



TIPS

Hai apprezzato il nostro servizio?
Sei lieto di lasciare una mancia allo staff?

Applichiamo al conto una maggiorazione del 5% che verrà destinata a tutto il personale.

Se non sei d'accordo o non sei rimasto soddisfatto,
ricordati di segnalarlo in cassa prima del pagamento

*Did you like our service?
Are you happy to tip the staff?*

We apply a 5% surcharge to the bill which will be allocated to all staff.

*If you do not agree or are not satisfied,
remember to report it to the cashier before paying*

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ANTIPASTI

Starters

Gran misto di terra *Great mixed platter*

Piatto misto di salumi e formaggi
(2, 7, 8)
Mixed platter of hams, salamis and cheese

18,00

Caprese di bufala *Buffalo mozzarella Caprese*

Mozzarella di bufala e pomodoro a fette
(8)
Tomato and buffalo mozzarella

13,00

Carpaccio di bresaola *Carpaccio di bresaola*

Bresaola, rucola e scaglie di grana
(8)
Bresaola, rocket and parmesan cheese

13,00

Fritto dell'orto *Fried vegetables*

Verdure in pastella*
(2, 10, 6)
Vegetables fried in batter
9,00

Burrata campagnola *Country burrata*

Burrata pugliese, prosciutto crudo e verdure
grigliate
(8, 12)
*Burrata cheese from Puglia, ham and grilled
vegetables*
14,50

Polpo e cozze *Octopus and mussels*

Guazzetto di polpo* e cozze in sugo di pomodoro
(5, 10, 14)
Octopus, mussels, tomato sauce

16,50

Impepata di cozze *Peppered mussels*

Cozze, pepe
(5,14)
Mussels, pepper

14,00

Polpo e patate *Octopus and potatoes*

Insalata di polpo*, patate, pomodorini, sedano e olive
(5,10,14)
*Octopus, potatoes, cherry tomatoes, celery,
olives*

17,00

Bufala e Crudo *Buffalo and Raw*

Mozzarella di bufala e prosciutto crudo
(8, 12)
Buffalo mozzarella and raw ham
14,50

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PADELLATE (X 2 PERSONE)

In company (x 2 people)

Vesuviana

Vesuvian-style paccheri

Padellata di paccheri di Gragnano,
pomodoro, ricotta, bufala affumicata,
parmigiano

(2, 10, 8)

*Gragnano Paccheri pasta, tomatoes, smoked
buffalo mozzarella, parmesan cheese, ricotta and
basil*

32,00

Polpata

Octopus dish

Guazzetto di polpi* in sugo di pomodorini, olive
nere e crostini
(2, 5, 10, 14)

*Octopus in tomato sauce with black olives
and crostini*

39,00

Padellata di mare

Great seafood pan

Cozze, vongole, gamberi*, scampi* e calamari*
con pomodorini e crostini
(2, 3, 5, 10, 14)

Mussels, baby clams, prawns, scampi* and
calamari* with cherry tomato and crostini*

40,00

Calamarata

Calamari dish

Padellata di pasta di Gragnano con frutti
di mare, gamberi, calamaro, pomodorini e
basilico

(2, 3, 10, 14)

*Gragnano pasta with seafood, shrimp,
prawns, octopus, squid, cherry tomatoes
and basil*

39,00

Cozzata

Mussel dish

Cozze, pomodorini, aglio e crostini
(2, 5, 10, 14)

Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini

30,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PRIMI PIATTI

First course

Tonnarelli pomodoro e basilico

Tonnarelli pasta with tomato and basil

Pasta fresca all'uovo con sugo di pomodoro e
basilico
(2, 4)

Fresh egg pasta with tomato sauce and basil

15,00

Tagliatelle al ragù di cinghiale

Tagliatelle with wild boar ragu

Tagliatelle con ragù di carne di cinghiale*, carote,
sedano e cipolla
(2, 4, 10)

Pasta with meat sauce

17,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetti alla carbonara

Spaghetto di Gragnano con uova, pancetta,
parmigiano, pepe
(2, 4, 8)

*Gragnano spaghetti with eggs, bacon,
parmesan cheese, pepper*

15,00

Tortelli maremmani alla bolognese

Maremma-style Tortelli

Tortelli di ricotta e spinaci* conditi con ragù alla
bolognese
(2, 4, 8, 10, 12)

*Spinach and ricotta stuffed tortelli in tomato
meat sauce*

15,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetti with baby clams

Spaghetto di Gragnano con vongole, olio, prezzemolo, aglio
(2, 14)

