

Tutti i panini sono conditi con sale, pepe, ed olio Evo bio Visagi

PANINI CON AFFETTATI

PROSCIUTTO COTTO:	€
Solito prosciutto cotto, brie, salsa bernese [3,4,7,9]	8,50
Tradizionale: prosciutto cotto, grana Padano D.O.P., confettura di cipolla [3,7]	9,00
Porcino: prosciutto cotto, gorgonzola D.O.P., misto funghi con porcini [1,3,7]	9,50
Patè: prosciutto cotto, philadelphia, patè di vitello, salsa rosa, tabasco [3,7]	10,50
Veneto: prosciutto cotto, mozzarella fior di latte Campana, carpaccio di tartufo nero [7]	13,00
PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO:	
Squisito: prosciutto crudo, burrata Campana, confettura di fichi [3,7]	10,00
Innocenza: prosciutto crudo, mozzarella fior di latte Campana, pomodoro [3]	10,00
Nostrano: prosciutto crudo, brie fuso, misto funghi con porcini [1,3,7]	10,00
Fiocchetto: prosciutto crudo, brie, cipolla caramellata [7]	10,00
Tartufato: prosciutto crudo, patè di vitello, olio tartufato [7,12]	12,00
MORTADELLA:	
Magutti: mortadella, gorgonzola D.O.P., peperoni lombardi [7]	8,50
Pistacchio: mortadella, burrata Campana, salsa di pistacchi [4,5,7,8]	11,00
4 Castelli: mortadella, grana Padano D.O.P., pomodori secchi, pesto ligure (senza aglio) [3,5,6,7,8]	9,50
COPPA:	
Coppa: coppa, grana Padano D.O.P., miele di castagno [7]	9,00
Emiliano: coppa, brie, olive taggiasche [7,12]	9,00
Piacentino: coppa, rucola, grana Padano D.O.P., carciofini [3,7]	9,50
PANCETTA NOSTRANA:	
Pancetta: pancetta, ricotta tosta Sarda, confettura di cipolla [7]	9,00
Sfizioso: pancetta, gorgonzola D.O.P., filetti di acciughe [4,7,12]	9,00
BRESAOLA CHIAVENNASCA:	
Bresaola: bresaola, grana Padano D.O.P., olive taggiasche [3,7,12]	11,00
Valtellinese: bresaola, philadelphia, rucola, olio tartufato [7,12]	11,00
SALAME NOSTRANO A COLTELLO:	
Classico: salame, grana Padano D.O.P. [3,7]	9,00
Campagnolo: salame, gorgonzola D.O.P., miele di castagno [7]	9,00
Gustoso: salame, ricotta tosta Sarda, carpaccio di tartufo nero [7]	13,00



CHIEDETE IL
**PANINO
DEL GIORNO**



**I NOSTRI
TOAST
SEMPLICE** (7,00 €)

prosciutto cotto e brie

FARCITO (8,50 €)

prosciutto cotto,
brie, carciofini
e pomodori sott'olio

CON TARTUFO (11,00 €)

prosciutto cotto, brie
carpaccio di tartufo nero

Il nostro pane
contiene i seguenti **allergeni:**
1,3,4,6,7,8,11,12

Miele dell'Apicoltura Brenna di Ceriano Laghetto

PANINI CON CARNE

ROAST-BEEF ALL'INGLESE:	€
Distinto: roast-beef, brie fuso, cipolla caramellata, tabasco [3,7]	12,00
My lady: roast-beef, philadelphia, zucchine grigliate sott'olio [7,12]	12,00
My lord: roast-beef, ricotta tosta Sarda [7]	12,00
Prince: roast-beef, brie, rucola, carciofini [7]	12,00

ARROSTO DI TACCHINO:

Light: tacchino, rucola, pomodori, brie, salsa bernese [3,4,7,9,10]	8,50
Fresh: tacchino, zucchine grigliate sott'olio, grana Padano D.O.P. [1,3,7]	9,00

PORCHETTA DI ARICCIA:

