



BENVENUTO A PIZZCAMÌ!

Dal 2013, pizzcamì porta a tavola il sapore autentico della Valcamonica, con pizze e piatti locali fatti con ingredienti di stagione, farine non raffinate e acqua di montagna.

In un ambiente rustico e familiare, vi offriamo specialità come i casoncelli e il "Salame di Borno," un piatto storico tornato alla vita.

Ci trovate nel cuore di Borno, via Don Pinotti 11. Siamo aperti tutte le sere tranne il martedì e nei weekend anche a pranzo; in alta stagione ogni giorno pranzo e cena.

Prenotate al 0364310696 o su www.pizzcami.it.

Restate aggiornati sulle novità di **pizzcamì**, scoprite in anteprima nuovi piatti e accedete a promozioni esclusive.

Seguiteci su Facebook, Instagram e Threads!



IL NOSTRO MENU

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





IL NOSTRO MENU

PER COMINCIARE

L'ANTIPASTO SECONDO NOI - 21€

(ideale da condividere)

La nostra selezione di salumi e formaggi con spongada artigianale della nostra pasticceria "Pasticcio" e agrodolce di verdure

Allergeni: **glutine - latte e derivati - sedano - uova e derivati**

GNOCO FRITTO PIZZCAMÌ - 18€

(ideale da condividere)

Prosciutto di Parma DOP 36 mesi "Ruliano" accompagnato dalla nostra pizza fritta

Allergeni: **glutine**

GIRETTO IN MALGA - 14€

Polenta integrale con cuore di stracchino nostrano e salame locale

Allergeni: **latte e derivati**

GROLLA DEL FORMAI - 12€

(ideale da condividere)

Fonduta di formaggi locali al forno in crosta di pizza

Allergeni: **glutine - latte e derivati**

DAL MARE A BORNO - 16€

(ideale da condividere)

La nostra focaccia "Cacio e pepe", baccalà mantecato, pomodori secchi e olio agrumato al limone.

Allergeni: **glutine - latte e derivati - pesce**

LA TAVOLOZZA DEL RODITORE - 14€

(ideale da condividere a fine pasto)

La nostra selezione di formaggi nostrani con confettura e focaccina calda

Allergeni: **glutine - latte e derivati - senape** (nella mostarda)

Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura



IL NOSTRO MENU

PRIMI PIATTI

I NOSTRI CASONCELLI - 14€

con ripieno di carne e conditi con burro e formaggio nostrani della nostra "Azienda Agricola "Nonna Ausilia - Loc. Annunciata"

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - frutta a guscio**

GNOCCHETTI DI POLENTA - 15€

al ragù di salmi di cervo e scaglie di formaggio nostrano stagionato

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - sedano**

SALAME DI BORNO VERSIONE INVERNALE - 16€

Pasta fresca all'uovo ripiena di carne, erbe e carciofi, arrotolata e cotta alla vecchia maniera, servita a fette con nocciole, burro e formaggio nostrani della nostra azienda agricola "Nonna Ausilia - Loc. Annunciata"

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - frutta a guscio**

RAVIOLI AL BRASATO DI MANZO - 16€

il suo fondo e polenta croccante.

Allergeni: **glutine - latte e derivati - uova e derivati - frutta a guscio - sedano**

RISOTTINO INVERNALE - 16€

agli agrumi con baccalà mantecato e salsa verde

Allergeni: **latte e derivati - pesce e derivati - frutta a guscio**

Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura



IL NOSTRO MENU

SECONDI PIATTI

OSSOBUCO INVERNALE - 22€

brasata a bassa temperatura con vino rosso camuno, soffritto invernale, gremolata e polenta integrale

Allergeni: **sedano**

BOCCONCINI DI VITELLO - 18€

cotti a bassa temperatura con funghi porcini e polenta integrale

Allergeni: **sedano**

ARROSTO DI MAIALINO - 16€

al latte con castagne al miele e patate alle erbe

Allergeni: **latte e derivati - sedano**

GALLETTO RUSPANTE - 16€

marinato al fieno di alta montagna e cotto alla brace con spezie autunnali

Allergeni: / (LEGGERMENTE PICCANTE)

ANGUILLA IN UMIDO - 14€

Cotta a bassa temperatura con caponata di verdure autunnali

Allergeni: **sedano - latte e derivati - pesce**

POLENTA CON...

