



Selezione Birra alla spina



PILSNER URQUELL Pils

(Repubblica Ceca) Si caratterizza per un amaro molto intenso e per una fermentazione interrotta che lascia una cospicua quantità di zuccheri residui.

Il bilanciamento tra zuccheri ed amaro dà a questa birra le sue peculiari e uniche caratteristiche organolettiche.

Intenso aroma di luppolo della varietà più pregiata (SAAZ).

Pilsner Urquell è la sola legittimata a chiamarsi Pilsner.

Gradazione alcolica 4,4°

Piccola 30 cl €. 3,50

Media 50 cl €. 5,00



GOLDEN PRIDE Strong Ale

(Inghilterra) E' una birra inglese dallo stile Ale. Ramata, dal gusto di malto leggermente tostato; definita come "il cognac delle birre" è una birra assolutamente speciale, tra le migliori della casa Fuller's.

Gradazione alcolica 8,0°

1/2 Pinta cl 0,28 €. 3,50

1 Pinta cl 0,56 €. 6,00



ST BENOÎT Triple

(Belgio) Splendida birra della tradizione delle birre d'abbazia. Colore biondo pallido, leggermente velato, schiuma abbondante, cremosa e persistente.

Al naso si apre con aromi floreali e di frutta, il tutto fresco e asciutto.

Corpo sorprendentemente leggero nonostante il grado alcolico, asciutto e fresco, molto frizzante, che lascia il palato pulito.

Buono il gusto appena accennato di malto e l'asciuttezza generale. Finisce lunga ed equilibrata.

Gradazione alcolica 8,0°

Piccola cl 30 € 4,00

Media cl 50 € 6,00



ST BENOÎT Ambrée

(Belgio) Ambrata ad alta fermentazione, dal sapore amaro con tonalità di luppolo e un profumo persistente al palato.

Oggi rimane ancora tra gli ultimi birrifici artigianale di birra ad alta fermentazione.

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello.

Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

Gradazione alcolica 5,9°

Piccola cl 30 € 4,00

Media cl 50 € 6,00

Selezione birra in Bottiglia



LEFFE Blonde

(BELGIO) L'esperienza millenaria e la combinazione di malto chiaro, acqua, luppolo e lievito conferiscono il suo gusto sottile e il suo colore dorato. Sentori di vaniglia e chiodi di garofano infondono la birra con un sapore ancora più morbido, che si esprime permettendo allo stesso tempo l'essenza morbida e fresca di questa.

Gradazione alcolica 6,6°

cl 75

€. 8,50



LEFFE Rituel

(BELGIO) Prodotta secondo regole antichissime, si presenta nel suo nobile colore ramato, ha un gusto pronunciato, grazie alla sua composizione ricca di luppolo, caratterizzato dall'equilibrio tra aromi e spezie, tra l'amaro e il fruttato,. Grazie al suo elevato contenuto d'alcool, è la più alta di tutta la gamma Leffe.

Gradazione alcolica 9,0°

cl 75

€. 8,50



LEFFE Rouge

(BELGIO) Giallo ambrato con schiuma discretamente densa e persistente aroma intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi, lo stile d'abbazia di questa Leffe Rouge è uno dei più antichi e blasonati del mondo. Leffe Rouge è una birra che sprizza vitalità.

Gradazione alcolica 6,6°

cl 75

€. 8,50



TENNENT'S Strong Lager

(**Scozia**) Birra Scozzese strong lager, dal colore chiaro e dal gusto forte, con una gradazione alcolica pari a 9%.

Decisa e ad alto grado di piacere, ben equilibrata nelle sue componenti. Si presenta di colore giallo ramato e produce una schiuma scarsa e poco persistente.

Gradazione alcolica **9,0°**

cl 33

€. 3,50



CERES Super Strong Lager (doppio malto chiara)

(**Danimarca**) Birra gusto orientato al malto e da un'articolata ricchezza retrolfattiva, in cui si riconoscono sentori di frutta secca. In bocca è di media corposità, con gli aromi iniziali di malto che lasciano spazio rapidamente alla forza alcolica e ai toni amarognoli pronunciati.

