

AKROPOLIS



INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
il gelato con solo frutta fresca è privo di latticini

INGREDIENTI GENERALI
latte - panna - miele - uova - zucchero

chiedere informazioni 

*servizio/coperto euro 0,50 a persona

TESEO

Gelato alle creme,
liquore grand marnier,
panna montata

€ 9,00

ICARO

Gelato alle creme,
liquore nocino,
panna montata

€ 7,50

“non si servono coni e coppette in plastica al tavolo”



MEDEA

Gelato alle creme,
frutta secca,
panna montata

€ 9,00

NETTARE

Gelato alle creme,
liquore al cacao, panna

€ 9,00

DIANA

Gelato allo yogurt,
frutti di bosco

€ 8,00

AMBROSIA

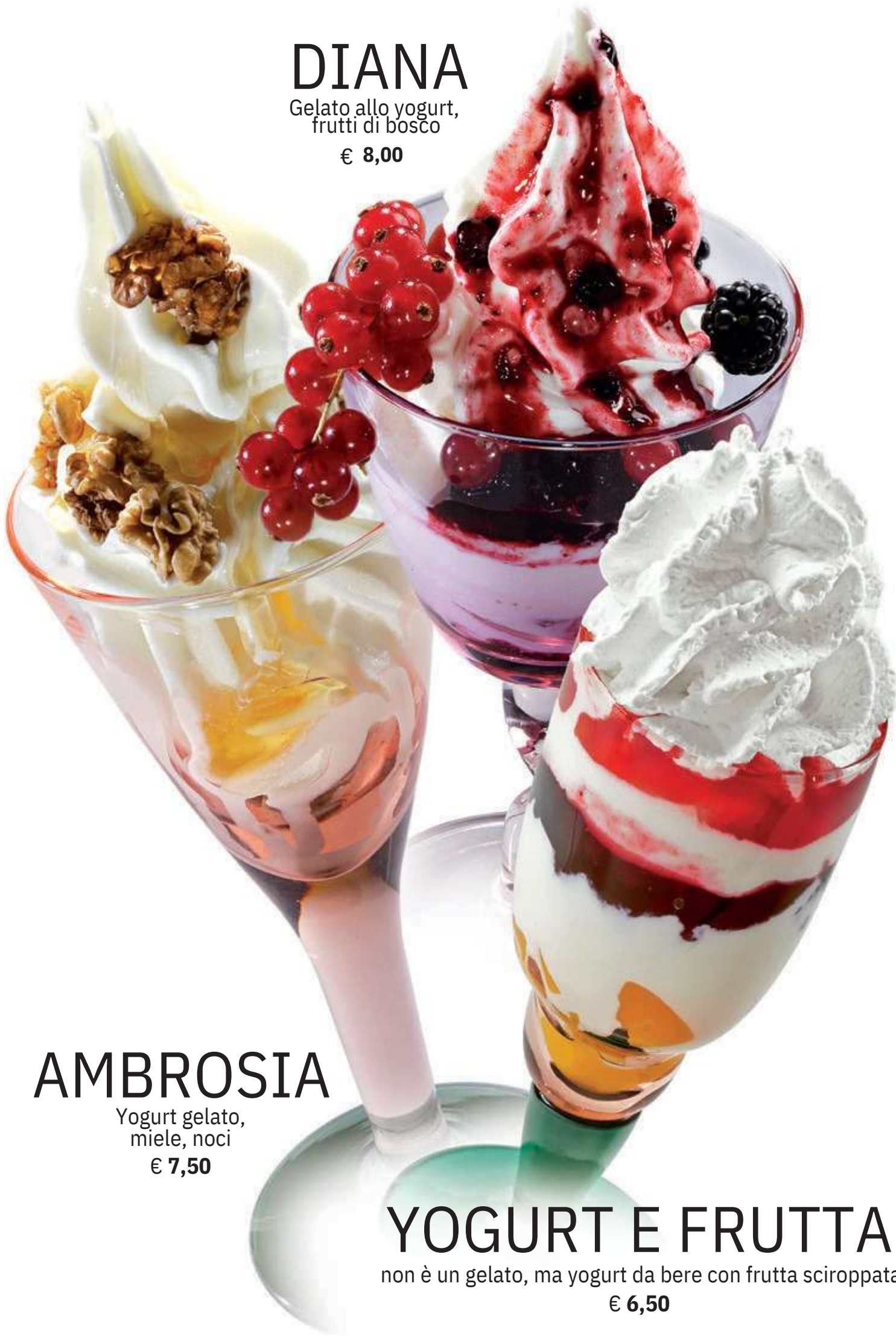
Yogurt gelato,
miele, noci

€ 7,50

YOGURT E FRUTTA

non è un gelato, ma yogurt da bere con frutta sciroppata

€ 6,50



ARCADE

Macedonia di frutta,
yogurt da bere

€ 7,50



GIUNONE

Gelato allo yogurt,
frutta fresca

€ 8,00



ATENA

Gelato allo yogurt,
salsa di fragole

€ 7,00

ARTEMIDE

Gelato alla fragola,
gelato allo yogurt,
frutti di bosco

€ 9,00



ELETTRA

Gelato allo yogurt,
pesche sciroppate

€ 7,50

YOGURT DA BERE E CEREALI

€ 5,00

MINERVA

Gelato alla frutta,
frappè alla fragola

€ 8,00



ARMONIA

Succo di frutta,
gelato alla frutta,
