

# *Dama capricciosa*



PIZZA & RESTAURANT

# *menù*

- IT -



# 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.

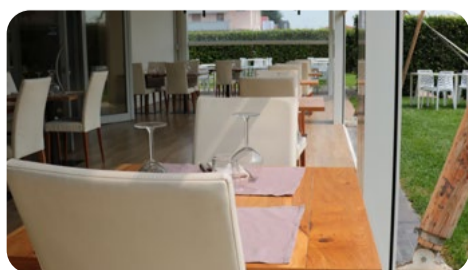
E la qualità è piacere, convivialità, allegria.

**Ecco perché abbiamo scelto di offrire un menù ricco di alimenti, 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 collaboratori

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



## Molino Grassi

Emilia Romagna - Parma

- Farina



## Felicetti

Trentino - Predazzo (TN)

- Paste secche  
con farina BIO monograno



## Antico Caseificio Corradi

Emilia Romagna - Noceto (PR)

- Parmigiano Reggiano D.O.P.



## Risto Fruit

Emilia Romagna - Reggio Emilia

- Verdure e frutta provenienti da  
Agricoltura selezionata



## La Burrata

- Burrata Pugliese P.A.T.



## 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

*Lama capricciosa*





## Ponte Romano

Emilia Romagna - Langhirano (PR)

- Prosciutto Crudo di Parma stagionatura 30 mesi

30  
MESI



## Devodier

Emilia Romagna - Pontetaro (PR)

- Carne Equina



## Branchi Prosciutti

Emilia Romagna - Felino (PR)

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



## Salumi selezionati da Dama Capricciosa

- Bacon
- Bresaola
- 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.



## Carne Suina



## Carni Avicole



## Carne Bovina - Romagnola



## Menù

Emilia Romagna - Modena

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



## Salmone

**Loch Duart** si dedica all'allevamento naturale dei propri salmoni per ottenere un prodotto superiore. La loro specie unica è più vicina al salmone scozzese selvatico. I salmoni sono alimentati con una dieta ad alto contenuto marino, crescono senza antibiotici, lentamente (impiegando fino a tre mesi in più rispetto alla media)

## ARMATORE Armatore

Campania - Cetara

- Alici - pescate in costiera amalfitana



## Senza Glutine

Il nostro logo FREE. Indica i piatti che possono essere preparati senza glutine

*Lama capricciosa*



# la cucina



# Antipasti di terra

---

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

€ 13,00

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

€ 15,00

**Tagliere della Dama**

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

€ 15,00

**Antipasto del Ducato**

Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi, Salame di Felino I.G.P., Strolghino di Culatello, Coppa di Parma I.G.P., Pancetta di Parma, Torta frita, Giardiniera, Crema di Parmigiano

€ 18,00

**Crostoni di polenta frita con Gorgonzola D.O.P. fondente**

€ 10,00

**Tuorlo d'uovo croccante con crema di Porri**

€ 10,00

**Torta frita 6 pz.**

€ 5,00

**Giardiniera all'emiliana " Fatta in Casa "**

€ 6,00

# Antipasti di mare

---

**Tentacolo di polpo alla griglia con hummus di ceci fatto in casa e chips di riso croccante**

€ 14,00

**Salmone affumicato con riccioli di burro e crostini**

€ 15,00

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

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Primi Piatti di terra

---

Tortelli d'erbetta alla Parmigiana " Pasta fatta in Casa "

€ 13,00

Tortelli di zucca alla Parmigiana con briciole di Amaretto

" Pasta fatta in Casa "

€ 14,00

Gnocchi di zucca serviti con Salsiccia sbriciolata al vino rosso

" Pasta fatta in Casa "

€ 14,00

Anolini alla Parmigiana in brodo di Cappone

" Pasta fatta in Casa "

€ 15,00

Pappardelle con ragù di Cinghiale alla toscana

" Pasta fatta in Casa "

€ 15,00

Spaghettoni monograno Felicetti al pomodoro, mantecati con  
Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 11,00

Spaghetti alla Chitarra monograno Felicetti con ragù Bianco di  
Vitello e pesto di agrumi

