

Dama capricciosa



PIZZA & RESTAURANT

menu

un pò di noi

Da persone capaci di raccontare l'eccellenza
a persone che amano ascoltare i sapori ...

... **Dama Capricciosa**... quando hai voglia di qualcosa di MOLTO buono

Qualche consiglio per la degustazione?

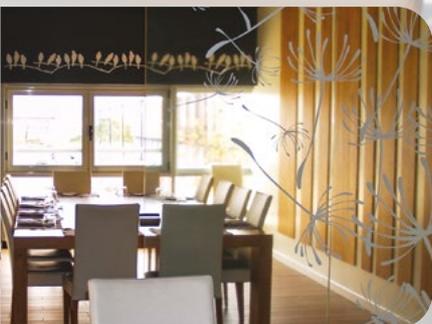
1. Prendetevi tempo per scegliere (tanto poi noi siamo veloci nel servire ...) e soppesate, sotto la nostra guida, l'abbinamento con le bevande
2. Fate domande (a noi piace raccontare i nostri piatti)
3. Appena siete stati serviti, dedicate 5 o 6 secondi a cogliere l'armonia dei profumi
4. Cominciate l'assaggio, a poco a poco: lasciate esprimere gli ingredienti, prima da soli e poi "in coro"
5. Via libera! Assaporate, condividete, godetevi l'esperienza! Raccontateci com'è andata!



Dama capricciosa



alla base della nostra cucina, e della vostra tavola.



l'importanza degli alimenti

Mangiare bene è ...
...gioia di vivere!

Ormai lo sanno tutti: tra alimenti con lo stesso nome possono esserci enormi differenze di qualità. E la differenza la fa chi produce e trasforma, con il suo impegno nella selezione delle materie prime, le sue lavorazioni rispettose di salute e sapore,

il suo rispetto della tradizione unito alla sicurezza delle moderne tecnologie. E la qualità è piacere, convivialità, allegria.

Ecco perché abbiamo scelto di offrire un menù ricco di alimenti speciali, realizzati con ingredienti speciali.

Vogliamo che ogni pasto qui alla **Dama Capricciosa** sia un'esperienza, unica e irripetibile ... che usciate di qui allegri, soddisfatti e ...

...non vediate l'ora di tornare!



grazie ai nostri

Ricerchiamo l'eccellenza in ogni ingrediente.

...L'olio. Eh, l'olio dev'essere perfetto. Equilibrato, delicato, fa risaltare i sapori senza smorzarli.

Un olio con personalità socievole...

Per le farine ci rivolgiamo a molini grandi, strutturati e competenti, in grado di eseguire accurati controlli di qualità.

Il pomodoro è il cuore della pizza! Qui l'attenzione è massima, così come per le verdure: puntiamo direttamente all'eccellenza italiana... I salumi e i formaggi?

Beh, siamo a Parma... se non li troviamo noi, i fornitori eccellenti....



Coppini Arte Olearia

Emilia Romagna
San Secondo Parmense (PR)

- Olio Extravergine di oliva
- Condimento olive e limone



Il pomodoro

- Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.
- Pomodoro Emiliano



Molino Grassi

Emilia Romagna
Parma

- Farina



Ristofruit

Emilia Romagna
Reggio Emilia

- Verdure e frutta provenienti da Agricoltura selezionata



Felicetti

Trentino
Predazzo (TN)

- Paste secche con farina BIO monograno



La Burrata

- Burrata Pugliese P.A.T.



Antico Caseificio Corradi

Emilia Romagna
Noceto (PR)

- Parmigiano Reggiano D.O.P.



Senza Glutine

Il nostro logo FREE.

Indica i piatti che possono essere preparati Senza Glutine



il caffè

Sublime Blue: Un perfetto equilibrio tra inconfondibile qualità Arabica e il vigoroso aroma della qualità robusta Orientale.

Provenienza: Colombia, Brasile, India, Uganda, Vietnam

dama capricciosa



collaboratori



Zuarina

Emilia Romagna
Langhirano (PR)

- Prosciutto Crudo di Parma stagionatura 30 mesi



Salumi selezionati da Dama Capricciosa

- Bacon
- Bresola
- Coppa di Parma I.G.P.
- Culatello di Zibello D.O.P.
- Pancetta
- Prosciutto Cotto
- Salame di Felino I.G.P.
- Salame piccante
- Salsiccia
- Strolghino di Culatello
- Spalla Cotta di San Secondo I.G.P.
- Speck Alto Adige I.G.P.