gelato allo yogurt

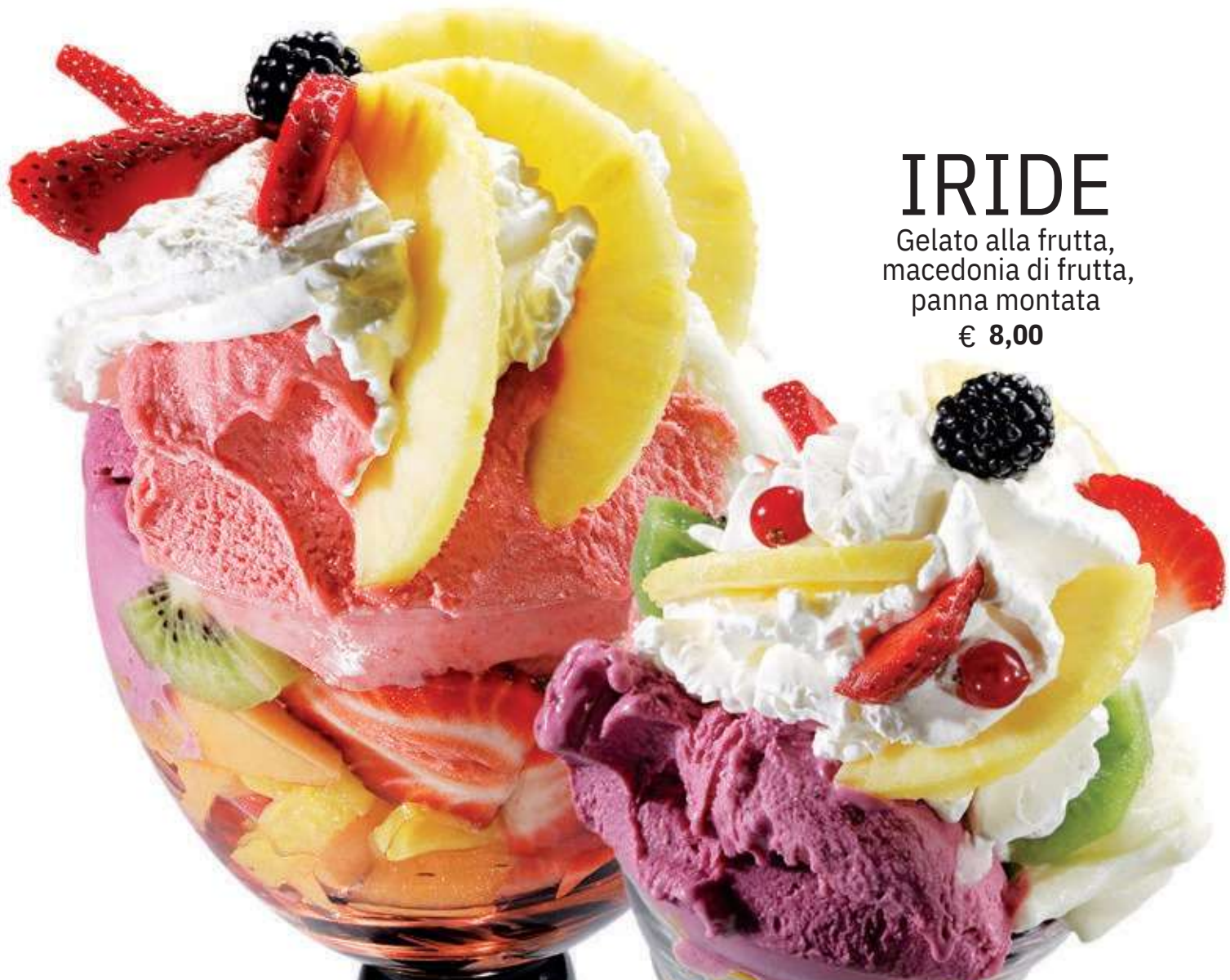
€ 8,00



ZEUS

Gelato al limone,
gelato alla fragola,
fragole fresche

€ 8,50



IRIDE

Gelato alla frutta,
macedonia di frutta,
panna montata

€ 8,00

DIONISIO

Gelato alla frutta,
frutta mista, panna

€ 10,00

ARES

Gelato alla frutta,
banana,
panna montata

€ 8,50



EFESTO

Gelato alle creme,
amaretto di saronno, panna
e amaretti

€ 9,00



PARTENONE

Gelato alle creme,
babà, nocciole, panna
montata € 9,00

SOCRATE

Gelato fior di latte,
caffè espresso, panna montata
€ 7,50



IMPERO

Gelato alla crema,
gelato fior di latte,
panna e amarene
€ 7,50



BRUSCHETTA DI LAMPONI

Gelato alle creme su letto di lamponi e
base di pan di spagna all'arancio

€ 8,00



AFRODITE

Gelato alla crema, pesca sciroppata,
panna, salsa di fragole

€ 8,50



OCEANO

Gelato alla frutta,
Passoa (liquore tropicale),
macedonia e panna montata
€ 9,00

NETTUNO

Gelato alla frutta,
yogurt da bere,
panna montata
€ 7,50

PROMETEO

Gelato alle creme, crema whiskey,
meringhe e panna montata

€ 9,00



DEMETRA

Gelato alla menta,
stracciatella, cioccolato,
liquore di menta, panna

€ 9,00

FRAPPÈ

€ 6,00



ERACLE

Gelato fior di latte,
gelato alla mela, panna,
liquore alla mela verde