Gradazione alcolica **7,7°**

cl 33

€. 3,50



BREWDOG Dead Pony Club Session Ipa

(**Scozia**) E' una session IPA poco alcolica, profumatissima, dal finale amaro. La birra si presenta di uno splendido colore ambrato, abbastanza limpida, con un cappello di schiuma fine color ocra mediamente persistente. Al naso è un inevitabile trionfo di agrumi, frutta tropicale, visto l'utilizzo di luppoli americani. il corpo è esile, la frizzantezza moderata e il finale amaro.

Gradazione alcolica **3,8°**

cl 33

€. 4,50



BREWDOG Clockwork Tangerine Session Ipa

(**Scozia**) Clockwork Tangerine è una birra in stile Session IPA realizzata con infusione di agrumi. Dal colore dorato, presenta al naso ed al palato sentori di agrumi e mandarino insieme a note di lime e pompelmo. Piacevolmente amara al palato, la delicata base maltata ne ammorbidisce la bevuta. Rinfrescante e beverina.

Gradazione alcolica **4,5°**

cl 33 € 4,50



ALHAMBRA Reserva Rossa

(**Spagna**) Alhambra Reserva Roja, è una birra doppio malto intensa, dal colore rossiccio, ispirata alle ricette delle bock tradizionali. Sotto la sua intensità si nascondono una sottigliezza e una delicatezza che risultano straordinarie al palato: è una birra che richiede tempo per essere davvero apprezzata in ogni sua sfumatura. Una reinterpretazione unica della tradizione centroeuropea dal carattere spagnolo.

Gradazione alcolica **7,2°**

cl 33 € 3,50



ALHAMBRA Reserva 1925 Lager

(**Spagna**) È una birra artigianale di qualità superiore realizzata seguendo il metodo tradizionale. Viene preparata con acqua purissima secondo un'antica ricetta appartenente alla città di Granada nel sud della Spagna.

Gradazione alcolica **6,4°**

cl 33 € 3,50



ICHNUSA Lager Non filtrata

(Italia) Ambrata, non filtrata un gusto rotondo, regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca, che accompagnano un piacevole, fragrante ricordo di crosta di pane. A renderla unica l'assenza del trattamento di filtrazione: a fine processo, invece di essere filtrata, viene lasciata decantare naturalmente nei tini di fermentazione.

Gradazione alcolica 5,0°

cl 33 € 3,50



KOZEL Dark Lager scura

(Repubblica Ceca) Una fantastica birra scura ("cerny") dalla bassa gradazione alcolica e dal gusto pieno, maltato, minimamente luppolata.

E' costituita da 4 diversi tipi di malto per un colore unico, caratterizzata dal dolce gusto di caramello perfettamente bilanciato dall'amarezza del profumato luppolo.

A differenza di altre birre scure e pesanti, è molto bevibile. Per questo è la lager scura più bevuta al mondo e la seconda birra scura più famosa a livello mondiale dopo Guinness.

Gradazione alcolica 3,8°

cl 33 € 3,50



KOZEL Premium Lager blonde

(Repubblica Ceca) Una Premium della tradizione Ceca dal gusto ricco e bilanciato e un delicato aroma di malto e luppolo. Prodotta con doppia decozione secondo il metodo tradizionale dei mastri birrai Cechi. Una puro malto, che nasce dalla sapiente miscela di 3 malti selezionati e l'uso del luppolo Czech noble, che le conferiscono un aroma e un gusto unico.

Gradazione alcolica 4,2°

cl 33 € 3,50



VIKING Strong Bionda Strong

(**Germania**) Si tratta di una nuova birra, la Viking strong blonde. È una delle birre più forte del mondo, a quanto pare: ha titolo alcolometrico, cioè gradazione alcolica, di 12% - mentre le birre normali vanno dal 4 al 10%.

Gradazione alcolica **12°**

Cl 50

€. 5,00



HEINEKEN Lager

(**OLANDA**) Heineken è una lager bionda dai riflessi dorati, prodotto con l'aggiunta di Lievito A. Un dettaglio esclusivo di Heineken che dona a questa birra il gusto ricco e le note leggermente fruttate.