Ciociaro: porchetta, grana Padano D.O.P., confettura di cipolla [3,7]	12,50
Nobile: porchetta, ricotta tosta Sarda, miele di castagno [3,7]	12,50
Romano: porchetta, gorgonzola D.O.P., cipolla caramellata [7]	12,50
Chiosco: porchetta, brie fuso, peperoni lombardi, salsa bernese [1,3,4,7,9]	12,50

PANINI CON PESCE

Mare: salmone affumicato, burro chiarificato [3,4,7]	12,00
Mediterraneo: salmone affumicato, burrata Campana [4,7]	12,00
Nordico: salmone affumicato, rucola, pomodoro [4]	12,00
Cantabrico: filetti di acciughe del mare Cantabrico, burro chiarificato, mozzarella fior di latte Campana [3,4,7]	12,00

PANINI VEGETARIANI

Alessandrino: ricotta tosta Sarda, rucola, pomodori secchi, olio tartufato [7,12]	8,00
Genovese: olive taggiasche, grana Padano D.O.P., pesto Ligure (senza aglio)	8,00
Boscaiolo: misto funghi con porcini, grana Padano D.O.P., salsa bernese [3,4,7,9,10]	9,00
Caprese: mozzarella fior di latte Campana, pomodoro, olive taggiasche [7,12]	9,00
Formaggioso: formaggi misti fusi, miele di castagno [3,7]	9,00
Sott'olio: misto di sott'olii, brie fuso e tabasco [1,3,7]	9,00
Parmigiano: zucchine grigliate sott'olio, pomodori, grana Padano D.O.P., mozzarella fior di latte Campana, pesto Ligure (senza aglio) [7,12]	11,00
Nero: burrata Campana, carpaccio di tartufo nero [7]	13,00



Il vino della BOTTEGA



CALICE DI VINO 7,00 €

All'interno
vasta scelta di
VINI ROSSI, BIANCHI
e BOLLICINE

COCKTAILS

SPRITZ (APEROL - CAMPARI)	7,00 €
SHAKERATO AL BITTER CAMPARI	7,00 €
NEGRONI - SBAGLIATO - AMERICANO	9,00 €
CUBA LIBRE	8,00 €
VODKA TONIC con GREY GOOSE	10,00 €
AMARI	5,00 €
GRAPPA	6,00 €
WHISKEY	10,00 €
RUM	10,00/15,00 €

Birre

BIRRA CHIARA IN BOTTIGLIA (33 cl) - 5,00 €

LE ARTIGIANALI - 6,00 €



DOPPELBOCK



AMERICAN IPA



HEMP BLANCHE

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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

GIN TONIC

8,00/15,00 €



SCEGLI IL GIN
CHE PREFERISCI

ANALCOLICI

CRODINO - 4,00 €
BIBITE - 4,00 €
ACQUA MINERALE - 1,50 €
CAFFE' - 1,50 €
CAFFE' SHAKERATO - 4,00 €
SPREMUTA D'ARANCIA - 5,00 €

MENU PIATTI

conditi con sale, pepe, olio Evo bio

Carpaccio di bresaola Chiavennasca, carciofini, grana Padano D.O.P. ^[7]	17,00 €
Carpaccio di roast-beef all'inglese, rucola, ricotta tosta Sarda ^[7]	17,00 €
Carpaccio di mortadella, succo di limone e pepe, crostini con crema di pistacchio ^[5,8,12]	11,00 €
Carpaccio tiepido di porchetta di Ariccia, rucola, pomodori secchi, grana Padano D.O.P. ^[7,12]	18,00 €
Salmone affumicato, rucola, burrata Campana ^[4,7]	21,00 €
Tartare di manzo con burrata Campana ^[7]	19,00 €
Tartare di manzo, misto funghi con porcini, Grana Padano D.O.P. ^[7,12]	19,00 €
Insalata caprese con olive taggiasche ^[12]	11,00 €
Prosciutto crudo con mozzarella fior di latte Campana ^[7]	13,00 €

TAGLIERE DI FORMAGGI^[3,7]

SINGOLO	18,00 €
MEDIO	28,00 €
GRANDE	45,00 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI^[3,7]

