BENVENUTI DA

IN TEATRO CAMOGLI

UNO STILE DI VITA
BAR- FOCACCERIA - PIZZERIA

🌾 SCEGLI LA TUA VARIANTE:

Personalizza la tua pizza con uno degli impasti speciali:

- **Farina biologica al carbone vegetale**
- **Farina biologica di semi di canapa**
- **Farina di grano tenero integrale**
- **Farina biologica di Kamut**
- **Farina alla curcuma**

🟡 ***Supplemento per scelta impasto speciale: 2,50***

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

🍕 PIZZE

LE PIZZE CLASSICHE

- **MARGHERITA – 8,50**
  Pomodoro, mozzarella, origano

- **QUATTRO STAGIONI – 11,00**
  Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, origano

- **CAPRICCIOSA – 10,00**
  Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, origano

- **PROSCIUTTO CRUDO – 11,50**
  Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, origano

- **LORENESE – 9,50**
  Pomodoro, mozzarella, rucola, ins. di Chioggia, pomodorini, scaglie di grana, origano

- **SPECK E RUCOLA – 9,00**
  Pomodoro, mozzarella, speck, rucola, origano

- **PROSCIUTTO CRUDO E RUCOLA – 12,00**
  Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, origano

- **DEL DANY (FIOR DI LATTE) – 10,00**
  Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, alici nostrane, olive taggiasche, erbe aromatiche battute, origano

- **PROSCIUTTO COTTO – 9,50**
  Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano

- **PROSCIUTTO COTTO – MASCARPONE – 10,00**
  Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano

- **NAPOLETANA – 9,50**
  Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano

- **SALAMINO PICCANTE – 8,50**
  Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano

Possibilità di avere tutte le pizze con mozzarella di Bufala o senza lattosio con una maggiorazione di 0,50

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
***** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
****** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

PIZZE CON POMODORO E STRACCHINO

- **ALLA RUCOLA – 9,00**
  Pomodoro, stracchino, rucola a fine cottura, origano

- **PROSCIUTTO CRUDO – 11,00**
  Pomodoro, stracchino, prosciutto crudo a fine cottura, origano

- **MARGHERITA – 9,00**
  Pomodoro, stracchino, origano

- **ALLA STEFANO – 13,00**
  Prosciutto di Parma, stracchino, pomodoro, insalata di Chioggia, rucola, Parmigiano, pomodoro fresco, origano

- **SPECK E RUCOLA – 9,50**
  Pomodoro, stracchino, speck, rucola, origano

- **PRIMAVERA – 12,00**
  Pomodoro, stracchino, rucola, pomodorini, Parmigiano a scaglie, origano

PIZZE CON POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO

- **REGINA MARGHERITA – 9,00**
  (con base pomodoro e Parmigiano Reggiano)

- **PROSCIUTTO CRUDO – 11,00**
  (con base pomodoro e Parmigiano Reggiano)

PIZZE CON SOLO POMODORO

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
***** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
****** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

- **MARINARA – 6,50**
  Pomodoro, aglio, origano

- **PONZESE – 8,00**
  Pomodoro, capperi, aglio, alici, olive, pomodorini, origano

PIZZE BIANCHE

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

- **AI FORMAGGI – 11,00**
  Brie, gorgonzola, mozzarella, stracchino

- **GORGONZOLA E CIPOLLINA – 9,50**
  Gorgonzola, stracchino, cipollina

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

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

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

- **CORDANI DA MENTONE – 9,90**
  Brie, prosciutto cotto, stracchino

- **PIZZA DI ARIANNA – 10,00**
  Pomodorini freschi, stracchino, alici, basilico.