Devodier

Emilia Romagna
Pontetaro (PR)

- Carne Equina



Branchi Prosciutti

Emilia Romagna
Felino (PR)

- Prosciutto Cotto di Alta Qualità
- Culatta di Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano



Carne Suina



Menù

Emilia Romagna
Modena

- Pesce di mare e di acqua dolce
- Polpo
- Crostacei



Carni Avicole



Carne Bovina - Romagnola

Dama Capricciosa



la cucina



dama capricciosa





*Tutto ciò che viene dalla nostra cucina
è cresciuto nel cuore*



gli Antipasti

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Culatello di Zibello D.O.P. con Burro montato

Tagliere del Ducato

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi, Culatello di Zibello D.O.P., Salame di Felino I.G.P., Strolghino di Culatello, Coppa di Parma I.G.P., Pancetta di Parma

Spalla Cotta di San Secondo I.G.P. con Cipolline in agrodolce

Porchetta della tradizione con Crostini di pane

Torta Fritta 6 pz.

Degustazione di formaggi

Parmigiano Reggiano D.O.P. stagionatura 24 mesi, Gorgonzola D.O.P. , Pecorino Sardo, Brie, accompagnata da Salsa agrodolce di Ananas e Peperone

Giardiniera all'emiliana

gli Antipasti di Mare

Carpaccio di Polpo su letto di Insalata e Citronette

Crostini di polenta con Salmone affumicato e Guacamole

*I nostri piatti sono preparati e cucinati al momento,
per degustarne meglio, sapori, qualità e freschezza
l'attesa e pertanto legata al tempo di preparazione.*

NON SI ACCETTANO CONTI SEPARATI

dama capricciosa



i Primi Piatti

Tortelli d'erbetta alla Parmigiana

“Pasta fatta in Casa”

Tortelli di Zucca, Burro, Parmigiano e Amaretto

“Pasta fatta in Casa”

Spaghettoni al Pomodoro mantecati al Parmigiano 24 mesi

Plin di patate con Fonduta di Raclette

“Pasta fatta in Casa”

Spaghetto alla Chitarra con Ragù di Pasta di Salame

Risotto allo Zafferano e Salsiccia (minimo 2 persone - attesa 20 min)
Anolini alla Parmigiana in brodo

“Pasta fatta in Casa”

i Primi Piatti di Mare

Paccheri al ragù di Polpo e Olive Taggiasche
Tagliolini al Nero di Seppia Gamberi e Pomodorini

“Pasta fatta in Casa”

Le paste vengono cotte al momento - Il tempo d'attesa è legato al tempo di cottura



Senza Glutine

Possibilità di Pasta senza Glutine. Per i tipi di piatti, chiedete al Nostro Personale

Allergenici

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'ultima pagina del menù oppure chiedete al personale di servizio, vi fornirà l'apposita documentazione.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



i Secondi Piatti

Costata di Manzo Romagnola alla Griglia (circa gr. 500)

Tagliata di Black Angus (circa gr.300)

Tagliata di Manzo Romagnola con Lardo di Colonnata e Miele (circa gr.250)

Filetto di Manzo Romagnola alla Griglia con fiocchi di Sale Maldon

Filetto di Manzo Romagnola al Pepe Verde

Braciola di Maiale con Chutney di Pere

Cotoletta di Vitello

Petto di Pollo alla Griglia

Al Caval pist, crudo o scottato

i Secondi Piatti di Mare

Filetto di Salmone con Panure croccante
ai Pomodorini secchi su letto di Spinaci

Trancio di Pesce Spada alla griglia con Condimento alla Siciliana
(Olio, Aglio, Origano) e Pomodorini Confit

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



i Burgers

Dama Burgers (circa gr. 180)

Hamburger di Angus, Pane Bianco, Fontina, Lattuga, Pomodoro, Cipolla caramellata, Patatine, ketchup, Maionese

Bacon Burgers BBQ (circa gr. 180)

Hamburger di Angus, Pane Bianco, Bacon, Fontina, Lattuga, Pomodoro, Cipolla caramellata, Patatine e Salsa barbeque

N'duja Burgers (circa gr. 180)

Hamburger di Angus, Pane Bianco, Salsa N'duja, Cipolla rossa, Fontina

i Secondi Piatti Vegetariani

Gran piatto di Verdure Grigliate e al vapore con
Crostoni di Pane e Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.