... FORMAGELLA NOSTRANA - 12€

Allergeni: **latte e derivati**

... GORGONZOLA - 12€

... PORCINI TRIFOLATI - 16€

... STRINÙ E PORCINI TRIFOLATI - 18€

... TALEGGIO E TARTUFO NERO CAMUNO - 18€

... SAPORI D'INVERNO - 15€

polenta di mais nero spinoso con crema di lenticchie, cotechino nostrano e salsa verde

Allergeni: **sedano**

Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura



IL NOSTRO MENU

I NOSTRI BURGER

CLASSICO - 12€

Il nostro pane fatto in casa, Carne di manzo Black Angus, insalata, pomodoro ramato, bacon al forno, cheddar, salsa a scelta
Allergeni: **glutine - latte e derivati**

ITALIANO - 14€

Il nostro pane fatto in casa, carne di manzo razza Chianina, rucola, pomodoro ramato, mozzarella di Bufala Campana DOP, glassa di aceto balsamico
Allergeni: **glutine - latte e derivati - anidride solforosa**

MOUNTAIN - 16€

Il nostro pane fatto in casa, carne di Cinghiale, cialda di polenta integrale fritta, formagella nostrana, porcini trifolati, salsa boscaiola
Allergeni: **glutine - latte e derivati - (nella salsa: pesce - senape - uova - sedano)**

MAIALOSO - 16€

Il nostro PanPizza, carne di maiale sfilacciato alla bbq, stracciatella di burrata, cipolle caramellate, senape antica in grani
Allergeni: **glutine - latte e derivati - senape - anidride solforosa**

CERVO BURGER - 16€

Il nostro pane fatto in casa, carne di cervo di cacciagione, formagella nostrana, pomodorini secchi, insalata, senape antica al miele
Allergeni: **glutine - latte e derivati - senape - anidride solforosa**

VEGANOZZO - 14€

Il nostro PanPizza, farinata di ceci al forno, insalata, crema di carciofi, olio al limone, pepe, semi misti tostati
Allergeni: **glutine - anidride solforosa - sesamo**

CHRISTMAS BURGER - 14€

Il nostro pane fatto in casa, carne di pollo, scamorza affumicata, chutney ai mirtilli, insalata di cavolo cappuccio
Allergeni: **glutine - latte e derivati - anidride solforosa**

Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura



IL NOSTRO MENU

PER I PIÙ PICCOLI

RISOTTINO BUGS BUNNY - 7€

risottino carnaroli mantecato con crema alle carote

RISOTTINO TOM&JERRY - 7€

risottino carnaroli mantecato con parmigiano e una nocetta di burro

Allergeni: **latte e derivati**

I PICCOLINI - 7€

pasta formato baby al naturale oppure al pomodoro
(parmigiano da richiedere a parte)

Allergeni: **glutine**

CHICKEN LITTLE - 8€

Bocconcini di pollo cotti a bassa temperatura panati e rifiniti al forno
con crocchette topolino

Allergeni: **glutine - uova e derivati**

CAPITAN UNCINO - 8€

Bastoncini di merluzzo panati e cotti al forno con crocchette topolino

Allergeni: **glutine - uova e derivati**

POLDO (IL BABY BURGER) - 10€

Il nostro pane fatto in casa, carne di manzo baby da 100g, cheddar, ketchup, maionese

Allergeni: **glutine - uova e derivati**

PEPPA - 10€

Lollipop di wurstel servelade alla griglia con patatine fritte

AD ACCOMPAGNARE...

POLENTA INTEGRALE - 5€

PATATINE FRITTE - 5€

PATATINE CON LA BUCCIA - 5€

PATATE SPADELLATE AL BURRO - 5€

Allergeni: **latte e derivati**

INSALATA MISTA - 5€

PORCINI TRIFOLATI - 12€

PORCINI IN OLIO EVO - 12€

GIARDINIERA IN AGRODOLCE - 8€

Allergeni: **sedano**

Nella friggitrice vengono fritti anche prodotti contenenti **glutine**, pertanto tutti i fritti potrebbero contenerlo.

*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità)
potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura*



IL NOSTRO MENU

LE STAGIONALI

INVERNO - 15€

crema alle noci, fior di latte artigianale, lardo, petali di Silter, marroni al miele
Allergeni**: **frutta a guscio**

TARTUFOSA - 18€

crema di asparagi, pancettina al pepe, formagella nostrana, tartufo nero camuno

TREVIGIANA - 16€

fior di latte artigianale, radicchio tardivo brasato, taeggio, salsiccia nostrana, cipolle caramellate

NON IL SOLITO CAPODANNO - 16€

crema di lenticchie risottate, cotechino nostrano, formagella, salsa verde rustica

LE PIZZE TOP

ALPINA - 16€

crema di asparagi, stracchino locale, porcini trifolati, salame nostrano, uovo

CONTROCORRENTE - 18€

fior di latte artigianale, rucola, filetto di Salmone marinato alle erbe di montagna, pomodorini gialli confit, stracciatella di burrata, semi di sesamo

MORTAZZA - 15€

fior di latte artigianale, mortadella DOP Bologna, stracciatella di burrata, cipolline caramellate, polvere di pistacchi

LE CLASSICHE RIVISITATE

REGINELLA - 10€

crema di datterino rosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, olio evo, basilico.