€ 15,00

# Primi Piatti di mare

---

Linguine monograno Felicetti con alici Armatore, la loro colatura,  
pomodorini Pachino e crumble di Olive Taggiasche

€ 16,00

---

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*



## Secondi Piatti di terra

---

**Costata di Scottona Romagnola alla griglia con fiocchi di sale Maldon**  
(circa gr. 500)  
€ 26,00

**Tagliata di Scottona Romagnola alla griglia con fiocchi di sale Maldon**  
€ 23,00

**Tagliata di Scottona Romagnola alla griglia con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi** (circa gr. 250)  
€ 25,00

**Filetto di Scottona Romagnola alla griglia con fiocchi di sale Maldon**  
€ 24,00

**Filetto di Scottona Romagnola in salsa al pepe verde**  
€ 26,00

**Costoletta di Vitello alla milanese**  
€ 14,00

**Ossobuco di Vitello in umido, cotto a bassa temperatura, servito con purè di patate**  
€ 18,00

**Punta di petto ripiena alla Parmigiana con il suo fondo di cottura**  
€ 17,00

**Petto di Pollo nostrano leggermente marinato alle erbe, cotto alla griglia**  
€ 11,00

**Al Caval pist crudo**  
€ 15,00

**Al Caval pist scottato**  
€ 16,00

## Secondi Piatti di mare

---

**Filetto di Orata al forno con cremoso di patate, pomodorini e olive taggiasche**  
€ 18,00

**Trancio di Salmone cotto alla griglia servito con crema di zucchine e menta**  
€ 17,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Burgers

---

**Dama Burger** - Hamburger di Angus (circa gr. 180), American bun's fatto in casa, Fontina, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, ketchup, maionese, servito con patatine  
€ 16,00

**Cheddar Burger BBQ** - Hamburger di Angus (circa gr. 180), American bun's fatto in casa, bacon croccante, cheddar, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, ketchup, maionese, servito con patatine  
€ 16,00

## Secondi Piatti Vegetariani

---

**Gran piatto di Verdure Grigliate e al vapore con Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. e crostoni di pane**  
€ 14,00

**Parmigiana di melanzane con mozzarella fior di latte**  
€ 14,00

## Contorni

---

**Patate Fritte\***  
€ 5,00

**Patate al Forno rustiche**  
€ 5,00

**Misticanza di stagione**  
€ 5,00

**Verdure alla Griglia**  
€ 5,00

**Verdure al Vapore**  
€ 5,00

**Spinaci saltati al Burro e Parmigiano Reggiano D.O.P.**  
€ 5,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Insalatone

---

**Appetitosa** - Insalata mista, Pomodorini, Noci, Pollo cotto a bassa temperatura, Zucchine grigliate, Brie

€ 12,00

**Gioiosa** - Insalata mista, Pomodorini, Carote julienne, Olive conciate, mozzarella di Bufala, Tonno

€ 12,00

**Vanitosa** - Insalata mista, Pomodorini, Carote julienne, Fagiolini, Salmone Affumicato Norvegese

€ 13,00

**Greca** - Misticanza di stagione, Feta, Pomodorini, Olive, Cetrioli, Cipolla rossa

€ 12,00

**Ceasar** - Insalata verde, Pomodorini, Pollo cotto a bassa temperatura, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Crostini di pane, Salsa ceasar

€ 12,00

*dama capricciosa*



dedicato ai nostri ospiti

*più piccoli*

---

*Pasta al pomodoro e ragù*

€ 5,00

*Tortelli di erbetta per bambini*

€ 5,00

*Cotoletta di pollo alla milanese con patatine*

€ 7,50

*Hamburger con fontina e patatine*

€ 7,50

*Whurstel con patatine*

€ 5,50

*Gelato della casa*

€ 4,50

*dama capricciosa*



# la pizza

cotta nel forno a legna



PIZZA

Le “BIO PIZZE” Dama Capricciosa sono pizze alte in stile napoletano, caratterizzate da un alto cornicione, realizzate con impasto Lievito Madre a lunga lievitazione naturale e cotte rigorosamente nel forno a legna.