€ 7,50

ELENA

Gelato fior di latte, gelato al
cocco, panna e batida
€ 7,50

POSEIDONE

Gelato alla crema,
gelato fior di latte, panna, curacao

€ 7,50

FANTASY

Gelato a scelta

€ 6,50

NEMESI

Gelato alle creme,
liquore cherry, panna
montata, amarene

€ 9,00





MYTOS

Macedonia
di frutta fresca
€ 7,00

GRANITE
ALLA FRUTTA

€ 6,00

DAFNE

Fragole fresche,
gelato fior di latte, panna,
salsa di fragole

€ 9,00



MAIA

Gelato alle creme,
liquore di rose,
panna montata

€ 9,00

COLOSSEUM

Gelato alle creme,
cioccolato bianco caldo,
millefoglie e panna

€ 9,00

GIOVE OLIMPICO

Gelato alla nocciola,
cioccolato e fior di latte,
nocciole e panna

€ 8,50



HERMES

Gelato fior di latte,
cioccolata calda,
panna montata

€ 7,50



ACHILLE

Gelato al limone,
gelato fior di latte,
limoncino e panna

€ 7,50



CUPIDO

Gelato alle creme,
nutella, panna
montata e cereali
€ 9,00

SELENE

Gelato alle creme,
marron glacè e panna
€ 7,50

THE BEACH

Gelato alla frutta, panna montata su letto di ananas aromatizzato al lime
€ 8,50



BACIO

Gelato alle creme, panna montata su letto di baci di dama sbriciolati
€ 8,50



MILANESE

Gelato alle creme, panna montata su letto di frollini al cacao sbriciolati
(senza glutine)

