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.
servito con crostini di pane caldo e riccioli di burro
€ 16,00

Tagliere 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
€ 17,00

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

Parma, una terra di eccellenza.

Ci sono luoghi in cui la qualità è una tradizione,
il gusto è una cultura e la passione
si tramanda di generazione in generazione.

Parma è uno di questi luoghi: una terra generosa,
custode di sapori autentici e di prodotti d'eccellenza,
frutto di materie prime selezionate, sapienza artigianale
e profondo rispetto per le proprie origini.

I prodotti che abbiamo scelto, sono specialità del territorio,
raccontano una storia fatta di esperienza, cura e
amore per il buon cibo.

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 fresca all'uovo ripiena di ricotta vaccina, erbette fresche
e come da tradizione, serviti con burro fuso alla salvia e Parmigiano Reggiano 24 mesi
" Pasta fatta in Casa "
€ 13,00

Spaghettoni al pomodoro
Spaghettoni monograno Felicetti trafilati al bronzo
con una salsa artigianale di pomodori italiani, profumo di basilico fresco e mantecatura con Parmigiano Reggiano D.O.P. 24 mesi
€ 11,50

Risotto alla Parmigiana (attesa 20 min.)
Riso Carnaroli invecchiato, mantecato a freddo con burro di centrifuga di alta qualità e Parmigiano Reggiano D.O.P. 30 mesi
€ 15,00

Primi Piatti senza Glutine

Tortelli d'erbetta alla Parmigiana
Pasta fresca all'uovo senza Glutine, ripiena di ricotta vaccina, erbette fresche e come da tradizione, serviti con burro fuso alla salvia e Parmigiano Reggiano 24 mesi
€ 13,00

Tortelli di Zucca
Pasta fresca all'uovo senza Glutine, ripiena di Zucca, serviti con burro fuso, Parmigiano Reggiano 24 mesi
€ 13,00

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

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

Filetto di Scottona Romagnola alla griglia
con fiocchi di sale Maldon
€ 25,00

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

Costoletta di Vitello alla milanese
€ 16,00

Tagliata di petto di pollo alle erbe cotta a bassa temperatura
servita con salsa yogurt
€ 13,00

Al Caval pist crudo
€ 15,00

Al Caval pist scottato
€ 16,00

Secondi Piatti di mare

Filetto di Salmone con crema di mandorle e cremoso di patate
€ 18,50

Filetto di Branzino in padella con limone e prezzemolo
€ 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, 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. e Basilico fresco
€ 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

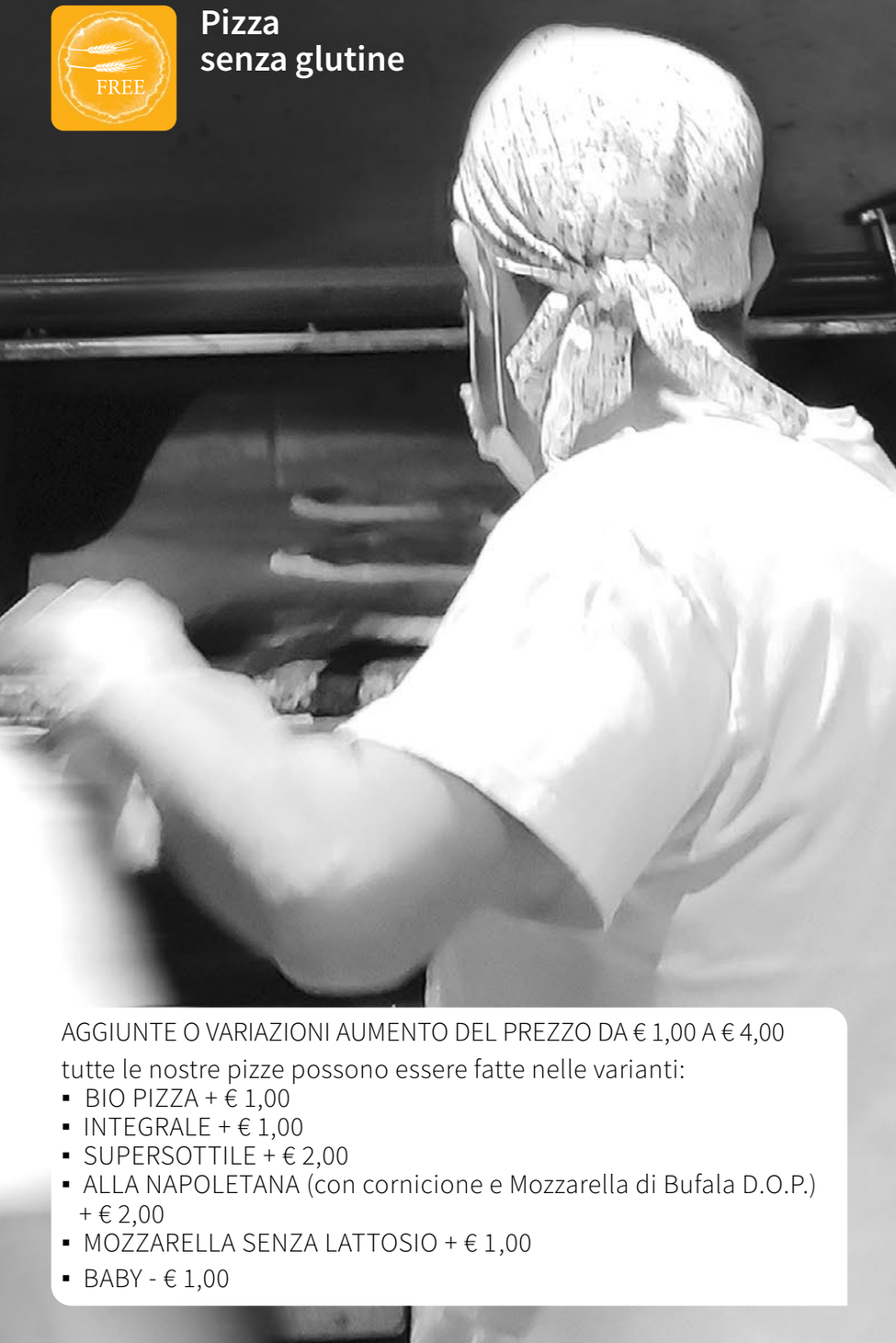
Whurstel con patatine
€ 5,50

Gelato della casa
€ 4,50

la pizza
cotta nel forno a legna

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, 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

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, 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

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

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

le nostre Birre Artigianali

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) - € 5,50

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) - € 5,50

BOCK
BOIS DE ROSE
Colore rosso.
All'inizio regala caldi aromi di frutta sciroppata che si chiudono in una bevuta secca e pulita.
0,33 Lt. (6,5% vol) - € 5,50

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) - € 5,50

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)
€ 5,50

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) - € 5,50

HOPPY LAGER **SENZA GLUTINE**
HOPS SITE
PILS SENZA GLUTINE
0,33 Lt. (5,5% vol) - € 5,50

LEVEL 0,5 **LOW ALCOHOL**
BIRRA LOW ALCOHOL
0,33 Lt. (0,5% vol) - € 5,50

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

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, 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: 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; lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
8▪ **Frutta a guscio**	vale a dire: 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 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