

CAFÈ ITALIA

the taste of tradition

COLAZIONE

COMPLETA €15

Brioche, spremuta d'arancia, toast
prosciutto e fontina, caffè o cappuccino 1.7.3

INGLESE €24

Uova strapazzate, toast prosciutto e
fontina, spremuta d'arancia, yogurt
caffè o cappuccino. 1.7.3

VEGANA €16

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

UOVA STRAPAZZATE €9

(3nr.) 3

PANCAKE €7

Pz.3 con sciroppo d'acero o nutella. 1.8.3

BRIOCHE SALATA €4,5

FARCITA

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 €2,8

CAFFÈ AMERICANO €2,8

DECAF-ORZO-GINSENG €2,7 | €3,2

CAFFÈ SHAKERATO €5

CAFFÈ CORRETTO €3,2

FRAPPUCCINO €5,5

CAPPUCCINO €3,2

BIG CAPPUCCINO €6,5

CAFFÈ CON PANNA €4

CIOCCOLATA CON PANNA €6,5

CIOCCOLATA €5

INFUSI €3,5

CAFFÈ LATTE €3,5

YOGURT+MACEDONIA €8

TOAST

SALMONE AVOCADO €8

...formaggio vaccino fresco, rucola
olio Evo, limone, sale e pepe

CLASSICO €5

Prosciutto cotto e fontina. 1.7

TRADIZIONE €7,5

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

VEGETARIANO €6

Melanzane, zucchine grigliate, fontina, olio evo. 1.7

BRIOCHE €2,2

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

DONUT €2,7

Al cioccolato, classato vaniglia, liscio.

PASTICCERIA ARTIGIANALE

1.3.7.8

BISCOTTERIA da €1 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 €6
FRESCA**

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 CAMELLIZZATE.

CROCCANTE ALLE MANDORLE €7

SEMIFREDDO CON CREMA ALLA NOCCIOLA,
CUORE AL CIOCCOLATO, DECORATO CON
GRANELLA DI MANDORLE CAMELLIZZATE.

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.

LAMPONI E PASSION FRUIT €7

PAN DI SPAGNA FARCITO CON CREMA AL
FRUTTO DELLA PASSIONE E SALSA AI
LAMPONI, DECORATA CON GLASSA AL
CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI..

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..

BLANCA €6,5

BISCOTTO ALLA NOCCIOLA FARCITO
CON CREMA AL GUSTO VANIGLIA E
GOCCE DI CIOCCOLATO, ARRICCHITO
DA UNO STRATO DI CRUNCH ALLA
NOCCIOLA E UN PAN DI SPAGNA AL
CACAO.

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 MASCARPONE €7,5

CREMA AL MASCARPONE CON
CIOCCOLATO E GRANELLA DI
AMARETTO

**COPPA CREME BRULEE €7,5
E FRUTTI DI BOSCO**

CREMA AL GUSTO DI VANIGLIA CON
SALSA DI LAMPONI E FRUTTI DI
BOSCO RICOPERTI DI CARAMELLO.

COPPA TIRAMISU €6

BISCOTTI SAVOIARDI INBEVUTI
AL CAFFE' CON CREMA ALLO
ZABAIONE DECORATA
CON UNA SPOLVERATA DI
CACAO AMARO.

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

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO
CON CUORE AL PISTACCHIO
LIQUIDO O CIOCCOLATO

ANTIPASTI & PIATTI FREDDI

€5

FOCACCIA
SALE, OLIO EVO
E ORIGANO 1

€16

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

€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

€14

CAPRESE DI BUFALA
Mozzarella di bufala
Campana
DOP 180 gr. pomodorini
e basilico. 7

€20

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

INSALATE

€14

CAESAR
SALAD
Insalata di mistici, anca igp,
parmigiano, crostini di
pane al forno, pollo
alla griglia, salsa
caesar. 1.7.3

€13

NIZZARDA
Insalata verde,
uova, olive nere
pomodoro,
tonno, patate e
cornetti. 3.4

€13

TONNO
Insalata verde,
pomodoro, mais
mozzarella fior
di latte, tonno,
carote. 1.4.7

€19

SALMONE &
AVOCADO
Insalata verde,
pomodorini, avocado,
salmone norvegese
affumicato, formaggio
vaccino fresco. 4.7

€13

GRECA
Insalata,
pomodorini, cetrioli,
feta greca cipolla
rossa, olive nere,
origano. 7

PIATTI UNICI

OSSOBUCO CON RISOTTO ALLA MILANESE

12.7.9

€25

ROAST BEEF DI FASSONA CON RISO BASMATI ORZO FARRO E VERDURE TRIFOLATE.

