CAFÈ ITALIA

the taste of tradition

COLAZIONE

CLASSICA €13
Toast prosciutto-fontina, spremuta d'arancia caffè espresso o cappuccino. 1.7

COMPLETA €25
Uova strapazzate, toast prosciutto-fontina, spremuta d'arancia, 1 pancake(con sciroppo d'acero o nutella) o yogurt, caffè o cappuccio 1.7.3

VEGANA €16
Macedonia di frutta fresca, spremuta d'arancia, brioches vegana, thè o caffè o latte di soia. 1

UOVA STRAPAZZATE (3nr.) **€10**
CON BACON +€3

PANCAKE €7
Pz.3 con sciroppo d'acero o nutella. 1.8.3

BRIOCHE SALATA FARCITA €4,5
con salumi e/o formaggi. 1.7.3

BOCCONCINO FARCITO €4
con salumi e/o formaggi. 1.7.3

YOGURT €2.5

CAFFETTERIA 1.7

CAFFÈ	€2,2
CAFFÈ MAROCCHINO	€3
CAFFÈ AMERICANO	€3
DECAF-ORZO-GINSENG	€2,8 | €3,3
CAFFÈ SHAKERATO	€5
CAFFÈ CORRETTO	€3,3
FRAPPUCCINO	€5,5
CAPPUCCINO	€3,3
BIG CAPPUCCINO	€6,5
CAFFÈ CON PANNA	€4
CIOCCOLATA CON PANNA	€6,5
CIOCCOLATA	€5
INFUSI	€4
CAFFÈ LATTE	€4
MACEDONIA+YOGURT	€8

TOAST

SALMONE AVOCADO €9
...formaggio vaccino fresco, rucola olio Evo, limone, sale e pepe

TRADIZIONE €8
Bresaola P.d'anca, funghi champignon, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano, olio evo, limone. 1.7

CLASSICO €6
Prosciutto cotto e fontina. 1.7

VEGETARIANO €7
Melanzane, zucchine grigliate, fontina, olio evo. 1.7

PASTICCERIA ARTIGIANALE
1.3.7.8

BRIOCHE €2,2
Liscia, albicocca, crema pasticciera, vegana cioccolato, nocciola, frutti di bosco, mela

DONUT €2,8
Al cioccolato, classato vaniglia, liscio.

BISCOTTERIA da €1,5 a €3,5

COPPE
CON GELATO SFUSO

GUSTI:
CREMA, FIOR DI PANNA, LAMPONE FRAGOLA, GIANDUIA, LIMONE 7.8

COPPA PICCOLA **€5**
Tre palline a scelta

COPPA MEDIA **€6.5**
Quattro palline a scelta con guarnitura

COPPA GRANDE **€8**
Cinque palline a scelta con guarnitura

COPPA ITALIA **€10**
Quattro palline a scelta con frutta panna montata e guarnitura

FRUTTA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA **€6**

ANANAS O FRAGOLE **€7**

FRAGOLE CON PANNA 7 **€8**

SEMIFREDDI 7.8.3

CROCCANTE AL PISTACCHIO **€7**
SEMIFREDDO CON CREMA AL PISTACCHIO , CON CUORE AL PISTACCHIO, DECORATO CON GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

CROCCANTE ALLE MANDORLE **€7**
SEMIFREDDO CON CREMA ALLA NOCCIOLA, CUORE AL CIOCCOLATO, DECORATO CON GRANELLA DI MANDORLE CARAMELLIZZATE.

TORRONCINO **€5,5**
SEMIFREDDO AL TORRONCINO DECORATO CON GRANELLA DI NOCCIOLE PRALINATE.

TARTUFO NOCCIOLA **€5,5**
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CUORE DI CIOCCOLATO, DECORATO CON NOCCIOLINE PRALLINATE E MERINGA.

TARTUFO CLASSICO **€5,5**
SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE E GELATO AL CIOCCOLATO,DECORATO CON GRANELLA DI NOCCIOLE E CACAO.