L'impasto, dal colore bruno, è una raffinata miscela di cereali che contiene:

**Riso, Segale, Orzo e Avena.**

A completare questa combinazione, una preziosa percentuale di Grano D'Arso, antica farina pugliese ricca di proteine, sali minerali, carboidrati e povera di glutine. Il Grano D'Arso, tostato e leggermente affumicato, dona all'impasto un gusto deciso e avvolgente, con intense note aromatiche di caffè, orzo e nocciola tostata.



**Pizza  
senza glutine**



AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

tutte le nostre pizze possono essere fatte nelle varianti:

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

# Pizze Nazionali

---

**Margherita** - Pomodoro e Mozzarella

€ 7,50

**Marinara** - Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Origano

€ 7,00

**Montanara** - Pomodoro, Mozzarella, Misto Funghi, Gorgonzola, Salsiccia

€ 11,00

**Quattro stagioni** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Carciofi, Salsiccia

€ 11,00

**Rustica** - Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Salsiccia, Cipolle

€ 10,50

**La Vera Diavola** - Pomodoro, Mozzarella, Peperoncino, Salame Piccante

€ 10,50

**Capricciosa** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi, Salsiccia, Whurstel, Carciofi

€ 12,00

**Quattro formaggi** - Mozzarella, Gorgonzola, Provola, Fontina

€ 11,00

**Verdure alla griglia** - Pomodoro, Mozzarella, Misto Verdure alla Griglia

€ 10,00

**Caprese** - Pomodorini, Mozzarella di Bufala D.O.P. e Basilico

€ 11,00

**Bismarck** - Pomodoro, Mozzarella, Uovo e Pancetta

€ 10,50

**Bufala** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P.

€ 11,00

**Boscaiola** - Pomodoro, Mozzarella, Misto Funghi

€ 10,50

**Stracchina** - Mozzarella, Stracchino, Rucola

€ 10,00

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Pizze Nazionali

---

**Frutti di mare** - Pomodoro, Pomodorini, Misto di Mare  
€ 12,00

**Napoli** - Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Origano  
€ 10,00

**Parma** - Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi  
€ 14,00

**Viennese** - Pomodoro, mozzarella, Whurstel  
€ 10,00

**Siciliana** - Pomodoro, Mozzarella, Olive, Acciughe, Capperi, Origano  
€ 10,00

**Pugliese** - Pomodoro, Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Cipolla  
€ 10,00

**Tirolese** - Pomodoro, Mozzarella, Whurstel, Uovo e Speck dell'Alto Adige I.G.P.  
€ 12,50

**Silana** - Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Peperoni, Acciughe, Capperi, Olive, Salame Piccante, Salsiccia, Origano, Peperoncino  
€ 13,00

**Ajò** - Pomodoro, Salsiccia, Aglio, Pecorino in scaglie  
€ 11,00

**Romana** - Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano  
€ 10,00

**Trevigiana** - Mozzarella, Radicchio Rosso, Gorgonzola, Speck dell'Alto Adige I.G.P.  
€ 12,00

**Amalfi** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Funghi Freschi, Pomodorini  
€ 12,00

**Crudo di Parma D.O.P.** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi  
€ 13,00

**Cotto** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto  
€ 10,00

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Pizze Nazionali

---

**La dolce** - Mozzarella di Bufala D.O.P. , Rucola, Pomodorini, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi  
€ 14,00

