

ST. PATRICK IRISH PUBLIC HOUSE



SINCE

2020



BURGER & BEER

# MENÚ



# BIRRE ALLA SPINA



## AUGUSTINER EDELSTOFF

gradazione: 5,6 %  
tipologia: hell  
paese: Germania  
colore: giallo dorato  
aroma: dolce con profumi di cereali e miele con piacevole nota erbacea  
metodo di produzione: bassa fermentazione

30cl € 3,5  
50cl € 5,5  
1L € 11



## SCHNEIDER HEFEWEISSBIER

gradazione: 5,2 %  
tipologia: weisse  
paese: Germania  
colore: dorato leggermente velato  
aroma: intrigante variegato e pulito, sentori di banana e biscotto  
metodo di produzione: alta fermentazione

30cl € 3,5  
50cl € 5,5  
1L € 11



## DELIRIUM TREMENS

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: leggermente di malto, speziato con forte tocco di alcool  
metodo di produzione: alta fermentazione

33cl € 5,5  
50cl € 7,5



## SUPER 8 IPA

gradazione: 6 %  
tipologia: ipa  
paese: Belgio  
colore: ambrato  
aroma: note di agrumi che dona un buon equilibrio e complessità  
metodo di produzione: alta fermentazione

33cl € 4  
50cl € 6



## GUINNESS STOUT

gradazione: 4,20%  
tipologia: stout  
paese: Irlanda  
colore: rosso rubino  
aroma: aroma di malto tostato, caffè e cioccolato  
metodo di produzione: alta fermentazione

1/2 pinta € 4  
pinta € 6,5



## GILDENBIER SCOTCH

gradazione: 7 %  
tipologia: scotch ale  
paese: Belgio  
colore: scuro  
aroma: sentori maltati la rendono particolarmente facile da bere  
metodo di produzione: alta fermentazione

25cl € 4  
50cl € 6,5



## BAD STRONG ALE

gradazione: 9 %  
tipologia: strong ale  
paese: Italia  
colore: ambrata  
aroma: dolce  
metodo di produzione: alta fermentazione

33cl € 5  
50cl € 6,5



Coperto € 1,5



# BIRRE IN BOTTIGLIA

GERMANIA



## SCHNEIDER AVENTINUS

gradazione: 8,2%  
paese: Germania  
colore: ambrata  
aroma: frutta secca,  
fruttato e maltato

bott. da 50cl € 6



## AUGUSTINER LAGERBIER HELLE

gradazione: 5,2%  
tipologia: helles  
paese: Germania  
colore: bionda  
aroma: maltato

bott. da 33cl € 4



INGHILTERRA



## SIDRO THATCHERS

gradazione: 4,8%  
tipologia: sidro di mele  
paese: Inghilterra  
colore: dorato

bott. da 50cl € 6,5



BELGIO



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## BOUCANIER GOLD

gradazione: 11%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: maltato e corposo  
bott. da 33cl € 6



## SUPER 8 EXPORT GLUTENFREE

gradazione: 4,8%  
tipologia: pilsner  
paese: Belgio  
colore: dorata  
aroma: aroma luppolato  
bott. da 33cl € 5



## CARLO V BIONDA

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: speziato e luppolato  
bott. da 33cl € 5



## DELIRIUM ARGENTUM

gradazione: 7%  
tipologia: ipa  
paese: Belgio  
colore: ramato  
aroma: fruttato  
bott. da 33cl € 6



## ORVAL

gradazione: 6,2%  
tipologia: pale ale  
paese: Belgio  
colore: biondo arancio  
aroma: maltata e fruttata  
bott. da 33cl € 6



## DELIRIUM NOCTURNUM

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: scuro  
aroma: malto e caramello  
bott. da 33cl € 6



## CARLO V ROSSA

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: rossa  
aroma: dolce e luppolato  
bott. da 33cl € 5



DANIMARCA



# BIRRE IN BOTTIGLIA



## MIKKELER HAZY

gradazione: 4,9%  
tipologia: ipa  
paese: Danimarca  
colore: biondo velato  
aroma: agrumato, erbaceo  
e fruttato  
latt. da 33cl € 6,5



## MIKKELER IPA

gradazione: 5,5%  
tipologia: ipa  
paese: Danimarca  
colore: biondo velato  
aroma: agrumato, erbaceo  
e fruttato  
latt. da 33cl € 6

