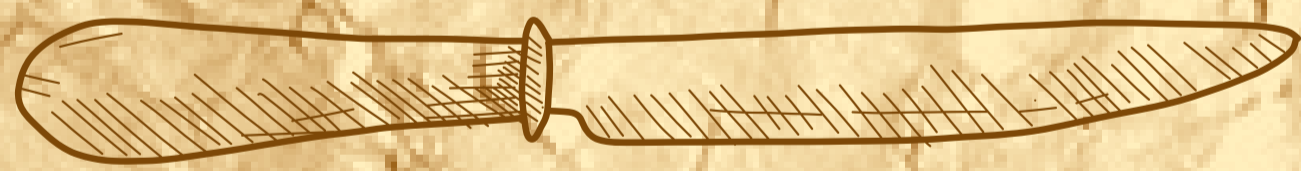




CHILOÈ

café & bistrot



Menu





PIZZA MENÙ

MARGHERITA

€ 5,00

mix di farine, mix di farine, pomodoro, mozzarella, olio evo (8, 14)

BUFALA

€ 6,50

mix di farine, mix di farine, pomodoro, bufala, basilico, olio evo (8, 14)

BABY PIZZA

€ 4,00

pomodoro, mozzarella (8, 14)

BIANCANEVE

€ 5,00

mix di farine, mix di farine, doppia mozzarella, olio evo (8, 14)

SAN MARZANO

€ 4,00

mix di farine, mix di farine, doppio pomodoro, olio evo, origano (8)

RUSTICA

€ 6,00

mix di farine, mix di farine, pomodoro, olive, acciughe, cipolla (8)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

DIAVOLA

€ 7,00

mix di farine, mix di farine, pomodoro, mozzarella, salame, olive, olio evo (8, 14)

CUORE DI NEVE

€ 8,00

mix di farine, mozzarella, mozzarella di bufala, prosciutto cotto, olio evo (8, 14)

CALZONE

€ 7,00

mix di farine, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio evo (8, 14)

CAPRICCIOSA

€ 7,50

mix di farine, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, piselli, uovo sodo, olive, olio evo (8, 14, 10)

007

€ 8,00

mix di farine, pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, piselli, uovo sodo, würstel, funghi champignon, olio evo (8, 14, 10)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

4 STAGIONI

€ 7,50

mix di farine, pomodoro, mozzarella, uovo sodo, funghi champignon, carciofi, olive, olio evo (8, 14, 10)

PARMIGIANA

€ 8,00

mix di farine, pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, uovo sodo, parmigiano, olio evo (8, 14, 10)

NORMA

€ 8,00

mix di farine, pomodoro, melanzane, ricotta salata, olio evo (8, 14)

TONNARA

€ 7,50

mix di farine, pomodoro, tonno, cipolla, olive, olio evo (8, 14, 10)

4 FORMAGGI

€ 8,00

mix di farine, mozzarella, svizzero, provola affumicata, gorgonzola, olio evo (8, 14, 10)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

VEGETARIANA

€ 8,00

*mix di farine, pomodoro, mozzarella,
peperoni, melanzane, zucchine,
funghi freschi, spinaci, olio evo (8, 14)*

LA SFIZIOSA

€ 7,00

*mix di farine, pomodoro, mozzarella,
würstel, patatine (8, 14)*



PIZZA MENU

SPECIALI

RUCOLINA

€ 10,00

*mix di farine, pomodoro, mozzarella,
prosciutto crudo, scaglie di grana,
olio evo*

LIMER

€ 10,00

*mix di farine, mozzarella, pomodoro,
bresaola con limone, rucola,
scaglie di grana, olio evo (8, 14)*

PATATOSA

€ 9,00

*mix di farine, mozzarella, patate in forno,
salsiccia, olio evo (8, 14)*

ZUCCOSA

€ 10,00

*mix di farine, crema di zucca, bufala,
prosciutto crudo, ciliegino, scaglia di grana,
olio evo (8, 14)*