**Speck** - Pomodoro, Mozzarella, Speck dell'Alto Adige I.G.P.  
€ 12,00

**Prosciutto Cotto e Funghi** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi  
€ 11,00

**Prosciutto Cotto e Salsiccia** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salsiccia  
€ 11,00

**Gustosa** - Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Gorgonzola  
€ 10,50

**Speck e Brie** - Mozzarella, Speck dell'Alto Adige I.G.P. e Brie  
€ 12,00

**Carciofa** - Pomodoro, Mozzarella, Carciofi Sott'olio  
€ 9,50

**Beautiful** - Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla  
€ 10,00

**Rucola** - Pomodoro, Mozzarella, Rucola  
€ 8,50

**Champignon** - Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon Freschi  
€ 11,00

**Porcini** - Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini sott'Olio  
€ 12,00

**Patapizza** - Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte  
€ 10,00

**Camilla** - Pomodoro, Mozzarella, Whurstel e Patatine  
€ 10,50

**Schiacciatina rossa** - Pomodoro, Capperi di Sicilia, Olive, Pomodorini, Origano  
€ 6,50

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Pizze della Casa

---

**Bomba** - Pomodoro, Mozzarella, Quattro formaggi, Funghi, Carciofi, Salsiccia, Cipolle, Rucola

€ 14,00

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

€ 13,00

**Il Capriccio della Dama** - Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Salame Piccante, Patate Fritte

€ 12,00

**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

€ 14,00

**Giuseppe Verdi** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, Culatello di Zibello D.O.P.

€ 15,00

**Black Jack** - Pomodoro, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Fonduta di Fontina

€ 11,50

**La Storica** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Scamorza, Salsiccia, Pomodorini e Origano

€ 13,00

**L'Altra Storica** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Scamorza, Pomodorini Pachino, Culatta di Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano

€ 14,00

**La Fontana** - Mozzarella, Gorgonzola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi, Noci

€ 13,00

**Alaska** - Datterini Gialli Grangusto, Rucola, Scamorza, Salmone Affumicato Norvegese

€ 14,00

**Primavera (*farcita dopo la cottura*)** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Misticanza, Pomodorini, Tonno, Mais, Olive, Acciughe

€ 13,00

**Delizia** - Mozzarella, Gorgonzola e Pere

€ 10,50

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



## Pizze della Casa

---

**Rizzoli** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini, Acciughe  
Rizzoli piccanti  
€ 12,00

**Tartufata** - Mozzarella, Pomodorini, Provola, Salsa Tartufata, Radicchio  
Rosso, Bacon  
€ 13,00

**Vera Napoli** - Pomodorini, Mozzarella di Bufala D.O.P., Acciughe,  
Friarielli, Peperoncino  
€ 12,00

**Vecchi Ricordi** - Mozzarella, Parmigiano Reggiano D.O.P., Salsiccia,  
Friarielli  
€ 12,00

**Maialina** - Pomodoro, Mozzarella, Cotto, Salsiccia, Bacon, Salame  
piccante  
€ 12,50

**Spalla Cotta** - Pomodoro, Mozzarella, Spalla Cotta di San Secondo I.G.P.  
€ 13,00

**Culatta** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Culatta di  
Prosciutto Affumicato Cotto Nostrano  
€ 14,00

## Pizze della Casa

---

**Calzone classico** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi  
€ 11,00

**Calzone Farcito** - Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi,  
Carciofi, Salsiccia  
€ 12,00

**Vesuvio** - Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi con  
ripieno di Gorgonzola e Salame Piccante, Pomodoro e Mozzarella  
€ 13,50

**Speciale** - Mozzarella, Gorgonzola, Funghi, Pomodoro, Prosciutto Crudo  
di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi  
€ 13,50

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Pizze Gourmet

Pizza alta lavorata con lievito madre e lenta lievitazione di almeno 35 ore cotta in tegamino a bassa temperatura.

**Le Farciture sono eseguite 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, Mozzarella fior di latte, Basilico

€ 12,00

**Margherita Filante** (*farcita in cottura*) - Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Basilico

€ 12,00

**Bufalina** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P.

€ 14,00

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

€ 16,00

**Vegetariana** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Zucchine, Melanzane, Peperoni, Funghi Champignon, Olive "conciate", Pomodorini Pachino I.G.P., Rucola

€ 14,00

**Caprese** - Mozzarella di Bufala D.O.P., Scamorza, Pomodorini Gialli, Basilico, Pomodoro

€ 14,00

**Marina** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Pomodorini Pachino, Acciughe Rizzoli, Misticanza di stagione, Olive "conciate"

€ 14,00

**Norvegese** - Pomodorini Gialli, Mozzarella di Bufala D.O.P., Datterini Gialli Grangusto, Pomodoro, Salmone Affumicato Norvegese, Scamorza