€ 8,50



DELIRIO

Gelato alle creme, dolce salame e panna montata

€ 8,50



FIOCCO DI NEVE

Gelato alle creme, amarene, panna montata su letto di meringhe

€ 8,50



FLINSTON

Gelato alle creme, panna montata su letto di cereali caramellati al miele

€ 8,50



SOFFIO

Gelato alle creme, nutella, panna montata su letto di riso soffiato

€ 8,50



CRUNCH

Gelato alle creme, panna montata su letto di croccante alla nocciola

€ 8,50



PANNA COTTA

con frutti di bosco
o salsa di fragole
o sciroppo al cioccolato
o caramello

€ 5,00



TIRAMISÙ

€ 6,00

TRIADE

Gelato alla frutta, frutta fresca,
salsa di fragole

€ 8,00



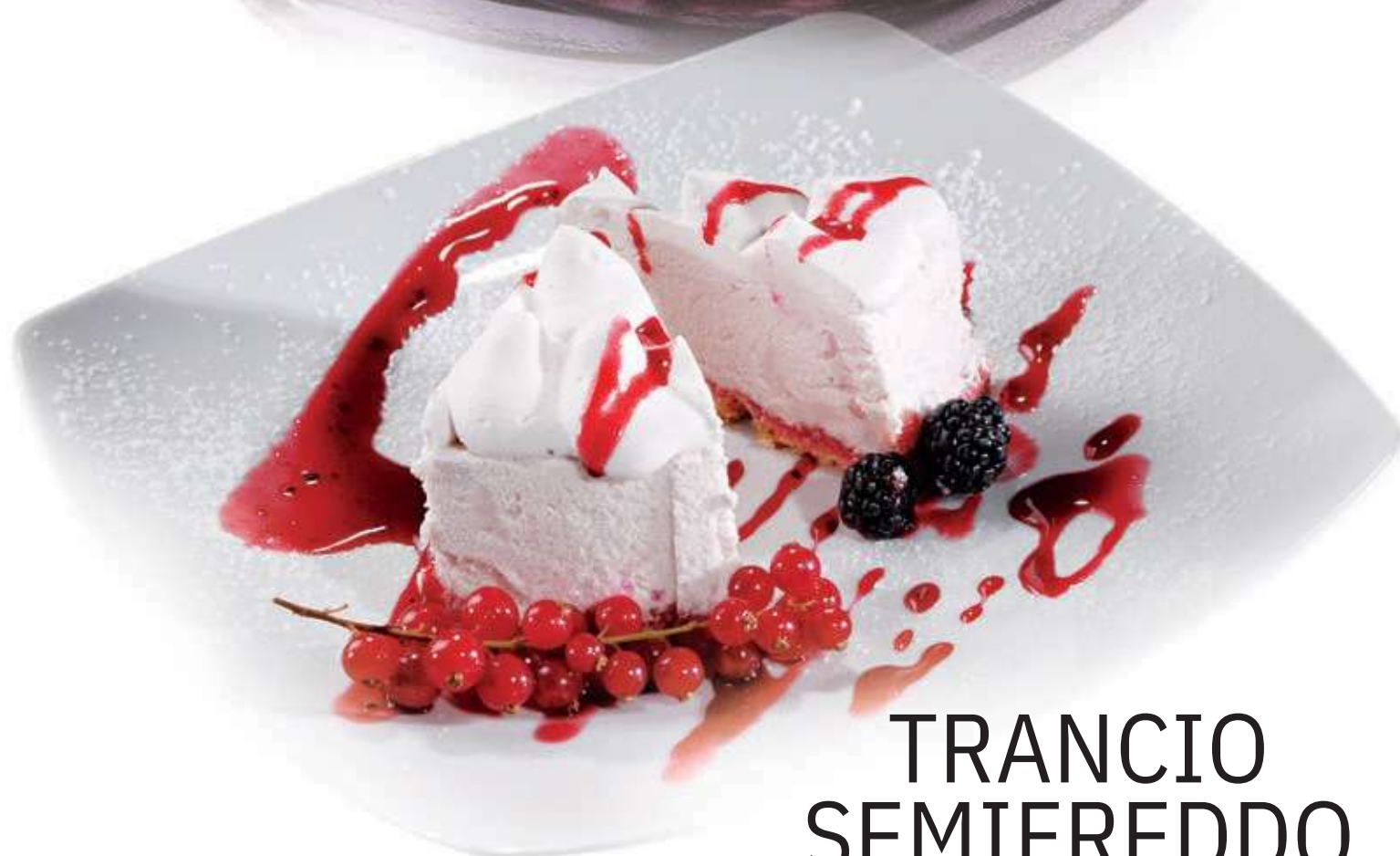
PERLA DI MARE

Oveto di cioccolato avvolto da semifreddo
e conchiglia di cioccolato

€ 6,00

APOLLO

Gelato fior di latte,
salsa di fragole
€ 7,50



TRANCIO SEMIFREDDO

allo yogurt frutti di bosco

€ 6,00

TORTA AL COCCO

€ 6,00



SFOGLIATA CON GELATO

Gelato alle creme e panna montata
su letto di pasta sfoglia

€ 7,00

GELATO COCKTAILS

ACQUA MARINA

gelato al limone, gin, blu curacao

AGORÀ

gelato alla nocciola, cointreau, crema cacao

GIOCO GIOIOSO

gelato al limone, vodka, prosecco, fragola

IPNOSI

gelato al limone, pompelmo, gin, fragola

OASI

gelato al melone, vodka fragola, succo pompelmo

OLIMPO

gelato al pistacchio e cioccolato, vodka menta

ROSA D'ORIENTE

gelato al pompelmo, martini, vodka pesca

RUBINO

gelato anguria, succo ananas, vodka pesca

SMERALDO

gelato fior di latte, vodka, crema di menta

PINACOLADA

gelato al cocco, rhum, succo d'ananas

NINFEA D'ORATA

gelato al cocco, rhum, cointreau

SUMMER

gelato al cocco, vodka, succo d'ananas

ORCHIDEA SELVAGGIA

gelato alla fragola e alla banana, aperol, spremuta d'arancio e pompelmo

NOTTE BIANCA

gelato al cioccolato, rhum, panna

MINOSSE

gelato alla crema, brandy, porto rosso, noce moscata

CORINTO