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENU

SPECIALI

CHLOÈ

€ 12,00

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

MONTANARA

€ 12,00

*mix di farine, pomodoro, bufala, cipolla,
porcini, salsiccia, olio evo (8, 14)*

BRONTE

€ 11,00

*mix di farine, mozzarella, mortadella,
pesto di pistacchio, philadelphia,
granella di pistacchio, olio di evo (8, 14, 1)*

LUX

€ 12,00

*mix di farine, crema di zucca, bufala,
pomodorino, funghi, speck, rucola,
scaglie di grana, mandorle, olio evo (8, 14, 1)*

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENU

FRESCHEZZA

€ 9,00

mix di farine, mozzarella, zucchine fritte, ricotta salata, mentuccia fresca, olio, aglio, peperoncino (8, 14)

VEGANA

€ 10,00

mix di farine, rossa, zucchina, funghi, rucola, melanzana, noci (8, 14, 1)

SINFONIA

€ 13,00

mix di farine, mozzarella, friarielli, salsiccia, olive, mandorle a foglie, olio evo (8, 14, 1)

L'INVIDIA

€ 15,00

mix di farine, crema tartufata, bufala, ciliegino, speck, valeriana, scaglie di grana, pistacchio (8, 14, 1)

SUPERBIA

€ 13,00

mix di farine, ciliegino, salsiccia, broccoli, olive, noci, uva passa, mozzarella, pecorino (8, 14, 1)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

AVARIZIA

€ 14,00

mix di farine, ciliegino, bufala, valeriana, prosciutto crudo, scaglie di grana, foglie di mandorla, funghi freschi (8, 14, 1)

MELODIA

€ 12,00

mix di farine, pomodoro, mozzarella, salmone con profumi mediterranei, pepe rosa, prezzemolo (8, 14, 1)

IRA

€ 12,00

mix di farine, pomodoro, mozzarella, gamberi, panna, tabasco (8, 14, 9)

FRACOIS

€ 13,00

mix di farine, crema di zucca, provola, porchetta, mozzarella, scaglie di grana, pistacchio (8, 14, 1)



PIZZA MENÙ

MAZARA

€ 14,00

mix di farine, ciliegino, mozzarella gamberetti, zucchine, menta, prezzemolo, olio, aglio, lime (8, 14, 9)

NICOLAS

€ 14,00

mix di farine, crema di tartufo, ciliegino, burrata, valeriana, scaglie di grana (8, 14)

BURRATA

€ 14,00

mix di farine, mozzarella, mortadella d'asina, burrata, granella di pistacchio, pesto di pistacchio (8, 14, 1)

PREMIER

€ 12,00

mix di farine, crema di zucca, ciliegino, mozzarella, gamberetti, grana, pistacchio (8, 14, 9, 1)

I NUMERI TRA PARENTESI INDICANO GLI ALLERGENI ELENCATI IN ULTIMA PAGINA

*Prodotti surgelati



PIZZA MENÙ

RAFFINATA

€ 9,00

mix di farine, pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salame piccante, olive (8, 14)

FRELIS

€ 13,00

mix di farine, crema di zucca, provola, salsiccia, foglie di mandorle, porcini (8, 14, 1)



PIZZA MENÙ

SUPPLEMENTI PIZZA

mozzarella senza lattosio € 2,00

olive, carciofini, prosciutto, tonno, funghi freschi, melanzane, ricotta, acciughe, rucola, salame piccante, gorgonzola, ciliegino, scaglie di parmigiano, peperoni, zucchine, spinaci, mandorle, philadelphia € 1,50

svizzero, provola affumicata, prosciutto crudo, speck, salsiccia, radicchio, pesto di pistacchio, granella di pistacchio, crema di zucca € 2,00

carne di cavallo, bresaola, bufala € 2,50

base senza glutine € 3,00

con farine ai cinque cereali € 2,50

con farina integrale € 2,50

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.