TARTUFO BIANCO **€5,5**
GELATO SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE CON CUORE DI GELATO AL CAFFE' DECORATO CON GRANELLA DI MERINGA.

TORTE E MONOPORZIONI 1.3.7.8

CHEESECAKE MONTEROSA **€7**
PAN DI SPAGNA CON CREMA DI FORMAGGIO E FRAGOLINE.

PASTIERA **€7**
MORBIDA PASTA FROLLA FARCITA CON RICOTTA, GRANO COTTO E ARANCIA CANDITA.

CHOCOLATE TEMPTATION **€7**
CREMA AL CIOCCOLATO DELL'ECUADOR, CRUNCH E CREMA ALLA NOCCIOLA TRA DUE STRATI DI MORBIDO PAN DI SPAGNA AL CACAO, RICOPERTA DA GLASSA AL CIOCCOLATO..

TORTA DELLA NONNA **€6,5**
PASTA FROLLA CON CREMA PASTICCERA AL PROFUMO DI LIMONE, RICOPERTA CON PINOLI E MANDORLE.

PISTACCHIO E CIOCCOLATO **€7**
BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCITO CON CREMA AL PISTACCHIO E GOCCE DI CIOCCOLATO, DECORATO CON GRANELLA DI PISTACCHIO E DI NOCCIOLE PRALINATE.

COPPA AL LIMONE **€7,5**
PAN DI SPAGNA CON INZUPPATURA AL SUCCO DI LIMONE DI SORRENTO IGP, CREMA AL PROFUMO DI VANIGLIA CON GRANELLA DI PISTACCHI.

COPPA CREME BRULEE E FRUTTI DI BOSCO **€7,5**
CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA CON SALSA DI LAMPONI E FRUTTI DI BOSCO RICOPERTI DI CARAMELLO.

COPPA TIRAMISSU **€6**
BISCOTTI SAVOIARDI INBEVUTI AL CAFFE' CON CREMA ALLO ZABAIONE DECORATA
CON UNA SPOLVERATA DI CACAO AMARO.

SOUFFLE' AL PISTACCHIO O CIOCCOLATO **€6,5**
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO CON CUORE AL PISTACCHIO O CIOCCOLATO

ANTIPASTI & PIATTI FREDDI

€5
FOCACCIA
Sale,olio evo e origano. 1

€7
BOCCONCINI
di pollo in doppia panatura. 6 Pz. 1.3.6.7.9.10

€15
VITELLO TONNATO
Girello di vitello, tonno, maionese, capperi, acciughe, brandy. 3.4.10

€12
CROSTINI AL SALMONE
3 pz. con formaggio vaccino fresco spalmabile. 1.7.4

€20
TAGLIERE DI SALUMI
Crudo di Parma 18M, salame felino, coppa piacentina.

€16
BRESAOLA RUCOLA & GRANA
Bresaola punta d'anca igp, rucola selvatica, scaglie di Grana Padano, limone. 7

€16
CRUDO & BUFALA
Crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP 180 Gr. 7

€14
CAPRESE DI BUFALA
Bufala Campana DOP 180 gr. pomodorini e basilico. 7

€20
TAGLIERE DI FORMAGGI
Grana Padano, Taleggio, Gorgonzola, Pecorino Sardo. 7

INSALATE

€15
CAESAR SALAD
Insalata di misticanza, parmigiano, crostini di pane al forno, pollo alla griglia, salsa caesar. 1.7.3

€14
NIZZARDA
Insalata di misticanza, uova olive nere pomodoro, tonno, patate e cornetti. 3.4

€14
TONNO
Insalata di misticanza pomodoro, mais mozzarella fior di latte, tonno, carote. 1.4.7

€20
SALMONE AVOCADO
Insalata di misticanza pomodorini, avocado, salmone norvegese affumicato, formaggio vaccino fresco. 4.7

