

FRITTI

Suppli classico ➔	2,50€
Suppli piccante con 'nduja	3,00€
Suppli piccante spaccato e farcito con spuma di ricotta e concia di zucchine.	4,00€
Crocchetta di patate** ➔	2,00€
Crocchetta di patate spaccata e farcita** con burrata, alici e cime di rapa	4,00€
Baccalà pastellato*	3,00€
Fiore di zucca mozzarella e alici con pomodorini, olive e pesto di basilico	3,50€
Fiore di zucca, mozzarella e alici	3,00€
Calzoncino con prosciutto cotto e scamorza	3,50€
Calzoncino con pomodoro e mozzarella ➔	3,50€
CFC** <i>Camillo Fried Chicken</i>	7,00€
Chips fatte in casa ➔ cacio e pepe pimenton curry	5,00€
Patatine fritte* ➔	5,00€

- la nostra selezione di -
Gastronomia

- Mozzarella di bufala e insalata ai 5 pomodori ➔ 10,00€
- Mozzarella di bufala 13,00€
e prosciutto crudo di Parma Galloni 18 mesi
- Burrata di Andria, alici del Cantabrico e pomodori secchi . . . 13,00€
- Burrata di Andria ➔ 12,00€
con caponata di verdure e cipolla fondente
- Selezione di prosciutti 18,00€
Parma Galloni 18 mesi, Bassiano DOL e Toscano della Fattoria Fiorentina
- Culatello di Zibello 22,00€
- Selezione di salumi e formaggi 18,00€

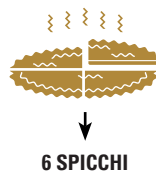

le
BRUSCHETTE

- Pomodori ciliegini rossi e gialli ➔ 4,00€
- Prosciutto cotto di Praga,
crema di cipolle agrodolce e parmigiano 5,00€
- Burro e alici del Cantabrico. 6,00€
- Ciauscolo e stracchino. 5,00€
- Lardo, ricotta e tartufo 6,50€

condividiamo? UNA PIZZA IDEATA PER ESSERE CONDIVISA, UNO SFIZIO PER COMINCIARE

LA CRISPY

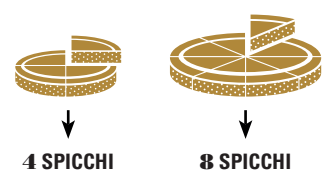
*Fritta, ricca e croccante
come nella più classica tradizione napoletana*



Salsiccia, crema di ricotta, pomodori secchi e pepe fresco	12,00€
Salmone affumicato, misticanza, limone e crème fraiche	12,50€
Mozzarella di bufala, alici del Cantabrico, zucchine e i loro fiori	11,00€
Prosciutto crudo di Bassiano, mozzarella di bufala, pomodori secchi e rucola	13,00€
Pomodoro, parmigiano e pecorino grattugiati, peperoncino, aglio e basilico ➔	11,00€
Cacio e pepe ➔	11,00€

LA GENOVESE

*Soffice, morbida e gustosa
come nella migliore tradizione ligure*



Ricotta di bufala, pachino confit, mandorle, parmigiano e basilico ➔	8,00€ 14,00€
Zucchine alla scapece, crema di ricotta, menta e concassé di pomodoro ➔	7,00€ 13,00€
Alici del Cantabrico, burrata e salsa verde	8,00€ 14,00€
Lardo di montagna, cioccolato fondente, e cristalli di sale	7,00€ 13,00€
Mortadella, stracciatella di bufala, pistacchi e basilico	7,00€ 13,00€
Culatello di Zibello, mozzarella di bufala e cime di rapa	10,00€ 18,00€

*Surgelato all'origine | **Abbattuto in loco | ➔: Vegetariano | Pane artigianale 100 g: 1,50€ a persona | Servizio 15%
Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento UE 1169/2011. La lista degli allergeni del nostro menu è consultabile in cassa.

PIZZA

Nel nostro impasto utilizziamo farine macinate a pietra del Mulino Petra.
La sua alta idratazione e la lenta lievitazione a 48 h garantiscono leggerezza e digeribilità.