Gradazione alcolica **5,0°**

Cl 33

€. 3,50

Fritti



BANDIDOS - SWEET CHILI*

(100% Petto Di Pollo, Avvolti In Un'unica Gustosissima Panatura "Sweet Chili")

6 pz

€. 4,50

ARANCINO *

(Piselli, prosciutto cotto, mozzarella, sugo di pomodoro)

4 pz

€. 3,50

ARANCINO ALLA MATRICIANA (produzione della casa) (Riso, pomodoro, odori, guanciaiale e pecorino)	4 pz	€. 4,00
FRITTATINA CLASSICA (produzione della casa) (Bucatino, besciamella, provola, sale, pepe, pancetta affumicata)	1 pz	€. 3,00
FRITTATINA ALLA NERANO (produzione della casa) (Bucatino, besciamella, provola, sale, pepe, pancetta affumicata, zucchine, Provolone del Monaco)	1 pz	€. 3,00
FRITTATINA PASTA E PATATE (produzione della casa) (Pasta mista, provola, patate, sale, pepe,)	1 pz	€. 3,00
FRITTATINA CACIO E PEPE (produzione della casa) (Bucatini, formaggio pecorino sardo, sale, pepe, olio)	1 pz	€. 3,00
CROCCHÈ FARCITI (produzione della casa) (provola, patate, sale, pepe,prezzemolo)	3 pz	€. 4,00
PATATE FRITTE*		€. 3,00
CHIPS CACIO E PEPE*		€. 4,00
CHIPS CLASSICA*		€. 3,00
RINGS "ANELLI DI CIPOLLA"	8 pz	€. 4,00
DIPPERS, BACON, CHEDDAR*		€. 4,50
DIPPERS CLASSICA*		€. 3,50
PEPITE DI POLLO, CHEDDAR, POLVERE DEL DIAVOLO* (100% Petto Di Pollo, Avvolti in un'unica panatura)	6 pz	€. 4,50
PEPITE DI POLLO * (100% Petto Di Pollo, Avvolti in un'unica panatura)	6 pz	€. 3,50
FRITTO MISTO DEL BIRRATTIERE (consigliato 2 persone) (Patatine, pepite di pollo, anelli di cipolla, crocchè farciti, 2 frittatine di pasta,arancini all'amatriciana,bandidís sweet chili, wurstel a stella, dippers.)		€. 20,00
SFIZIO (Patate, wurstel, sale, pepe)		€. 4,00
SFIZIO DEL BIRRATTIERE (Patate, wurstel, provola, funghi porcini, sale, pepe)		€. 5,50
SBRICIOLATA (Dippers, salciccia sbriciolata, provola affumicata, polvere del diavolo,pepe)		€. 5,50

* (Prodotto congelato all'origine)

Taglieri



TAGLIERE DEL BIRRATTIERE

€. 13,00

(PROSCIUTTO CRUDO, SALAME NAPOLI, MORTADELLA CON PISTACCHIO, SPECK ALTO ADIGE, SPIANATA CALABRA PICCANTE, PANCETTA DEL CONTADINO, BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA, FORMAGGIO VARIEGATO MISTO SAPORI, MIELE, BRUSCHETTA CON POMODORINI, TARALLINI)

MADE IN SUD (consigliato 2 persone)

€. 25,00

(PROSCIUTTO CRUDO, SALAME NAPOLI, MORTADELLA CON PISTACCHIO, SPECK ALTO ADIGE, SPIANATA CALABRA, PANCETTA DEL CONTADINO, FORMAGGIO VARIEGATO MISTO SAPORI, MIELE, BOCCONCINI DI BUFALA CAMPANA, TERRINA PARMIGIANA DI MELANZANE, BRUSCHETTE CON POMODORINI, TARALLINI)

TAGLIERE DELLO SBRODOLONE (consigliato X 4 persone)