Gran piatto di Verdure grigliate con Crostoni di pane
e Scamorza

Caponata di Verdure con Crostoni di Pane

i Contorni

Patate Fritte*

Patate al Forno

Misticanza di stagione

Verdure alla Griglia

Verdure al Vapore

Spinaci saltati al Burro e Parmigiano Reggiano D.O.P.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

Dama Capricciosa



le Insalatone

Appetitosa

Insalata mista, Pomodorini, Noci, Pollo grigliato, Zucchine grigliate, Brie

Gioiosa

Insalata mista, Pomodorini, Carote julienne, Olive conciate, Mozzarella di Bufala, Tonno

Vanitosa

Insalata mista, Pomodorini, Carote julienne, Fagiolini Salmone Affumicato Norvegese

Dama

Insalata mista, Pomodorini, Gamberetti, Pompelmo, Crostini di pane

Greca

Misticanza di stagione, Feta, Pomodorini, Olive, Cetrioli, Cipolla Rossa

dama capricciosa



dedicato ai nostri ospiti

piu' piccoli

Pasta al pomodoro o raqù

Hamburger con fontina e patatine

Cotoletta di pollo alla milanese con patatine

Whurstel con patatine

Gelato della casa

Tortelli di Erbetta per bambini

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



la pizza

cotta nel forno a legna



ma capricciosa





Le “ **BIO PIZZE**” Dama Capricciosa, sono pizze alte tipo Napoli con il cornicione, fatte con impasto Lievito Madre a lunga lievitazione naturale e cotte nel forno a legna.

L'impasto è una miscela di cereali di colore marrone scuro che racchiude il meglio della Cultura Agricola Italiana.

Dalle pianure Settentrionali abbiamo il Riso, dalle Culture di Montagna la Segale, dalle terre del Sud e dalle Isole l'Orzo e Avena.

Il tutto unito da una percentuale di GRANO D'ARSO, (tipica Farina Pugliese), ricca di Proteine Sali Minerali, Carboidrati e Povera di Glutine.

Il GRANO D'ARSO è un grano tostato e affumicato dal sapore intenso e sentori d'affumicato e suadenti note di Caffè, Aromi d'Orzo e Nocciola tostata.

...Insomma un prodotto raro e prezioso che merita sicuramente un'assaggio.



**Pizza
senza glutine**

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 0,50 A € 3,00

tutte le nostre pizze possono essere fatte nelle varianti:

- BIO PIZZA + € 1
- INTEGRALE + € 1
- SUPERSOTTILE + € 2
- ALLA NAPOLETANA (con cornicione e Mozzarella di Bufala D.O.P.) + € 2,00
- MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + € 1
- BABY - € 1

le Pizze Nazionali

Margherita

Pomodoro e Mozzarella

Marinara

Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Origano

Montanara

Pomodoro, Mozzarella, Misto Funghi, Gorgonzola, Salsiccia

Quattro stagioni

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Salsiccia

Rustica

Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Salsiccia, Cipolle

La Vera Diavola

Pomodoro, Mozzarella, Peperoncino, Salame Piccante

Capricciosa

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Salsiccia, Whurstel, Carciofi

Quattro formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Provola, Fontina

Verdure alla griglia

Pomodoro, Mozzarella, Misto Verdure alla Griglia

Caprese

Pomodori, Mozzarella di Bufala D.O.P. e Basilico

Bismarck

Pomodoro, Mozzarella, Uovo e Pancetta

Bufala

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P.

Boscaiola

Pomodoro, Mozzarella, Misto Funghi

Stracchina

Mozzarella, Stracchino, Rucola

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



le Pizze Nazionali

Frutti di mare

Pomodoro, Pomodorini, Misto di Mare

Napoli

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano

Parma

Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie,
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Viennese

Pomodoro, mozzarella, Whurstel

Siciliana

Pomodoro, Mozzarella, Olive, Acciughe, Capperi, Origano

Pugliese

Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Cipolla

Tirolese

Pomodoro, Mozzarella, Whurstel, Uovo e Speck dell'Alto Adige I.G.P.

