# 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

*dama capricciosa*

## Ponte Romano

Emilia Romagna - Langhirano (PR)

- Prosciutto Crudo di Parma stagionatura 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

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
€ 15,00

Culatello di Zibello D.O.P. con burro montato
€ 16,00

Tagliere del Ducato
€ 17,00
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

Carne salada trentina su letto di rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
€ 17,00

Torta fritta 6 pz.
€ 5,00

Giardiniera all'emiliana " Fatta in Casa "
€ 5,00

# Antipasti di mare

Salmone marinato alle erbe con chips di pane croccante
€ 16,00

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 verdi ripieni di spalla cotta serviti con burro affogato alla salvia " Pasta fatta in Casa "
€ 14,00

Cappellacci ripieni di stracciatella D.O.P. con pomodorini confit e basilico fresco " Pasta fatta in Casa "
€ 15,00

Spaghettone 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

Tagliolini di pasta fresca con ragù di pasta di salame
" Pasta fatta in Casa "
€ 15,00

Fusilloni monograno Felicetti con pesto di pistacchio, stracciatella D.O.P. e guanciale croccante
€ 16,00

Risotto con Culatello croccante e zest di lime (min. 2 persone)
€ 13,00

# Primi Piatti di mare

Linguine monograno Felicetti con Vongole veraci e pomodorini datterini
€ 16,00

Paccheri monograno Felicetti con Tonno fresco, pomodorini datterini, olive e peperoncino
€ 17,00

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

FREE

## 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 datterini, 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
€ 16,00

Tagliata di petto di Pollo nostrano leggermente marinato alle erbe, cotto alla griglia
€ 13,00

Roast beef al sale con il suo fondo
€ 16,00

Al Caval pist crudo
€ 15,00

Al Caval pist scottato
€ 16,00

# Secondi Piatti di mare

Filetto di Salmone con panatura croccante ai pomodori secchi su letto di patate al vapore
€ 18,00

Filetto di branzino in padella con limone e prezzemolo
€ 17,00

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati/congelati

# Burgers

**Dama Burger**
Hamburger di Angus (circa gr. 180), American bun's fatto in casa, Edamer, 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

**Caprese con Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.**
€ 15,00

# 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 datterini, noci, pollo cotto
a bassa temperatura, zucchine grigliate, Brie
€ 12,00

**Gioiosa**
Insalata mista, pomodorini datterini, carote julienne, olive conciate,
mozzarella di Bufala, Tonno
€ 12,00

**Vanitosa**
Insalata mista, pomodorini datterini, carote julienne, fagiolini,
Salmone affumicato norvegese
€ 13,00

**Greca**
Misticanza di stagione, Feta, pomodorini datterini, olive, cetrioli,
cipolla rossa
€ 12,00

**Ceasar**
Insalata verde, pomodorini datterini, pollo cotto a bassa
temperatura, Parmigiano Reggiano D.O.P. in scaglie, crostini di pane,
salsa ceasar
€ 12,00

dedicato ai nostri ospiti

# più piccoli

## Pasta al pomodoro o ragù
€ 5,00

## Tortelli di erbetta per bambini
€ 5,00

## Cotoletta di pollo alla milanese con patatine
€ 7,50

## Hamburger con Edamer e patatine
€ 7,50

## Whurstel con patatine
€ 5,50

## Gelato della casa
€ 4,50

# la pizza
## cotta nel forno a legna

BIO 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.

FREE

**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, Edamer
€ 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

# 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

# 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, Culatelllo 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, 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 ripiene

**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, Radicchio rosso, Prosciutto Cotto Nostrano, Pomodori secchi, Mozzarella
€ 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 -** Edamer, 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

# 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, Edamer
€ 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

Pizza con farcitura alla nutella
€ 7,50

Secondo la stagione *

DESSERT PORTATO DAL CLENTE: 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

# 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

# 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 |
| **Estathé** 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 |

# 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 |

# 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, inclusio 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:<br>gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;<br>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:<br>olio e grasso di soia raffinato;<br>tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;<br>oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;<br>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:<br>siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;<br>lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato). |
| 8▪ **Frutta a guscio** | vale a dire:<br>mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 SO2<br>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