuori cottura: mela disidratata, noci

INVIDIA^{1,7}

14€

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 Riviera, capperi, olio Evo

PIZZE BABY

BABY MARGHERITA^{1,7}

6€

pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio Evo

BABY ROSSA¹

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*

PER AGEVOLARE IL SERVIZIO NON SI ACCETTANO VARIAZIONI SULLE PIZZE

DESSERT

TORTA DEL GIORNO

7€

creazione artigianale del giorno, per maggiori dettagli, chiedere al personale

CANTUCCI ^{1,3,7,8}

6€

accompagnati a scelta con: Zibibbo, Vin Santo, Passito

SORBETTO* ^{3,6,7,8}

6.5€

gusto salvia e limone, mango e rum, pera e Calvados, arancia e Campari

AFFOGATO* ^{3,7}

6.5€

gelato affogato al caffè, servito con biscotto ¹

GELATO* ^{3,7}

6€

alla crema, servito con biscotto ¹

TIRAMISÙ CLASSICO° ^{1,3,7,8}

7€

Il tiramisù come vuole la tradizione. Buono, fresco, leggero. Perfetto per concludere la serata in dolcezza.

TARTE TATIN* ^{1,4,7}

7€

torta di mele capovolta servita con gelato* alla crema e polvere di cannella

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