

# PER Kalica

PIZZERIA DELLA SOLIDARIETÀ

**DOVE LA SOLIDARIETÀ'  
INCONTRA  
IL GUSTO**

**MENÙ**

# PIZZE CLASSICHE

<b>MARINARA</b> <sup>(1)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P. cotto per 12 ore, aglio nero di Voghera, origano di montagna e olio EVO	€ 7,50
<b>NAPOLI</b> <sup>(1,4)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, filetti di alici Cetara di Delfino Battista, olive taggiasche e capperi in fiore	€ 10,00
<b>MARGHERITA</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P., Fior di Latte, Basilico e Olio EVO	€ 8,00
<b>PICCA</b> <sup>(1,7)</sup> Ombra di pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, pecorino romano, 'nduja di Spilinga, spianata calabra piccante, cipolla rossa di Tropea e olio EVO	€ 12,00
<b>LOMBARDA</b> <sup>(1,7)</sup> Crema di Taleggio, fiordilatte. All'uscita rose di prosciutto cotto artigianale e germogli di stagione	€ 11,00
<b>DUCHESSA</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, all'uscita straccetti di bufala campana DOP e prosciutto crudo di Parma	€ 13,00
<b>ORTOLANA</b> <sup>(1,7,8)</sup> Fiordilatte, dall'orto melanzane, peperoni e zucchine. All'uscita pesto di basilico alla ligure	€ 12,00
<b>CAPRICCIOSA</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, funghi freschi di stagione, carciofi, olive taggiasche. All'uscita petali di prosciutto cotto artigianale.	€ 12,50
<b>FORMAGGI IN FESTA</b> <sup>(1,7)</sup> Fiordilatte, cialda di Parmigiano Reggiano 36 mesi e formaggi dai monti e dalle valli locali.	€ 12,00
<b>CACIO E PEPE</b> <sup>(1,7)</sup> Fiordilatte, provola affumicata, ciuffi di ricotta e mix di pepe dal mondo. [a richiesta anche con pomodoro]	€ 9,00
<b>VALTELLINESE</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte. All'uscita bresaola della Valtellina, rucola e scaglie di Bitto	€ 13,00
<b>POMÌ</b> <sup>(1,7)</sup> Passata di pomodorini gialli. All'uscita selezione di pomodorini freschi, stracciatella di latte vaccino e menta essiccata	€ 12,00
<b>BUFALINA</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, tagliata di bufala campana D.O.P., basilico e olio EVO	€ 12,00

**BOLOGNA** (1,7,8) € 13,00  
Base focaccia. All'uscita mortadella Bologna,  
stracciatella di latte Vaccino e granella di pistacchio

**COSACCA** (1,7) € 7,00  
Pomodoro San Marzano D.O.P., pecorino romano, basilico e olio EVO

## PIZZE KALICA

**GIALLA D'AUTUNNO** (1,7) € 15,00  
Consistenze di zucca [vellutata, affumicata, croccante],  
guanciale, Blu di bufala e fiordilatte

**BILIGÒCC** (1,7) € 15,00  
Castagne lesse affumicate, funghi porcini, provola affumicata,  
fiordilatte e salame nostrano bergamasco P.A.T.

**RUSTICA** (1,7,8) € 13,50  
Cime di rapa, salsiccia punta di coltello al finocchietto,  
fiordilatte e granella di tarallo napoletano mandorlato.

**PAESÀ** (1,7) € 14,00  
Passata di pomodoro, carciofi di Pietrelcina "presidio slow food",  
salsiccia sfumata al Taurasi, fiordilatte e caciocavallo di Castelfranco

## CALZONI AL FORNO

**VESUVIO** (1,7) € 9,00  
Pomodoro San Marzano D.O.P. e Fior di Latte

**MC FRATM** (1,7) € 10,00  
Ricotta, provola affumicata e salame Napoli.

## PIZZE FRITTE

**TRADIZIONE** (1,7) € 9,00  
Ricotta, Cicoli e Pepe nero

**JANARA** (1,4,7) € 10,00  
Scarola ripassata alla beneventana, provola affumicata  
e salsiccia punta di coltello.

## PIATTI FREDDI

<b>PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. [250g]</b> <sup>(7)</sup>	€ 12,00
<b>CAPRESE DI MOZZARELLA FIORDILATTE [250g]</b> <sup>(7)</sup> con pomodoro Fiascone o Cuore di Bue	€ 10,00
<b>BURRATA DI LATTE VACCINO [125g]</b> <sup>(7)</sup> con pomodorini, rucola, capperi in fiore e germogli di stagione	€ 11,00
<b>SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI</b> <sup>(7,8,12)</sup>	€ 14,00

