

WILLKOMMEN BEI



EIN LEBENSSTIL

BAR - FOCACCERIA - PIZZERIA

 **WÄHLE DEINE VARIANTE:**

Gestalten Sie Ihre Pizza individuell mit einem unserer Spezialteige:

- **Bio-Holzkohlemehl**
- **Bio-Hanfsamenmehl**
- **Vollkornmehl**
- **Bio-Kamutmehl**
- **Kurkumamehl**

 ***Zuschlag für die Wahl eines Spezialteigs: 2,50***

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztafel befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.



PIZZEN

KLASSISCHE PIZZEN

- **MARGHERITA – 8,50**
Tomaten, Mozzarella, Oregano
- **VIER JAHRESZEITEN – 11,00**
Tomaten, Mozzarella, Champignons, Artischocken, gekochter Schinken, Oliven, Oregano
- **Capricciosa – 10,00**
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Oliven, Oregano
- **Rohschinken – 11,50**
Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Oregano
- **LORENESE – 9,50** Tomaten, Mozzarella, Rucola, Chioggia-Salat, Kirschtomaten, Parmesanspäne, Oregano
- **SPECK UND RACHULA – 9,00**
Tomate, Mozzarella, Speck, Rucola, Oregano
- **Rohschinken und Rucola – 12,00**
Tomate, Mozzarella, Rohschinken, Rucola, Oregano
- **DEL DANY (FIOR DI LATTE) – 10,00 Uhr**
Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, lokale Sardellen, Taggiasca-Oliven, gehackte aromatische Kräuter, Oregano
- **GEKOCHTER SCHINKEN – 9,50**
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Oregano
- **Gekochter Schinken – Mascarpone – 10,00**
Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Oregano
- **NEAPOLITANER – 9,50**
Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano
- **SCHARFE SALAMI – 8,50**
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano

Alle Pizzen sind gegen einen Aufpreis von 0,50 auch mit Büffelmozzarella oder laktosefrei erhältlich.

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztabelle befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.

PIZZEN MIT TOMATEN UND STRACCHINO-KÄSE

- **MIT Rucola – 9,00**
Tomaten, Stracchino-Käse, Rucola (am Ende der Garzeit), Oregano
- **Rohschinken – 11,00**
Tomaten, Stracchino-Käse, roher Schinken (am Ende der Garzeit), Oregano
- **MARGHERITA – 9,00**
Tomaten, Stracchino, Oregano
- **BEI STEFANO'S – 13:00 Uhr**
Parmaschinken, Stracchino-Käse, Tomate, Chioggia-Salat, Rucola, Parmesan, frische Tomate, Oregano
- **Speck und Rucola – 9,50**
Tomate, Stracchino-Käse, Speck, Rucola, Oregano
- **FRÜHJAHR – 12.00**
Tomate, Stracchino-Käse, Rucola, Kirschtomaten, gehobelter Parmesankäse, Oregano

PIZZEN MIT TOMATEN UND PARMESAN

- **QUEEN MARGHERITA – 9.00**
(mit Tomatenbasis und Parmigiano Reggiano)
- **Rohschinken – 11,00**
(mit Tomatenbasis und Parmigiano Reggiano)

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztabelle befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.

PIZZEN NUR MIT TOMATEN

- **MARINARA – 6,50**
Tomaten, Knoblauch, Oregano
- **PONZESE – 8,00**
Tomaten, Kapern, Knoblauch, Sardellen, Oliven, Kirschtomaten, Oregano

WEISSE PIZZEN

- **AL GORGONZOLA – 9,00**
Gorgonzola, Stracchino
- **MIT KÄSE – 11,00**
Brie, Gorgonzola, Mozzarella, Stracchino
- **GORGONZOLA EZWIEBEL – 9,50**
Gorgonzola, Stracchino, Frühlingszwiebeln
- **SPECK E BRIE – 9,90**
Speck, Brie, Stracchino
- **CLAUDIO DA BIELLA – 9,50**
Stracchino, Gorgonzola, Speck
- **GIGIA – 9,50**
Stracchino, Gorgonzola, Äpfel
- **MENTONE SEILE – 9,90**
Brie, gekochter Schinken, Stracchino-Käse
- **ARIANNAS PIZZA – 10,00**
Frische Kirschtomaten, Stracchino-Käse, Sardellen, Basilikum.

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztafel befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.

Gourmetpizza und Robben

Die Auswahl des Hauses

- **DIE MEERJUNGFRAU VON CAMOGLI - 13:00 Uhr** Hanfteigboden,
Fior di Latte, Sardellen, Taggiasca-Oliven und Zucchini Blüten, Büffelmozzarella außen,
natives Olivenöl extra und Basilikumblätter
- **BRIE HARMONY - 13.00** Kurkuma-Teigboden, Fior di Latte, Brie,
Speckscheiben und Balsamico-Essigglasur als Topping
- **PIZZABEKEIT (MINDESTENS FÜR 2 PERSONEN) – 24,00** Tomate,
Stracchino-Käse, natives Olivenöl extra, Oregano, Taggiasca-Oliven, Kapern.
- **BLÄTTERTEIG MIT SPECK (MIN. FÜR 2 PERSONEN) – 24,00** Stracchino, Speck
auf dem Weg zum Ausgang
- **Laktosefreies Blätterteiggebäck (mind. 2 Stück) – 24,00 €**
Laktosefreier Stracchino.
- **TRADITIONELLES KÄSEBLÄTTERCHEN (MIN. FÜR 2 PORTIONEN) - 22,00**

