

**ILOVEPIZZA**

**KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE**  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

# I LOVE PIZZA LUXURY

SERVITE, A VOSTRA SCELTA, CON IMPASTO DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO '00' OPPURE NERA INTEGRALE DI RISO VENERE

## ISABELLA DI CASTIGLIA

Pizza bianca,  
stracciatella, basilico fresco  
e Pata Negra

VENTICINQUE

allergeni 1, 7

## SAMARCANDA

Tartare di Fassona piemontese, cipolla caramellata  
e mozzarella Fior d'Agerola

VENTIDUE

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni

allergeni 1, 7

## KASHMIR

Bufala campana Dop, sesamo tostato,  
bresaola chivennasca e pesto piccante di rucola

VENTUNO

Pizza Gourmet servita intera, non sporzionata

allergeni 1, 7, 8, 11

## LA VALOROSA TEMERAIRE

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
polipo, gamberi e calamari fritti

VENTIDUE

allergeni 1, 2, 4, 7, 14, @

## LA STELLA DELLA KAVALLOTTA

Punte ripiene di ricotta di bufala e melanzane affumicate,  
mozzarella Fior d'Agerola con crudo di Parma,  
pomodorini gialli e rossi, rucola e burrata di Andria

VENTUNO

allergeni 1, 7

**FARINE:** Farina di grano tenero tipo "00" MOLINO PASINI | Farina nera integrale di Riso Az. Ag. Crespi

**TECNICA D'IMPASTO:** Superior

**LIEVITO:** Prefermento biga 12 ore

**COTTURA:** 360-400° C. in forno a legna

**MATERIE PRIME:**



San  
CASEARIO  
SOCIALE  
Salvatore



## MARGHERITA

Pomodoro salsa Gustarosso,  
mozzarella Fior d'Agerola, basilico fresco

DIECI

allergeni 1 - 7

## BUFALINA

Pomodoro salsa Gustarosso,  
bufala campana DOP, basilico fresco

QUATTRODICI

allergeni 1 - 7

## NAPOLI

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
acciughe sott'olio del Mar Cantabrico, origano

TREDICI

allergeni 1 - 4 - 7

## GIROLAMO FARNESI

Burratina, mortadella, granella di pistacchi di Bronte,  
basilico fresco ed olio Evo

DICIOTTO

allergeni 1, 7, 8, 11

## DELL'AVVOCATO

Pomodoro salsa Gustarosso, bufala a crudo,  
pomodorini, basilico fresco

DICIOTTO

allergeni 1, 4, 7

## LA REGGIA DI CASERTA

Cornicione ripieno di ricotta di bufala, mozzarella Fior d'Agerola,  
salsiccia, friarielli e bufala affumicata campana DOP

DICIASSETTE

allergeni 1, 7

A RICHIESTA, SE NON PREVISTO, CORNICIONE RIPIENO

DUE

**FARINE:** Farina di grano tenero tipo "00" MOLINO PASINI | Farina nera integrale di Riso Az. Ag. Crespi

**D'IMPASTO:** Tradizionale

**LIEVITO:** Prefermento biga 12 ore

**COTTURA:** 360-400° C. in forno a legna

**MATERIE PRIME:**



Azienda Agricola  
F.lli Facchi  
Allevamento di Bufale



Gustarosso



## **IL BINOMIO SALSICCIA - CACIOCavallo**

Pomodoro salsa Gustarosso, caciocavallo Nerino,  
salsiccia, finocchietto selvatico e pomodoro secco

**SEDICI**

*allergeni 1 - 7 - 8*

## **IL MISTERO DI ALTAMIRA**

Mozzarella Fior d'Agerola, pomodorini gialli e rossi, acciughe sott'olio  
del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e basilico fresco

**QUINDICI**

*allergeni 1 - 4 - 7*

## **LA REGALITA' DEL GORGONZOLA**

Mozzarella Fior d'Agerola, Gorgonzola DOP Casa Leonardi,  
noci, speck e marmellata di fichi

**SEDICI**

*allergeni 1, 7, 8, 12*

## **PAGANINI NON RIPETE**

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola  
prosciutto cotto, carciofi, funghi,  
olive taggiasche e capperi

**SEDICI**

*allergeni 1, 7*

## **LA TARANTA**

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola  
salame piccante, basilico, olive taggiasche e pecorino

**SEDICI**

*allergeni 1 - 7*

## **BEATA VERGINE**

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
zucchine, melanzane e peperoni arrostiti

**QUINDICI**

*allergeni 1 - 7*

## **GIRO GIRO TONDO**

Pomodoro salsa Gustarosso, mozzarella Fior d'Agerola,  
dippers e würstel

**DODICI**

*allergeni 1 - 7 - 12*

Prodotti di panificazione, grissini, selezione scelta di appetizers dello Chef & mise en place

QUATTRO

@ - I seguenti prodotti specificati in corsivo acquistati freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, possono venir sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne qualità e sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. ce 852/04 e reg. ce 853/04.

**ELENCO ALLERGENI - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE – REG. UE  
1169/2011**

- 1.** Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (\*);
  - b) maltodestrine a base di grano (\*);
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) 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.
- 4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) 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:
  - a) olio e grasso di soia raffinato (\*);
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
- 8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus 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 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13.** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

**KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE**  
FINE ART LOCATION & RESTAURANT

**INFO E PRENOTAZIONI**

**T. 0321 612414 - M. 375 5166811**

[info@kavallotta.it](mailto:info@kavallotta.it) • [prenotazioni@kavallotta.it](mailto:prenotazioni@kavallotta.it)

[www.kavallotta.it](http://www.kavallotta.it)

INGREDIENTI RICHIESTI IN AGGIUNTA

FORMAGGI  
**TRE**

AFFETTATI  
**QUATTRO**

A RICHIESTA, SE NON PREVISTO, CORNICIONE RIPIENO  
**DUE**

*Si esorta la Gent. ma clientela a non richiedere variazioni o aggiunte  
con riferimento alla proposta di pizze gourmet*

” Un Oscar, il sesso, un gelato e una pizza ... Se avessi questo  
ogni giorno per il resto della mia vita sarei felice.