SINGOLO	19,00 €
MEDIO	33,00 €
GRANDE	49,00 €

TAGLIERE DI SALAME NOSTRANO A COLTELLO, RICOTTA TOSTA SARDA, GRANA PADANO D.O.P., OLIVE TAGGIASCHE, MIELE DI CASTAGNO^[3,7]

SINGOLO	15,00 €
MEDIO	29,00 €
GRANDE	43,00 €

I TARTARE BURGERS DELLA *Bottega*

PESTO



[13,50 €]

Tartare di manzo, Rucola,
Pomodori secchi,
Burrata Campana DOP, [3,5,6,7,8]
Pesto alla Genovese (senza aglio)

FREDDO



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Rucola, Pomodoro,
Burrata Campana DOP,
Confettura di cipolla [7]

SPICY



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Rucola, Pomodoro,
Ricotta tosta Sarda, N'duja [7]

MARE E MONTI



[13,50 €]

Tartare di manzo, Rucola,
Misto funghi con porcini,
Gorgonzola, Acciughe [1,5,7]

MARIOLINO



[15,00 €]

Tartare di manzo
Rucola, Prosciutto crudo
Patè di vitello, Olio al tartufo [1,7]

TORO SEDUTO



[16,50 €]

Doppia tartare di manzo,
Rucola, Brie fuso,
Cipolla caramellata,
Pomodoro, Salsa bernese, Tabasco [3,7]

PIEMONTESE



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Rucola, Grana Padano DOP,
Salsa bernese [3,4,7,9,10]

FUME'



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Pancetta, Cipolla caramellata,
Rucola, Salsa bernese [1,3,4,9]

MORTAZZA



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Mortadella, Mozzarella fior di latte
Campana DOP,
Rucola, Pesto di pistacchio [1,5,7]

MADDY



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Rucola, Olive taggiasche,
Philadelphia, Senape in grani [1,4,7]

MARINA



[17,00 €]

Tartare di manzo,
Prosciutto crudo, Rucola,
Burrata Campana DOP,
Carpaccio di tartufo nero ^[1,7]

MANUEL



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Rucola, Grana Padano DOP,
Burro di arachidi ^[1,3,5,7]

SALATO



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Pomodorini secchi, Rucola,
Brie, Acciughe, Olive taggiasche ^[1,4,7]

TRENTINO



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Misto con funghi porcini,
Carciofini ^[1,5,7]

SUPER MARIO



[14,50 €]

Tartare di manzo,
Rucola, Prosciutto cotto,
Patè di vitello, Tabasco,
Philadelphia, Salsa rosa ^[1,5,7]

ZAFFERANO



[15,00 €]

Tartare di manzo, Rucola,
Misto funghi con porcini,
Philadelphia, Zafferano ^[3,7]

LANGHE



[13,50 €]

Tartare di manzo,
Burrata Campana DOP,
Salsa di pistacchi ^[4,5,7,8]

FISH



[13,50 €]

Salmone affumicato,
Mozzarella fior di latte Campana DOP,
Carciofini, Rucola ^[3,4,7]

ARIANNA



[8,00 €]

Arrosto di tacchino,
Rucola, Grana Padano DOP,
Burro di arachidi ^[1,3,5,7]

LEGENDA DEGLI ALLERGENI

- | | |
|---|--|
| 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, aveva, farro, kamut) | 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 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 |





Il vino della
BOTTEGA

E' di un rosso rubino intenso
e caratterizzato
da note di mora e lampone.
E' ben strutturato
e di buona persistenza.
Uvaggio: Sangiovese e Cilieggiolo



Il vino della
BOTTEGA

si trova solo da noi!
**VENITE
AD ACQUISTARLO!**

All sandwiches are seasoned with salt, pepper and bio Oil "Visagi"

COULD CUTS

PROSCIUTTO COTTO (COOKED HAM):

Solito: prosciutto cotto, brie cheese, bernaise sauce [3,4,9] 8,50

Tradizionale: prosciutto cotto, grana Padano cheese, onion jam [3,7] 9,00

Porcino: prosciutto cotto, gorgonzola cheese, mixed mushrooms in oil [1,3,7] 9,50