Le pizze di CAMILLO pensate per voi dal nostro pizzaiolo

impasto classico o integrale (+1,50€)

Capriccio di Camillo	13,00€
<i>Pomodoro Rosso Gargano, fiordilatte, prosciutto crudo di Bassiano, funghi, cuori di carciofino violetto, uovo alla Bismark e olive</i>	
Scarpariello 🍷	11,00€
<i>Filetti di pomodoro Rosso Gargano, salsa cacio e pepe, pecorino grattugiato e basilico</i>	
Fumée 🍷	12,50€
<i>Mozzarella di bufala, pacchettata di pomodoro giallo, burrata fumée e basilico</i>	
Super spicy	13,00€
<i>Pomodoro, salsiccia, pimenton, mozzarella di bufala a crudo e nduja</i>	
Gateau	11,00€
<i>Fiordilatte, fiocchi di patate, mortadella IGP, parmigiano e briciole di pane gratinato</i>	
Fiori e zucche 🍷	11,00€
<i>Fiordilatte, zucca, zucchine e i loro fiori e fiocchi di ricotta fresca</i>	
La Napoletana 🍷	11,00€
<i>Scarola alla napoletana, olive, scaglie di pecorino e crumble di taralli</i>	
Amatriciana	12,00€
<i>Filetti di pomodoro Rosso Gargano, guanciale, pecorino grattugiato e pepe</i>	
La Norma 🍷	12,50€
<i>Pomodoro Rosso Gargano, melanzane, parmigiano, ricotta, pomodori confit e basilico</i>	
Quattro latti 🍷	11,00€
<i>Fiordilatte, gorgonzola, Emmental e stracchino piccante</i>	
Ragù	13,00€
<i>Ragù bianco di vitella, parmigiano, fiocchi di ricotta fresca e rosmarino</i>	
Montanara	12,00€
<i>Fiordilatte, funghi trifolati, salsiccia e pepe nero</i>	

Componi la tua pizza!



SCEGLI UNA BASE...

impasto classico o integrale (+1,50€)

Marinara 🍷	7,00€
Margherita 🍷	8,50€
Margherita con bufala 🍷	10,00€
Focaccia bianca con mozzarella 🍷	8,00€
Vegetariana bianca 🍷	9,50€
Funghi bianca 🍷	8,50€

...AGGIUNGI GLI INGREDIENTI

Salumi

Mortadella di Bologna IGP	+ 1,50€
Capocollo di Montefiascone	+ 2,00€
Salame casereccio reatino	+ 2,00€
Culatello di Zibello DOP	+ 6,00€
Prosciutto di Bassiano	+ 3,00€
Prosciutto cotto di Praga	+ 2,00€
Carne salada	+ 3,00€
Salsiccia	+ 1,50€
Guanciale	+ 2,00€
'Nduja	+ 1,50€

Pesce

Alici	+ 2,00€
Salmone affumicato	+ 3,00€

Latticini

Mozzarella di bufala	+ 1,50€
Burrata di Andria	+ 2,00€
Burratina affumicata	+ 2,00€
Parmigiano Reggiano 30 mesi	+ 3,00€
Ricotta vaccina	+ 1,50€
Gorgonzola	+ 2,00€

Vegetali

Olive di Gaeta	+ 1,00€
Cuore di carciofi violetti	+ 1,50€
Melanzane ripassate	+ 1,00€
Zucchine alla scapece	+ 1,00€
Pachino confit	+ 1,50€
Cipolla fondente	+ 1,50€

Uovo alla Bismark + 1,50€

BURGER

Classic Burger	13,50€
<i>Burger di manzo 200 gr, pomodoro, insalata, salsa burger</i>	
Bacon cheese Burger	14,50€
<i>Burger di manzo 200 gr, bacon, cheddar, cipolle caramellate, cetriolini, pomodoro, insalata e salsa burger</i>	
Smoked Burger	14,00€
<i>Burger di manzo affumicato 200 gr, edamer, cipolla caramellata, cetriolini e salsa bbq</i>	
CFC Camillo fried Chicken	14,50€
<i>Pollo crispy, mostarda al miele, pomodoro e insalatina aromatica</i>	
Vegan Beyond Burger 🍷	15,50€
Innovativo burger con tutte le caratteristiche e la consistenza della carne ma completamente vegetale. Servito con pane vegano, pomodori, insalata e crema di carote e zenzero	

LA GRIGLIA

Costata di manzo danese, metodo di frollatura dry age	25,00€
Bistecca di Black Angus U.S.A.	30,00€
Tagliata di manzo sashi beef finlandese	18,00€
Ribs di maiale affumicate	16,00€
Tagliata di pollo marinato alla birra	16,00€
Grigliata di verdure dell'orto	14,00€

