

# **SEGUICI!**

@ilcampioneloano





Per la tua sicurezza, richiedi la lista degli allergeni al nostro staff.



# La Nostra Storia

Era il 1991, (quanti anni sono passati), quando la pizzeria "Il Cam-pione", era gestita da Mauro e Giorgio, fratelli che si dividevano tra cucina e pizzeria. Io allenavo la squadra di pallanuoto, e non vedevo l'ora di poter salire dalla piscina per mangiarmi una buona pizza, e rilassarmi un po.' Dal 2017, dopo oltre vent'anni di girovagare in numerose cucine, ho l'onore e l'onere, insieme al mio staff, di far ritornare agli antichi fasti un locale nato per dare accoglienza a tutti. Il nuovo logo, che riprende l'illustrazione originaria, rivisitata in chiave moderna (pensato e curato dallo studio Castigamatti), è sta- to realizzato per non dimenticare da dove tutto è partito.



# Antipasti

#### **TAGLIERE MISTO**

Tagliere misto di salumi e formaggi con tomino fresco alle erbe aromatiche, tomino fresco al peperoncino, lardo di Pata Negra, cacciatorino, mortadella, composta di cipolla e focaccia | 18

#### TRIS DI TOMINO

Una coccola per iniziare - tomino fresco aromatizzato con erbe aromatiche, peperoncino e cacciatorino | 11

#### **INSALATINA DI POLPO E TOTANI**

Insalata tiepida di polpo e totani con verdure fresche di stagione | 13

#### **INSALATINA DI SEPPIE**

Insalatina tiepida di seppie con verdure fresche di stagione | 13

#### **INSALATINA DI SEPPIE E CARCIOFI**

Insalatina di seppie a modo nostro: con trombette in estate e seppie più corpose in inverno, accompagnata da verdure fresche di stagione | 16

#### **COZZE AI PROFUMI DI LIGURIA**

Aromatizzate con un mix di maggiorana, timo e origano, completate da una nota di pomodoro e servite con il tradizionale pane Carasau | 13

# I Primi di Mare

#### CACIO, PEPE E COZZE

Un grande classico romano, la cacio e pepe, arricchita dal sapore delle cozze | 16,50

#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI

Spaghetti con vongole veraci, completate da prezzemolo fresco e una spruzzata di vino bianco che esalta i sapori del mare | 18

#### **GNOCCHETTI SPADA E POMODORO FRESCO**

Gnocchetti morbidi con pesce spada e pomodoro del nostro territorio | 15

#### SPAGHETTI AI CALAMARI PICCANTI

Spaghetti al dente con calamari, cucinati in un sugo leggermente piccante per un piatto saporito e deciso | 16

#### PENNETTE AL SALMONE

Le nostre deliziose penne al salmone preparate con un goccio di pomodoro per renderle ancora più buone! | 14

# I Primi di Terra

#### **SPAGHETTI CACIO E PEPE**

Un grande classico della cucina romana: spaghetti al dente con pecorino romano e pepe | 13

#### **RAVIOLI DI BORRAGINE**

Ravioli freschi ripieni di borragine, conditi con burro fuso e salvia | 12

#### TAGLIATELLE AL RAGÙ

Solo carne di primissima scelta, fatta scaldare per ore come ci preparava la nonna | 12

#### PANSOTTI DI SUGO E NOCI

Pansotti freschi ripieni di borragine , conditi con un sugo di noci | 12

#### **GNOCCHETTI DI PESTO**

Gnocchetti morbidi conditi con un pesto ricco di basilico, olio e pinoli. Un piatto che porta il sapore della Liguria direttamente a tavola | 12

# Le Specialità del CAMPIONE

#### **TAGLIERE PREMIUM DEL CAMPIONE**

Il nostro tagliere misto di salumi e formaggi in versione abbondante con pecorino stagionato, tomino fresco alle erbe aromatiche e tomino fresco al peperoncino, lardo di Pata Negra, cacciatorino, mortadella, composta di cipolla, focaccia e un aggiunta di cipolline borretane | 27

#### **CARBONARA DI MARE**

Spaghetti al dente, con un sugo cremoso a base di gamberi, calamari e seppie, avvolti in una crema di uova e pecorino | 18