# BIRRE ANALCOLICHE



## PARANOIA

gradazione: 0,3%  
tipologia: ipa  
paese: Belgio  
colore: biondo velato  
aroma: luppolata arricchita  
con sapori tropicali  
bott. da 33cl € 6



## DELIRIO

gradazione: 0,4%  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: di malto arricchito  
da note apeziate e fruttate  
bott. da 33cl € 6



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## GEUZE BOON

gradazione: 7%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: note di limone  
pepe e vaniglia  
bott. da 25cl € 6,5



## FARO BOON

gradazione: 5%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: marrone chiaro  
aroma: tipicamente dolce  
leggermente aspro  
bott. da 25cl € 6,5



## FRAMBOISE BOON

gradazione: 5%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: rosé  
aroma: fruttato tendente  
all'acidulo con sentori di  
lamponi e mandorla amara  
bott. da 25cl € 6,5



## KRIEK BOON

gradazione: 4%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: rosato  
aroma: fruttato con note di  
amarena e mandorle  
bott. da 25cl € 6,5



# DRINK LIST



## LONDON MULE

Gin Hendrick's, ginger beer, lime € 8



## AMERICANO

Bitter Pallini, vermouth "V" di Torino, soda € 8



## NEGRONI

Bitter Pallini, vermouth "V" di Torino, gin Hendrick's € 8



## GIN TONIC

Gin Hendrick's, tonica € 10

Gin Nordes, tonica € 12

Gin Tanqueray, tonica € 8

Gin Roku, tonica € 10



## GIN LEMON

Gin Hendrick's e limonata € 10

Gin Roku e limonata € 10

Gin Nordes e limonata € 12

Gin Tanqueray e limonata € 8



## MOSCOW MULE

Vodka moskovskaya, ginger beer, succo di lime € 8



## APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda € 7

## CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, soda € 7



# SANGRIA

## LANCERS SANGRIA

Grado alcolico 8%

75 cl € 10

# BIBITE



in VETRO

ACQUA NATURALE SAN BERNARDO 50cl € 2,5

ACQUA FRIZZANTE SAN BERNARDO 50cl € 2,5



SPEZI

33cl € 2,5

COCA ZERO

33cl € 2,5

COCA

33cl € 2,5

ARANCIATA SIBI

35cl € 3,5

GASSOSA SIBI

35cl € 3,5



in PET

ACQUA NATURALE SAN BERNARDO 50cl € 1,5

ACQUA FRIZZANTE SAN BERNARDO 50cl € 1,5



The Sibi 35,5cl € 3,5

Limone, Pesca e Miele



# VINI

## “BOLLICINE”

### 075 carati millesimato

Azienda Vitivinivola PIERA 1899 (Friuli Venezia Giulia)

Uve 80% Glera, 20% Chardonnay

Grado alcolico 11%

Caratteristiche Giallo paglierino, fruttato di mela verde, pera e sentori agrumati.



€ 15

## “I BIANCHI”

### IDENTITAS Falanghina del Sannio DOP

Azienda Vitivinivola Cantina di Solopaca (Campania)

Uve 100% Falanghina

Grado alcolico 14%

Caratteristiche note agrumate, frutta gialla matura con una nota minerale e affumicata



€ 18

## “I ROSATI”

### EPHYRA - Campania IGP

Azienda Vitivinivola Rossella Cicalese (Campania)

Uve Aglianico

Grado alcolico 13%

Caratteristiche Frutta rossa al naso, ciliegia, agrumi, prugna bianca e mela, fresco con buona consistenza



€ 20

## “I ROSSI”

### KAPEMORT

Azienda DONNACHIARA (Campania)

Uve 100% Aglianico

Grado alcolico 13%

Caratteristiche Strutturato, al naso tipico con gusto deciso e morbido.



€ 18

### AVOGLIA Primitivo Puglia IGP

Azienda Vitivinivola CHECCI

Primitivo (Puglia)

Uve Primitivo

Grado alcolico 13,5%

Caratteristiche Profumi di frutti a bacca rossa, mora e prugna.