Le nostre carni sono servite con olio E.V.O. e selezione di cristalli di sale

Contorni

Zucchine alla scapece	5,00€
Padellotto di patate sabbiose	6,00€
<i>Cipolla fondente Speck del Trentino Pomodori infornati</i>	
Patate al forno al rosmarino	5,00€
Scarola ripassata con olive, uvetta e pinoli	6,00€
Patate fritte americane	5,00€

carta dei VINI

Bollicine



Franciacorta Brut S.A. Az. Agr. Vezzoli, <i>Chardonnay</i> (Lombardia)	9,00€	32,00€
Spumante Brut Ribolla Gialla Le Contesse, <i>Ribolla Gialla</i> (Friuli)	7,00€	24,00€
Valdobbiadene Superiore Extra Dry Il Drago e la Fornace, <i>Glera</i> (Toscana)	6,00€	22,00€
Franciacorta Rosé Brut Az. Agr. Vezzoli, <i>Pinot Nero</i> (Lombardia)	10,00€	38,00€
Trento DOC 51.151 Moser, <i>Chardonnay</i> (Trentino)		36,00€
Champagne Cordon Bleu Brut Sèlect Maison De Venoge, <i>Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier</i> (Francia)		55,00€

ROSSI



Dolcetto D'alba Ceretto, <i>Dolcetto</i> (Piemonte)	7,00€	25,00€
Montepulciano d'Abruzzo Bio Cantina Cerretano, <i>Montepulciano</i> (Abruzzo)	8,00€	26,00€
Syrah IGP Lazio Sesto 21 Casata Mergè, <i>Syrah</i> (Lazio)	7,00€	22,00€
Aglianico Voria Torre del Pagus, <i>Aglianico</i> (Campania)	8,00€	22,00€
Merlot Garda Az. Agr. Prendina, <i>Merlot, Cabernet</i> (Veneto)	6,00€	20,00€
Panta Rei Casata Mergè, <i>Syrah</i> (Lazio)	8,00€	25,00€
Nero d'Avola Sallier Tasca d'Almerita, <i>Nero d'Avola</i> (Sicilia)	9,00€	26,00€
Shirah Sallier Tasca d'Almerita, <i>Shirah</i> (Sicilia)	9,00€	25,00€
Rosso di Montepulciano Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese, Colorino</i> (Toscana)	12,00€	32,00€
Pinot Nero Abbazia Di Novacella, <i>Pinot Nero</i> (Alto Adige)		32,00€
Amarone Della Valpolicella Classico DOC Soc. Agr. Eleva, <i>Corvina, Corvinone, Rondinella</i> (Veneto)		58,00€
Teroldego Maso Warth Moser, <i>Teroldego</i> (Trentino)		28,00€
Brunello di Montalcino Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese</i> (Toscana)		55,00€
Chianti DOCG Il Drago e la Fornace, <i>Sangiovese, Ciliegino</i> (Toscana)		28,00€
Barolo DOCG Giribaldi, <i>Nebbiolo</i> (Piemonte)		50,00€

BIANCHI



Chardonnay Thou Blanc 2017 Bava, <i>Chardonnay</i> (Piemonte)	7,00€	23,00€
Gewurztraminer Abbazia di Novacella, <i>Gewurztraminer</i> (Alto Adige)	8,00€	31,00€
Ribolla Gialla Il Drago e la Fornace, <i>Ribolla Gialla</i> (Friuli)	7,00€	25,00€
Sauvignon Blanc Casata Mergè, <i>Sauvignon</i> (Lazio)	7,00€	28,00€
Falanghina del Sannio Voria Torre Del Pagus, <i>Falanghina</i> (Campania)	6,00€	20,00€
Grillo Sallier Tasca d'Almerita, <i>Grillo</i> (Sicilia)	7,00€	24,00€
Vermentino di Sardegna DOC La Giara, <i>Vermentino di Sardegna</i> (Sardegna)	6,00€	22,00€
Pecorino Bio e Vegano IGP Cantina Cerretano, <i>Pecorino</i> (Abruzzo)	8,00€	25,00€
Chenin Blanc Boland Cellar, <i>Chenin Blanc</i> (Sud Africa)	12,00€	32,00€
Pinot Bianco Az. Agr. Prendina, <i>Pinot bianco</i> (Veneto)		22,00€
Riesling AOC DOPFF Au Moulin, <i>Riesling</i> (Francia)		24,00€
Chabils AOC Domanie Chatelan, <i>Chardonnay</i> (Francia)		28,00€
Silvaner Preaopositus Abbazia Di Novacella, <i>Silvaner</i> (Alto Adige)		32,00€
Sauvignon Abbazia Di Novacella, <i>Silvaner</i> (Alto Adige)		25,00€
Chardonnay S. Valentin San Michele Appiano, <i>Chardonnay</i> (Alto Adige)		42,00€

