



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: 4,2%
tipologia: stout
paese: Irlanda
colore: rosso rubino
aroma: aroma di malto tostato, caffè e cioccolato
metodo di produzione: alta fermentazione

50cl € 6



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 € 3

50cl € 6



BAD STRONG ALE

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

33cl € 5

50cl € 6,5



TÊTE DE MORT

gradazione: 8,1 %
tipologia: triple
paese: Belgio
colore: bionda
aroma: Floreale, fruttato e maltato
metodo di produzione: alta fermentazione

25cl € 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 HELL

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

bott. da 33cl € 4



INGHILTERRA



THOMAS HARDY

gradazione: 13,2%
tipologia: barley wine
paese: Inghilterra
colore: ambrato
aroma: note di caramello,
frutta secca, cioccolato

bott. da 25cl € 18



SIDRO THATCHERS

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

bott. da 50cl € 6,5





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*	€ 4,5/7,5 media/grande
Anelli di cipolla*	€ 3 5 pezzi
Mucho gusto*	€ 3 3 pezzi
Jalapenos*	€ 3,5 3 pezzi
Bocconcini di pulled pork*	€ 4 4 pezzi
Alette di pollo*	€ 4 5 pezzi
Double stick chicken*	€ 6 4 pezzi
Nuggets*	€ 3 6 pezzi
Bandidos*	€ 4,5 5 pezzi
Porchetta strips homemade con maionese	€ 5 4 pezzi
Chicken basket 2 bandidos, 2 nuggets, 2 mucho gusto, 2 alette di pollo	€ 8 8 pezzi
Chicken basket XL 4 bandidos, 4 nuggets, 4 mucho gusto, 4 alette di pollo	€ 15 16 pezzi

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
PATATE PORCINI E PROVOLA	€ 7
PATATE ZUGCA PROVOLA E PORCHETTA	€ 7,5

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	
CHOCO BBQ 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 PIÙ 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

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

€ 6,5

P4

Porchetta di Ariccia IGP, provola, patate al forno, porcini

DOPPIA PORCHETTA + € 4
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 8,5



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

SMASH BURGER

Smash burger singolo, salsa segreta, cheddar, bacon

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

€ 6,5

KILKENNY

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

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

€ 9

MONTANARO

Hamburger di salsiccia, porcini, patate torno, provola aff.

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

€ 7,5

MAESTRO RAFA

Hamburger di salsiccia, provola frita, crema di friarielli, maionese, granella di pane (taglio, olio e peperoncino)

€ 7,5

PANINI

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



PORCO ARANCIO

Hamburger di salsiccia, provola fritta, zucca saltata, maionese

€ 7,5



LEEDS

Hamburger scottona italiana, funghi porcini, provola, porchetta, iceberg e maionese

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

€ 8



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"



VEG ZUCCA

Zucca saltata, maionese, doppia provola fritta

€ 7



VEGAN BURGER

Hamburger vegano, iceberg e pomodori

€ 6



VEG FUNGHETTO

Doppia provola fritta, melanzane a funghetto, salsa segreta

€ 7

PANINI VEG

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



VEG FRIARIELLO

Doppia provola fritta, crema di friarielli, maionese, granella di pane (aglio, olio e peperoncino)

€ 7



VEG PORCINI

Porcini, doppia provola fritta, maionese

€ 7,5



VEG ARACHIDE

Doppia provola fritta, 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
PULLED PORK circa 300gr con dippers

€ 20
€ 12

PIATTI DI CARNE

TAGLIATA DI ENTRECÔTE circa 300gr con porcini e grana € 22
TAGLIATA DI ENTRECÔTE circa 300gr con contorno di rucola pomodorini e scaglie di grana € 16
TAGLIATA DI POLLO con porcini e grana € 14

PORCHETTA con patate al forno € 12

TAGLIATA DI POLLO con contorno di rucola pomodorini mais 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 GRIGLATE ZUCCHINE E MELANZANE (già condite) € 3
INSALATA MISTICANZA € 3
PATATE AL FORNO € 3
MELANZANE A FUNGHETTO € 3
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 4
CREMA DI ZUCCA € 3
CREMA DI FRIARIELLI € 3

INSALATONE

GALWAY € 6
Insalata misticanza, pomodorini, mais, olive nere, crostini di pane
BRISTOL € 8
Insalata misticanza, straccetti di pollo, mais, 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, olive nere, mais, cipolla fresca, crostini di pane



CHUPITERIA

WHISKY SCOZIA

Berry Bros & Rudd Speyside	€ 5
Berry Bros & Rudd Sherry	5
Lagavulin 8 anni Islay	6

WHISKEY IRLANDA

Temple bar irish whiskey	5
Bushmills irish whiskey	3
Jameson irish whiskey	3
Tullamore irish whiskey	3,5

WHISKEY USA

Jack Daniel's whiskey	3,5
Jack Daniel's whiskey miele	3,5
Jack Daniel's whiskey apple	3,5
Fireball cannella	3,5

GRAPPA

Grappa bianca	2,5
Grappa barricata	2,5

RUM

Rum Don Papa	4
Kraken	3
Barceló imperial	3

RUM AROMATIZZATI

Caramello, miele, cocco, cioccolato, cannella	2
---	---

VODKA

Vodka Moskovskaya	2
Vodka al caramello	4

TEQUILA

Jose Cuervo Especial	3
Mezcal Peloton de la muerte	3,5

SAMBUCA

	2
--	---

ASSENZIO

	3
--	---

CAFFÈ

	0,5
--	-----

AMARO

amaro bomba carta	4
-------------------	---

amaro augustiner	3
------------------	---

amaro washington	3
------------------	---

DEGUSTAZIONE

WHISKY SCOZIA

Berry Bros & Rudd Speyside	8
Berry Bros & Rudd Sherry	8
Lagavulin 8 anni Islay	10

WHISKEY IRLANDA

Temple bar irish whiskey	8
Bushmills irish whiskey	6
Jameson irish whiskey	6
Tullamore irish whiskey	7

WHISKEY USA

Jack Daniel's whiskey	7
Jack Daniel's whiskey miele	7
Jack Daniel's whiskey apple	7
Fireball cannella	7

RUM

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;
decorato con polvere di cacao e
gocce di cioccolato fondente.



6

APPLE TARTLET

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



6

INCANTO AL CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO

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



6

CHUPITO

RUM

CANNELLA	
CARAMELLO	2
COCCO	
MIELE	
WHISKY JACK DANIEL'S	
OLD N.7	
HONEY	3,50
CINNAMON	
APPLE	

LIQUORI

LIMONCELLO	
MELONCELLO	2
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) latticolo.**
 - 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 SO₂ 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**