gelato alla crema, liquore al caffè, rhum

VENERE

Fior di latte, galliano, liquore al cacao

ODISSEA

gelato alla banana, rhum, cointreau

BANANA BOAT

gelato fior di latte, rhum, crema banana

VULCANO

gelato al cocco, spremuta d'arancio, salsa di fragole

WAIKIKI BEACH

gelato alla fragola, passoa, prosecco

FLAMENCO DANCER

gelato al cocco, passoa, apricot brandy

TRAMONTO GRECO

gelato alla fragola, vodka, spumante

SORBETTO LIMONE

BANANA BOAT

VULCANO

ACQUA MARINA

€ 8,00

€ 6,00

TRAMONTO GRECO



APERITIVI

€ 5,50

alcolico

spritz

analcolico



dalle ore 18,00 alle ore 20,00
anche con finger food

CARIBBEAN DRINKS

ZOMBIE

gin, malibù,
blue curacao,
7 up

€ 8,00

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA

lime, fragola, vodka,
zucchero di canna

€ 8,00

SAMOA SPECIAL

rum, triple sec,
galliano,
peach liqueur,
succo d'arancio

€ 8,00

COCO LOCO

tequila, rum, triple sec,
crema di cocco,
succo d'ananas

€ 8,00

RAPANUI

rum, passoa,
peach liqueur,
succo di pompelmo,
passion juice

€ 8,00

MATANCERO

mango, grand marnier,
rum, prosecco

€ 8,00

**CAIPIROSKA
AL PASSION FRUIT**

lime, frutto della passione,
vodka, zucchero di canna

€ 8,00

CAIPIRINA

lime, cachaca,
zucchero di canna

€ 8,00

TELEGRAMMA

menta, rum

€ 8,00

GUAMÀ

frutta, zucchero,
succhi tropicali

€ 8,00

PRESIDENTE

lime, rum, zucchero,
Ginger ale

€ 8,00

MOJITO

rum, lime,
zucchero, menta

€ 8,00

CAIPIMEXICO

lime, arancio, triple sec,
tequila, zucchero

€ 8,00

LONG DRINKS

ADONIS: amaretto, tonica, spremuta di pompelmo
 BEAUTIFUL: aperol, rhum, cordial campari, aranciata
 CARAIBICO: ananas, kiwi, liquore di melone, prosecco
 COPACABANA: birra, succo d'ananas, liquore di banana
 CUBA LIBRE: coca cola, rhum, limone
 FIOR DI MAGGIO: vodka al limone, tonica, sciroppo di rose
 GARIBALDI: campari, spremuta d'arancio
 GIN AND TONIC: gin, limone, tonica