ROSÉ



Bardolino Chiaretto Az. Agr. Cavalchina, <i>Corvina, Rondinella, Molinara</i> (Veneto)		20,00€
Rosato Ginevra Casata Mergè, <i>Syrha, Sangiovese</i> (Lazio)		18,00€

Dolci



Moscato d'Asti Cantina Bava, <i>Moscato bianco di Canelli</i> (Piemonte)		6,00€
Friuli Colli Orientali Picolit 2011 Vidussi, <i>Picolit 100%</i> (Friuli)		8,00€
Sautern Chateau Climens 1998 1er Cru Chateau Climens, <i>Semillon</i> (Francia)		18,00€

I GRANDI Classici

Americano	8,00€
<i>Bitter Campari, vermouth rosso e soda</i>	
Milano Torino	8,00€
<i>Bitter Campari, vermouth rosso</i>	
Negroni	8,00€
<i>Bitter Campari, vermouth rosso, London Dry Gin</i>	
Garibaldi.	8,00€
<i>Bitter Campari, succo di arancia fresca</i>	
Mojito	8,00€
<i>Rum J. Wray, zucchero, lime, menta</i>	
Moskow mule.	8,00€
<i>Skyy vodka, ginger beer, lime</i>	
Bloody Mary	8,00€
<i>Skie vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, woncestershire, limone</i>	
Gin & Tonic	8,00€
<i>Gin Bankes, acqua tonica</i>	

Chiedi al barman per conoscere la nostra selezione di Premium Gin
- 10,00€ | 14,00€ -

Old Style

Martini Cocktail ... 10,00€
London Dry Gin, vermouth dry

Luxury Martini Cocktail ... 12,00€
> Tanqueray Ten

Manhattan ... 10,00€
American rye, vermouth e Angostura

Luxury Manhattan... 12,00€
> Knob Kreek Rye

Old fashioned ... 10,00€
American Bourbon, zolletta di zucchero e Angostura

Luxury Old fashioned ... 12,00€
> Maket's Mark Bourbon

Analcolici

Fresh Pear	8,00€
<i>Lime, succo di pera, menta fresca, cannella in polvere</i>	
Red Fruits	9,00€
<i>Frutti di bosco, succo di mirtillo e purea di passion fruit</i>	
Saloonkeeper	8,00€
<i>Mix di agrumi, Ginger ale, sciroppo di orzata</i>	

➤ **amari & digestivi - 5,00€ -** ◀

Aperitivo

DALLE 18.00 ALLE 20.30

Scegli un drink,
lo accompagneremo con 1 glasso
di 5 gustos e tapas

DOMENICA E FESTIVI - DALLE 12.00 ALLE 15.00

BRUNCH

con animazione per bambini

gli SPRITZ

Aperol Spritz	8,00€
<i>Aperol, Prosecco Extra Dry</i>	
Campari Spritz	8,00€
<i>Campari, Prosecco Extra Dry</i>	
Hugo Spritz	8,00€
<i>Saint Germain, Prosecco Extra Dry, menta fresca e lime</i>	
Ginger Spritz	9,00€
<i>Aperol, Domaine de Cantoine, succo di lime, Ginger beer, zenzero</i>	
Vermouth Spritz	8,00€
<i>Prosecco Extra Dry, vermouth Punt & Mes, Rabarbaro Zucca, essenza d'arancia</i>	
Sweety Spritz	9,00€
<i>Aperol, infuso zuccherino di more selvatiche, pompelmo rosa, melograno, Prosecco Extra Dry</i>	

LE BIRRE

Poretti 4 luppoli 30cl	4,50€
<i>Alc. 5.5% Vol.</i>	
Tucher weizen 30cl.	5,00€
<i>Alc. 5.3% Vol.</i>	
Grimbergen blanche 25cl 5,00€	50cl 9,00€
<i>Alc. 7.0% Vol.</i>	
Brooklyn East IPA 40cl	6,50€
<i>Alc. 5.3% Vol.</i>	

Selezioniamo ciclicamente produttori di birre artigianali.

Chiedi al personale di sala per scoprire la nostra offerta.

➤ 33cl 6,00€

soft drink

Acqua potabile trattata	2,00€
<i>naturale/gassata 100 cl</i>	
Soft drink	3,50€