€. 45,00

(PROSCIUTTO CRUDO, SALAME NAPOLI, MORTADELLA CON PISTACCHIO, SPECK ALTO ADIGE, SPIANATA CALABRA, PANCETTA DEL CONTADINO, FORMAGGIO VARIEGATO MISTO SAPORI, MIELE, ZIZZONA DI BUFALA CAMPANA (500 gr), TERRINA PARMIGIANA DI MELANZANE, BRUSCHETTE CON POMODORINI, MIELE, TARALLINI)

LA BIANCA DEI BIRRATTIERI (consigliato X 2 persone)

€. 16,00

(ZIZZONA DI BUFALA CAMPANA (500 gr), BRUSCHETTE CON POMODORINI, TERRINA PARMIGIANA DI MELANZANE, TARALLINI)

LA BIANCA E CRUDO (consigliato X 2 persone)

€. 25,00

(ZIZZONA DI BUFALA CAMPANA (500 gr), PROSCIUTTO CRUDO, BRUSCHETTE CON POMODORINI, TERRINA PARMIGIANA DI MELANZANE, TARALLINI)

Specialità



PASTA CACIO E PEPE (minimo 2 porzioni) cad. € 7,50
(SPEGHETTONI TRAFILATI IN BRONZO, FORMAGGIO PECORINO SARDO, OLIO EXTRA VERGINE, PEPE)

PAPPARDELLE FUNGHI PORCINI/SALSICCIA (minimo 2 porzioni) cad. € 8,50
(PAPPARDELLE TRAFILATI IN BRONZO, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA SBRICIOLATA, GRANA PADANA, OLIO EXTRA VERGINE, POMODORINI, PEPE)

'O SCARPARELLO (minimo 2 porzioni) cad. € 7,50
(PACCHERI TRAFILATI IN BRONZO, FORMAGGIO PECORINO SARDO, OLIO EXTRAVERGINE, PEPE, GRANAPADANO, PEPERONCINO, POMODORINI, AGLIO, BASILICO, SALE)

RAVIOLI FUNGHI PORCINI E SALSICCIA (minimo 2 porzioni) cad. € 9,50
(RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA SBRICIOLATA, FONDATA DI GRANA PADANO, OLIO EXTRA VERGINE, PEPE, PREZZEMOLO)

FAGIOLI ALLA MESSICANA cad. € 7,00
(FAGIOLI, SALSICCIA, PANCETTA DEL CONTADINO, GOCCE DEL DIAVOLO, CROSTINI DI PANE CASERECCIO)

Panini



TIBERIO € 8,00
(PORCHETTA ARTIGIANALE DI MONTAGNA, PROVOLA DI AGEROLA, FUNGHI PORCINI, INSALATA)

CICERONE € 10,50
(HAMBURGER DI SCOTTONA 200 Gr., PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI DI SORRENTO, INSALATA, OLIO E.V.O)

CLEOPATRA € 14,00
(DOPPIO (2) HAMBURGER DI SCOTTONA 200 Gr., PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI DI SORRENTO, INSALATA, OLIO E.V.O, KETCHUP, MAIONESE)

OTTAVIANO € 7,50
(SALSICCIA, PROVOLA DI AGEROLA, SPECK ALTO ADIGE, INSALATA, POMODORI DI SORRENTO)

NERONE € 8,00
(PORCHETTA D'ARICCIA, PROVOLA DI AGEROLA, MELANZANE GRIGLIATE, BACON, INSALATA, SENAPE)

- AUGUSTO** €. 9,50
(HAMBURGER DI SCOTTONA 200 Gr, PROVOLA DI AGEROLA, PATATE AL FORNO AROMATIZZATE)
- ANNIBALE** €. 8,50
(SALSICCIA NAPOLI, PHILADELFHIA, POMODORI DI SORRENTO, CIPOLLA CRUDA, PROSCIUTTO CRUDO, MAIONESE, INSALATA)
- CORNELIA** €. 8,00
(PULLED PORK, CIPOLLA CARAMELLATA, CHEDDAR, POMODORI DI SORRENTO, INSALATA CROCCANTE)
- CALIGOLA** €. 8,50
(PULLED PORK, PROVOLA DI AGEROLA, MELANZANE ALLA GRIGLIA, CROCCANTE BACON, INSALATA CROCCANTE, TABASCO)
- TITO** €. 7,50
(PROVOLA DI AGEROLA, BROCCOLI SCOPPIETTATI, SALSICCIA ALLA BRACE)

