

LA CAMPAZA

MENU' D'AUTUNNO

2026

ANTIPASTI DI MARE

FREDDI

Cocktail di Gamberi 2, 3, 7, 10, 12		€ 16,50
Baccalà Fritto con Salsa Agrodolce 1, 3, 4, 12		€ 16,50
Insalata di mare e Frutti Esotici con Olio Aromatizzato al Limone 2, 9, 12, 14		€ 19,50
Antipasto Misto 2, 3, 4, 7, 9, 10, 12, 14		€ 20,50
Alici del Cantabrico *CODESA Serie Oro* con Burro di Normandia e Pan Brioche [1, 4, 7] 1, 4, 7		€ 22,00

CALDI

Capesante Gratinate 1, 12, 14		€/cad 5,00
Calamari Nostrani alla Piastra con Patate Mantecate alla Curcuma e Porcini 12, 14		€ 20,00
Gratinato Misto 1, 2, 4, 7, 14		€ 22,50
Tepore d'Autunno: Mazzancolle Nostrane, Castagne e Radicchio Tardivo 2, 4, 8, 12		€ 27,00

SAUTÉ

Cozze di Cervia** alla Marinara o alla Tarantina 1, 14		€ 16,50
Cozze di Cervia**, Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara 1, 14		€ 18,50
Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara 1, 14		€ 19,50

ANTIPASTO CAMPAZA

Misto di Antipasti Freddi e Caldi 1, 2, 4, 9, 12, 14		€ 43,50

CRUDITA' SERVITE CON PAN BRIOCHE

Ostriche - Maestrale, di Caorli 1, 3, 7, 14	Vegetale, Ricco e Persistente	€/cad 6,00
Ostriche - Bora 1, 3, 7, 14	Equilibrato tra Dolce e Salato	€/cad 7,00
Ostriche - La Perla del Delta 1, 3, 7, 14	Nocciola, Minerale, Molto Persistente	€/cad 9,00
Tartare di Tonno 1, 4, 3, 7		€ 19,00
Tre Ostriche in Degustazione 1, 3, 7, 14		€ 22,00
Selezione di Crudità 1, 3, 7, 14		€ 24,00
Trittico di Tartare con Gambero Rosa, Gambero Rosso, Mazzancolla Nostrana, con Pan Brioches alla Zucca e Gelato al Melograno 1, 2, 3, 7, 12		€ 27,00
Plateau Royal *consigliato per due persone* 1, 2, 3, 4, 7, 10, 12, 14		€ 66,00

ANTIPASTI DI TERRA

FREDDI

Prosciutto di Carpegna e Burrata 7	€ 14,50
Tagliere di Salumi e Formaggi 7, 12	€ 15,50
Carpaccio di Angus, Misticanza, Porcini, Frutti di Bosco e Crema di castagne 7	€ 16,50
Tartare di Filetto di Scottona e Pan Brioche alla Camomilla 1, 3, 7	€ 21,00
Degustazione di Formaggi e Marmellate di Alessio Brusadin Pecorino di Amatrice, Guidarello, Affinato al Vino, Parmigiano 24 mesi Vacche Rosse 7, 8	€ 25,00

CALDI

Crostini d'Autunno 1, 3, 7	€ 14,50
Polenta con Porcini e Caciotta Morbida 1, 7, 12	€ 15,00
Uovo 65°, Tartufo, Morbido di Patate e Curcuma, *Crumble di Guanciale e Pane all'Olio E.V.O.* 3	€ 15,50

RICORDI DI ROMAGNA, SECONDO LA TRADIZIONE

Antipasti Caldi e Freddi 1, 3, 7, 8, 12	€ 29,50

ANTIPASTI VEGANI

Crema di Zucca, Latte di Cocco e Pane all'Olio EVO 1, 8	€ 8,00
Tartare di Verdure con Avocado e Zenzero 9	€ 13,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.
- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