Patè: prosciutto cotto, philadelphia cheese, veal patè, fry sauce, tabasco [3,7] 10,50

Veneto: prosciutto cotto, fior di latte mozzarella, black truffle [7] 13,00

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO (RAW HAM):

Squisito: prosciutto crudo, burrata cheese, figs jam [3,7] 10,00

Innocenza: prosciutto crudo, fior di latte mozzarella, fresh tomatoes [3] 10,00

Nostrano: prosciutto crudo, melted brie cheese, mixed mushrooms in oil [7,3] 10,00

Fiocchetto: prosciutto crudo, brie cheese, caramelized onion [7] 10,00

Tartufato: prosciutto crudo, veal patè, truffle oil [7,12] 12,00

MORTADELLA:

Magutt: mortadella, gorgonzola cheese, lombardy bell peppers [7] 8,50

Pistacchio: mortadella, burrata cheese, pistachio sauce [4,5,7,8] 11,00

4 Castelli: mortadella, grana Padano cheese, sun-dried tomatoes, Ligurian pesto (without garlic) [3,5,6,7,8] 9,50

COPPA:

Coppa: coppa, grana Padano cheese, chestnut honey [7] 9,00

Emiliano: coppa, brie cheese, Taggiasca olives [7,12] 9,00

Piacentino: coppa, rocket, grana Padano cheese, artichokes [3,7] 9,50

PANCETTA NOSTRANA:

Pancetta: pancetta, Sardinian ricotta cheese, onion jam [7] 9,00

Sfizioso: pancetta, gorgonzola cheese, anchovy fillets [4,7,12] 9,00

BRESAOLA CHIAVENNASCA (DRY-SALTED BEEF):

Bresaola: bresaola, grana Padano cheese, Taggiasca olives [3,7,12] 11,00

Valtellinese: bresaola, philadelphia cheese, rocket, truffle oil [7,12] 11,00

SALAME NOSTRANO A COLTELLO:

Classico: salame, grana Padano cheese [3,7] 9,00

Campagnolo: salame, gorgonzola cheese, chestnut honey [7] 9,00

Gustoso: salame, Sardinian ricotta cheese, black truffle [7] 13,00



ENGLISH MENU

ASK FOR OUR
**SANDWICH
OF THE DAY**



OUR TOAST

SEMPLICE (7,00 €)

prosciutto cotto, brie cheese

FARCITO (8,50 €)

prosciutto cotto,
brie cheese, artichokes and
tomatoes in oil

CON TARTUFO (11,00 €)

prosciutto cotto, brie cheese
black truffle carpaccio

Our sandwiches
contain the following **allergens:**
1,3,4,6,7,8,11,12

Honey from "Apicoltura Brenna" in Ceriano Laghetto

MEAT

ROAST-BEEF ALL'INGLESE:

Distinto: roast-beef, melted brie cheese, caramelized onion, tabasco [3,7] 12,00

My lady: roast-beef, philadelphia cheese, grilled zucchini in oil [7,12] 12,00

My lord: roast-beef, Sardinian ricotta cheese [7] 12,00

Prince: roast-beef, brie cheese, rocket, artichokes [7] 12,00

ARROSTO DI TACCHINO (TURKEY):

Light: tacchino, brie cheese, rocket, fresh tomatoes, bernaise sauce [3,4,7,9,10] 8,50

Fresh: tacchino, grilled zucchini in oil, grana Padano cheese [1,3,7] 9,00

PORCHETTA DI ARICCIA:

Ciociaro: porchetta, grana Padano cheese, onion jam [3,7] 12,50

Nobile: porchetta, Sardinian ricotta cheese, chestnut honey [3,7] 12,50

Romano: porchetta, gorgonzola cheese, caramelized onion [7] 12,50

Chiosco: porchetta, melted brie cheese, lombardy bell peppers, bernaise sauce [1,3,4,7,9] 12,50

FISH

Mare: smoked salmon, clarified butter [3,4,7] 12,00

Mediterraneo: smoked salmon, burrata cheese [4,7] 12,00

Nordico: smoked salmon, rocket, fresh tomatoes [4] 12,00

Cantabrico: anchovy fillets from the Cantabrian Sea, clarified butter, fior di latte mozzarella [3,4,7] 12,00