Saltimbocca



- CAPRI** €. 6,50
(PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, FUNGHI CHAMPIGNON)
- ISCHIA** €. 5,50
(MORTADELLA, MELANZANE ARROSTITE, PROVOLA DI AGEROLA, GRANELLA DI PISTACCHIO)
- PROCIDA** €. 6,00
(SPECK ALTO ADIGE, PROVOLA DI AGEROLA, MISTO FUNGHI)
- STROMBOLI** €. 7,50
(PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO)
- NISIDA** €. 6,50
(PANCETTA DEL CONTADINO, PROVOLA DI AGEROLA, FUNGHI PORCINI, PEPE)
- ELBA** €. 6,00
(SPIANATA CALABRA, PROVOLA DI AGEROLA, FUNGHI CHAMPIGNON TRIFOLATI)
- POSITANO** €. 7,00
(PROVOLA DI AGEROLA, BROCCOLI E SALSICCIA ALLA BRACE)

AMALFI

(SALSICCIA ALLA BRACE, PATATE AL FORNO, FUNGHI CHAMPIGNON)

€. 6,00

SALIFORNIA

(WURSTEL, BACON, PROVOLA, PATATINE , MAIONESE)

€. 6,00

PANNUOZZO



RUSTICO

(PROVOLA, BROCCOLI SCOPPIETTATI, SALSICCIA)

€. 8,50

MONTAGNARO

(SPECK ALTO ADIGE, PROVOLA, MISTO FUNGHI)

€. 8,50

CAMPAGNOLO

(PANCETTA DEL CONTADINO, PROVOLA, FUNGHI PORCINI, PEPE)

€. 9,00

PRIMAVERA

(PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO)

€. 9,50

Braceria



TOMAWAHAK (ASCI DA GUERRA) *

(BOVINO PLATINUM PRIME (1,2 Kg circa), CRAUTI, PATATE AL FORNO)

all'etto €. 4,50

TAGLIATA DEI BIRRATTIERI*

(TAGLIATA DI BLACK ANGUS (circa 400 gr), SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI, RUCOLA, OLIO EXTRA VERGINE, GLASSA DI ACETO BALSAMICO, SCAGLIE DI GRANA PADANA)

€. 18,00

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI*

€. 20,00

(TAGLIATA DI BLACK ANGUS (circa 400 gr), SU LETTO DI RUCOLA, PORCINI, RUCOLA, OLIO EXTRA VERGINE, GLASSA DI ACETO BALSAMICO, SCAGLIE DI GRANA PADANA)

COSTATA DI VITELLO*

all'etto €. 4,00

(T.BONE DI SCOTTONA (circa.500 gr), INSALATA MISTA, PATATINE)

GRILL MIX MAIALE*

€. 15,00

(SALSICCIA, COSTINA DI MAIALE, COSTATA DI MAIALE, BOCKWURSTELL, PATATE AL FORNO, FUNGHI CHAMPIGNON, GLASSA DI ACETO BALSAMICO)

ENTRECOTE DI FILETTO DI VITELLO*

€. 20,00

(FILETTO DI CHUCKROLL IRLANDA (circa 400 gr), SU LETTO DI RUCOLA, POMODORINI, RUCOLA, OLIO EXTRA VERGINE, SCAGLIE DI GRANA PADANO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO)

HAMBURGER DEL BIRRATTIERE*

€. 10,50

(HAMBURGER DI SCOTTONA (200 gr.), INSALATA MISTA, PATATE CHIPS, CRAUTI, GLASSA DI ACETO BALSAMICO)

RIBS DI MAIALE *

€. 15,00

(COSTINE DI MAIALE BABY BACK (600 gr) SALSA BARBECUE, CRAUTI, PATATE AL FORNO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO)

COSTATA ALLA FIORENTINA *

all'etto €. 4,00

(T.BONE DI VITELLO DI SCOTTONA (1 kg), INSALATA MISTA E PATATINE)

STINCO DI MAIALE

€. 14,00

(MAIALE (600 gr), CRAUTI, PATATE AL FORNO)

*(Comunica la tua cottura preferita, se non specificato saranno serviti con cottura media).