Silana

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Peperoni, Acciughe, Capperi, Olive, Salame Piccante, Salsiccia,
Origano, Peperoncino

Ajò

Pomodoro, Salsiccia, Aglio, Pecorino in scaglie

Romana

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



le Pizze Nazionali

Trevigiana

Mozzarella, Radicchio Rosso, Gorgonzola, Speck dell'Alto Adige I.G.P.

Amalfi

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Funghi Freschi, Pomodorini

Portofino

Pomodoro, Mozzarella, Gamberi, Pomodorini, Rucola

La dolce

Mozzarella di Bufala D.O.P. , Rucola, Pomodorini,
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Crudo di Parma D.O.P.

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Cotto

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto

Speck

Pomodoro, Mozzarella, Speck dell'Alto Adige I.G.P.

Prosciutto Cotto e Funghi

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi

Prosciutto Cotto e Salsiccia

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Salsiccia

Gustosa

Pomodoro, Mozzarella, Pancetta e Gorgonzola

Speck e Brie

Mozzarella, Speck dell'Alto Adige I.G.P. e Brie

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



le Pizze Nazionali

Carciofa

Pomodoro, Mozzarella, Carciofi Sott'olio

Beautiful

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

Rucola

Pomodoro, Mozzarella, Rucola

Champignon

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon Freschi

Porcini

Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini sott'Olio

Patapizza

Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte

Camilla

Pomodoro, Mozzarella, Whurstel e Patatine

Schiacciatina rossa

Pomodoro, Capperi di Sicilia, Olive, Pomodorini, Origano

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



le Pizze della Casa

Alta Marea

Brie, Zucchine, Pomodorini, Cipolla e Gamberetti

Bomba

Pomodoro, Mozzarella, Quattro formaggi, Funghi, Carciofi, Salsiccia, Cipolle e Rucola

Contadina

Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Scamorza, Speck dell'Alto Adige I.G.P., Pecorino in scaglie

Il Capriccio della Dama

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salame Piccante, Patate Fritte

Delizia

Mozzarella, Gorgonzola e Pere

Genuina *(farcita dopo la cottura)*

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Pomodorini, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Giuseppe Verdi

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P. , Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Culatello di Zibello D.O.P.

Black Jack

Pomodoro, Prosciutto Cotto, Salsiccia e Fonduta di Fontina

La Storica

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P. , Scamorza, Salsiccia, Pomodorini e Origano

L'Altra Storica

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Scamorza, Pomodorini Pachino, Culatta di Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano

La Fontana

Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi, Noci

Manu

Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Gamberetti, Bacon

Miami Beach

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi, Ananas

Alaska

Datterini Gialli Grangusto, Rucola, Scamorza, Salmone Affumicato Norvegese

Pescatore

Mozzarella, Polpo, Patate al Vapore, Pomodorini Secchi, Aglio q.b.

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



le Pizze della Casa

Nostromo (*farcita dopo la cottura*)

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Misticanza di Stagione, Tonno Yellowfine, Pinoli, Polpo, Mais, Olive, Pomodorini Secchi

Primavera (*farcita dopo la cottura*)

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Misticanza, Pomodorini, Tonno, Mais, Olive, Acciughe

Rizzoli

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini, Acciughe Rizzoli Piccanti

Tartufata

Mozzarella, Pomodorini, Provola, Salsa Tartufata, Radicchio Rosso, Bacon

Vera Napoli

Pomodorini, Mozzarella di Bufala D.O.P., Acciughe, Friarielli, Peperoncino

Vecchi Ricordi

Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P., Salsiccia, Friarielli

Maialina

Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Salsiccia, Bacon, Salame piccante

Vecchia

Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini, Cavallo pesto, Peperoni, Olive, Cipolla, Patate fritte

Spalla Cotta

Pomodoro, Mozzarella, Spalla Cotta di San Secondo I.G.P.

Culatta

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Culatta di Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano

Trentina (*bianca*)

Mascarpone, Speck Alto Adige I.G.P.