## BRUSCHETTE

<b>CON LARDO DI COLONNATA [pz 2]</b> <sup>(1)</sup>	€ 3,00
<b>CON BRUNOISE DI POMODORI [pz 2]</b> <sup>(1)</sup>	€ 3,00
<b>CON CACIOCAVALLO DI CASTELFRANCO [pz 2]</b> <sup>(1)</sup>	€ 3,00
<b>CON FILETTI DI ALICI CETARA DI DELFINO BATTISTA E BURRO ALLE ERBE FINI [pz 2]</b> <sup>(1,4.7)</sup>	€ 4,00
<b>MISTE [pz 4]</b> <sup>(1,4.7)</sup>	€ 6,00

## INSALATONE

<b>CONTADINA</b> <sup>(7)</sup> Iceberg, radicchio rosso, verdure grigliate, pere, dressing allo yogurt	€ 7,00
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>(1)</sup> Indivia, lattughino verde e rosso, rucola, songino, radicchietto e red chard e petto di pollo grigliato, crostini di pane tostato.	€ 9,00
<b>TIROLESE</b> <sup>(8)</sup> Julienne di finocchi e carote, mela, ravanello, olive taggiasche e gherigli di noce.	€ 7,00

## FRITTI

**PATATINE\*** (1,3,7) € 5,00

**PATATINE\* AL TEGAMINO CON PROVOLA** (1,3,7) € 6,50

**MONTANARE** (1,3,7) € 3,00

Frittella di pasta lievitata con pomodoro San Marzano D.O.P. e Parmiggiano Reggiano

**CROCCHÈ\*** [110g] al pz (1,3,7) € 3,00

Patate, provola, prezzemolo e pepe nero

Patate, provola e salame piccante

**ARANCINO\*** [110g] al pz (1,3,7) € 3,00

Riso, ragù napoletano, piselli e provola

Riso in bianco, salame Napoli e provola

**FRITTATINE\*** [110g] al pz (1,3,7) € 3,50

**CLASSICA:** Bucatini, besciamella, ragù napoletano, piselli e provola

**PASTA E PATATE:** Pasta mista, patate, provola e parmiggiano reggiano

**CACIO E PEPE:** Bucatini, pecorino, fiordilatte e pepe nero

**NERANO:** Bucatini, zucchine, fiordilatte, pecorino e pepe nero

**SICILIANA:** Bucatini, melanzane e provola

**CARRETTIERA:** Bucatini, salsiccia di maiale, friarielli napoletani e provola

## DOLCI

**CRAFFA NAPOLETANA al pz** € 4,00  
**con granella di zucchero o Nutella** (1,3,6,7,8)

**BABÀ AL RUM** (1,3,6,7) € 6,00

**DELIZIA AL LIMONE\*** (1,3,6,7) € 6,00

**TORTA CAPRESE\*** (3,6,7,8) € 6,00

**RICOTTA PERE E CIOCCOLATO\*** (3,6,7,8) € 6,00

**TARTUFO BIANCO\*** affogato al Caffè o allo Strega (1,3,7) € 6,00

# SOLO A PRANZO

## PIZZE A PORTAFOGLIO

€ 3,50

### MARINA <sup>(1)</sup>

Pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano di montagna e olio EVO.s

### RITA <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano D.O.P., fiordilatte, basilico e olio EVO

### CALABRA <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano D.O.P., Parmigiano Reggiano e spianata calabra

### BIANCA <sup>(1,7)</sup>

Fiordilatte e Parmigiano Reggiano

Aggiunta di un ingrediente a scelta € 0,50 max 2 <sup>(1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)</sup>

## BATTILOCCHIO NAPOLETANO

€ 4,00

### CLASSICO <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro San Marzano D.O.P. e fiordilatte

### VELOCE <sup>(1,7)</sup>

Ricotta, fiordilatte e prosciutto cotto artigianale

## PANUOZZO

€ 5,00

### PARMENSE <sup>(1,7)</sup>

Prosciutto crudo di Parma Riserva, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola e pomodorini.

### BOLOGNESE <sup>(1,7,8)</sup>

Mortadella Bologna, stracciatella di latte vaccino e granella di pistacchio

### PORTOFINO <sup>(1,7,8)</sup>

Verdure grigliate e pesto di basilico alla ligure

# BIRRE

## ALLA SPINA

**HACKER PSCHORR HELL 5% vol.** (1,12) **0,3L € 3,00** **0,5L € 5,00**

Helles Lager bavarese. Una birra a bassa fermentazione, pulita, chiara e dorata, con un carattere maltato delicato e un finale rinfrescante.

**PAULANER SALVATOR 7,9% vol.** (1,12) **0,3L € 4,00** **0,5L € 7,00**

Doppelbock. La capostipite dello stile, prodotta originariamente dai monaci come “pane liquido” per il digiuno.