#### **SPAGHETTI SOTTOCOPERTA**

Ne facciamo solo 10 per sera, pensaci! Spaghetti ai frutti di mare estremamente abbondanti, dove finiamo la cottura nel forno a legna, coprendo il piatto con un disco per la pizza | 22



#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE "A MODO NOSTRO"

Spaghetti al dente con vongole veraci e carciofi di Albenga di inverno, o trombette di estate, cucinati per esaltare il gusto del mare e la freschezza degli ingredienti | 18

#### GAMBERONI AL CARTOCCIO CON AGRUMI E SAPORI DI LIGURIA

Gamberoni sgusciati agli agrumi con julienne di finocchi ( tutto cotto a bassa temperatura ) con contorno di rucola e pomodorini accompagnato da olio arromatico agli agrumi homemade | 21

#### TAGLIATA IBERICA

300 grammi di tagliata di manzo Argentina, arricchita dal sapore unico del lardo di Jamon Pata Negra - considerato il campione dei prosciutti. Un abbinamento raffinato e gustoso | 22





Tutti i nostri secondi sono Gluten Free. Per maggiori dettagli potete rivolgervi al personale di sala







Ogni secondo di carne, ad eccezione della tagliata, è cotto a bassa temperatura per ottenere una carne estremamente morbida e succosa

# Secandi di Mare

### **GRAN FRITTO MISTO**

Pesce e frutti di mare selezionati come gamberi e calamari fritti in una panatura di riso leggera e croccante | 18

### FRITTO DI CALAMARI 🅙

Calamari fritti in una panatura leggera e croccante | 16

#### CALAMARI ALLA GRIGLIA 🗷

Calamari alla griglia , serviti con una salsa tzatziki fresca e profumata | 16

### STOCCAFISSO ACCOMODATO

Stoccafisso cucinato con un saporito soffritto di cipolla, pomodoro e olive | 17

### **BRANZINO SFILETTATO ②**

Filetto di branzino sfilettato, cotto al forno con verdure fresche di stagione | 18

# Secandi di Terra

#### ASADO 🕙

Letteralmente asado, significa " cotto alla brace " noi abbiamo sbagliato e abbiamo cotto le costine di manzo per 24 ore a bassa temperatura per ottenere una carne estremamente morbida e succosa | 19

## TAGLIATA 🗷

300 grammi di carne bovina argentina insaporita dal nostro mix segreto di spezie | 18,50

## **COSTINE (2)**

Costine di maiale morbide e saporite, cotte lentamente a bassa temperatura per mantenerne la tenerezza, arricchite da un delicato profumo di ulivo che esalta il gusto della carne | 17,50

## STINCO 🕙

Stinco di maiale tenero e succulento, cotto lentamente a bassa temperatura per esaltarne la morbidezza, accompagnato da un contorno di crauti | 17

## POLLO DE FUEGO 🔗

La cottura a bassa temperatura esalta la morbidezza e il gusto di un pollo di primissima scelta allevato a terra accompagnato da croccante panissa fritta | 16

# Cantarni

VERDURE ALLA GRIGLIA / 5 🕢

INSALATINA DI CARCIOFI / 6 🏈

INSALATA MISTA / 5 🛞

PATATINE FRITTE / 4

PANISSA FRITTA / 5 🏈

Coperto | 2

# Le Pizze speciali

# EL DIABLO - CIM VIKINGEN



Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte e salamino piccante tradizionale | 9

#### PROSCIUTTO COTTO PANACHE



Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte e prosciutto cotto italiano | 9



CAGNOTTO - BIRRA SENZA GLUTINE

Focaccia con bresaola, rucola verde, pomodorini freschi e grana | 10

# TOMBA - RROMBACHER



Mozzarella 100% fior di latte ,crema tartufata, stracchino, speck IGP, e scamorza affumicata | 10

# BELÌN. CHE BUONA! -> "

Mozzarella 100% fior di latte , pesto di basilico, patate e fagiolini freschi | 10

# PITBULL FALKENTURM EXPORT



Pomodoro del nostro territorio , Mozzarella 100% fior di latte , crema piccante, salamino piccante, salsiccia, peperoni, e gorgonzola IGP | 12