VEGETARIAN

Alessandrino: Sardinian ricotta cheese, rocket, dried tomatoes, truffle oil [7,12] 8,00

Genovese: Taggiasca olives, grana Padano cheese, Ligurian pesto (without garlic) [3,5,6,7,8] 8,00

Boscaiolo: mixed mushrooms in oil, grana Padano cheese, bernaise sauce [3,4,7,9,10] 9,00

Caprese: fior di latte mozzarella, fresh tomatoes, Taggiasca olives [7,12] 9,00

Formaggioso: melted mixed cheeses, chestnut honey [3,7] 9,00

Sott'olio: mixed vegetables in oil, melted brie cheese, tabasco [1,3,7] 9,00

Parmigiano: grilled zucchini in oil, tomatoes, grana Padano cheese, fior di latte mozzarella, Ligurian pesto (without garlic) [7,12] 11,00

Nero: burrata cheese, black truffle [7] 13,00



Try our HOUSE WINE



GLASS
7,00 €

COCKTAILS

SPRITZ (APEROL - CAMPARI)	7,00 €
SHAKERATO WITH BITTER CAMPARI	7,00 €
NEGRONI - SBAGLIATO - AMERICANO	9,00 €
CUBA LIBRE	8,00 €
VODKA TONIC	10,00 €
AMARI	5,00 €
GRAPPA	6,00 €
WHISKEY	10,00 €
RUM	10,00/15,00 €

Beers

BLANCHE BEER (33 cl) - 5,00€

LE ARTIGIANALI - 6,00€



DOPPELBOCK



AMERICAN IPA



HEMP BLANCHE

Inside
big selection of
RED, WHITE
and SPARKLING WINES

GIN TONIC

8,00/15,00 €



CHOOSE THE GIN!

SOFTDRINKS

CRODINO -	4,00 €
BEVERAGES -	4,00 €
MINERAL WATER -	1,50 €
COFFEE -	1,50 €
SHAKEN COFFEE -	4,00€
FRESH FRUIT JUICE -	5,00 €

MENU

COLD CUTS PLATES

(Seasoned with salt, pepper, bio oil "Visagi")

Bresaola carpaccio, artichokes, grana Padano cheese ^[7]	17,00 €
Roast-beef carpaccio, rocket, Sardinian ricotta cheese ^[7]	17,00 €
Mortadella carpaccio, lemon and pepper juice, croutons with Pistachio sauce ^[5,8,12]	11,00 €
Warm Porchetta carpaccio, rocket, dried tomatoes, grana Padano cheese ^[7,12]	18,00 €
Smoked salmon, rocket, burrata cheese ^[4,7]	21,00 €
Tartare with burrata cheese ^[7]	19,00€
Tartare, mixed mushrooms in oil, grana Padano cheese ^[7,12]	19,00 €
Caprese salad with Taggiasca olives ^[7,12]	11,00 €
Prosciutto crudo with fior di latte mozzarella ^[7]	13,00 €

CHEESE BOARD ^[3,7]

SMALL	18,00 €
MEDIUM	28,00 €
LARGE	45,00 €

COLD CUTS AND CHEESE BOARD ^[3,7]

SMALL	19,00 €
MEDIUM	33,00 €
LARGE	49,00 €

BOARD with SALAME, SARDINIAN RICOTTA CHEESE, GRANA PADANO CHEESE, TAGGIASCA OLIVES, CHESTNUT HONEY ^[3,7]

SMALL	15,00 €
MEDIUM	29,00 €
LARGE	43,00 €

ALLERGENS GUIDELINES

1 Cereals containing gluten and products derived (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)	8 Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)
2 Crustaceans and crustacean products	9 Celery and celery products
3 Eggs and egg products	10 Mustard and mustard products
4 Fish and fish products	11 Sesame seeds and sesame products
5 Peanuts and peanut products	12 Sulfites in concentrations above 10 mg/kg
6 Soybeans and soy products	13 Lupins and products derived
7 Milk and milk products	14 Molluscs and mollusc products