€19

PARMIGGIANA DI MELANZANE: MELANZANE NERE, PASSATA DI POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO, BASILICO 1.7.9

€16

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

€22

BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI E VENERE, ORZO E FARRO E VERDURE TRIFOLATE.

€19

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

€14

*prodotto congelato

COPERTO €2.5

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CERVO 1.3.7.9	€14
LASAGNE ALLA BOLOGNESE 1.3.7.9	€14
SCIALATIELLI MARE E MONTI 1.3.4.6.9.10	€16
GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA 1.7	€13
RISOTTO ALLA MILANESE 12.7.9	€15
SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1.3	€15
ORECCHIETTE CON SALSICCIA E BROCCOLI 1.3.7.9	€15
TROFIE AL PESTO CON PATATE E FAGIOLINI 7.8.1	€15

SECONDI PIATTI

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE CON PATATE AL VAPORE	€16
ROAST-BEEF DI FASSONA CON FONDO BRUNO E PATATE AL FORNO 1.3.7.9.10.12	€19
FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (GR.200)	€20
COTOLETTA DI VITELLO IMPANATA 1.3	€18
TRANCIO DI SALMONE AL PEPE VERDE CON FAGIOLINI AL VAPORE 1.4.7.10	€19
PETTO DI POLLO ALLE ERBE CON VERDURE ALLA GRIGLIA	€18

CONTORNI

GRAN MISTO DI VERDURE	€11
PATATE AL VAPORE PREZZEMOLATE O AL FORNO	€6
PATATINE FRITTE*	€6
VERDURE MIX ALLA GRIGLIA	€6
FAGIOLINI* AL VAPORE	€5
INSALATA MISTA	€4
POMODORINI E/O CETRIOLI	€4

*Prodotto congelato

COPERTO €2,5

PIADE

TRADIZIONE €9,5

Bresaola P.d'anca della valtellina
lpg, funghi champignon, rucola
selvatica, scaglie di grana Padano,
olio evo, limone. 7.1

GUSTOSA €8,5

Cotto casa Modena
crescenza, zucchine
alla griglia, olio evo. 7.1

NORVEGESE €12

Salmone affumicato,
avocado rucola, formaggio
vaccino fresco limone, olio
evo. 1.4.7

CRUDO & MOZZ €8,5

Crudo di Parma, mozzarella
olio evo. 7.1

VEGETARIANA €8

con verdure alla griglia,
mozzarella, olio evo. 7.1

PIPPO €8,5

Speck, brie e patè di
olive nere. 7.1

COTTO E MOZZ €8

Cotto casa Modena e
mozzarella, olio evo. 7.1

APPETITOSA €9

Speck, funghi champignon
rucola selvatica, scamorza
olio evo. 7.1

DELIZIA €8,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio evo. 7.1

SUPER €8,5

Coppa, fontina, misticanza
e patè di olive nere. 7.1

ESTATE €8,5

Mozzarella, pomodoro
origano tonno e olio evo.
7.4.1

PANINI

NORVEGESE €11

Salmone affumicato, avocado
rucola, formaggio vaccino
fresco, limone, olio evo, sale
e pepe. 1.4.7

HAMBURGER €8

Pane al sesamo,
hamburger* di manzo
100gr, cheddar,
pomodoro, lattuga,
ketchup e maionese.
1.7.3

TRADIZIONE €8,5

Bresaola P.d'anca della valtellina
lpg, funghi champignon, rucola
selvatica, grana Padano, olio
evo, limone. 7.1

