

I LOVE PIZZA

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:



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,
acciuغه sott'olio del Mar Cantabrico, origano

TREDICI

allergeni 1 - 4 - 7

GIROLAMO FARNESE

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

@ - 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) lattolo.
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 illinoensis* (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 SO₂ 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 • prenotazioni@kavallotta.it

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.

A stylized, handwritten signature in black ink, which appears to read "Dustin Hoffman". The signature is fluid and cursive, with the first name "Dustin" and the last name "Hoffman" clearly distinguishable.