



**DOVE LA SOLIDARIETÀ
INCONTRA
IL GUSTO**

MENÙ

PIZZE CLASSICHE

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

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.	
PAESA (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

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

BRUSCHETTE

CON LARDO DI COLONNATA [pz 2] (1)	€ 3,00
CON BRUNOISE DI POMODORI [pz 2] (1)	€ 3,00
CON CACIOCAVALLO DI CASTELFRANCO [pz 2] (1)	€ 3,00
CON FILETTI DI ALICI CETARA DI DELFINO BATTISTA E BURRO ALLE ERBE FINI [pz 2] (1,4,7)	€ 4,00
MISTE [pz 4] (1,4,7)	€ 6,00

INSALATONE

CONTADINA (7) Iceberg, radicchio rosso, verdure grigliate, pere, dressing allo yogurt	€ 7,00
CAESAR SALAD (1) Indivia, lattughino verde e rosso, rucola, songino, radicchietto e red chard e petto di pollo grigliato, crostini di pane tostato.	€ 9,00
TIROLESE (8) 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
Frittela 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 con granella di zucchero o Nutella (1,3,6,7,8)	€	4,00
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 (1)

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

RITA (1,7)

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

CALABRA (1,7)

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

BIANCA (1,7)

Fiordilatte e Parmigiano Reggiano

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

BATTILOCCHIO NAPOLETANO

€ 4,00

CLASSICO (1,7)

Pomodoro San Marzano D.O.P. e fiordilatte

VELOCE (1,7)

Ricotta, fiordilatte e prosciutto cotto artigianale

PANUOZZO

€ 5,00

PARMENSE (1,7)

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

BOLOGNESE (1,7,8)

Mortadella Bologna, stracciatella di latte vaccino e granella di pistacchio

PORTOFINO (1,7,8)

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**

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

ROSSI

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

BOLLICINE

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

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

Kalica

PIZZERIA DELLA SOLIDARIETÀ

Via Beato Angelico 12 - 24047 Treviglio (BG)

Tel: 0363 1906208