

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.

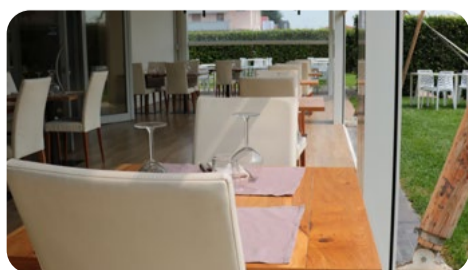
E la qualità è piacere, convivialità, allegria.

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

Dama 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



Birrificio Farnese

ITALIAN PILS

CISA 1041

Colore giallo paglierino.

Rinfrescante e delicata il suo finale è erbaceo con sentore di malto.

Molto dissetante. Corpo leggero.

0,33 Lt. (5,5% vol)

€ 5,00

BLONDE ALE

CHICA

Colore giallo paglierino.

Semplice e armonica, aroma e profumo del malto che terminano in lievi sensazioni di amaro.

0,33 Lt. (4,9% vol)

€ 5,00

LAGER

ME TOO LAGER

Colore giallo paglierino.

In bocca e al naso note di cera d'api e leggera percezione di limone.

Amaro sul finale, fresca e invitante.

0,33 Lt. (5,0% vol)

€ 5,00

Blanche

BIANCASPINA

Colore chiaro opalescente.

Schiuma compatta, corpo delicato e freschezza degli agrumi, fragranza che mantiene anche se molto fredda.

0,33 Lt. (4,4% vol)

€ 5,00

IPA

PASHA'

Colore dorato intenso.

All'inizio regala caldi profumi di frutta esotica che lasciano spazio al carattere amaro dei luppoli del sud pacifico.

0,33 Lt. (6,3% vol)

€ 5,00

APA

CALUMET

Colore ambra.

Forte iniziale di caramello e in bocca note di pompelmo e resina si completano in un persistente amaro finale.

0,33 Lt. (5,8% vol)

€ 5,00

HOPPY LAGER

SENZA GLUTINE

HOPS SITE

Colore giallo paglierino.

Nel bicchiere si presenta limpida ed invitante.

All'olfatto note di cera d'api e leggera percezione di limone.

0,33 Lt. (5,5% vol)

€ 5,00

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 branca 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

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 do 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; lattio. (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</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoiensis</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.
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.

Lama capricciosa

