BIENVENUE À

UN STYLE DE VIE
BAR - FOCACCERIE - PIZZERIA

🌾 CHOISISSEZ VOTRE VARIANTE :

Personnalisez votre pizza avec l'une de nos pâtes spéciales :

- **farine de charbon biologique**
- **farine de graines de chanvre biologique**
- **farine de blé entier**
- **Farine de kamut biologique**
- **Farine de curcuma**

🟡***Supplément pour le choix d'une pâte spéciale : 2,50***

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
**Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

🍕 PIZZAS

PIZZAS CLASSIQUES

- **MARGHERITA – 8,50**
  Tomate, mozzarella, origan

- **QUATRE SAISONS – 11h00**
  Tomates, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, origan

- **CAPRICCIOSA – 10.00**
  Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, origan

- **JAMBON CRUS – 11,50**
  Tomate, mozzarella, jambon cru, origan

- **LORENESE – 9,50 Tomates, mozzarella, roquette, salade Chioggia, tomates cerises, copeaux de parmesan, origan**

- **MOUSSELINE ET ROQUETTE – 9,00**
  Tomate, mozzarella, speck, roquette, origan

- **JAMBON CRU ET ROQUETTE – 12,00**
  Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, origan

- **DEL DANY (FIOR DI LATTE) – 10h00**
  Tomate, mozzarella, tomate fraîche, anchois locaux, olives Taggiasca, herbes aromatiques hachées, origan

- **JAMBON CUIT – 9,50**
  Tomates, mozzarella, jambon cuit, origan

- **JAMBON CUIT – MASCARPONE – 10,00**
  Tomates, mozzarella, jambon cuit, origan

- **NAPOLITAIN – 9,50**
  Tomates, mozzarella, anchois, olives, origan

- **SALAMI ÉPICÉ – 8,50**
  Tomate, mozzarella, salami épicé, origan

Possibilité de commander toutes les pizzas avec de la mozzarella de bufflonne ou sans lactose moyennant un supplément de 0,50.

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
**Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

PIZZAS À LA TOMATE ET AU FROMAGE STRACCHINO

- **AVEC Roquette – 9,00**
  Tomates, stracchino, roquette en fin de cuisson, origan

- **JAMBON CRU – 11,00**
  Tomates, stracchino, jambon cru en fin de cuisson, origan

- **MARGHERITA – 9,00**
  Tomate, stracchino, origan

- **AU STEFANO'S – 13h00**
  Jambon de Parme, stracchino, tomate, salade Chioggia, roquette, parmesan, tomate fraîche, origan

- **Speck et roquette – 9,50**
  Tomate, fromage stracchino, speck, roquette, origan

- **PRINTEMPS – 12,00**
  Tomate, stracchino, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, origan

PIZZAS À LA TOMATE ET AU PARMESAN

- **REINE MARGHERITA – 9.00**
  (à base de tomates et de Parmigiano Reggiano)

- **JAMBON CRU – 11,00**
  (à base de tomates et de Parmigiano Reggiano)

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
**Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

PIZZAS À LA TOMATE UNIQUEMENT

- **MARINARA – 6,50**
  Tomate, ail, origan

- **PONZESE – 8.00**
  Tomates, câpres, ail, anchois, olives, tomates cerises, origan

PIZZAS BLANCHES

- **AL GORGONZOLA – 9,00**
  Gorgonzola, stracchino

- **AVEC FROMAGE – 11,00**
  Brie, gorgonzola, mozzarella, stracchino

- **GORGONZOLA EOIGNON– 9,50**
  Gorgonzola, stracchino, oignon nouveau

- **SPECK E BRIE – 9,90**
  Speck, brie, stracchino

- **CLAUDIO DA BIELLA – 9,50**
  Stracchino, gorgonzola, speck

- **GIGIA – 9,50**
  Stracchino, gorgonzola, pommes

- **CORDES DE MENTONE – 9,90**
  Brie, jambon cuit, fromage stracchino

- **PIZZA D'ARIANNA – 10,00**
  Tomates cerises fraîches, stracchino, anchois, basilic.

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
**Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

PIZZAS GOURMET ET PHOQUES

Le choix de la maison

- **LA SIRÈNE DE CAMOGLI - 13h00 Pâte à base de chanvre, fior di latte, anchois, olives taggiasca et fleurs de courgette, mozzarella de bufflonne en croûte, huile d'olive extra vierge et feuilles de basilic.**

- **BRIE HARMONY - 13h00 Base de pâte au curcuma, fior di latte, brie, tranches de speck et glaçage au vinaigre balsamique.**

- **PÂTE À PIZZA (MIN. POUR 2) – 24,00 Tomate, fromage stracchino, huile d'olive extra vierge, origan, olives Taggiasca, câpres.**

- **PÂTE FEUILLETÉE AU LACTOSÉRUM (MIN. POUR 2) – 24,00 Stracchino, lactos inclus**

- **PÂTE FEUILLETÉE SANS LACTOSE (MIN. POUR 2) – 24,00 €**
  Stracchino sans lactose.

