

ILOVEPIZZA

KAVALLOTTA | PLAYGROUND & CUISINE

FINE ART LOCATION & RESTAURANT

I LOVE PIZZA

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

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

LA VALOROSA TEMERAIRE

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

VENTIDUE

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

SAMARCANDA

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

VENTIDUE

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni

allergeni 1, 7

LA CITTA' PROIBITA

Stracciatella, pak-choi,
salmone marinato e pepe rosa

VENTI

Pizza Gourmet servita in 6 porzioni

allergeni 1, 7, 8, 11

GUERRA E PACE

Base bianca, polipo, coulis di peperoncini verdi piccanti,
fonduta di provola, pomodorini confit e quinoa soffiata

VENTUNO

allergeni 1, 7

SAPORE DI SALE

Base di pomodorini gialli, mozzarella Fior d'Agerola,
fiori di zucca, acciughe e terra d'olive

DICIOTTO

allergeni 1, 7

MARGHERITA

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

DIECI

allergeni 1 - 7

BUFALINA

Pomodoro salsa Gustarosso,
bufala campana DOP, basilico fresco

QUATTORDICI

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

IL DUCA BIANCO

Base bianca,
fonduta di Parmigiano, Robiola, Formaggella, Taleggio
e funghi Portobello allo zafferano

VENTUNO

allergeni 1, 4, 7

LA REGGIA DI CASERTA

Mozzarella Fior d'Agerola,
salsiccia, friarielli e bufala affumicata campana DOP

DICIASSETTE

allergeni 1, 7

BELLE EPOQUE

Base bianca, stracchino, cuore di bue,
rucola e prosciutto crudo S. Daniele

VENTI

allergeni 1, 7

A RICHIESTA, SE NON PREVISTO, CORNICIONE RIPIENO

DUE

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

DICIOTTO

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

TRE

@ - 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) latticello.
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.

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

TECNICA D'IMPASTO: Tradizionale

LIEVITO: Prefermento biga 12 ore

COTTURA: 360-400° C. in forno a legna

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.