Ricca, scura, con note di caramello tostato e frutta secca.

## IN BOTTIGLIA O LATTINA

**WAR MEZZO FATTO 4,0%** (1,12) **33cL € 7,00**

Session IPA/Hazy IPA. Birra chiara, dal corpo leggero e dal tenore alcolico contenuto. Predominano gli aromi tropicali e fruttati dei luppoli.

**WAR AMEN (gluten free) 5,5%** (1,12) **33cL € 7,00**

American IPA (IPA) senza glutine. Dorata e leggermente opaca, con un deciso profilo amaro e note agrumate di pompelmo e arancia.

**BREWFIST SPACEMAN 7,0%** (1,12) **33cL € 7,00**

West Coast IPA. Amara, secca e di colore dorato. Un classico del birrificio, molto aromatica con sentori di frutta esotica e agrumi.

**HACKER PSCHORR WEISSE 5,5%** (1,12) **50cL € 7,00**

Hefeweizen. Birra di frumento bavarese, naturalmente torbida. Gusto morbido con i profumi tipici di banana e chiodi di garofano, dati dal lievito.

**BREWFIST LA MOSCA 5,0%** (1,12) **33cL € 7,00**

Blanche. Birra di frumento in stile belga. Chiara e dissetante, con le tradizionali spezie come coriandolo e scorza d'arancia.

**BIRRIFICIO DEI CASTELLI ITALICUM 5,0%** (1,12) **33cL € 7,00**  
**(gluten free)**

Italian Blonde Ale (Senza Glutine). Colore giallo dorato e note bilanciate di malto e luppoli. Piacevolmente fresca e dolce, con un finale leggermente citrico.

**BREWFIST LA STAFFA 4,3%** (1,12) **33cL € 7,00**

Irish Stout. Birra scura in stile irlandese dal colore nero impenetrabile. I sentori di caffè tostato e cioccolato fondente sono bilanciati da un finale secco e piacevolmente amaro, che invita al sorso successivo.

**BREWFIST ONE WAY TRIPHELL 9,0%** (1,12) **33cL € 7,00**

Triphehl / Strong Ale Chiara. Birra chiara, forte e “ingannevole”, ispirata alle Tripel belghe ma con luppolatura americana. Offre un equilibrio di note di pasticceria secca, frutta matura (pesca, albicocca) e spezie, con una chiusura secca e vivacemente gassata

## BEVANDE

Balda acqua naturale	75 cL	€	3,00
Balda acqua frizzante	75 cL	€	3,00
Coca Cola	33 cL	€	3,00
Coca Cola "0"	33 cL	€	3,00
Fanta	33 cL	€	3,00
Sprite	33 cL	€	3,00
Estathè pesca	40 cL	€	3,00
Estathè limone	40 cL	€	3,00
Dandy tonic water	20 cL	€	3,00
Dandy lemon	20 cL	€	3,00
Dandy ginger beer	20 cL	€	3,00
Dandy double pink	20 cL	€	3,00
Campari soda	9,8 cL	€	4,00
Crodino	10 cL	€	3,50
Succhi di Frutta	20 cL	€	2,50
Cocktail		€	6,00 / 8,00
Cocktail premium		€	10,00 / 12,00 / 15,00

## VINI

### BIANCHI

Damian – Gewürztraminer – Kornell <sup>(12)</sup>	€	26,00
Polzina Curtefranca – Franciacorta - Barone Pizzini <sup>(12)</sup>	€	22,00
Lugana – Turbiana - Tenuta La Presa <sup>(12)</sup>	€	20,00
Lunae E.G. - Vermentino ligure – Bosoni <sup>(12)</sup>	€	25,00
Pecorino D'abruzzo – Pecorino - Cantina Tollo <sup>(12)</sup>	€	22,00
Fontana della loggia – Falanghina – Ercolino <sup>(12)</sup>	€	24,00

### ROSSI

I Gadi - Bonarda dell'Oltrepo pavese – Bennati <sup>(12)</sup>	€	15,00
Corte del Lupo Rosso – Franciacorta – Ca' Del Bosco <sup>(12)</sup>	€	60,00
Dolcetto D'Alba – Dolcetto – Lodali <sup>(12)</sup>	€	24,00
Soraighe - Valpolicella Ripasso sup. – Bennati <sup>(12)</sup>	€	27,00
Il Bruciato – Bolgheri Rosso – Tenuta Guado al Tasso Antinori <sup>(12)</sup>	€	47,00
Neromora – Aglianico – Ercolino <sup>(12)</sup>	€	24,00
Critèra - Primitivo del Salento - Schola Sarmenti <sup>(12)</sup>	€	22,00

