

A decorative border of tropical leaves and flowers in teal, orange, and green colors frames the top and bottom of the page.

**AGUA
LOCA**
TROPICAL

MENU PIZZA



STARTER

Patatine 4,00

Patatine speziate 5,00

Patate speziate
con formaggio fuso 6,00

Patate speziate con
formaggio fuso e bacon 6,00

LA TRADISCION

LA FOCACCIA 5,00
Condita con sale, origano, olio EVO

LA BIANCANEVE 6,00
Fiordilatte, olio EVO

LA ROSSA 5,00
Passata di pomodoro, olio al basilico

LA MARGHERITA 6,00
Passata di pomodoro, basilico, fiordilatte, olio EVO

LA NAPOLETANA 8,00
Passata di pomodoro, olio Evo, basilico, fiordilatte, capperi, alici, olive

LA PICCANTE 8,00
Passata di pomodoro, fiordilatte, olive, salame piccante, olio EVO



LA NORMA

Passata di pomodoro, fiordilatte, melanzane, ricotta al forno, basilico, olio EVO

9,00**LA CAPRICCIOSA**

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi di ferla, uovo, piselli*

8,00**LA SICILIANA**

Passata di pomodoro, fiordilatte, olive nere, cipolla, tonno, basilico, olio EVO

9,00**LA 4 FORMAGGI**

Fiordilatte, mozzarella di Bufala, gorgonzola, scaglie di grana

10,00**LA SALMONE**

Fiordilatte, salmone, rucola, scaglie di grana

12,00**LA CAMPAGNOLA**

Fiordilatte, salsiccia, funghi di ferla

10,00**CALZONE CLASSICO**

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive

8,00**CALZONE VERDE**

Fiordilatte, friarielli, prosciutto cotto

9,00**LA CRUDO E RUCOLA**

Mozzarella di Bufala, prosciutto crudo, rucola, olio EVO

11,00**LA WURSTEL E PATATINE**

Passata di pomodoro, fiordilatte, wurstel e patatine

7,50



AGUA LOCA STYLE

EL CAPRON (tutto al crudo) **11,00**

Focaccia, prosciutto cotto, pomodorino confit, mozzarella di Bufala

LA MORTAZZA **14,00**

Pesto di pistacchio, mozzarella di Bufala, mortadella, burrata, granella di pistacchio

LA COLORADA **9,00**

Passata di pomodoro, fiordilatte, pomodorini confit gialli e rossi, olio al basilico

EL GRINGO **14,00**

Fiordilatte, Maiale sfilacciato Pulled Pork home made, Patate Rustiche e cipolla in agrodolce

LA REGINA **9,00**

Passata di pomodoro, mozzarella di Bufala, scaglie di grana, olio al basilico

LA VERDURA DELL'ORTO (panata ai 4 cereali) **12,00**

Mozzarella di Bufala, crema di burrata, peperoni, melanzane, zucchine in pastella, olio EVO

SEJORITA **15,00**

Fiordilatte, bresaola, arance, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico

CORAZON **11,00**

Fiordilatte, gorgonzola, speck

LA MARETERRA **15,00**

Fiordilatte, carpaccio di pesce spada, melanzane, pomodorino confit, basilico, granella di nocciole, olio EVO

BANDOLEROS **12,00**

Fiordilatte, capuliatto, guanciale

LA FRIARIELLI **11,00**

Fiordilatte, friarielli*, salsiccia, scaglie di grana, basilico, olio EVO

BAILA CONMIGO **11,00**

Fiordilatte, patate rustiche, speck, miele

BESAME MUCHO **13,00**

Fiordilatte, Provola Affumicata, Salsiccia, Patate Rustiche e Cipolla in agrodolce

LA PORCINI

Mozzarella di Bufala, salsiccia, funghi porcini, scaglie di grana, olio EVO

12,00

JUANA LA LOCA

Fiordilatte, Ananas, Guanciale Croccante e glassa di Ananas

13,00

LA GIALLA

Mozzarella di Bufala, crema di zucca, guanciale

14,00

GASOLINA

Fiordilatte, crema di tartufo, guanciale, funghi porcini

15,00

PURO AMOR

Fiordilatte, Gorgonzola, Noci, Pere, Miele e Speck

16,00

BONITA

Fiordilatte, capuliato, alici

11,00

PANETTO AGUA LOCA

Fiordilatte, pomodoro fresco, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana

11,00

PANETTO MERENGUE

Mozzarella di Bufala, bresaola, rucola, scaglie di grana, glassa di aceto balsamico

13,00

PANETTO DESPACITO

Provola Affumicata, Salsiccia e Patate rustiche

13,00

PANETTO EL PISTACCHION

Fiordilatte, Prosciutto Crudo, Pesto di Pistacchio, Crema di burrata e Granella di Pistacchio

14,00

PIZZE DULCES

PIZZA ALLA NUTELLA DI NOCCIOLA

Nutella di Nocciola, granella di nocciole, zucchero a velo

5,00

PIZZA ALLA NUTELLA DI PISTACCHIO

Nutella di pistacchio, granella di pistacchio, zucchero a velo

7,00

INGREDIENTI EXTRA A RICHIESTA

Verdure, ortaggi e patate da 1,50€ a 2,5€

Salumi da 1,5€ a 4€

Formaggi e latticini da 1,5€ a 4€

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

Elenco degli ingredienti utilizzati in questo esercizio commerciale descritti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova. 4. Pesce e prodotti a base di pesce. 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. 6. Soia e prodotti a base di soia. 7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso). 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. 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 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 fabbricati. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Alcuni degli allergeni elencati potrebbero essere utilizzati come ingredienti per la preparazione dei nostri prodotti. Pertanto si prega la gentile clientela di segnalare al personale la presenza di allergie e/o intolleranze alimentari. Un responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni tipo di informazione aggiuntiva.

