



CHILOÈ

café & bistrot



Menu





PIZZA MENÙ

FOCACCIA

€ 3

€ 6

olio, sale, origano (8)

BIANCANEVE

€ 6

€ 9

mozzarella fiordilatte (8, 14)

MARGHERITA

€ 6

€ 9

pomodoro, mozzarella, olio, origano (8, 14)

BUFALA

€ 9

€ 12

*pomodoro, mozzarella di bufala DOP,
olio (8, 14, 10)*

CAPRICCIOSA

€ 8

€ 11

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
uovo, piselli, funghi freschi, olive (8, 14, 10)*

007

€ 8

€ 11

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
uovo, wurstell, piselli, funghi freschi,
olive (8, 14, 10)*

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

4 STAGIONI

€ 8

€ 11

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, salsiccia, carciofini, olio (8, 14)

PARMIGIANA

€ 8

€ 11

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane fritte, uovo, scaglie (8, 14, 10)

NORMA

€ 7

€ 10

pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, olio (8, 14)

DIAVOLA

€ 7

€ 10

pomodoro, salsiccia piccante mozzarella (8, 14)

VEGETARIANA

€ 8

€ 11

mozzarella, ciliegino, peperoni, zucchine, melanzane, funghi freschi (8, 14)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

TOPOLINO

€ 7 € 10

*pomodoro, mozzarella, wurstell,
patatine fritte (8, 14)*

RUCOLA

€ 9 € 12

*pomodoro, mozzarella, ciliegino, prosciutto
crudo, rucola, scaglie (8, 14)*

CALZONE

€ 7 € 10

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (8, 14)

CALZONE VERDE

€ 8 € 11

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
spinaci*

4 FORMAGGI

€ 8 € 11

*mozzarella, svizzero, gorgonzola,
scaglie di Grana (8, 14)*

CHLOÈ

€ 12 € 15

*pomodorino, bufala, radicchio infornato,
porcini, gorgonzola, noci, olio evo (1, 8, 14)*

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

CUOR DI CARCIOFI € 9 € 12

mozzarella, crema di carciofi, funghi porcini, scaglie (8, 14)

PROVOLINA € 10 € 13

mozzarella, provola fumé, zucchini, Philadelphia, speck, scaglie (8, 14)

BRONTINA € 9 € 12

mozzarella, panna al pesto, mortadella, granella di pistacchio, scaglie (1, 8, 14)

PISTACCHIO € 10 € 13

mozzarella, burrata, pesto e granella di pistacchio (1, 8, 14)

TONNARA € 8 € 11

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive (1, 8, 14)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

CREMA DI ZUCCA € 10 € 13

*crema di zucca, provo la fumé,
bacon, porcini (8, 14)*

SPECIAL € 10 € 13

*mozzarella, carciofini, porcini, bacon,
scaglie (8, 14)*

TARTUFO € 12 € 15

*mozzarella di bufala, porcini, rucola,
scaglie, olio tartufato (8, 14)*

BRESAOLA € 12 € 15

*mozzarella di bufala, rucola, bresaola,
scaglie (8, 14)*

DELIZIOSA € 12 € 15

*mozzarella, straccetti di pollo, Philadelphia,
ciliegino, pesto di pistacchio (1, 8, 14)*

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

STIZZICOSA

€ 12

€ 15

*mozzarella, Philadelphia, funghi freschi,
pesto di pistacchio, speck,
granella di pistacchio, scaglie (1, 8, 14)*

MARINARA

€ 12

€ 15

*pomodoro, frutti di mare, olio all'aglio,
prezzemolo (8, 11)*

RIANATA TRAPANESE

€ 8

€ 11

*mozzarella, ciliegino, olio all'aglio,
acciughe, olive, scaglie (8, 11, 14)*

RUSTICA

€ 7,5

€ 10,5

*mozzarella, cipolla, salsiccia,
patate al forno (8, 14)*

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

SUPPLEMENTI PIZZA

mozzarella senza lattosio € 2

olive, carciofini, prosciutto, tonno, funghi freschi, melanzane, ricotta, acciughe, rucola, salame piccante, gorgonzola, ciliegino, scaglie di parmigiano, peperoni, zucchine, spinaci, mandorle, philadelphia € 1,5

svizzero, provola affumicata, prosciutto crudo, speck, salsiccia, radicchio, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, crema di zucca € 2

carne di cavallo, bresaola, bufala € 2,5

base senza glutine € 3

con farine ai cinque cereali € 2,5

con farina integrale € 2,5

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



CHLOÈ

café & bistrot

INFORMATIVA AI CLIENTI. ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 7769/77 - D. Lgs 709/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte.

Il personale è a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. FRUTTA A GUSCIO Nuts

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, e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. SEDANO Celery

Sedano e prodotti a base di sedano.

3. SENAPE Mustard

Senape e prodotti a base di senape.

4. SEMI DI SESAMO Sesame

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



CHLOÈ

café & bistrot

5. MOLLUSCHI Molluscs

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

6. LUPINO Lupin

Lupini e prodotti a base di lupini.

7. ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mq/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

8. GLUTINE Cereals Containing Wheat

Cereali contenenti glutine, (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) malto destrine 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.

9. CROSTACEI Crustaceans

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

10. UOVA Eggs

Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



CHLOÈ

café & bistrot

11. PESCI Fish

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.

12. ARACHIDI Peanuts

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

13. SOIA Soya

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;

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.

14. LATTE Milk

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) lattiolo. (sono compresi

latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto

da essi derivato).



CHLOÈ

café & bistrot

Si informa la gentile clientela che è possibile chiedere ulteriori informazioni sulla composizione degli ingredienti delle preparazioni alimentari prodotte in questo esercizio rivolgendosi al titolare o al personale di sala.