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



le Pizze Ripiene

Calzone classico

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi

Calzone Farcito

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Salsiccia

Il Mascalzone

Mozzarella, Mascarpone, Speck dell'Alto Adige I.G.P.

Vesuvio

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi
con ripieno di Gorgonzola e Salame Piccante, Pomodoro e Mozzarella

Speciale

Mozzarella, Gorgonzola, Funghi, Pomodoro,
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Etna

Rossa, Zucchine, Misto mare con ripieno di Prosciutto Cotto, Funghi, Pomodoro e Mozzarella

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

dama capricciosa



le Pizze **Gourmet**

Pizza alta lavorata con lievito madre e lenta lievitazione di almeno 35 ore cotta in tegamino a bassa temperatura - **Le Farciture sono dopo Cottura**

Le materie prime utilizzate, tranne alcune particolarità comunque indicate, sono originarie del nostro territorio nazionale e con riconoscimento D.O.P. I.G.P. e S.T.G.

Margherita

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P. e Mozzarella fior di latte, Basilico

Bufalina

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P.

Parma

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Mozzarella di Bufala D.O.P., Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Vegetariana

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P., Zucchine, Melanzane, Peperoni, Funghi Champignon, Olive "conciate", Pomodorini Pachino I.G.P., Rucola

Caprese

Mozzarella di Bufala D.O.P., Scamorza, Pomodorini Gialli, Basilico, Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.

Marina

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Mozzarella di Bufala D.O.P. , Pomodorini Pachino, Acciughe Rizzoli, Misticanza di stagione, Olive "conciate"

Norvegese

Pomodorini Gialli, Mozzarella di Bufala D.O.P., Datterini Gialli Grangusto, Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Salmone Affumicato Norvegese, Scamorza

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

dama capricciosa



Crazy Horse

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P. Mozzarella di Bufala D.O.P.,
Pesto di cavallo, Pepe nero, Pesto di rucola, Olive Taggiasche D.O.P.,
Condimento Olive & Limone

Esplosione di gusto

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.,
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi, Burrata Pugliese P.A.T., Rucola,
Pomodorini Pachino I.G.P. e Olive Taggiasche D.O.P.

Tricolore - (farcita in cottura)

Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Pomodoro,
Mozzarella di Bufala D.O.P., Pesto di rucola

Va Pensiero

Mozzarella di Bufala D.O.P., Datterini Gialli Grangusto, Culatello di Zibello D.O.P.,
Pomodoro di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.

Branchi

Mozzarella fior di latte sciolta in forno, Crema di Radicchio, Radicchio rosso,
Prosciutto Cotto Nostrano, Pomodori secchi, Mozzarella di Bufala D.O.P.

San Secondo

Spalla Cotta di San Secondo I.G.P., Mozzarella fior di latte sciolta in forno,
Crema di carciofi, Carciofi, Mozzarella di Bufala D.O.P.

Fumé

Mozzarella fior di latte sciolta in forno, Rucola, Datterini Gialli Gran Gusto,
Culatta di Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano, Olio Extravergine di Oliva

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

dama capricciosa



le Focacce **Gourmet**

Le Focacce Gourmet della Dama.

Dal lievito madre questa focaccia si presenta, dopo una lunga lievitazione, alta e cotta in tegamino da 24 cm di diametro...

per chi ha veramente fame...

La Gran Dama

Fontina, Prosciutto Cotto Alta Qualità, Pomodori Secchi, Insalata, Salsa Tartara

Maria Luigia

Pomodoro, Mozzarella, Insalata, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Giovanna d'Arco

Speck dell'Alto Adige I.G.P., Brie, Zucchine grigliate

Cleopatra

Provola, Pancetta, Patatine Fritte, Insalata, Maionese

Caterina

Mozzarella, Salame di Felino I.G.P., Peperoni Grill, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Rucola

Elisabetta

Salmon Affumicato Norvegese, Insalata, Pomodorini, Olio di Limone

Venere

Tartare di Cavallo, Radicchio, Pomodoro, Olive, Capperi, Glassa di Aceto Balsamico

Marylin

Pomodoro, Mozzarella, Verdure Grigliate

Mata Hari

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Pomodori, Radicchio, Culatta di Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano, Olio Extravergine di Oliva

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO

dama capricciosa



senza glutine



Le Pizze **senza Glutine**

Margherita

Pomodoro e Mozzarella

Quattro formaggi

Mozzarella, Gorgonzola, Provola, Fontina

Verdure alla griglia

Pomodoro, Mozzarella, Misto Verdure alla Griglia

Vegetariana

Pomodoro, Mozzarella, Misto Verdure alla Griglia, a Vapore e Crude

Bufala

Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P.