*Gragnano spaghetti, baby clams, olive oil,
parsley, garlic*

17,00

Tonnarello allo scoglio

Tonnarelli pasta with seafood

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole,
calamari*, sugo di pomodoro
(2, 3, 4, 14)

*Fresh egg pasta, mussels, baby clams,
calamari, tomato sauce*

19,00

Paccheri tonno e olive

Paccheri pasta with tuna fish and olives

Pasta di Gragnano con pomodorini tonno* ed
olive
(2, 5, 12, 13)

*Gragnano pasta with tomato, tuna fish and
olives*

18,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

SECONDI PIATTI

Second course

Manzo alla griglia
Beef fillet

Filetto di manzo cotto alla griglia
Grilled beef fillet

20,00

Tagliata di manzo
Sliced steak

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano
(8)
Sliced steak with rocket and cheese

18,00

Pollo alla griglia
Grilled chicken

Pollo alla griglia con patate
(2, 6)
Grilled chicken with potatoes

16,00

Cotoletta alla milanese
Milanese cutlet

Cotoletta di suino con patate fritte*
(2, 4, 6)
Milanese cutlet with potatoes

16,00

Cinghiale alla maremmana
Maremma-style wild boar

Spezzatino di cinghiale in salsa di pomodoro con crostini
(1, 2, 12)
Wild boar sliced meat in tomato sauce and crostini

16,00

Grigliata mista di mare (x 2 persone)
Mixed grill for two

Tonno*, pesce spada*, calamari*, polpo*, gamberi*,
verdure alla griglia*, pane carasau, olio, prezzemolo
(2, 3, 5, 10, 14)

Tuna, sword fish, calamari*, octopus*,
prawns*, grilled vegetables, carasau bread,
olive oil, parsley*

40,00

Orata/spigola fresca
Fresh sea bream / sea bass

Orata/spigola alla griglia
(2, 5)
Grilled sea bream / sea bass

23,00

Pesce spada alla griglia
Sword fish

Trancio di pesce spada* cotto alla griglia
(5)
Grilled sword fish

19,00

Tagliata di tonno
Tuna tagliata

Tagliata di tonno* alla griglia
(5)
Grilled Tuna tagliata

19,00

Frittura di calamari
Calamari

Frittura di anelli di calamaro*
(2, 14)
Fried calamari

17,00

Frittura mista di mare
Mixed fried fish

Frittura di gamberi*, calamari* e triglie*
(2, 5, 14)

Prawns, calamari and red mullet
22,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

CONTORNI

Side dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables

5,50

Patate fritte*
Chips (2, 6)

5,50

Spinaci saltati
Sautéed spinach

5,50

Insalata mista
Mixed salad

5,50

INSALATE

Salads

Primavera
Spring

Insalata mista, pomodori, mozzarella, mais
(2, 8)
Mixed salad, tomato, mozzarella, corn

12,00

Greca
Greek

Insalata mista, pomodoro, feta, cetrioli, peperoni
e olive (8)
*Mixed salad, tomato, feta cheese,
cucumbers, capsicums and olives*
12,00

Tonnara
Tuna

Insalata mista, pomodori, tonno,
mozzarella, olive (5, 8)
*Mixed salad, tomato, tuna, mozzarella,
olives*

12,00

PuntAla
PuntAla

Insalata mista , uovo sodo, origano,
pomodoro, acciughe, olive e capperi (4, 5)
*Mixed salad, hard-boiled egg, oregan,
tomato, anchovies, olives and capers*
13,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PIZZE

Pizza

Marinara	Doppio pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo, (2) <i>Double tomato, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil</i>	8,00
Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo (2, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	8,50
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Crudo	Pomodoro, mozzarella, pr. crudo, basilico, olio evo (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, raw ham, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Salame Dolce	Pomodoro, mozzarella, salame dolce, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Wurstel e patatine	Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries</i>	10,00
Napoli	Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, basilico, olio evo (2, 5, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, anchovies, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Cotto e funghi	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto e funghi, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Bufalina	Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo (2, 8) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Quattro stagioni	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto, funghi, carciofi, olive, basilico, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olives, basil, extra virgin olive oil</i>	11,50
Maialona	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pr. cotto, wurstel, salsiccia, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cooked ham, wurstel, sausage, basil, extra virgin olive oil</i>	12,50
Calzone	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto, funghi, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Frutti di mare	Pomodoro, origano, aglio, frutti di mare, basilico, olio evo (2, 3, 5, 13, 14) <i>Tomato, oregano, garlic, seafood, basil, extra virgin olive oil</i>	14,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PIZZE

