

Cava & Pizza

Pizzerie Alleanza Slow Food

[ITALIANO]



WWW.LACAVADEISAPORI.IT

COMO

L' IMPASTO DELLA CAVA

LIEVITAZIONE: A bassa temperatura da 48 a 72 ore

FARINE ITALIANE: Farina di farro integrale, Farina d'avena integrale, Farina di lino, Farina di germe di grano, Farina di frumento maltato, Farina di grano tenero tipo 0, Farina di grano duro siciliano Senatore Cappelli.

ALTRI INGREDIENTI: estratti di bucce d'uva e di olive italiane, acqua minerale naturale oligominerale, sale, olio extra vergine d'oliva italiano - COTTURA IN FORNO a GAS/LEGNA

AVVISO: POSSIBILE PRESENZA DI ALLERGENI NELL'IMPASTO PERCHE' PRODOTTO NEL NOSTRO LABORATORIO DOVE VENGONO UTILIZZATE ATTREZZATURE A CONTATTO CON: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO E SEMI DI PAPAVERO .

CLASSICHE ALL'ITALIANA

tutte con Pomodoro e Mozzarella

*1	Marinara aglio e origano € 6 (no mozzarella)	Prosciutto e funghi € 8.5	*1-7
*1-7	Margherita € 7	Salame Piccante € 9	*1-7
*1-4-7	Napoli acciughe e origano € 7.5	Quattro Stagioni € 9.5	*1-7
*1-7	Prosciutto Cotto € 8	Quattro Formaggi € 9.5	*1-7
*1-7	Vegetariana con verdure miste al forno fatte in casa € 9.5	Calzone Liscio al prosciutto € 8.5	*1-7

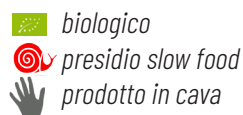
Storiche

tutte con Pomodoro e Mozzarella

*1-7	Rustichetta prosciutto e carciofi € 9.5	Appetitosa salsiccia, funghi e grana € 12.5	*1-7
*1-7	Fumé provola affumicata e porcini € 10.5	Strepitosa pancetta croccante, carciofi e olive € 12.5	*1-7
	Valtellina bresaola punta d'anca, porcini e rucola € 14.5	*1-7	

fizze a Menu'

LE SPECIALI



€ 14.5

*1-4-7

Cava Slow

Pizza rossa in crosta di papavero - burrata fresca, olio al basilico, scorze d'arancia
crema di alici di Cetara, colatura di alici di Cetara (Az. Armatore - Campania) presidio slow food

*1-7



Campana Slow

Pizza rossa - pomodoro, mozzarella di bufala
pomodoro datterino, olio al basilico e
olio extravergine d'oliva italiano biologico (Az. Fiorano - Marche) presidio slow food

€ 14

*1-4-7

Mediterranea Slow

pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe del Siciacca
olive della riviera ligure cipolla rossa, origano, datterino e
capperi di Salina (Az. Agr. Virgona) presidio slow food

*1-7

Australiana

Pizza bianca - mozzarella fiordilatte, mostarda di cipolle
pancetta di Monza croccante e gorgonzola

€ 15.5

*1-4-7

Lake Como

Pizza bianca - mozzarella di bufala, crema di carciofi, carciofi e
Missoltino del lago di Como essiccato al sole
(Fantoni Pamela - Bellagio) presidio slow food

*1-7-8

Giovanna

Pizza bianca - mozzarella fiordilatte, burrata, pistacchi e
pancetta Giovanna cotta in forno a legna con miele

*1-2

Gambero Verde

Pizza rossa - gamberi, pomodoro datterino, pesto di canapa rucola

*1-2-4-13

PesceFresco

Pizza rossa - pomodoro, calamaretti, gamberi, trancetti di pesce
(il pesce può variare in base alla disponibilità del fresco)

€ 13.5

*1

Focaccia Vegana

Focaccia in crosta di papavero - verdure al forno, patate, cipolla rossa, crema di
carciofi, erbe aromatiche, pomodoro
(alcune verdure possono variare in base alla disponibilità)

Coperto € 3

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala:

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE - 8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SESAMO - 12. SO2 - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI
I piatti contrassegnati con (*), possono contenere prodotti freschi elaborati nella nostra cucina, abbattuti e conservati a -18°

Oppure, piatti dove vengono utilizzati alimenti con materie prime congelate o surgelate all'origine

Cava & Pizza

Pizzerie Alleanza Slow Food

[ENGLISH]