EINZELPORTIONEN:

Käse-Blätterteiggebäck - 12,00

Pizzablech -13,00



- **CALZONE – 8,90**
Mozzarella, gekochter Schinken, Tomaten
- **THEATER CALZONE – 12.00**
Tomaten, Mozzarella, Eigelb, gekochter Schinken, roher Parmaschinken (DOP),
Chilischote
- **CAMOGLI CALZONE – 8,50**
Stracchino, Kochschinken, Tomate
- **CALZONE CLAUDIO SCOMPOSTO – 12.00 Uhr**
Tomaten, Mozzarella, Eigelb, gekochter Schinken, roher Parmaschinken (DOP),
Chilischote

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztabelle befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem
Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen
HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein,
werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.



NACHTISCH

- **Kuchen / Süßspeise des Tages** – 7,00
- **SAISONALES OBST** – 7,00
- **Tiramisu** – 7,00
- **EISCREME-AFFOGATO** – 5,00
- **EISCREME** – 4,00
- **PANNA COTTA** – 7,00
- **FRUCHTEIS** – 8,00
- **SCIACCHETRÀ VERKOSTUNG(KLEINES GLAS)**Um es kurz zu machen:PANDOLCINO UND CANESTRELLI MIT SCIACCHETRÀ) – 8,00

VERSICHERUNGSSCHUTZ UND ERGÄNZUNGEN

- **BEDECKT** – 3,00

(Im Preis inbegriffen sind Brot und/oder Focaccia, Bedienung und eine sorgfältig zusammengestellte Tischdekoration, Besteck und Restaurantgläser, um Ihnen auch in einem modernen Ambiente ein komplettes Camogli-Erlebnis zu bieten.)

- **Burrata-Ergänzungsmittel** – 3,00
- **laktosefreies Pizza-Supplement** – 1,50
- **Spezielle Teigzusatz** – 2,50
- **Zusatz für die Zugabe von Zutaten** – je 0,50

Informationen für unsere Gesundheit

AllergeneDie Referenztabelle befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.

STOFFE ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Weichtiere und Weichtierprodukte.
2. Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose.
3. Fisch und Fischerzeugnisse (ausgenommen Gelatine oder Hausenblase, die als Trägerstoff für Vitaminpräparate oder als Schönungsmittel in Bier und Wein verwendet wird).
4. Krebstiere und Krebstierprodukte.
5. Eier und Eiprodukte.
6. Glutenthaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybriden und Erzeugnisse daraus, mit einigen Ausnahmen) und Erzeugnisse daraus.
7. Nüsse.
8. Erdnüsse und Erdnussprodukte.
9. Sesamsamen und Sesamprodukte.
10. Senf und Senfprodukte.
11. Soja und Sojaprodukte.
12. Lupinen und Produkte auf Lupinbasis.
13. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg pro kg oder pro Liter.
14. Sellerie und Sellerieprodukte.

Gäste werden gebeten, das Personal über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren. Wir helfen Ihnen gerne bei der Auswahl der passenden Gerichte.

Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011

ANHANG II

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztabelle befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.

STOFFE ODER PRODUKTE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Weichtiere und aus Weichtieren hergestellte Produkte.
2. Milch und Milchprodukte einschließlich **LAKTOSE** Die
3. Fisch und Fischprodukte (ausgenommen Gelatine oder Hausenblase, die als Trägerstoffe für Vitaminpräparate oder als Klärmittel in Bier und Wein verwendet werden).
4. Krustentiere und Produkte auf Krustentierbasis.
5. Eier und Eiprodukte.
6. Getreide, das **GLUTEN** (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridsorten und daraus gewonnene Erzeugnisse, mit bestimmten Ausnahmen) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
7. Nüsse.
8. Erdnüsse und Erdnussprodukte.
9. Sesamsamen und Produkte auf Sesambasis.
10. Senf und Senfprodukte.
11. Sojabohnen und Sojaprodukte.
12. Lupinen und Produkte auf Lupinbasis.
13. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg pro Kilogramm bzw. Liter.
14. Sellerie und Sellerieprodukte.

Kunden werden gebeten, unsere Mitarbeiter über etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten zu informieren.

Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl der passenden Gerichte.

Verordnung (EG) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 25. Oktober 2011 ANHANG II

Informationen für unsere Gesundheit

Allergene Die Referenztafel befindet sich auf der letzten Seite des Menüs.

*Dieses Symbol kennzeichnet First Choice-Produkte, die gemäß der EG-Verordnung 853/04 mit dem Niedertemperatur-Wärmeerhaltungsverfahren behandelt wurden.

**Dieses Symbol kennzeichnet hochwertige Tiefkühlprodukte unserer vertrauenswürdigen Lieferanten, die nach den aktuellen HACCP-Richtlinien zertifiziert sind. Sollten bestimmte Produkte wie Tintenfisch und Garnelen nicht frisch verfügbar sein, werden sie durch hochwertige Tiefkühlprodukte ersetzt.