 GIN FIZZ: gin, limone, zucchero, soda
 LONG ISLAND: vodka, rhum, gin, triple sec, limone, zucchero, coca
 MARY PICKFORD: succo d'ananas, rhum, cocco, pompelmo
 PALMA: succo d'ananas, fragola, orzata, rhum
 POISON: gin, fragola, amaretto, tonica, succo d'ananas
 TEQUILA COLLINS: tequila, soda, limone
 TEQUILA SUNRISE: tequila, granatina, spremuta d'arancio
 SHIRLEY TEMPLE: ginger ale, granatina
 EDEN: ananas, cordial campari, mandarinetto, rhum, spumante
 RED BULL-AMARETTO
 77: rhum 7 anni, seven up

LONG DRINKS ANALCOLICI

AGUA: ananas, succo d'arancio, fragola
 DIRTY DANCE: pompelmo, granatina, ginger ale, lime
 FLORIDA: spremuta di pompelmo, arancio, limone, soda
 GREEN ROYAL: Pompelmo, limone, kiwi, tonica
 INCONTRO: lemonsoda, papaya, pompelmo
 MILKY: yogurt, succo d'ananas, sciroppo di fragola, sciroppo di cocco
 RED INSIDE: pompelmo, limone, orzata, fragola



€ 8,00

BIBITE* - THE* **PLOSE**



LIMONATA
 GASSOSA
 SPUMA
 GINGER
 COLA ZERO
 POMPELMO
 CHINOTTO
 CEDRATA
 ACQUA TONICA
 ARANCIATA

THE' & PESCA € 4,00

THE' VERDE € 4,00

THE' BIANCO E ZENZERO € 4,00



€ 3,50

*Bibite 250 cl *Thè 275 cl

COCKTAILS

ALEXANDER: panna, crema di cacao, brandy
AMERICANO: vermut rosso, campari
BACARDI: rum, limone, granatina
BANANA FROZEN DAIQUIRI: rum, banana, lime
DAIQUIRI: rum, limone, zucchero
GODMOTHER: vodka, amaretto
GOLDEN DREAM: Galliano, cointreau, succo d'arancio, panna
GRASSHOPPER: crema di menta, crema cacao, panna
HARVEY WALLBENDER: vodka, galliano, succo d'arancio
MANHATTAN: whiskey, vermut rosso, angostura
MARGARITA: tequila, triple sec, limone
MELONE FROZEN DAIQUIRI: melone, rum, lime
NEGRONI: gin, vermouth rosso, campari
PARADISE: gin, apricot brandy, spremuta d'arancio
PLANTER'S PUNCH: rum, limone, granatina, soda
SIDECAR: cognac, cointreau, limone
ORGASMO: crema whiskey, vodka,
liquore al caffè, amaretto, cointreau