€14
GRECA
Insalata di misticanza pomodorini, cetrioli, feta greca, cipolla rossa, olive nere, origano. 7

PIATTI UNICI

OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLADA E RISOTTO ALLA MILANESE CON PISTILLI DI ZAFFERANO 1.7.9.12 — **€26**

ROAST BEEF DI FASSONA CON RISO BASMATI ORZO FARRO E VERDURE TRIFOLATE. — **€20**

PARMIGGIANA DI MELANZANE: MELANZANE NERE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO, BASILICO 1.7.9 — **€17**

SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO, AVOCADO, FINOCCHI FILANGÈ, CETRIOLO E POMODORINI. 4 — **€23**

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO E VERDURE TRIFOLATE 1.7.9.10.12 — **€20**

HAMBURGHER* DI MANZO 100GR, PANE AL SESAMO, CHEDDAR POMODORO, LATTUGA, KETCHUP E MAIONESE CON PATATINE* FRITTE. 1.7.3 — **€15**

*surgelato all'origine

COPERTO €2

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CERVO SFUMATO AL CHIANTI 1.3.7.9.12 **€15**

LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE 1.3.7.9 **€14**

ANELLONI TRAFILATI AL BRONZO CON CALAMARI*, GAMBERI* E POMODORINI FRESCHI 1.3.4.12 **€17**

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA TRADIZIONALE 1.7 **€15**

RISOTTO ALLA MILANESE "ORO GIALLO" CON PISTILLI DI ZAFFERANO 7.9.12 **€15**

SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TUORLO PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE 1.3.7 **€16**

GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA, TALEGGIO E NOCI 1.3.7.8 **€15**

SECONDI PIATTI

ROAST-BEEF DI FASSONA AL FONDO BRUNO E PATATE AL FORNO 1.7.9.12 **€19**

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON FUNGHI MISTI **€26**

COTOLETTA DI MAIALE IN DOPPIA PANATURA CROCCANTE 1.3 **€18**

TRANCIO DI PESCE SPADA* ALLA MEDITERRANEA (POMODORO, CIPOLLA OLIVE) O ALLA GRIGLIA CON PATATE AL VAPORE 4 **€19**

PETTO DI POLLO IN DOPPIA COTTURA CON AROMI MEDITERRANEI E VERDURE GRIGLIATE **€18**

CONTORNI

GRAN MISTO DELL' ORTO **€11**

LE NOSTRE PATATE (AL FORNO O AL VAPORE) **€6**

PATATINE* FRITTE **€6**

VERDURE MISTE GRIGLIATE **€6**

FAGIOLINI* AL VAPORE **€5**

INSALATA MISTA **€4**

POMODORINI E/O CETRIOLI **€4**

*Surgelato all'origine

COPERTO €2

PANINI & PIADE

NORVEGESE €11
Salmone affumicato,avocado rucola, formaggio vaccino fresco, limone, olio Evo, sale e pepe.1.4.7

PIPPO €8
Speck, brie, patè di olive nere.1.7

COTTO & MOZZARELLA €7,5
Cotto "casa Modena" mozzarella e olio Evo.1.7

GUSTOSO €8
Cotto "casa Modena" crescenza, zucchine grigliate, olio Evo.1.7

ROAST BEEF €11
Roast beef, pomodoro, maionese, olio Evo. 1.3.7.10.12

DELIZIA €8,5
Crudo di Parma, crescenza rucola selvatica, olio Evo.1.7

ESTATE €8
Mozzarella, pomodoro, origano tonno, olio Evo.1.4.7

CONTADINO €8
Salame, scamorza, funghi champignon, olio Evo.1.7

TRADIZIONE €9
Bresaola P.d'anca della valtellina Igp, funghi champignon, rucola selvatica, grana Padano, olio Evo, limone.1.7