W W W . L A C A V A D E I S A P O R I . I T

— C O M O —

HOMEMADE PIZZA DOUGH

THE DOUGH LEAVENED: at low temperature from 48 to 72 hours

ITALIAN FLOUR: spelled, oats, linen, wheat germ, malted wheat, wheat 0 tipe, Sicilan durum wheat (Senatore Cappelli)

OTHER INGREDIENTS: peel grapes Mineral water, natural yeast, salt and olive oil - BAKING IN GAS / WOOD OVEN

ATTENTION: POSSIBLE PRESENCE OF ALLERGENS IN THE MIXER WHY PRODUCED IN OUR WORKSHOP WHERE EQUIPMENT IS USED IN CONTACT WITH: CEREALS CONTAINING GLUTEN, EGGS, PEANUTS, SOY, MILK, LACTOSE, NUTS, SESAME SEEDS AND POPPY SEEDS..

CLASSIC ITALIAN PIZZAS

with tomato sauce and mozzarella

*1	Marinara garlic and oregan € 6 (no mozzarella, just tomato sauce)	Salame Piccante spicy salami € 9	*1-7
*1-7	Margherita € 7	Vegetariana with roasted vegetables € 9.5	*1-7
*1-4-7	Napoli anchovies and oregan € 7.5	Quattro Stagioni ham, mushrooms olives and artchokes € 9.5	*1-7
*1-7	Prosciutto Cotto boiled ham € 8	Quattro Formaggi four selection of cheese € 9.5	*1-7
*1-7	Prosciutto e funghi ham and mushrooms € 8.5	Calzone Liscio with boiled ham € 8.5	*1-7

Our historical Pizzas

with tomato sauce and mozzarella

*1-7	Rustichetta boiled ham and artichokes € 9.5	Strepitosa crispy bacon, artichokes and olives € 12.5	*1-7
*1-7	Fumé smoked provola cheese and porcini mushrooms € 10.5	Appetitosa sausages, champignon mushrooms and parmesan € 12.5	*1-7
	Valtellina bresaola, porcini mushrooms and rocket €14.5	*1-7	

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:

1.GLUTEN - 2.CRUSTACEANS - 3.EGGS - 4.FISH - 5.PEANUTS - 6.SOY - 7.MILK - 8.NUTS - 9.CELERY - 10.MUSTARD - 11.SESAME SEEDS - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

The dishes marked with (*) may contain fresh products prepared in our kitchen, chilled and stored at -18 °

Or where plates are used with frozen foods or frozen raw materials origin

pizza's Menu'

OUR SPECIAL PIZZA



€ 14.5

*1-4-7

Cava Slow

Red pizza in poppy crust - fresh burrata, basil oil, orange peel, Cetara anchovy fillets
Cetara anchovy sauce slow food

*1-7

Campana Slow

tomato sauce, buffalo mozzarella, basil oil, italian biological olive oil

€ 14



*1-4-7

Mediterranea Slow

tomato sauce, mozzarella, Sciacca's anchovies, Riviera Ligure olives
red onions, oregan, cherry tomato and Salina's capers

*1-7

Australiana

White pizza - mozzarella, onion mustard
crisp bacon of Brianza area and gorgonzola cheese

€ 15.5

*1-4-7

Lake Como

White Pizza - buffalo mozzarella, missoltino (Typical dried Fish of Como Lake)
artichoke cream, goat's zincarlin with parsley

*1-7-8

Giovanna

White pizza - mozzarella, fresh burrata, pistachio and
bacon Giovanna cooked in a wood oven with honey

*1-2

Gambero Verde

Red pizza - tomato sauce, steamed prawns, cherry tomatoes, rocket hemp pesto

*1-2-4-13

PesceFresco

Red pizza - tomato sauce, squids, octopus, shrimps and fish slices

€ 13.5

*1

Focaccia Vegana

Focaccia in poppy crust - roasted vegetables, potatoes, red onion, artichoke cream
aromatic herbs, datterino tomatoes, garlic

Cover € 3

In case of food allergies please notify us and make arrangements with the waiting staff:

1.GLUTEN - 2.CRUSTACEANS - 3.EGGS - 4.FISH - 5.PEANUTS - 6.SOY - 7.MILK - 8.NUTS - 9.CELERY - 10.MUSTARD - 11.SESAME SEEDS - 12.SO2 - 13.LUPINI - 14.MOLLUSC

The dishes marked with (*) may contain fresh products prepared in our kitchen, chilled and stored at -18 °

Or where plates are used with frozen foods or frozen raw materials origin