€ 8,00

MOJITO

MOJITO ORIGINAL
MOJITO ANANAS
MOJITO FRAGOLA
MOJITO MELA & KIWI
MOJITO MELONE
BLACK MOJITO

€ 8,00



CENTRIFUGHE

ANANAS - PESCA - MELA - PERA - ALBICOCCA e PESCA
GREEN FRUITS: mela e kiwi
RED FRUITS: anguria, fragola e pompelmo
ETERNO MOVIMENTO: ananas e anguria
PENSIERO STUPENDO: ananas, anguria e mela
MEDITERRANEO: arancio, carota e limone
SETTIMOCIELO: arancio, ananas e fragola
NOTTIMAGICHE: pesca, limone e fragola
FRUTTOLOSA: pesca, melone e fragola
ESTATE: anguria, melone e fragola

€ 6,00



PANINI

Capriccio

Crudo, insalata, salsa ai gamberi

Campagnolo

speck, radicchio, formaggio

Contadino

Crudo, maionese, insalata, cipolla

Country

cotto, fontina, pomodoro, cipolla

Delicato

Speck, philadelphia

Diavoletto

Formaggio, pomodoro, salamino piccante

Ercolino

Pancetta, formaggio, funghi piccanti

Eros

Crudo, formaggio, salsa ai funghi

Gipsy

Tonno, pomodoro, salsa capricciosa

Goloso

Speck, formaggio



CAMPAGNOLO

Semplice

Cotto, formaggio, salsa ai funghi

Sombrero

Cotto, melanzane, salsa capricciosa

Vegetariano

Verdure, formaggio, frittata,
salsa capricciosa

€ 6,00

PATATINE FRITTE

€ 4,00



CAPRICCIO

Mare e Monti

Formaggio, porcini, salsa ai gamberi

Mozzarellone

Mozzarella, salsa ai funghi, pomodoro

Onice

Crudo, maionese, carciofi, pomodoro, mozzarella

Piadina

Crudo, mozzarella

Pollo

Cotoletta di pollo, salsa capricciosa,
pomodoro

Rustico

Gorgonzola, salamino piccante



SEMPLICE

BRUSCHETTE

Radicchio rosso e speck pomodoro, formaggio, radicchio rosso e speck

Trevigiana pomodoro, formaggio, radicchio rosso

Pancetta radicchio
pomodoro, formaggio, pancetta, radicchio rosso

Orto fresco
pomodoro, formaggio, verdure miste

Porcini
pomodoro, formaggio, funghi porcini

Fior di bosco
pomodoro, formaggio, funghi di bosco

Vegetariana
pomodoro, verdure miste

Golosona
pomodoro, formaggio, funghi piccanti, pancetta

Funghi e salamino pomodoro, funghi di bosco e salamino

Prosciutto e funghi pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, funghi