MARINELLA - 12€

crema di datterino rosso, filetti di alici del Cantabrico, olio all'aglio, origano.

O SOLE MIO - 12€

crema di datterino giallo, fior di latte artigianale, pomodorino datterino rosso, pesto di basilico, olio evo.
Allergeni**: **frutta a guscio**

BORGO MARINARI - 12€

pomodoro, filetti di alici del Mar Cantabrico, olive di Taggia, frutto del capperò, scorza di limone, olio evo all'aglio, polvere di aglio nero di Voghera, origano

FRIARIELLA - 12€

fior di latte artigianale, friarielli spadellati, salsiccia nostrana, olio evo, scaglie di Parmigiano Reggiano.

DEGUSTAZIONE TOP - 16€

La nostra "Reginella" accompagnata da un tagliere degustazione di (a scelta):

- Prosciutto di Parma DOP 36 mesi
- Prosciutto cotto a vapore
- Bresaola DOP della Valtellina
- Speck IGP del Trentino
- Pancettina cotta a vapore

CAMOONIA NASCIÙ

CALZONE "BOTA DEL ORSO" - 16€

calzone ripieno di casoncelli nostrani, colata di burro e formaggio nostrani dell'Azienda Agricola "Nonna Ausilia"

MARPIONE CAMUNO - 16€

fior di latte artigianale, formagella nostrana, polenta di mais nero spinoso, strinù, chiodini trifolati, Silter DOP

TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLI ALLERGENI: **GLUTINE - LATTE E DERIVATI (AD ESCLUSIONE DI QUELLE ROSSE)**
TUTTI GLI ALTRI ALLERGENI SONO EVIDENZIATI O E/O SCRITTI IN OGNI SINGOLA PIZZA

Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità) potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura



IL NOSTRO MENU

LE PIZZE DELLA CASA

VALDOSTANA - 9,50€

pomodoro, fior di latte artigianale
Prosciutto cotto, Carciofini, Fontina DOP

TRENTINA - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
Mele della Val di Non, formagella,
Speck del Trentino IGT

ROMAGNOLA - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
squacquerone, rucola, prosciutto
di Parma DOP 36 mesi "Ruliano"

MILANESE - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
salamella nostrana, porcini trifolati,
grana padano gratinato

CAMUNA - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
funghi chiodini trifolati, formagella e
salame nostrano

FUMÉ - 11,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
porcini trifolati, scamorza affumicata,
speck del Trentino IGP

BOSCAIOLA - 11,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
asparagi nostrani, rucola, scaglie di
Grana Padano, speck del Trentino IGP

CAMPANA - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
pomodorini datterino, basilico, mozzarella
di bufala Campana DOP

AL CONTADIN - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
pere abate, noci, gorgonzola DOP

POTA... - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
spianata calabra, cipolle rosse,
Gorgonzola

PENTAPORCO - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
5 spicchi al puro gusto suino

BRESAGLIE - 11,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
rucola, scaglie di grana, bresaola IGP

FISA - 12,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
salmone marinato, gamberetti, panna

DELICATA - 12,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
gamberetti, rucola, Philadelphia

CIPUGLIA - 8,50€

polpa di pomodori pelati 100% Italiani
cipolla rossa, grana gratinato, origano

VALE - 9,50€

polpa di pomodori pelati 100% Italiani
rucola, olio evo al peperoncino, filettino
di tonno Yellowfin

GIAN - 10,00€

fior di latte artigianale
rucola, grana, glassa di aceto
balsamico, filettino di tonno Yellowfin

PIZZCAMI - 9,50€

fior di latte artigianale
gorgonzola DOP, cipolle rosse, olio evo
all'aglio, salame nostrano

LAURA - 12,00€

fior di latte artigianale
mascarpone, noci, carciofini, bresaola
IGP della Valtellina

TONNATA - 10,00€

pomodoro, fior di latte artigianale
prosciutto cotto a vapore "Branchi"
messo fuori cottura e salsa tonnata

SCACCIAFIGA - 15,00€

bagna cauda, fior di latte artigianale,
spianata calabra piccante, cipolle
rosse, gorgonzola

TUTTE LE PIZZE CONTENGONO GLI ALLERGENI: **GLUTINE - LATTE E DERIVATI (AD ESCLUSIONE DI QUELLE ROSSE)**
TUTTI GLI ALTRI ALLERGENI SONO EVIDENZIATI O E/O SCRITTI IN OGNI SINGOLA PIZZA

*Alcuni ingredienti usati all'interno del menu per le preparazioni (in base alla stagionalità)
potrebbero essere surgelati all'origine o surgelati da noi mediante l'uso dell'abbattitore di temperatura*