Crostoni



IL BIRRATTIERE	€. 7,50
(PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA PADANO, POMODORINI, OLIO E.V.O.)	
PISTACCHIONE	€. 5,50
(MORTADELLA CON PISTACCHIO, PROVOLA DI AGEROLA, GRANELLA DI PISTACCHIO)	
ETRUSCO	€. 6,00
(SPEACK ALTO ADIGE, PROVOLA DI AGEROLA, RUCOLA)	
DIABLO	€. 7,50
(SALSICCIA ALLA BRACE, PROVOLA DI AGEROLA, PATATE AL FORNO, FUNGHI PORCINI)	
BOSCAIOLO	€. 6,00
(PANCETTA DEL CONTADINO, PROVOLA DI AGEROLA, FUNGHI CHAMPIGNON)	
VIA COL VENTO	€. 6,00
(SPIANATA PICCANTE, PROVOLA DI AGEROLA, MELANZANE GRIGLiate, GOCCE DEL DIAVOLO)	
LO ZOTICONE	€. 7,00
(PROVOLA DI AGEROLA, BROCCOLI SCOPPIETTATI, SALSICCIA ALLA BRACE)	

Contorni

TERRINA PARMIGIANA DI MELANZANE ALLA NAPOLETANA	€. 4,00
(MELANZANE, POMODORO, PROVOLA DI AGEROLA, FORMAGGIO, BASILICO FRESCO)	
TRIS DI CONTORNI	€. 6,00
(PATATE AL FORNO, MELANZANE ARROSTITE, MISTO FUNGHI PORCINI E CHAMPIGNON)	
INSALATA MIX	€. 4,00
(LATTUGHINO, RUCOLA, POMODORINI, OLIO EXTRA VERGINE)	
RICOTTA CON MIELE & PISTACCHIO	€. 5,00
(RICOTTA DI BUFALA gr 250 ADAGIATA SUL LETTO DI RUCOLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, MIELE)	

Selezione bibite / acqua

COCACOLA	CL 33	€. 2,00
COCACOLA ZERO	CL 33	€. 2,00
ACQUA GASATA	CL 50	€. 1,00
ACQUA NATURALE	CL 50	€. 1,00
ACQUA GASATA	CL 100	€. 2,00
ACQUA NATURALE	CL 100	€. 2,00

Selezione Vini

FALANGHINA DOC (bianco) cl 75	€ 10,00
LACRYMA CHRISTI DOC (rosso) cl 75	€ 15,00
PRIMITIVO DOC cl 75	€ 15,00
SANGUE DI GIUDA DOC (rosso frizzantino) cl 75	€ 15,00
BRACHETTO cl 75	€ 15,00
PROSECCO cl 75	€ 15,00
MORELLINO DI SCANSANO DOC cl 75	€ 15,00
AGLIANICO cl 75	€ 12,00
NEGROAMARO DOC cl 75	€ 15,00
MONTEPULCIANO DOC cl 75	€ 10,00
SANGRIA cl 100	€ 8,00
CALICE DI VINO	€ 4,00

Dessert's



Nutellotto

€. 6,00



Cheese cake Pistacchiato

€. 5,00



Ricotta e Pera

€. 5,00



Semifreddo al pistacchio

€. 4,50



Tartufo Bianco

€. 3,50

Tartufo Nero

€. 3,50

Tartufo al Pistacchio

€. 4,00



Cheesecake

€. 5,50



Mama che Bueno

€. 5,50



O Cor è Napule

€. 5,50



Nociomandorlacchio

€. 5,50



Nociomandopistacchiato

€. 5,50

*Coperto, salse (Maionese, Ketchup, BBQ), e servizio del nostro personale in sala

€. 1,00

*Coperto, e servizio del nostro personale in sala con supplemento serata musicale

€. 3,00

**"per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio".*

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