PIZZE E FOCACCE GOURMET

La selezione della casa

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
***** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
****** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

- **LA SIRENA DI CAMOGLI - 13,00**
  Base impasto alla Canapa, fior di latte, alici, olive taggiasche e fiori di zucchina, mozzarella di bufala in uscita ed olio Extra Vergine di Oliva e foglia di basilico

- **ARMONIA DI BRIE - 13,00**
  Base impasto alla curcuma, fior di latte, brie, in uscita fette di speck e glassa di aceto balsamico

- **SFOGLIA PIZZATA (MIN. PER 2) – 24,00**
  pomodoro, stracchino, olio extra vergine di oliva, origano, olive taggiasche, capperi.

- **SFOGLIA ALLO SPECK (MIN. PER 2) – 24,00**
  Stracchino, speck in uscita

- **SFOGLIA SENZA LATTOSIO (MIN. PER 2) – 24,00**
  Stracchino senza lattosio.

- **SFOGLIA AL FORMAGGIO TRADIZIONALE (MIN. Per 2) - 22,00**

PORZIONI SINGOLE:

Sfoglia al formaggio - 12,00
Sfoglia Pizzata -13,00

🌙 CALZONI

- **CALZONE – 8,90**
  Mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro

- **CALZONE DEL TEATRO – 12,00**
  Pomodoro, mozzarella, tuorlo d'uovo, prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma DOP, peperoncino

- **CALZONE CAMOGLI – 8,50**
  Stracchino, prosciutto cotto, pomodoro

- **CALZONE CLAUDIO SCOMPOSTO – 12,00**
  Pomodoro, mozzarella, tuorlo d'uovo, prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma DOP, peperoncino.

🍰 DESSERT

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

- **TORTA / DOLCE DEL GIORNO – 7,00**
- **FRUTTA DI STAGIONE – 7,00**
- **TIRAMISÙ – 7,00**
- **GELATO AFFOGATO – 5,00**
- **GELATO – 4,00**
- **PANNA COTTA – 7,00**
- **FRUTTINI GELATO – 8,00**
- **DEGUSTAZIONE DI SCIACCHETRÀ (BICCHIERINO DI SCIACCHETRÀ, PANDOLCINO E CANESTRELLI FATTI CON LO SCIACCHETRÀ) – 8,00**

COPERTO E SUPPLEMENTI

- **COPERTO – 3,00**

  (Il coperto comprende pane e/o focaccia, servizio e una mise en place curata, posateria e calici da ristorante, per offrirvi a Camogli un'esperienza completa anche in un locale contemporaneo)

- **Supplemento burrata – 3,00**
- **Supplemento pizza senza lattosio – 1,50**
- **Supplemento impasto speciale – 2,50**
- **Supplemento per aggiunta ingredienti – 0,50 cad**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
***** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
****** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

1. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

2. Latte e prodotti a base di latte incluso il LATTOSIO.

3. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).

4. Crostacei e prodotti di crostacei.

5. Uova e prodotti a base di uova.

6. Cereali contenenti GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni) e prodotti derivati.

7. Frutta a guscio.

8. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

9. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Soia e prodotti a base di soia.

12. Lupini e prodotti a base di lupini.

13. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per chilo o per litro.

14. Sedano e prodotti a base di sedano.

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.
Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011
ALLEGATO II

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
***** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
****** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Molluscs and products made from molluscs.
2. Milk and milk-based products including **LACTOSE**.
3. Fish and fish-based products (except gelatine or isinglass used as carriers for vitamin preparations or as clarifying agents in beer and wine).
4. Crustaceans and crustacean-based products.
5. Eggs and egg-based products.
6. Cereals containing **GLUTEN** (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products, with certain exceptions) and derived products.
7. Nuts.
8. Peanuts and peanut-based products.
9. Sesame seeds and sesame-based products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Soybeans and soybean-based products.
12. Lupins and lupin-based products.
13. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg per kilogram or litre.
14. Celery and celery-based products.

Customers are kindly invited to inform our staff of any allergies or intolerances.
We will be happy to guide you in choosing the right dishes.

EU Regulation 1169/2011 of the European Parliament and of the Council, 25 October 2011 ANNEX II

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.
***** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.
****** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.