Coperto euro 3,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Spaghetti Cacio, Pepe, Cozze di Cervia** e Guanciale 1, 7, 14	€ 15,50
Risotto alla Marinara 2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14	€ 16,50
Strozzapreti con Ragù di Pescato del Nostro Mare 1, 2, 4, 6, 9, 10, 12, 14	€ 16,50
Paccheri al Prezzemolo con Calamari Nostrani e Acciugata 1, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14	€ 16,50
Papillon Ripieno di Ricotta, Spinaci e Zucca al Ragù bianco dell'Adriatico 1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14	€ 19,00
Tortelli di Burrata in Guazzetto di Canocchie 1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 12	€ 19,00
Gnocchi, Capesante e Porcini 1, 2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14	€ 19,00
Total Black *Spaghettone al Nero di Seppia, Ricci di Mare, Gambero Rosso e Aglio Nero* 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 14	€ 19,50
Spaghetti alle Vongole Veraci 1, 14	€ 20,00

SPECIALITA' DELLA CASA
PIATTI UNICI

Gran Spaghetto alle Cozze e Pomodoro 1, 14	€ 17,50
Spaghetti allo Scoglio 1, 2, 12, 14	€ 34,50
La Nostra Paella di Pesce *consigliata per due persone* 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14	€ 36,00
La Nostra Paella Carne e Pesce *consigliata per due persone* 2, 4, 7, 8, 9, 10, 12, 14	€ 36,00

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghettone Nero, Pacchero, Trafila Erika Liverani

Riso Vialone Nano *Grumolo delle Abbadesse*, Presidio Slow Food

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli,* Pastificio Felicetti

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

PRIMI PIATTI DI TERRA

Tagliatelle al Ragù 1, 6, 9, 10, 12	€ 10,50
Strozzapreti Panna e Speck 1, 6, 9, 10	€ 10,50
Spaghetti alla Carbonara con Guanciale 1, 3, 7	€ 11,50
Strozzapreti al Sangiovese, Salsiccia, Zucca ed Erbe Aromatiche 1, 6, 9 ,10, 12	€ 11,50
Risotto alla Zucca, Formaggio di Fossa e Noci 7, 9	€ 12,00
Tortellacci ai Porcini con Gricia alla Romagnola 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12	€ 13,00
Cappelletti Ravennati al Ragù 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12	€ 13,00
Cappelletti al Contrario, *Ripieni di Carne, Crema di Parmigiano e Polvere di Noce Moscata* 1, 3, 6, 7, 9, 10	€ 13,50
Passatelli Asciutti al Tartufo Nostrano e Fonduta di Parmigiano 1, 3, 6, 7, 9, 10	€ 20,50

PRIMI PIATTI VEGANI

Cappelletti con Ragù di Seitan 1, 5, 6, 8, 9, 10, 11, 13	€ 14,50
Strozzapreti, Datterini, Porcini e Mandorle Tostate 1, 8	€ 14,50

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli,* Pastificio Felicetti

Pacchero al Prezzemolo, Trafila Erika Liverani

Coperto euro 3,00

SECONDI PIATTI DI MARE

ALLA GRIGLIA

Alici Scottadito 1, 4	€ 15,50
Branzino o Orata 1, 4	€ 19,50
Spiedini di Gamberi* 1, 2, 12	€ 20,50
Spiedini di Calamari* 1, 14	€ 21,50
Spiedini di Calamari e Gamberi* 1, 2, 12, 14	€ 21,50
Tagliata di Tonno 1, 4, 6, 8, 10	€ 22,50
Tagliata di Spada 1, 4	€ 22,50
Anguilla 1, 4	€ 24,00
Grigliata Mista secondo pescato 1, 2, 4, 12, 14	€ 32,50
Grigliata Mista di Crostacei 1, 2, 12, 14	€ 54,00
Grigliatona *consigliata per due persone* 1, 2, 4, 12, 14	€ 62,00

SECONDO NOI

Pescato del Giorno *secondo tipologia* 1, 4	da-a €/etto 5,00 - 7,00

AL VAPORE

Catalana di Crostacei all'Olio EVO di Brisighella 2, 12	€ 62,00

AL TEGAME

Tentacolo di Polpo con Zucca, Porcini e Crostini di Pane all'Olio EVO 1, 14	€ 25,00

AL FORNO

Branzino o Orata alla Mediterranea 1, 4	€ 24,50
Rombo, Patate Mantecate alla Curcuma e Funghi Porcini 1, 4	€ 25,50
Mazzancolle Nostrane al Sale di Cervia 2, 12	€ 29,50