CRUDO & MOZZARELLA €8,5
Crudo di Parma 18M, mozzarella e olio Evo.1.7

HAMBURGER €9
Pane al sesamo, hamburger* di manzo 100gr, cheddar, pomodoro, lattuga, ketchup e maionese.1.3.7

VEGETARIANO €7,5
Verdure grigliate mozzarella, olio Evo.1.7

DELICATO €10
Pollo, insalata, pomodoro, maionese, olio Evo. 1.3.7.10.12

SUPER €8
Coppa, fontina, misticanza patè di olive nere.1.7

APPETITOSO €8,5
Speck, funghi champignon rucola selvatica, scamorza, olio Evo.1.7

TRAMEZZINO TONNO €6
Prosciutto cotto "casa Modena" pomodoro, tonno, fontina e maionese. 1.3.4.7

PIADINE + € 1 **FOCACCINA O PANE INTEGRALE + € 0,5**

Aggiunte su richiesta (Possibile supplemento)

BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA SAN BENEDETTO €2,5
Pet 0,50L

ACQUA NATURALE €3,5
Microfiltrata Bot.vetro 0,75L

ACQUA SAN BENEDETTO €4
Pet 1L

BIBITE €5
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Gazzosa, Chinotto, Limonata, Aranciata amara, RedBull.

SUCCHI DI FRUTTA €5
Melograno, Mirtillo Pompelmo, Ananas, Ace Mela verde,Pera, Pesca, Albicocca.

SPREMUTA D'ARANCIA €6

SPREMUTA POMPELMO €6,5

FRULLATI E FRAPPÈ €7

CENTRIFUGATI €8

LE BIRRE

ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO - BIONDA - ALC 5°

PICCOLA	0,20 L	€4
MEDIA	0,45 L	€7,5
GRANDE	0,80 L	€13
LITRO	1 L	€15

BOTTIGLIETTE 33CL

ICHNUSA €5
4,7% Italia

BECK'S €5
5% Germania

CERES €6
7,7% Danimarca

CORONA EXTRA €6
4,5% Messico

SUPER TENNENT'S €6
9% Scozia - Doppio malto

LE NOSTRE ARTIGIANALI BIRRIFICIO MILANO 33CL

LA VELOCE €8
4,5% Bionda Dorata

VOLA BASSO €8
6% Ambrata

OTTO CUBANO €8
7,5% Marrone Ambrato

HAPPY HOUR

DALLE 17:00 ALLE 20:00

Cocktails e Long Drinks

Vini e Aperitivi Classici

TAGLIERE PICCOLO €5
patatine, olive, pizzetta, salatini

TAGLIERE M €10
patatine, olive, pizzetta, salatini

TAGLIERE XL €20
salumi e formaggi, patatine, olive, pizzette, salatini, tarallini e bocconcini selezionati dallo chef.