# MENNEA - VIKINGEN

Mozzarella 100% fior di latte, patè di olive, stracchino, prosciutto cotto italiano e pomodorini del nostro territorio | 10

#### SCEGLI IL TUO IMPASTO E LA TUA MOZZARELLA



Impasto senza glutine: Mix di farine selezionate, lievitazione di 36 ore | 3



Impasto classico: Farina di grano tenero tipo "1" con aggiunta di farina integrale di altissima qualità



Impasto classico al sesamo: Farina di grano tenero tipo "1" con aggiunta di farina integrale di altissima qualità con sesamo | 1



Mozzarella di bufala Campana DOP | 2,50

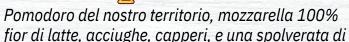


Mozzarella 100% Fior di latte

# Le Pirre Classiche



#### NAPOLI BIRRA SENZA GLUTINE



# origano | 8



### PHELPS | KROMBACHER

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte, tonno e cipolla fresca | 8

# LUCCHETTA - VIKINGEN



Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte e würstel | 7,50



# ROSOLINO - FALKENTURM EXPORT

Mozzarella 100% fior di latte, friarielli e salsiccia | 9

## CRUDO DI PARMA 💛



Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte e prosciutto crudo di parma DOP | 9

## **OUATTRO STAGIONI**



Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive | 9

# VEGETARIANA 📮



### FALKENTURM BOCK

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte, verdure di stagione | 8,50

# Le nastre eccellenze

# RINGHIO GATTUSO - TKROMBACHER



Mozzarella 100% fior di latte, gorgonzola IGP, cipolla fresca e salamino piccante tradizionale | 11

### ANTICA CARBONARA ---



Una pizza iconica della tradizione romana: pecorino fresco, guanciale croccante, uova e un tocco di pepe per esaltare ogni sapore | 14



# BUD SPENCER - BIRRA SENZA GLUTINE



Focaccia con prosciutto cotto italiano, pomodorini del nostro territorio e mozzarella di bufala DOP | 12

## BUFALA -



FALKENTURM BOCK

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala DOP e basilico verde fresco | 10

# QUATTRO FORMAGGI - GROMBACHER



Mozzarella 100% fior di latte , scamorza e stracchino cremoso | 10

# MICHAEL IORDAN -



VIKINGEN

Focaccia con prosciutto crudo di parma DOP, rucola verde, pomodorini del nostro territorio, mozzarella di bufala DOP e grana | 12

## ZOLA, PERE E NOCI - Y PANACHE



Mozzarella 100% fior di latte, gorgonzola IGP, pere e noci croccanti | 10 Se vuoi l'aggiunta di miele + 1,00



SALSICCIA - FALKENTURM BOCK

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fior di latte e salsiccia fresca | 9

# Pizza+birra... scegli l'abbinata perfetta!



**ATTENZIONE:** 

**CREA DIPENDENZA** 

# PER OGNI PIZZA LA SUA BIRRA:

Scopri il match perfetto tra la tua pizza e la birra!





Birra ambrata dal gusto equilibrato, con note caramellate e tostate. Gradazione : 5.1 % vol. | 6



**PANACHE MEDIA** 

Birra leggera e dissetante, con un mix rinfrescante di krombacher e sprite. Gradazione: 5.3% vol. | 5



#### **KROMBACHER PILS**



Birra tedesca chiara, croccante e rinfrescante, con un perfetto equilibrio tra amaro e maltato. Gradazione: 4.8 % vol. 15

Coca Cola/Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Tonica Schweppes, Estathé Pesca/Limone Lattina | 3.00

#### **FALKENTURM BOCK DUNKEL**

di caramello e un leggero retrogusto tostato Gradazione: 7 % vol. | 5



#### **BIRRA SENZA GLUTINE**

Birra leggera senza glutine, ideale per chi cerca un sapore autentico senza compromessi. Gradazione: 5 % vol. | 5

Birra ambrata, dal gusto robusto con note dolci



#### **FALKENTURM EXPORT HELL**

Birra chiara e fresca, dal sapore delicato e leggermente amaro. Gradazione: 5.3% vol. | 5

Chinotto Lurisia Bottiglia | 3,50 **Acqua Naturale/Frizzante 50** Cl. Microfiltrata a km 0 | 1.50