I FRITTI* i nostri fritti sono arricchiti con verdure fresche

Di Calamari 1, 3, 14	€ 18,50
Di Calamari e Gamberi 1, 2, 3, 12 ,14	€ 20,50
Misto 1, 2, 3, 4, 12, 14	€ 20,50
Di Gamberi 1, 2, 3, 12	€ 21,50
Di Calamaretti 1, 3, 14	€ 23,50
Di Calamaretti e Gamberi 1, 2, 3, 12 ,14	€ 23,50

SECONDI PIATTI DI TERRA

ALLA GRIGLIA

Petto di Pollo 1			€ 10,00
Salsiccia 1, 12			€ 10,00
Castrato 1			€ 17,50
Costolette di Agnello 1			€ 17,50
Grigliata Mista di Carne 1			€ 18,50
Tagliata di Angus 1			€ 22,50
Filetto di Angus 1			€ 28,50
Tagliata di Angus Australiana con Patate al Sale Dolce di Cervia 1			€ 32,00
Maxi Grigliatona con Verdure *consigliata per due persone* Costata, braciola di maiale, castrato, costolette di agnello, salsiccia, pancetta, verdure ai ferri, patate al forno 1			€ 59,50
Costata di Scottona 1	*i tagli all'etto sono con osso*	€/etto	5,50
Tomahawk di Bue Nero con Patate e Verdure alla Brace 1	*i tagli all'etto sono con osso*	€/etto	6,50
Fiorentina di Scottona 1	*i tagli all'etto sono con osso*	€/etto	6,50

AL FORNO

Costina di Maiale Cotta a Bassa Temperatura, Marinata al Miele con Patata Mantecata e Verdure d'Autunno 6, 9, 10	€	17,50
Guancia di Maialino Cotta a Bassa Temperatura con Ristretto al Sangiovese Pertinello 6, 9, 10, 12	€	17,50
Coppa Romagnola Arrosto, Zucca al Forno, Cipolla Brasata con Fondo di Cottura 1, 9, 10	€	17,50

IN PADELLA

Filetto di Angus ai Porcini 1, 6, 9, 10	€	29,50

PER I PICCOLI

Cotoletta con Patate Fritte 1	€	12,00
Hamburger di Manzo con Patate Fritte 1	€	12,00

SECONDI PIATTI VEGANI

Vegan Burger:

Bun ai Cereali, Burger di Luphemp-fu, Pomodoro, Lattuga e Tropea caramellata 1, 6, 8, 9, 10, 11, 13	€	14,00
Seitan con Funghi Champignon e Patate 1, 9	€	14,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

Coperto euro 3,00

CONTORNI

Insalata Mista di Stagione	€	5,00
Patate Fritte [1]	€	5,50
Verdure Fresche Dorate [1]	€	5,50
Spinaci Freschi al Burro [7]	€	6,50
Chips di Patate	€	6,50
Patate al Forno al Sale Dolce di Cervia	€	6,50
Verdure d’Autunno al Vapore	€	6,50
Zucca Arrosto, Cipolla Caramellata e Salvia	€	6,50
Verdure Miste ai Ferri	€	7,00
Pinzimonio [9]	€	7,00
Radicchio con Bruciatini all’Aceto Balsamico di Modena “Acetaia Leonardi”	€	8,00

LE NOSTRE PROPOSTE

Bevande escluse

Minimo per due persone

IL PESCATORE

€ 36,00

Cozze Biologiche di Cervia** alla Tarantina
con Crostone del Nostro Pane
1, 14

°

Strozzapreti al Ragù di Pescato
1, 2, 4, 6, 9, 10, 14

°

Fritto Misto
1, 2, 3, 4, 12, 14

°

Sorbetto al Limone

IL MARINAIO

€ 47,00

Insalata di Mare
2, 9, 12, 14

°

Risotto alla Marinara
2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 14

°

Grigliata Mista secondo Pescato
1, 2, 4, 12, 14

°

Sorbetto al Limone

ROMAGNA MIA

€ 26,00

Tagliatelle al Ragù
1, 6, 9, 10, 12

°

Grigliata Mista
con Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia
1

ROMAGNA IN FIORE

€ 33,00

I Salumi e i Formaggi
7, 12

°

Cappelletti al Ragù
1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

°

Tagliata di Manzo
con Rucola, Pomodorini,
Grana e Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia
1