Pizza

Covaccino classico	Olio evo e sale (2) Extra virgin olive oil and salt	7,00
Vegetariana	Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, friarielli, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil</i>	9,00
Tonno e cipolla	Mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olio evo (2, 5, 8, 12) <i>Mozzarella, tuna fish, onions, basil, extra virgin olive oil</i>	9,50
Boscaiola	Mozzarella, salsiccia, funghi, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Mozzarella, sausage, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Quattro formaggi	Mozzarella, gorgonzola, bufala, grana, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Mozzarella, buffalo, gorgonzola mozzarella, smoked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Tricolore	Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio evo (2, 4, 8) <i>Mozzarella, fresh tomato, rocket, parmesan, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Bufalina al filetto	Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo (2, 8) <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Salsiccia e friarielli	Mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Mozzarella, sausage, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil</i>	11,50
Crudo e rucola	Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Mozzarella, raw ham, rocket, extra virgin olive oil</i>	12,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

Dolci

Desserts

Macedonia di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

5,50

Tortino caldo al cioccolato
Hot chocolate cake
(2, 4, 7, 8)
6,00

Cheescake
Cheescake
(2, 4, 7, 8, 9)
6,00

Dolce del giorno
Dessert of the day
6,50

Caffè Espresso
Espresso coffee

Caffè Corretto
Coffee with a shot of spirits

Cappuccino
Cappuccino

Amaro
Digestives

Limoncello
Limoncello

Coperto
Service

Tiramisù al bicchiere
Tiramisù in a glass
(2, 4, 7, 8)

6,00

Panna Cotta
Panna cotta
(2, 4, 5, 7, 8)
6,00

Sorbetto al limone
Lemon sorbet
(2, 4, 7, 8)
4,00

Crema catalana*
Catalan Cream
(2,4,7,8,9,12)
6,00

1,50

2,00

2,20

5,00

4,00

3,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

I ROSSI

Reds

SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	19,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano D.O.C.G.	TENUTA BELGUARDO	21,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	23,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	TENUTA BELGUARDO	23,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	24,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	ROCCA DELLE MACIE	25,00
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	28,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	30,00
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	40,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	60,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	90,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Campania IGT	MONTESOLE	21,00
VERMENTINO Toscana IGT	TENUTA BELGUARDO	22,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C	FATTORIA LE MORTELLE	22,00
BELGUARDO TOSCANA IGT	MAZZEI	22,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	25,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T:	MARCHESI ANTINORI	27,00
PINOT BIANCO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	28,00
GEWÜRZTRAMINER Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	28,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN Sudtirol Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00

LE BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	25,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	30,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	30,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	50,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT Réserve Impériale	MOËT & CHANDON	120,00
BRUT	VUEVE CLICQUOT	150,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale	2,50
Acqua Frizzante	2,50
Vino in caraffa 25 cl	3,50
Vino in caraffa 50 cl	6,00
Vino in caraffa 1 litro	10,00
VERMENTINO D.O.C. TENUTA DI GUADO AL TASSO al calice	5,00
VIVIA Maremma Toscana D.O.C FATTORIA LE MORTELLE al calice	5,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C. FATTORIA LE MORTELLE al calice	5,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C. TENUTA LA BRACCESCA al calice	5,00
Prosecco al calice	5,00
Succo di frutta AMITA	2,50
Coca Cola bottiglia 33 cl	3,50
Coca Cola ZERO bottiglia 33 cl	3,50
Fanta bottiglia 33 cl	3,50
Sprite bottiglia 33 cl	3,50
Chinotto bottiglia 20 cl	3,00
Lemonsoda bottiglia 20 cl	3,00
Coca Cola alla spina 30 cl	3,00
Estathe alla pesca 25cl	2,50
Estathe al limone 25cl	2,50
Shuttle BIRRA 3 litri	30,00
Birra alla spina 20 cl	3,00
Birra alla spina 40 cl	5,00
Birra del Borgo ReAle 30 cl alla spina	6,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	6,50
Birra in bottiglia 33 cl	5,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina.

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ELENCO ALLERGENI

List of allergens

Sesamo <i>Sesame</i>	1
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>	2
Crostacei <i>Crustaceans</i>	3
Uova <i>Eggs</i>	4
Pesce <i>Fish</i>	5
Arachidi <i>Peanuts</i>	6
Soia <i>Soy</i>	7
Latte <i>Milk</i>	8
Frutta a guscio <i>Nuts</i>	9
Sedano <i>Celery</i>	10
Senape <i>Mustard</i>	11
Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i>	12
Lupini <i>Lupini</i>	13
Molluschi <i>Clams</i>	14

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page