€ 18,00

**Crazy Horse** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Pesto di cavallo, Pepe nero, Pesto di rucola, Olive Taggiasche D.O.P., Condimento Olive & Limone

€ 18,00

**Esplosione di gusto** - Pomodoro, 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.

€ 18,00

**Tricolore** (*farcita in cottura*) - Pomodoro, Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P., Pesto di rucola

€ 15,00

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# Pizze Gourmet

---

**Va Pensiero** - Mozzarella di bufala D.O.P., datterini gialli grangusto, Culatello di Zibello D.O.P., pomodoro  
€ 18,00

**Branchi** - Mozzarella fior di latte sciolta in forno, crema di radicchio, radicchio rosso, prosciutto cotto nostrano, pomodori secchi, mozzarella di bufala D.O.P.  
€ 18,00

**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.  
€ 18,00

**Fumé** - Mozzarella fior di latte sciolta in forno, rucola, datterini gialli gran gusto, Culatta di Prosciutto affumicato cotto nostrano, olio extravergine di oliva  
€ 18,00

## 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, Maionese  
€ 18,00

**Maria Luigia** - Pomodoro, Mozzarella, Insalata, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. stagionatura 30 mesi  
€ 18,00

**Giovanna d'Arco** - Speck dell'Alto Adige I.G.P., Brie, Zucchine grigliate  
€ 17,00

**Elisabetta** - Salmone Affumicato Norvegese, Insalata, Pomodorini, Olio di Limone  
€ 18,00

**Venere** - Tartare di Cavallo, Radicchio, Pomodoro, Olive, Capperi, Glassa di Aceto Balsamico  
€ 18,00

**Marylin** - Pomodoro, Mozzarella, Verdure Grigliate  
€ 15,00

AGGIUNTE O VARIAZIONI AUMENTO DEL PREZZO DA € 1,00 A € 4,00

\* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

*dama capricciosa*



# senza glutine



## Pizze senza Glutine

GLI ALIMENTI SENZA GLUTINE SONO SOLO QUELLI CITATI NELLE PIZZE ELENcate.

Non è possibile aggiungere altri ingredienti alle pizze proposte.