€ 18



# FRIGGITORIA

Patatine fritte*	€ 4/7	media/grande
Dippers fritte*	€ 4,5/7,5	media/grande
Twister fritte*	€ 5/8	media/grande
Anelli di cipolla*	€ 3	5 pezzi
Mucho gusto*	€ 3	3 pezzi
Jalapenos*	€ 3,5	3 pezzi
Polpette di pulled pork homemade	€ 8	4 pezzi
Alette di pollo*	€ 4	5 pezzi
Nuggets*	€ 3	6 pezzi
Kentucky chicken tender homemade	€ 8	4 pezzi
Porchetta strips homemade con maionese	€ 5	4 pezzi
Chicken basket	€ 9	8 pezzi
2 chicken tender, 2 nuggets, 2 mucho gusto, 2 alette di pollo		
Chicken basket XL	€ 16	16 pezzi
4 chicken tender, 4 nuggets, 4 mucho gusto, 4 alette di pollo		

Aggiunta wurstel o bacon alle patatine € 1,5  
Aggiunta pulled pork alle patatine € 4,5

# NACHOS

Nachos cheddar	€ 4,5
Nachos cheddar e pulled pork homemade	€ 6,5
Nachos cheddar e spicy jalapenos	€ 5
Nachos cheddar, pulled pork e spicy jalapenos	€ 7
Nachos guacamole	€ 3,5
Nachos guacamole e pulled pork homemade	€ 6,5
Nachos cheddar pulled pork e guacamole	€ 8,5
Nachos cheddar pulled pork guacamole e spicy jalapenos	€ 9

# PATATE AL TEGAME

Homemade cotte al forno

PATATE E CHEDDAR	€ 5
PATATE CHEDDAR E PULLED PORK	€ 7
PATATE CHEDDAR E BACON	€ 6
PATATE CHEDDAR E SALSICCIA	€ 6
PATATE E PROVOLA	€ 5
PATATE PROVOLA E SALSICCIA	€ 6
PATATE PROVOLA E PORCHETTA	€ 6

# GRAN FRITTO MISTO

Dippers, Twister, Patatine, Anelli di cipolla,  
Alette di pollo, Jalapenos (prodotti surgelati) con salse a scelta dello chef € 14/18 x 2 pe

# AGGIUNTA SALSE

Maiò Lime e pepe rosa homemade	+ 2 €
Segreta homemade	
Salsa agropiccante homemade	
Salsa cheeseburger homemade	
Salsa piccante habanero homemade	

Cheddar	+ 2 €
Burro di arachidi	

\*prodotto surgelato



# PANINI CLASSICI \*

Hamburger € 4

Cheeseburger € 4,5

Bacon cheeseburger € 5,5

Cotoletta burger € 5

Salsiccia burger € 4

Cornflakes burger € 4,5

Pulled Pork burger € 6,5

Chicken burger € 4,5

Porchetta burger € 6

\* il prezzo può variare a seconda delle aggiunte

## KIDS

IRON MAN Hamburger e patatine € 7

CAPITAN AMERICA Cotoletta e patatine € 7

THOR Wurstel e patatine € 7

# IL NOSTRO PANINO PIÚ ICONICO IN TRE VERSIONI

## CHEESEBURGER SBAGLIATO CLASSIC

Hamburger di scottona,  
provola impanata e fritta, cipolla caramellata,  
iceberg, pomodori, salsa cheeseburger, bacon

€ 10

## CHEESEBURGER SBAGLIATO PORK

Hamburger di scottona, irish pulled pork BBQ  
homemade, provola impanata e fritta, cipolla  
caramellata, iceberg, pomodori, salsa  
cheeseburger, bacon

€ 14,5

## DOUBLE CHEESEBURGER SBAGLIATO

Doppio hamburger di scottona,  
doppia provola impanata e fritta, cipolla caramellata,  
iceberg, pomodori, doppia salsa cheeseburger, bacon

€ 16

# CHEESEBURGER SBAGLIATO



# PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"



## LIVERPOOL

€ 7

Cotoletta di pollo artigianale, patatine, iceberg e pomodori, salsa segreta



## BIRMINGHAM

€ 6,5

Hamburger di pollo impanato nei corn flakes homemade, patatine, iceberg, maionese al lime e pepe rosa

## SMASH BURGER

Smash burger singolo, salsa segreta, cheddar, bacon

Smash doppio 10,50€  
Smash triplo 14,50€  
Smash quadruplo 18,50€

€ 6,5



## DORIAN GRAY

Straccetti di pollo, patate al forno, provola, maionese, bacon

€ 7,5



## BELFAST

Hamburger scottona italiana, cheddar fuso, iceberg, bacon

€ 6

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5



# PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"



€ 6,5

## LOS POLLOS

Hamburger di pollo grigliato, melanzane funghetto, rucola, scaglie grana, maionese Lime e pepe rosa



€ 8

## NEWCASTLE

Hamburger scottona italiana, iceberg, bacon, anelli di cipolla, salsa barbecue, cheddar

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIO CHEDDAR + € 2



€ 6,5

## CELTIC

Hamburger di salsiccia, melanzane a funghetto, provola, maionese



€ 8

## ST. JOSEPH

Hamburger di scottona italiana, cheddar fuso, bacon, cipolla caramellata, patate al forno

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIO CHEDDAR + € 2



€ 8

## JORDAN BELFORT

Hamburger scottona italiana, Bacon, Provola, Cipolle caramellate, Burro d'arachidi homemade, Arachidi salate.