Salsiccia

Pomodoro e Mozzarella, Salsiccia

Crudo di Parma D.O.P.

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Parma

Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi

Rucola

Pomodoro, Mozzarella, Rucola

***Gli alimenti senza Glutine sono solo quelli citati nelle pizze elencate.
Non è possibile aggiungere altri ingredienti alle pizze proposte.***

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

dama capricciosa



i nostri *dolci* fatti in casa!

Il Gelato Artigianale fatto in casa

Il Sorbetto al caffè

I Sorbetti alla frutta: Mandarino, Mango, Limone, Fragola

I Dolci di nostra produzione

Ananas

Fragole *

Fragole con gelato

Secondo la stagione *

DESSERT PORTATO DAL CLIENTE: si accettano torte o dolci solo se accompagnati da scontrino fiscale o bolla d'accompagnamento del locale in cui vengono comprate per avere la tracciabilità del prodotto (normativa sulla sicurezza alimentare di cui all'HACCP ex regolamento CE n. 852/2004).

NON SI ACCETTANO TORTE FATTE IN CASA.

dama capricciosa



il bere



Lasciati guidare nel bere...
lascia guidare chi non beve



le nostre Birre

in bottiglia

Beck's

Bionda - Germania - 0,33 Lt.

HEFE-WEISS

San Gabriel - Italia - 0,50 Lt. (5,0% vol)

AMBRA ROSSA

San Gabriel Ambra Rossa
al radicchio rosso di Treviso - Italia - 0,50 Lt. (5,5 % vol)

DOLOMITI SPECIALE

Doppio Malto
Fabbrica di Pedavena - Italia - 0,75 Lt. (5,9 %vol)

AKTIEN BAYREUTHER 1857 ORIGINAL HELL

Helle Artigianale - Germania - 0,50 Lt. (5,3 % vol)

AKTIEN BAYREUTHER ZWICK'L

Ambrata non filtrata
Artigianale - Germania - 0,50 Lt. (5,3 % vol)

alla spina

LOWENBRAU ORIGINAL - Germania - (5,2 %vol.)

piccola 0,20 Lt.
media 0,40 Lt.

LEFFE ROSSA - Belgio - (6,5 %vol.)

piccola 0,25 Lt.
media 0,33 Lt.

dama capricciosa



Bevande

Acqua S. Antonio 0,70 Lt. Naturale / Gassata

Pepsi Spina Piccola 0,30 Lt.

Pepsi Spina Media 0,50 Lt.

Coca Lattina 0,33 Lt.

Vino Bianco alla Spina "Glera" 0,25 Lt.

Vino Bianco alla Spina "Glera" 0,50 Lt.

Vino Rosso alla Spina "Gutturnio" 0,25 Lt.

Vino Rosso alla Spina "Gutturnio" 0,50 Lt.

Coca Zero Bottiglietta 0,33 Lt.

Sprite Bottiglietta 0,33 Lt.

Fanta Bottiglietta 0,33 Lt.

Lemonsoda 0,20 Lt.

Estathé 0,33 Lt.

Acqua Tonica 0,33 Lt.

Caffetteria

Caffè Espresso

Caffè Decaffeinato

Caffè Orzo piccolo

Caffè Orzo grande

Caffè Ginseng piccolo

Caffè Ginseng grande

Cappuccino

Caffè corretto

Coperto

Pane e Coperto

dama capricciosa



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1• Cereali contenenti glutine	(cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo; 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. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
4• Pesce	e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; 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: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7• Latte	e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8• Frutta a guscio	vale a dire: mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i>], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) 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 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti
13• Lupini	e prodotti a base di lupini.
14• Molluschi	e prodotti a base di molluschi.

dama capricciosa