Taste our TARTARE BURGERS

PESTO



[13,50 €]

Tartare,
Rocket, Dried tomatoes,
Burrata cheese,
Ligurian pesto (without garlic)
[3,5,6,7,8]

FREDDO



[13,50 €]

Tartare,
Rocket, Fresh tomatoes,
Burrata cheese, Onion jam [7]

SPICY



[13,50 €]

Tartare, Rocket,
Fresh tomatoes,
Sardinian Ricotta cheese, N'duja [7]

MARE E MONTI



[13,50 €]

Tartare,
Rocket, Mixed mushrooms,
Gorgonzola cheese, Anchovies [1,5,7]

MARIOLINO



[15,00 €]

Tartare,
Rocket, Raw ham, [1,7]
Veal pate, Truffle oil [7]

TORO SEDUTO



[16,50 €]

Double tartare, Rocket,
Melted brie cheese,
Caramelized onion,
Fresh tomatoes, [3,7]
Bearnaise sauce, Tabasco

PIEMONTESE



[13,50 €]

Tartare, Rocket,
Grana Padano cheese,
Bernese sauce [3,4,7,9,10]

FUME'



[13,50 €]

Tartare, Pancetta,
Caramelized onion, [1,3,4,9]
Rocket, Bearnaise sauce

MORTAZZA



[13,50 €]

Tartare, Mortadella,
Mozzarella fior di latte, [1,5,7]
Rocket, Pistachio sauce

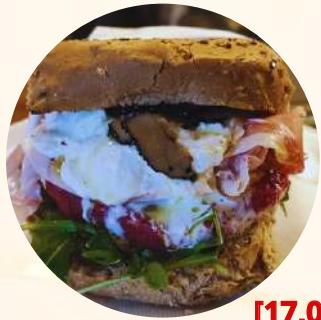
MADDY



[13,50 €]

Tartare, Rocket,
Taggiasca Olives,
Philadelphia cheese, Mustard [1,4,7]

MARINA



[17,00 €]

Tartare,
Raw ham, Rocket,
Burrata cheese,
Black truffle carpaccio ^[1,7]

MANUEL



[13,50 €]

Tartare, Rocket,
Grana Padano cheese,
Peanut butter ^[1,3,5,7]

SALATO



[13,50 €]

Tartare, Dried tomatoes,
Rocket, Brie cheese,
Anchovies, Taggiasca olives ^[1,4,7]

TRENTINO



[13,50 €]

Tartare,
Mixed mushrooms,
Artichokes ^[1,5,7]

SUPER MARIO



[14,50 €]

Tartare, Rocket,
Cooked ham, Veal pate,
Tabasco, Philadelphia cheese,
Fry sauce ^[1,5,7]

ZAFFERANO



[15,00 €]

Tartare, Rocket,
Mixed mushrooms in oil,
Philadelphia, Zafferano ^[3,7]

LANGHE



[13,50 €]

Tartare,
Burrata cheese,
Pistachio sauce ^[4,5,7,8]

FISH



[13,50 €]

Smoked salmon,
Mozzarella fior di latte,
Artichokes, Rocket ^[3,4,7]

ARIANNA



[8,00 €]

Turkey,
Rocket, Grana Padano cheese,
Peanut butter ^[1,3,5,7]

ALLERGENS GUIDELINES

- | | |
|---|--|
| 1 Cereals containing gluten and products derived (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut) | 8 Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts) |
| 2 Crustaceans and crustacean products | 9 Celery and celery products |
| 3 Eggs and egg products | 10 Mustard and mustard products |
| 4 Fish and fish products | 11 Sesame seeds and sesame products |
| 5 Peanuts and peanut products | 12 Sulfites in concentrations above 10 mg/kg |
| 6 Soybeans and soy products | 13 Lupins and products derived |
| 7 Milk and milk products | 14 Molluscs and mollusc products |





try our
HOUSE WINE

our wine is of an intense ruby red color and characterized by notes of blackberry and raspberry.

It is well-structured
and has good persistence.
Grape blend: Sangiovese and
Ciliegiolo.



**It is
our exclusive!**