- **PÂTÉ FEUILLETÉ AU FROMAGE TRADITIONNEL (MIN. POUR 2) - 22,00**

PORTIONS INDIVIDUELLES :

Feuilleté au fromage - 12,00
Feuille de pizza -13,00

🌙CALZONI

- **CALZONE – 8,90**
  Mozzarella, jambon cuit, tomate

- **THÉÂTRE CALZONE – 12.00**
  Tomate, mozzarella, jaune d'œuf, jambon cuit, jambon cru de Parme AOP, piment

- **CALZONE CAMOGLI – 8,50**
  Stracchino, jambon cuit, tomate

- **CALZONE CLAUDIO SCOMPOSTO – 12h00**
  Tomate, mozzarella, jaune d'œuf, jambon cuit, jambon cru de Parme AOP, piment.

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
**Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

🍰 DESSERT

- **GÂTEAU / DOUCEUR DU JOUR – 7,00**
- **FRUITS DE SAISON – 7,00**
- **Tiramisu – 7,00**
- **AFFOGATO DE CRÈME GLACÉE – 5,00**
- **GLACE – 4,00**
- **PANNA COTTA – 7,00**
- **GLACE AUX FRUITS – 8,00**
- **DÉGUSTATION SCIACCHETRÀ(PETIT VERRE)POUR PARLER,PANDOLCINOET CANESTRELLI FABRIQUÉS AVEC SCIACCHETRÀ) – 8,00**

COUVERTURE ET SUPPLÉMENTS

- **COUVERT – 3,00**

  (Le prix d'entrée comprend le pain et/ou la focaccia, le service et une mise en place soignée de la table, les couverts et les verres de restaurant, afin de vous offrir une expérience complète à Camogli, même dans un cadre contemporain.)

- **supplément de burrata – 3,00**
- **Supplément pizza sans lactose – 1,50**
- **supplément spécial pour pâte – 2,50**
- **Supplément pour l'ajout d'ingrédients – 0,50 chacun**

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
*Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
**Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

1. Mollusques et produits dérivés.

2. Lait et produits laitiers, y compris le lactose.

3. Poissons et produits de la pêche (à l'exception de la gélatine ou de la colle de poisson utilisées comme support pour les préparations vitaminiques ou comme agent de clarification dans la bière et le vin).

4. Crustacés et produits dérivés des crustacés.

5. Œufs et produits à base d'œufs.

6. Céréales contenant du GLUTEN (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides et leurs produits dérivés, à quelques exceptions près) et leurs produits dérivés.

7. Noix.

8. Cacahuètes et produits à base d'arachides.

9. Graines de sésame et produits à base de sésame.

10. Moutarde et produits à base de moutarde.

11. Soja et produits à base de soja.

12. Lupins et produits à base de lupin.

13. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg par kg ou par litre.

14. Céleri et produits dérivés du céleri.

Nous vous prions d'informer le personnel de toute allergie ou intolérance. Nous serons ravis de vous aider à choisir les plats qui vous conviennent.

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
***Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
****Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011
ANNEXE II

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES

1. Mollusques et produits dérivés des mollusques.
2. Le lait et les produits à base de lait, y compris**LACTOSE**.
3. Poissons et produits à base de poisson (à l'exception de la gélatine ou de la colle de poisson utilisées comme supports pour les préparations vitaminiques ou comme agents clarifiants dans la bière et le vin).
4. Crustacés et produits à base de crustacés.
5. Œufs et produits à base d'œufs.
6. Céréales contenant**GLUTEN**(le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut ou leurs variétés hybrides et leurs produits dérivés, à quelques exceptions près) et les produits dérivés.
7. Noix.
8. Cacahuètes et produits à base de cacahuètes.
9. Graines de sésame et produits à base de sésame.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Soja et produits à base de soja.
12. Lupins et produits à base de lupin.
13. Dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg par kilogramme ou litre.
14. Céleri et produits à base de céleri.

Nous invitons nos clients à informer notre personnel de toute allergie ou intolérance. Nous serons ravis de vous guider dans le choix des plats.

Règlement (UE) n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 ANNEXE II

Informations pour notre santé

Allergènes: le tableau de référence est inséré sur la dernière page du menu.
***Ce symbole indique les produits First Choice traités par le procédé de maintenance thermique à basse température requis par le règlement CE 853/04.
****Ce symbole indique des produits surgelés de qualité supérieure provenant de nos fournisseurs de confiance, certifiés conformes à la réglementation HACCP en vigueur. Certains produits, comme les calamars et les crevettes, s'ils ne sont pas disponibles frais, seront remplacés par des produits surgelés de qualité supérieure.