Spritz €8

Prosecco, (Aperitivo leggero
o bitter o limoncello), Seltz

Hugo €8

Liquore sambuco,
prosecco, menta

altri COCKTAILS e LONG DRINKS €10

Cuba Libre

Rum chiaro, Coca
Cola succo di lime

Gin Tonic

Gin, Schweppes
tonica

Gin Lemon

Gin, Lemonsoda, lime

Manhattan

Whisky, Vermut
rosso, angostura

Negroni

Vermut rosso
gin, bitter

Mito

Vermouth rosso
bitter

Americano

Bitter, Vermut
rosso, soda

Tequila Sunrise

Tequila, arancia
granatina

Caipiroska fragola o maracuia

Vodka, lime, zucchero

Mojito

Rum, Lime, zucchero di
canna, menta, soda

Mai Tai

Rum, triple sec, orzata,
limone

Bloody Mary

Vodka, limone
pomodoro condito

Daiquiri fragola o maracuia

Rum, lime, zucchero

Margarita

Tequila, Triple
sec, limone

Pina Colada

Rum, ananas
e cocco

London Mule

Gin, ginger beer
lime

Paloma

Tequila, lime, soda
al pompelmo rosa

Caipirinha fragola o maracuia

Lime, zucchero
cachaça

Bellini

Pesche frullate
Prosecco

Rossini

Fragole frullate
Prosecco

Moscow Mule

Vodka, ginger beer
lime

VINI BIANCHI 12

	CALICE	BOT. 75CL
MAJGA DOC VERMENTINO 13% Vermentino 100% -IOLEI - Oliena - Sardegna	€6,5	€32
TRAMINER AROMATICO IGP 13% Traminer aromatico -Bosco del Merlo - Friuli Venezia Giulia	€6,5	€32
MULLER THURGAU DOC 12% Muller Thurgau - Castel Firmian - Trentino	€6	€30
RIBOLLA GIALLA IGP 13% Ribolla Gialla - Bosco del Merlo - Friuli		€30
PINOT GRIGIO DOC 12,5% Pinot grigio - Castel Firmian - Trentino	€6	€30
CHARDONNAY DOC 13% Chardonnay - Tramin - Alto Adige		€30
JUNTOS ROSÈ DOC 13% Cannonau Neppente 100% -IOLEI - Oliena - Sardegna	€6,5	€32

BOLLICINE & CHAMPAGNE 12

	CALICE	BOT. 75CL
PROSECCO ALNÈ DOC 11% Extra Brut Glera - TORDERA - Treviso	€6,5	€32
CUVEE'28 ROTARI TRENTO DOC BRUT 12,5% Metodo classico - Chardonnay - Rotari - Trentino alto Adige/Südtirol	€9	€45
MOSCATO SPUMANTE DOLCE 6,5% Moscato bianco - Bosco del merlo - Veneto	€6	€30
FRANCIACORTA CUVEE BRUT DOCG 12,5% Chardonnay e Pinot - Bosco del merlo - Lombardia	€10	€50
FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO DOCG 12,5% Chardonnay -Bosco del merlo- Lombardia		€60
FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO DOCG 12,5% Chardonnay e Pinot nero -Bosco del merlo- Lombardia		€65
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 12,5% Frutta fresca a piacere		€300
CHAMPAGNE CHARLES LE BEL INSPIRATION 1818 12% Chardonnay e Pinot - Velier Explorer - Francia		€90

VINI ROSSI 12

	CALICE	BOT. 75CL
VOSTÈ CANNONAU - NEPENTE DOC 14% Cannonau 100% - IOLEI - Oliena - Sardegna	€7	€35
ROSSOBASTARDO IGT 13,5% Sangiovese,Merlot,Cabernet - Signae - Umbria	€6	€30
SAGRANTINO DI MONTEFALCO DOCG 15% Sagrantino - Signae - Umbria		€50
CABERNET SAUVIGNON DOC 13% Cabernet Sauvignon -Bosco del merlo - Friuli		€32
BARBERA D'ALBA DOC 14,5% Barbera - Pertinace - Piemonte	€6,5	€32
MERLOT DOC 13,5% Merlot - Tramin - Trentino Alto Adige		€32
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2017 14,5% Sangiovese 100% -Pertinace-Toscana		€65
BAROLO DOCG 14,5% Nebbiolo - Pertinace - Piemonte		€60
NEBBIOLO DOC 14% Nebbiolo - Pertinace - Piemonte		€37
DOLCETTO D'ALBA DOC 13% Dolcetto - Pertinace - Piemonte		€32
CHIANTI CLASSICO DOCG 13% Sangiovese - Castello di Querceto - Toscana		€35
MALBEC GLI ACERI IGT 13,5% Malbec - Paladin - Veneto	€9	€40

PIZZA

IMPASTO SPECIALE AI 5 ELEMENTI
Farina 00, riso, soia tostata e grano duro. Un mix sapiente lavorato con lievito madre per una pizza croccante, leggera e profumata. Un esperienza di gusto ad alta digeribilità

