AGUA LOCA TROPICAL

CLASSICHE

FOCACCIA **4,5**

LA ROSSA **5,5**

BIANCANEVE **6**
Fiordilatte

MARGHERITA **7**
Pomodoro, fiordilatte, olio EVO.

NORMA **9**
Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata, basilico.

PICCANTE **9**
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, olive taggiasche.

QUATTRO FORMAGGI **10**
Fiordilatte, mozzarella di bufala, gorgonzola, Grana Padano.

VEGETARIANA **9**
Fiordilatte, zucchine, peperoni, melanzane, pomodorini confit rossi e gialli.

REGINA **11**
Pomodoro, mozzarella di bufala, scaglie di Grana Padano, basilico, olio EVO.

RUCOLA **14**
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano, olio EVO.

TONNO E CIPOLLA **10**
Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla in agrodolce.

CAMPAGNOLA **10**
Fiordilatte, funghi di ferla, salsiccia.

PORCINI **12**
Mozzarella di bufala, salsiccia, funghi porcini.

FRIARIELLI **11**
Fiordilatte, salsiccia, friarielli.

MARINARA **8**
Pomodoro, olive taggiasche, acciughe, aglio, origano, olio EVO.

NAPOLETANA **9**
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive taggiasche, olio EVO.

AMERICANA **8**
Pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine fritte.

PISTACCHIO **14**
Pesto di pistacchio, mozzarella di bufala, mortadella, stracciatella, granella di pistacchio.

CAPRICCIOSA **10**
Pomodoro, fiordilatte, olive, funghi di ferla, prosciutto di Praga, uovo.

CALZONE **9**
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto di Praga.

AGUA LOCA STYLE

GIALLOROSSA **8**
Pomodoro, fiordilatte, pomodorini confit rossi e gialli, basilico.

SALMONE **13**
Fiordilatte, zucchine, salmone fresco, polvere di limone, olio EVO.

TONNO **15**
Tonno fresco, provola affumicata, cipolla in agrodolce, olio EVO.

MANGO **11**
Fiordilatte, gorgonzola, mango, rucola, olio EVO.

AL PROSCIUTTO DI PRAGA **14**
Mozzarella di bufala, funghi di ferla, prosciutto di Praga.

ROSSO INTENSO **15**
Focaccia, burrata, scaglie di pomodoro caliato disidratato, prosciutto crudo di Parma, granella di pistacchio tostato, olio EVO.

DOLCE SALATA **11**
Mozzarella di bufala, confettura di pere, prosciutto crudo di Parma, scaglie di mandorla.

AFFUMICATA **14**
Passata di pomodorini giallo, provola affumicata, capocollo affumicato, ciuffi di ricotta e basilico.

SALINA **14**
Focaccia macchiata con pomodoro, bufala a crudo, pomodorini confit gialli e rossi, foglie di cappero e tonno.

PIZZA FRITTA

Mozzarella e pomodoro **10**

TRADIZIONALE **10**
Provola affumicata e pepe

SICILIANA **12**
Provola affumicata, acciughe del cantabrillo e olive taggiasche

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 (Amygdaluscommunis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Caryaillinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del brasile (Bertholletiaexcelsa), 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 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.