

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 1yogurt, 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 (3nr.) €10

CON BACON +€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

MACEDONIA+YOGURT €8

TOAST

SALMONE AVOCADO €8

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

CLASSICO €5,5

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 7.3**

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 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 €7,5

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

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 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 mistanza,
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

OSSOBUCCO DI VITELLO IN GREMOLADA E RISOTTO ALLA MILANESE CON
PISTILLI DI ZAFFERANO 1.7.9.12

€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 1.7.9.10.12

€19

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

€14

*surgelato all'origine

COPERTO €1.5

PRIMI PIATTI

PAPPARDELLE ALL'UOVO CON RAGU' DI CERVO SFUMATO AL CABERNET 1.3.7.9.12	€14
LASAGNA TRADIZIONALE ALLA BOLOGNESE 1.3.7.9	€14
STROZZAPRETI ALLA CREMA DI ZUCCHINE E MAZZANCOLLE DORATE 1.3.4.6.9.10.12	€16
ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI CON PERLE DI CEREALI E PANE TOSTATO 1.7.9	€14
RISOTTO ALLA MILANESE "ORO GIALLO" CON PISTILLI DI ZAFFERANO 12.7.9	€15
SPAGHETTONI ALLA CARBONARA CON CREMA DI TUORLO PASTORIZZATO, PECORINO ROMANO DOP E GUANCIALE CROCCANTE 1.3.7	€15
TROFIE ARTIGIANALI ALLA GENOVESE CON PESTO DI BASILICO DOP, FAGIOLINI TENERI E DADOLATA DI PATATE 1.3.7.8	€15

SECONDI PIATTI

SFERE DI MANZO AL POMODORO CON PURÈ DI PATATE 1.3.7.9.12	€18
ROAST-BEEF DI FASSONA AL FONDO BRUNO E PATATE AL FORNO 1.3.7.9.10.12	€19
CUORE DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (GR.200)	€20
COTOLETTA DI VITELLO IN DOPPIA PANATURA CROCCANTE 1.3	€18
TRANCIO DI SALMONE AL PEPE VERDE CON FAGIOLINI AL VAPORE 1.4.7.10	€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 €1,5

PANINI & PIADINE

NORVEGESE €11

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

TRADIZIONE €8,5

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

PIPPO €7,5

Speck, brie, patè di
olive nere.1.7

CRUDO & MOZZARELLA €7,5

Crudo di Parma 18M,
mozzarella e olio Evo.1.7

COTTO & MOZZARELLA €7

Cotto "casa Modena"
mozzarella e olio Evo.1.7

HAMBURGER €8

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

GUSTOSO €7,5

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

VEGETARIANO €7

Verdure grigliate
mozzarella, olio Evo.1.7

ROAST BEEF €10

Roast beef, pomodoro,
maionese, olio Evo. 1.3.7.10.12

DELICATO €9

Petto di pollo grigliato, insalata,
pomodoro, olio Evo.1.7

DELIZIA €7,5

Crudo di Parma, crescenza
rucola selvatica, olio Evo.1.7

SUPER €7,5

Coppa, fontina, misticanza
patè di olive nere.1.7

ESTATE €7,5

Mozzarella, pomodoro,
origano tonno, olio Evo.1.4.7

APPETITOSO €8

Speck, funghi champignon rucola
selvatica, scamorza, olio Evo.1.7

CONTADINO €7

Salame, scamorza, funghi
champignon, olio Evo.1.7

TRAMEZZINO TONNO €5,5

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)

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

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

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, ANCHOVIES 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 PEPPERONI

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

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	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