MARGHERITA €10

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO

TOMATO, MOZZARELLA, BASIL 1.6.7

NAPOLI €12

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, ACCIUGHE

TOMATO, MOZZARELLA, BASIL, ANCOVIES 1.4.6.7

QUATTROFORMAGGI €14

MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, GRANA PADANO 1.6.7

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI €14,5

POMODORO, MOZZARELLA,PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON 1.6.7

TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM AND CHAMPIGNON MUSHROOMS

VALTELLINA €16,5

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA PADANO

TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ROCKET, GRANA PADANO 1.6.7

VEGETARIANA €14

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI

TOMATO, MOZZARELLA, ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS 1.6.7

SALUMI €14

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA O PROSCIUTTO COTTO, O SALAME MILANO O PICCANTE

TOMATO, MOZZARELLA, PARMA HAM OR COOKED HAM OR SALAMI OR SPICY SALAMI 1.6.7

AMARI E LIQUORI

€ 6

MONTENEGRO, AMARO DEL CAPO, BOMBA CARTA
JAGERMEISTER, AVERNA, RAMAZZOTTI, BRANCAMENTA
JEFFERSON, FERNET BRANCA, CINAR, LIMONCELLO, MIRTO
SAMBUCA, RABARBARO ZUCCA, BAILEYS CREAM IRISH,
PUNCH AL MANDARINO O AL RUM, COINTREAU

GRAPPE

CANDOLINI €6
FILU 'E FERRU €6
BARRIQUE POLI SARPA ORO €7
BARRIQUE 903 €7
RONER GEWÜRZTRAMINER €7

BRANDY

STRAVECCHIO BRANCA €6
VECCHIA ROMAGNA €6

RUM

HAVANA CLUB 3 ANOS €6
HAVANA CLUB 7 ANOS €7
PAMPERO ANNIVERSARIO €7
PAMPERO BLANCO €6
ZACAPA 23 €14

GIN

MALFY €8
BOMBAY €7
MONKEY 47 €10
TANQUERAY €7
HENDRIX €9
MARE €9

TEQUILA

ESPOLÒN BLANCO €8
MEZCAL VIDA €10
CUERVO ESPECIAL GOLD €7
CUERVO REPOSADO €7
SAUZA BIANCA €6
ESPINOZA CELEBRITY €6

WHISKY

CANADIAN CLUB €8
CHIVAS REGAL €9
BALLANTINES €7
BUSHMILL'S €7
JACK DANIELS €9

COGNAC

MARTELL €10
COURVOISIER €10

VODKA

BELVEDERE €10
MOSKOVSKAYA €6
ABSOLUT €6

COCKTAILS ANALCOLICI

€8,00

FLORIDA
Pompelmo, arancia,
limone, zucchero, soda

SHIRLEY TEMPLE
Granatina, ginger Ale,
ciliegie al maraschino

STRAWBERRIES FIELD
Fragola frullata, arancia,
lemonsoda

VIRGIN MOJITO
Lime, zucchero di canna,
menta, soda.

RED SUNSET
Arancia, ananas
granatina,seltz.

PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE
INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI
O DEI LORO DERIVATI
SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato I
del Reg. UE n. 1169/2011 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	*Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)*	8	*Frutta a guscio e suoi prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù,di pegan, del Brasile, pistacchi, noci macademia)*
2	*Crostacei e prodotti a base di crostacei*	9	*Sedano e prodotti a base di sedano*
3	*Uova e prodotti a base di uova*	10	*Senape e prodotti a base di senape*
4	*Pesce e prodotti a base di pesce*	11	*Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo*
5	*Arachidi e prodotti a base di arachidi*	12	*Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg*
6	*Soia e prodotti a base di soia*	13	*Lupini e prodotti a base di lupini*
7	*Latte e prodotti a base di latte*	14	*Molluschi e prodotti a base di molluschi*

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, QUALI APPOSITE ISTRUZIONI OPERATIVE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLA MATERIE PRIME.
La Direzione