CRUDO & MOZZ €7,5

Crudo di Parma,
mozzarella e olio Evo. 7.1

PIPPO €7,5

Speck, brie 60%
patè di olive nere. 7.1

GUSTOSO €7,5

Cotto "casa Modena"
crescenza, zucchine
grigliate, olio evo. 7.1

SUPER €7,5

Coppa, fontina, misticanza
patè di olive nere. 7.1

COTTO E MOZZ €7

Cotto "casa Modena"
mozzarella e olio evo. 7.1

VEGETARIANO €7

Verdure grigliate
mozzarella, olio evo. 7.1

ESTATE €7,5

Mozzarella, pomodoro,
origano tonno, olio evo. 7.4.1

PARMA €7

Crudo di Parma. 1

APPETITOSO €8

Speck, funghi champignon
rucola selvatica, scamorza
olio Evo. 7.1

CONTADINO €7

Salame, scamorza, funghi
champignon, olio evo. 7.1

DELIZIA €7,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio evo. 7.1

TRAMEZZINO TONNO €5,5

Prosciutto cotto "casa
Modena" pomodoro, tonno,
fontina e maio. 1.4.7.3

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 €7,5
4,5% Bionda Dorata

VOLA BASSO €7,5
6% Ambrata

OTTO CUBANO €7,5
7,5% Marrone Ambrato

BIBITE ANALCOLICHE

ACQUA SAN BENEDETTO €2,5
Pet 0,50L

ACQUA NATURALE €3,5
Bot.vetro 0,75L

ACQUA SAN BENEDETTO €4
Pet 1L

BIBITE €4,5 - €5
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Gazzosa,
Chinotto, Limonata, Aranciata amara.

SUCCHI DI FRUTTA €4,5 - €5
Melograno, Mirtillo Pompelmo, Ananas, Ace
Mela verde, Pera, Pesca, Albicocca.

SPREMUTA D'ARANCIA €5,5

SPREMUTA POMPELMO €6

FRULLATI E FRAPPÈ €7

CENTRIFUGATI €8

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, pizzetta e salatini

LONG DRINKS €8

Spritz

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

Hugo

Liquore sambuco,
prosecco, menta

Martini Orange

Vermut rosso,
spremuta d'arancia

Cuba Libre

Rum chiaro, Coca
Cola succo di lime

Gin Tonic

Gin, Schweppes
tonica

Gin Lemon

Gin, Lemonsoda, lime

COCKTAILS €10

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 maracujia
Vodka, lime, zucchero

Mojito

Rum, Lime, zucchero
di canna menta, soda

Mai Tai

Rum, triple sec, granatina,
orzata, limone

Bloody Mary

Vodka, limone
pomodoro condito

Daiquiri

fragola o maracujia
Rum, lime, zucchero

Margarita

Tequila, Triple
sec, limone

Pina Colada

Rum, ananas
e cocco

London Mule

Gin, ginger beer
cetriolo, lime

Paloma

Tequila, lime, soda
al pompelmo rosa

Garibaldi

Spremuta
d'arancia,
bitter

Bellini

Pesche frullate
Prosecco

Rossini

Fragole frullate
Prosecco

Moscow Mule

Vodka, ginger beer
cetriolo, 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

PINOT BIANCO DOC 13%

Pinot Bianco - Tramin - Südtirol Alto Adige

€30

RIBOLLA GIALLA IGP 13%

Ribolla Gialla - Bosco del Merlo - Friuli

€30

PINOT GRIGIO DOC 13%

Pinot grigio - Tramin - Alto Adige

€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%

ACCOMPAGNATO DA UN PIATTO DI FRAGOLE E ANANAS

€350

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

MARGHERITA €10

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO
TOMATO, MOZZARELLA, BASIL

NAPOLI €12

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO, ACCIUGHE
TOMATO, MOZZARELLA, BASIL, ANCOVIES

QUATTROFORMAGGI €14

MOZZARELLA, GORGONZOLA, FONTINA, GRANA PADANO

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI €14,5

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM AND CHAMPIGNON MUSHROOMS

VALTELLINA €16,5

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA PADANO
TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ROCKET, GRANA PADANO

VEGETARIANA €14

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI
TOMATO, MOZZARELLA, ZUCCHINI, EGGPLANT, PEPPERS

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

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

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

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