TU SEI LA STELLA, TU SEI L'AMORE

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale LAURETANA	€ 3,50
Acqua Minerale Frizzante LAURETANA	€ 3,50

VINO IN CARAFFA *Sangiovese, Trebbiano, Bianco Frizzante*

1/4 lt.	€ 5,00
1/2 lt.	€ 8,50
1 lt.	€ 14,00

BIRRA ALLA SPINA, BIONDA *Forst Kronen*

Piccola 0,20 *Kronen*	€ 4,50
Media 0,40 *Kronen*	€ 6,50
Caraffa 1 lt. *Kronen*	€ 12,00

BIRRA ALLA SPINA, BIONDA WEISS *Weihenstephaner*

Piccola 0,20	€ 5,00
Media 0,50	€ 8,50
Caraffa 1 lt.	€ 14,00

BIRRA ALLA SPINA, DOPPIO MALTO *Forst Sixtus*

Piccola 0,20	€ 5,00
Media 0,40	€ 7,50
Caraffa 1 lt.	€ 15,50

BIBITA ALLA SPINA *Coca Cola, Fanta, Sprite*

Piccola 0,20	€ 4,00
Media 0,40	€ 5,00
Caraffa 1 lt.	€ 10,00

BIBITA IN VETRO *cl 33*

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè pesca/limone	€ 4,50

CAFFETTERIA, "TORREFAZIONE MOKADOR"

Caffè	€ 2,50
Caffè d'Orzo	€ 2,50
Caffè d'Orzo in Tazza Grande	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Caffè Corretto	€ 3,50

LE STIRATE

Alta Friabilità e Croccantezza servita su Tagliere di Legno

1/3 di stirata è consigliata per una persona

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico,	1/3 di stirata	€ 8,00
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 15,00
1, 7	intera	€ 22,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Olive di Caiazzo,	1/3 di stirata	€ 10,50
Capperi di Salina, Alici, Origano, Basilico,	2/3 di stirata	€ 19,50
Olio di Brisighella 1, 4, 7	intera	€ 29,00

MEDITERRANEA

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Pomodorini Gialli,	1/3 di stirata	€ 10,50
Verdure Miste, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 19,50
1, 7	intera	€ 29,00

SALSICCIA E ... FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Friarielli, Scamorza,	1/3 di stirata	€ 10,50
Salsiccia, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 19,50
1, 7, 12	intera	€ 29,00

DOLCI SAPORI

Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Scaglie di Grana,	1/3 di stirata	€ 10,50
Gambetto di Prosciutto Crudo, Pomodorini Ciliegino,	2/3 di stirata	€ 19,50
Olio di Brisighella 1, 2, 7, 12	intera	€ 29,00

Aggiunte:
Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00
Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

ANDRIA E MARINO, OGGI SPOSI!

Mozzarella Fiordilatte, Burrata artigianale,	1/3 di stirata	€ 12,50
Prosciutto Crudo di Carpegna	2/3 di stirata	€ 23,00
1, 7	intera	€ 32,00

BUFALA

Mozzarella di Bufala, Basilico, Pomodoro ai Ferri,	1/3 di stirata	€ 12,50
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 23,00
1, 7	intera	€ 32,00

ANTICHE TRADIZIONI

Mortadella Classica Bonfatti, Squacquerone di Romagna DOP,	1/3 di stirata	€ 12,50
Pistacchio	2/3 di stirata	€ 23,00
1, 7	intera	€ 32,00

CAPRICCIOSA E PREZIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Misti,	1/3 di stirata	€ 12,50
Prosciutto Cotto Romagnolo, Carciofi, Olive di Caiazzo	2/3 di stirata	€ 23,00
1, 7, 12	intera	€ 32,00

Aggiunte:
Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00
Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