---

**Margherita** - Pomodoro e Mozzarella

€ 10,00

**Quattro formaggi** - Mozzarella, Gorgonzola, Provola, Fontina

€ 14,00

**Verdure alla griglia** - Pomodoro, Mozzarella, Misto Verdure alla Griglia

€ 13,00

**Bufala** - Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P.

€ 14,00

**Salsiccia** - Pomodoro e Mozzarella, Salsiccia

€ 14,00

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

€ 15,00

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*



# Dolci fatti in casa!

---

**Gelato Artigianale fatto in casa**

€ 6,50

**Sorbetto al caffè**

€ 5,00

**Sorbetti alla frutta** (secondo stagionalità e disponibilità)

€ 5,00

**Dolci di nostra produzione**

€ 6,00 / 7,00

**Ananas**

€ 5,50

**Fragole \***

€ 5,50

**Fragole con gelato**

€ 6,50

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** analcolica

**Bionda - Germania - 0,33 Lt.**

€ 4,00

**HEFE-WEISS**

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

€ 7,50

**AMBRA ROSSA**

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

€ 7,50

**DOLOMITI SPECIALE**

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

€ 10,00

**AKTIEN BAYREUTHER 1857 ORIGINAL HELL**

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

€ 7,50

**AKTIEN BAYREUTHER ZWICK'L**

**Ambrata non filtrata**

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

€ 7,50

## alla spina

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

piccola 0,20 Lt. € 4,00

media 0,40 Lt. € 6,00

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

piccola 0,25 Lt. € 4,50

media 0,33 Lt. € 7,00

*dama capricciosa*



## Bevande

---

Acqua S. Antonio 0,70 Lt. Naturale / Gassata	€ 3,00
Pepsi Spina Piccola 0,30 Lt.	€ 3,50
Pepsi Spina Media 0,50 Lt.	€ 5,00
Coca Lattina 0,33 Lt.	€ 4,00
Vino Bianco alla Spina "Glera" 0,25 Lt.	€ 4,00
Vino Bianco alla Spina "Glera" 0,50 Lt.	€ 6,00
Vino Rosso alla Spina "Gutturnio" 0,25 Lt.	€ 4,00
Vino Rosso alla Spina "Gutturnio" 0,50 Lt.	€ 6,00
Coca Zero Bottiglietta 0,33 Lt.	€ 4,00
Sprite Bottiglietta 0,33 Lt.	€ 4,00
Fanta Bottiglietta 0,33 Lt.	€ 4,00
Lemonsoda 0,20 Lt.	€ 4,00
Esthé 0,33 Lt.	€ 4,00
Acqua Tonica 0,33 Lt.	€ 4,00

## Caffetteria

---

Caffè Espresso	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,10
Caffè Orzo piccolo	€ 2,10
Caffè Orzo grande	€ 2,20
Caffè Ginseng piccolo	€ 2,30
Caffè Ginseng grande	€ 2,50
Cappuccino	€ 3,00
Caffè corretto	€ 3,00

## Coperto

---

Pane e Coperto	€ 2,50
----------------	--------

*dama capricciosa*



# Liquori

---

Amaretto di saronno	€ 3,50
Amaro del capo	€ 3,50
Arancino	€ 3,50
Arancino bottiglia 0,70 Lt	€ 30,00
Averna	€ 3,50
Baileys	€ 3,50
Bargnolino	€ 3,50
Bargnolino bottiglia 0,70 Lt	€ 30,00
Brancamenta	€ 3,50
Braulio	€ 3,50
Fernet branca	€ 3,50
Fragolino	€ 3,50
Fragolino bottiglia 0,70 Lt	€ 30,00
Grand marnier	€ 4,00
Jagermeister	€ 4,00
Jefferson	€ 3,50
Limoncino	€ 3,50
Limoncino bottiglia 0,70 Lt	€ 30,00
Liquirizia	€ 3,50
Liquirizia bottiglia 0,70 Lt	€ 30,00
Lucano	€ 3,50
Mirto	€ 3,50
Montenegro	€ 3,50
Nocino	€ 3,50
Nocino bottiglia 0,70 Lt	€ 30,00
Passito bianco calice	€ 4,50
Passito bianco bottiglia 0,375 Lt.	€ 25,00
Ramazzotti	€ 3,50
Sambuca	€ 3,50
Unicum	€ 3,50

*Lama capricciosa*



## Distillati

---

Tanqueray Gin	€	4,50
Courvoisier Cognac	€	5,50
Martell Cognac	€	5,50
Stravecchio bianca Brandy	€	3,50
Vecchia romagna Brandy	€	3,50
Glen grant Whisky	€	4,50
Jack daniels Whisky	€	4,50
Lagavulin 16 years Whisky	€	5,50
Laphroaig 10 anni Whisky	€	6,00
Diplomatico Rum	€	7,50
Havana club Rum	€	5,50
Zacapa 23 years Rum	€	7,50
Plantation Rum	€	7,50

## Grappe

---

Barricata	€	5,50
Morbida	€	3,50
Secca	€	3,50

*Lama capricciosa*



# SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

<b>1• Cereali contenenti glutine</b>	(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 d'origine agricola.
<b>2• Crostacei</b>	e prodotti a base di crostacei.
<b>3• Uova</b>	e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
<b>4• Pesce</b>	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.
<b>5• Arachidi</b>	e prodotti a base di arachidi.
<b>6• Soia</b>	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.
<b>7• Latte</b>	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; lattio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
<b>8• Frutta a guscio</b>	vale a dire: mandorle ( <i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch], 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.
<b>9• Sedano</b>	e prodotti a base di sedano.
<b>10• Senape</b>	e prodotti a base di senape.
<b>11• Semi di sesamo</b>	e prodotti a base di semi di sesamo.
<b>12• Anidride solforosa e solfiti</b>	in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti
<b>13• Lupini</b>	e prodotti a base di lupini.
<b>14• Molluschi</b>	e prodotti a base di molluschi.

*Lama capricciosa*