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIA PROVOLA + € 2

# PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"



## GEORGE BEST

Hamburger scottona italiana, salsiccia sbriciolata, provola affumicata, chips, salsa segreta

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 7,5



## KILKENNY

Irish Pulled pork BBQ homemade, cheddar fuso, bacon, cipolla caramellata

DOPPIO PULLED PORK + € 4,5  
DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 9



## DOUBLE BIG MC PATRICK

Doppio hamburger scottona, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla fresca, cetriolini, salsa burger, iceberg

TRIPLO HAMBURGER + € 2,5  
PULLED PORK + € 4,5  
TRIPLOO CHEDDAR + € 2

€ 12



## EL PORCO LOCO

Pulled Pork homemade, cheddar fuso, candy bacon caramellato alla BBQ e miele, anelli di cipolla, burro di arachidi homemade

DOPPIO PULLED PORK + € 4

€ 11,5



## 50 SFUMATURE DI PORCO

Hamburger scottona italiana, irish pulled pork bbq homemade, porchetta, cipolla caramellata, bacon, cheddar, salsa barbecue

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIO PULLED PORK + € 4,5  
DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 13

# PANINI VEG

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"

## VEGAN BURGER

Hamburger vegano, iceberg e pomodori

€ 6



## VEG FUNGHETTO

Doppia provola frita, melanzane a funghetto, salsa segreta

€ 7



## VEG ARACHIDE

Doppia provola frita, cipolla caramellata, burro d'arachidi

€ 7



# SPECIALITÀ HOMEMADE

"Ribs e Pulled pork non subiranno modifiche essendo ricette ricercate e studiate appositamente per garantire e Valorizzare la qualità del prodotto"

**IRISH RIBS BBQ** circa 800gr con dippers

€ 20

**PULLED PORK** circa 300gr con dippers

€ 12

## PIATTI DI CARNE

**TAGLIATA DI ENTRECÔTE** circa 300gr con contorno di rucola pomodorini e scaglie di grana € 16

**PORCHETTA** con con patate al forno € 12

**TAGLIATA DI POLLO** con contorno di rucola pomodorini e scaglie di grana € 10

**VEGAN BURGER** con verdure grigliate € 8

**HAMBURGER DI SCOTTONA** 2x100GR con patate al forno € 8

**PETTO DI POLLO GRIGLIATO** con verdure grigliate € 8

**HAMBURGER DI SALSICCIA** con patate al forno € 8

**COTOLETTA ARTIGINALE** con patatine € 7,5

**WURSTEL** con patatine € 5,5

## CONTORNI

**VERDURE GRIGLIATE ZUCCHINE E MELANZANE** (già condite) € 3

**INSALATA MISTICANZA** € 3

**PATATE AL FORNO** € 3

**MELANZANE A FUNGHETTO** € 3

## INSALATONE

**GALWAY** € 6

Insalata misticanza, pomodorini, crostini di pane

**BRISTOL** € 8

Insalata misticanza, straccetti di pollo, pomodorini, maionese, crostini di pane

**NOTTINGHAM** € 8,5

Insalata misticanza, straccetti di pollo, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodorini, crostini di pane