### BOLLICINE

Conegliano Valdobbiadene Millesimato – San Martino <sup>(12)</sup>	€	20,00
Franciacorta - Alma Assemblage – Bellavista <sup>(12)</sup>	€	65,00
Franciacorta – Cuvée Prestige - Ca' del Bosco <sup>(12)</sup>	€	60,00
Franciacorta - Terre D' Aenor - Brut / Saten / Rosè <sup>(12)</sup>	€	35,00

# AMARICANTI E CORROBORANTI

**CLASSICI E TRADIZIONALI:** € 3,00

Montenegro  
Vecchio amaro del Capo  
Braulio  
Fernet branca  
Branca menta

**ARTIGIANALI E DI NICCHIA:** € 5,00

Jefferson  
Washington  
Amaro formidabile  
Amaro cubo

**DOLCI E CREMOSI** € 3,00

Limoncello  
Sorbole  
Sambuca  
Liquirizia

## DISTILLATI

### GRAPPE

Marzadro Trentina-Tradizionale giovane € 3,00  
Marzadro Trentina-morbida barrique € 3,00  
Marzadro Giare - Amarone invecchiata in botti di rovere € 8,00  
Marzadro Giare - Chardonnay invecchiata in botti di rovere € 8,00  
Marzadro Giare - Gewürztraminer invecchiata botti di rovere € 8,00

### WHISKEY E WHISKY

Jameson Black Barrel Irish Whiskey € 5,00  
Arberg 10y Islay single malt scotch whisky € 8,00  
Wild Turkey Bourbon Whiskey € 5,00  
Wild Turkey Rye Whiskey € 5,00  
Nikka From the Barrel blend Whiskey japanese style € 10,00

### RUM E ROM

Bumbu Rum XO € 5,00  
Diplomatico Ron riserva esclusiva € 5,00  
Zacapa Ron Edicion negra € 10,00  
Don Papa Rum € 5,00  
Santa Teresa 1796 € 10,00

# CAFFETTERIA

Caffè	€	1,20
Caffè macchiato	€	1,50
Caffè corretto	€	2,00
Decaffeinato	€	2,00
Marocchino	€	2,00
Latte macchiato	€	2,00
Caffelatte	€	2,00
Cappuccino	€	2,00
Cappuccino decaffeinato	€	2,50
Te caldo	€	2,00

COPERTO	€	1,00
---------	---	------

## ALLERGENI

- |  |   |   |
|--|---|---|
| 1  <b>CEREALI</b><br>Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati                 | 6  <b>SOIA</b><br>Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili                        | 11  <b>SESAMO</b><br>Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale                        |
| 2  <b>CROSTACEI</b><br>Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili                        | 7  <b>LATTE E DERIVATI</b><br>Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme | 12  <b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b><br>Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 3  <b>UOVA</b><br>Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo                        | 8  <b>FRUTTA A GUSCIO</b><br>Mandole, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi    | 13  <b>LUPINI</b><br>Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari                             |
| 4  <b>PESCE</b><br>Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali                | 9  <b>SEDANO</b><br>Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali            | 14  <b>MOLLUSCHI</b><br>Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina                        |
| 5  <b>ARACHIDI E DERIVATI</b><br>Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi | 10  <b>SENAPE</b><br>Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda                          |   |

\* La dicitura (\*) indica prodotto congelato o surgelato.

\* Su richiesta mozzarella senza lattosio

Si prega di segnalare al personale eventuali allergie o intolleranze.

“  
**Kalica** è un luogo dove il sapore è doppio...quello eccellente delle nostre pizze, e quello della solidarietà e dell'inclusione che **Riempie il Cuore.**

Qui ogni pizza sfornata e ogni bevanda servita diventano un piccolo mattone per costruire qualcosa di grande: una comunità alloggio per persone con disabilità; un posto dove sentirsi accolti, rispettati e parte di una famiglia. Ma Kalica è anche un luogo di nuovi inizi: dietro il banco, tra i tavoli, nel profumo del forno, lavorano persone che hanno conosciuto delle difficoltà e che oggi ritrovano, attraverso il lavoro, la dignità e la gioia di sentirsi utili. Ogni sorriso, ogni gesto ogni pizza che esce dal forno è una piccola **Vittoria di Inclusione.**

Da Kalica non serviamo “solo” pizze, serviamo occasioni, incontri, **Speranza.** Perché crediamo che, insieme, si possa costruire un mondo dove nessuno si senta escluso. Vieni a trovarci. Siediti, condividi, gusta e sogna con noi. Perché ogni pizza da Kalica ha un **Sapore Speciale** e racconta una storia di passione, umanità e inclusione! Kalica significa investire nel futuro, nell'autonomia e nella **Dignità dell'Individuo.**

”

# PER Kalica

PIZZERIA DELLA SOLIDARIETÀ

Via Beato Angelico 12 - 24047 Treviglio (BG)

Tel: 0363 1906208