LE PIZZE

· STAGIONALI D'AUTUNNO ·

SOTTOBOSCO

Mozzarella, Porcini Freschi Speck e Gorgonzola € 14,50

AUTUNNO

Mozzarella, Zucca, Salsiccia e Gorgonzola € 14,50

GUSTOSA

Pomodoro, Mozzarella, Uovo Strapazzato, Grana, Tartufo e Pepe Nero € 14,50

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano, Pomodorini € 6,00
1, 3, 14

REGINA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte € 7,50
1, 7

NUDA E CRUDA

Schiacciatina bianca, Olio di Brisighella, Prosciutto Crudo di Carpegna € 8,00
1

SOLO VERDURE

Schiacciatina bianca, Olio di Brisighella, Verdure di Stagione € 8,00
1

WURSTEL E PATATINE

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Patate Fritte e Wurstel € 8,00
1, 7, 12

FUNGHI FRESCHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Freschi Champignon € 8,00
1, 7

LA SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia € 9,00
1, 7, 12

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Alici di Cetara, Origano € 9,00
1, 7, 14

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante € 9,00
1, 7, 12

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi trifolati € 9,00
1, 7, 12

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Carpegna € 9,00
1, 7, 12

Variazioni:
Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.
Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro
Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

Coperto euro 3,00

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Gorgonzola DOP, Asiago, Scaglie di Grana € 9,50
1, 7

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Freschi,
Salsiccia, Carciofini € 10,50
1, 7, 12

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati,
Salsiccia, Carciofini, Olive di Caiazzo € 10,50
1, 7, 12

CALZONE FARCITO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Carciofini, Funghi Trifolati € 10,50
1, 7, 12

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Verdure e Ortaggi di Stagione € 10,50
1, 7

LA ROMAGNOLA NELL'ORTO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Guanciale di Maiale, Radicchio € 10,50
1, 7

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli € 10,50
1, 7, 12

LA BUFALA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico € 10,50
1, 7

CALZONE VESUVIO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Rossa di Castelpoto, Peperoni, Quattro Formaggi € 11,00
1, 7, 12

NEL MEZZO DEL CAMMIN DI NOSTRA VITA ...

Mozzarella Fiordilatte, Uovo, Pancetta, Scaglie di Grana € 11,00
1, 3, 7

PARMIGIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana € 11,00
1, 7

BUONA DUE VOLTE

Mozzarella Fiordilatte, Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Pomodorini e Rucola € 12,50
1, 7

ANCESTRALE

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Patate al Forno, Porcini, Scaglie di Grana € 12,50
1, 7, 12

Variazioni:
Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.
Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro
Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

L'INFERNO DI DANTE

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salsiccia Rossa di Castelpoto,
Pomodorino Giallo, Peperoncino € 13,00
1, 7

INSIDE OUT

Burrata Artigianale, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Olio di Brisighella € 13,00
1, 7

BENVENUTI AL SUD

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Alici,
Olive di Caiazzo, Capperi di Salina, Origano, Pomodorini Gialli € 13,00
1, 4, 7

LA VECCHIA CAMPAZA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Porcini, Salsiccia,
Melanzane, Prosciutto Crudo di Carpegna € 13,00
1, 7, 12

A NORD

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Speck € 13,00
1, 7

LA SELVA OSCURA

Mozzarella Fior di Latte, Radicchio,
Pancetta Affumicata, Ristretto di Aceto Balsamico € 13,00
1, 7

AURORA

Mozzarella Fior di Latte,
Pancetta, Spinaci, Squaquerone € 13,00
1, 7

CICOGNA

Pomodoro, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Insalata, Capperi € 13,00
1, 7

DAL MARE... I SUOI FRUTTI

Pomodoro, Insalata di mare, Cozze biologiche di Cervia,
Vongole Veraci, Pomodorini, Aglio € 18,00
1, 2, 14

Variazioni:
Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.
Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro
Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.
PER INFORMAZIONI DETTAGLIATE SUGLI ALLERGENI RIVOLGERSI DIRETTAMENTE AL PERSONALE

IN QUESTO LOCALE SI COMMERCIALIZZANO/SOMMINISTRANO PRODOTTI AL CUI INTERNO POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI

	**1. Cereali contenenti glutine, vale a dire:** grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne:
	**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, vale a dire:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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 SO 2 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**

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011