**WICKLOW** € 8,5

Insalata misticanza, straccetti di pollo, cipolla fresca, crostini di pane



# CHUPITERIA

<b>WHISKY SCOZIA</b>	€
Berry Bros & Rudd Speyside	5
Berry Bros & Rudd Sherry	5
Lagavulin 8 anni Islay	6
<b>WHISKEY IRLANDA</b>	
Temple bar irish whiskey	5
Bushmills irish whiskey	3
Jameson irish whiskey	3
Tullamore irish whiskey	3,5
<b>WHISKEY USA</b>	
Jack Daniel's whiskey	3,5
Jack Daniel's whiskey miele	3,5
Jack Daniel's whiskey apple	3,5
Fireball cannella	3,5
<b>GRAPPA</b>	
Grappa bianca	2,5
Grappa barricata	2,5
<b>RUM</b>	
Rum Don Papa	4
Kraken	3
Barceló imperial	3
<b>RUM AROMATIZZATI</b>	2
Caramello, miele, cocco, cioccolato, cannella	
<b>VODKA</b>	
Vodka Moskowskaya	2
Vodka al caramello	4
<b>TEQUILA</b>	
Jose Cuervo Especial	3
Mezcal Peloton de la muerte	3,5
<b>SAMBUCA</b>	2
<b>ASSENZIO</b>	3
<b>CAFFÉ</b>	0,5
<b>AMARO</b>	
amaro bomba carta	4
amaro augustiner	3
amaro washington	3

# DEGUSTAZIONE

<b>WHISKY SCOZIA</b>	
Berry Bros & Rudd Speyside	8
Berry Bros & Rudd Sherry	8
Lagavulin 8 anni Islay	10
<b>WHISKEY IRLANDA</b>	
Temple bar irish whiskey	8
Bushmills irish whiskey	6
Jameson irish whiskey	6
Tullamore irish whiskey	7
<b>WHISKEY USA</b>	
Jack Daniel's whiskey	7
Jack Daniel's whiskey miele	7
Jack Daniel's whiskey apple	7
Fireball cannella	7
<b>RUM</b>	
Rum Don Papa	8
Kraken	6
Barceló imperial	6





### TARTELLETTA LIMONE FLAMBE'

Pasta frolla con crema ai  
limoni siciliani ricoperta  
di meringa flambè 6



### CHOCO SOFT VEGAN



Pan di Spagna inzuppato al caffè,  
crema al caffè e crema profumata  
alla vaniglia con gocce di  
cioccolato fondente; 6  
decorato con polvere di cacao e  
gocce di cioccolato fondente.



### APPLE TARTLET

Tipica tortina americana con  
pasta 6  
frolla al burro, mele in pezzi,  
decorata  
con zucchero e cannella.



### INCANTO AL CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO



Ricca crema al caramello salato  
con inclusioni di crema al  
cioccolato 6  
decorato con pepite di cioccolato e  
crumble al burro.



## CHUPITO

### RUM

CANNELLA 2  
CARAMELLO

COCCO

MIELE

WHISKY JACK DANIEL'S

OLD N.7

HONEY 3,50

CINNAMON

APPLE

## LIQUORI

LIMONCELLO 2

MELONCELLO

LIQUIRIZIA

AMARO DON CARLO  
CHOCOLATE 3

Amaro Don Carlo Chocolate  
nasce dal connubio col  
cacao, in un perfetto  
equilibrio di note speziate e  
cioccolatose

CAFFE' 0,50

CAFFE' GINSENG 1



### TIRAMISU'

L'eccellenza della tradizione per  
una ricetta esclusiva: crema al  
mascarpone, savoiardi inzuppati  
al caffè e decorazione al cacao. 6



### NEW YORK CHEESECAKE



L'originale cheesecake americana  
con una crema al formaggio  
profumata  
alla vaniglia. 6



### BLACK BISCUITS



Pan di Spagna al cacao farcito  
con crema al formaggio e  
granella di biscotto  
ricoperta di cioccolato. Decorata  
con granella di biscotto nero e  
crema alla nocciola. 6



DELIZIA AL PISTACCHIO/  
LIMONE\*\* 5,5

senza glutine/lattosio\*



\*latte delattosato

\*\*secondo disponibilità



Filosa  
pasticceria



CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO 5



CHEESECAKE NOCCIOLA 5



## ST. PATRICK SOC.COOP.

### AVVISO ALLA CLIENTELA

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI. COSI' COME PREVISTO DAL REGOLAMENTO UE 1169/2011 ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    - b) maltodestrine a base di grano (1);
    - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
    - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
  3. Uova e prodotti a base di uova.
  4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
    - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
    - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
  5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
  6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
    - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
    - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
    - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
  7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
    - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
    - b) lattolo.
  8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Ca.ya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  9. Sedano e prodotti a base di sedano.
  10. Senape e prodotti a base di senape.
  11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
  13. Lupini e prodotti a base di lupini.
  14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L 304/43

BATTIPAGLIA (SA) LI: 10/10/2023

St. Patrick Soc. Coop.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Viale Brodolini, 62  
84091 Battipaglia (Sa)  
Tel. 388 8617492  
mail: info@stpatrickirishpub.it