Tonno e olive pomodoro, formaggio, tonno, olive verdi, origano

Gargano pomodoro, formaggio, tonno, cipolla

Sorrentina pomodoro, formaggio, acciughe, origano

Toscana pomodoro, aglio, olio

Margherita
pomodoro, formaggio, origano

Carciofi
pomodoro, formaggio, carciofi

Peperoni
pomodoro, formaggio, peperoni

Delicata
pomodoro, zucchine, philadelphia, salsa ai gamberi

Primavera
Pomodoro, formaggio, origano, pomodorini

Prosciutto e carciofi
pomodoro, formaggio, prosciutto cotto, carciofi

Prosciutto cotto pomodoro, formaggio, prosciutto cotto

Prosciutto crudo pomodoro, formaggio, prosciutto crudo

Tirolese pomodoro, formaggio, speck

Diavola pomodoro, formaggio, salamino piccante

Salamino gorgonzola pomodoro, gorgonzola, salamino



RADICCHIO ROSSO
E SPECK



PROSCIUTTO E CARCIOFI

CREPES DOLCI

Nutella	€ 5,00
Cioccolato bianco	€ 5,00
Crema pasticcera	€ 5,00
CONFETTURE: albicocca, arancio, castagne, ciliegie, fichi, fragole, mirtilli, frutti di bosco, pesche	€ 5,00
Nutella e amaretti	€ 6,00
Nutella e banana	€ 6,00
Nutella e cereali	€ 6,00
Nutella e cocco	€ 6,00
Nutella e crema pasticcera	€ 6,00
Nutella e Grand marnier	€ 6,00
Nutella e meringhe	€ 6,00
Nutella e riso soffiato	€ 6,00
Nutella e mascarpone	€ 6,00
Nutella e nocciole	€ 6,00
Cioccolato fondente	€ 6,00
Cioccolato al latte	€ 6,00
Cioccolato alla cannella	€ 6,00
Cioccolato bianco e cocco	€ 6,00
Cioccolato bianco e nocciole	€ 6,00
Cioccolato bianco e cereali	€ 6,00
Cioccolato bianco mou e mandorle	€ 6,00
Cioccolato al peperoncino	€ 5,00
Crema mou e riso soffiato	€ 6,00
Crema pasticcera e amaretti	€ 6,00
Crema pasticcera e cocco	€ 6,00
Crema pasticcera, amarena e panna...	€ 6,00
Crema di marroni e salsa al cioccolato	€ 6,00
Crema di pistacchi	€ 7,00
Crema di caffè	€ 6,00
Con macedonia di frutta	€ 6,00
Marmellata d'arancio e Grand marnier.	€ 6,00

CREPES SALATE

Cotto e funghi	€ 6,50
Cotto e mozzarella	€ 6,50
Cotto, mozzarella e carciofi	€ 7,00
Cotto e salamino piccante	€ 6,50
Crudo e mozzarella	€ 6,50
Crudo e gorgonzola	€ 6,50
Melanzane e mozzarella	€ 6,50
Mozzarella, funghi e salsa di pomodoro	€ 6,50
Mozzarella, tonno e salsa di pomodoro	€ 7,00
Mozzarella, tonno e peperoni	€ 7,00
Tonno, salsa di pomodoro e origano	€ 7,00
Speck, formaggio e noci	€ 6,50
Speck e philadelphia	€ 6,50
Speck e grana	€ 6,50
Speck e salsa capricciosa	€ 6,50
Speck e scamorza	€ 6,50
Speck e briè	€ 6,50
Speck, fontina e carciofi	€ 7,00
Speck, formaggio, salsa di pomodoro e radicchio	€ 7,00
Crudo, fontina e grana	€ 7,00
Beverly hills: cotto, funghi, salsa di pomodoro e grana	€ 7,00
Philadelphia: crudo, salsa di pomodoro, e philadelphia	€ 7,00
Commercialista: crudo, formaggio, salsa di gamberetti	€ 7,00
Rambo: crudo, mozzarella, maionese, grana	€ 7,00
Top gun: crudo, fontina, salsa di pomodoro, maionese, insalata	€ 7,00

BAR

Caffè	€ 1,50	Whiskey	€ 4,00
Caffè corretto	€ 2,00	Punch caldi	€ 4,00
Caffè shakerato	€ 4,00	Birra in bottiglia.....	
Caffè decaffeinato - d'orzo	€ 1,50	(Weisse - Bud - Becks - Corona - Ceres)	€ 5,00
Caffè con ginseng	€ 2,00		
Cappuccino	€ 2,50		
Cioccolata	€ 4,50		
Tè - Camomilla	€ 3,50		
Tè freddo al limone	€ 3,50		
Bibite	€ 3,50		
Succhi di frutta	€ 3,50		
Spremute	€ 4,00		
Frappè - Granite	€ 6,00		
Gingerino - Crodino - Sanbittèr	€ 3,50		
Aperitivo AKROPOLIS o Spritz.....	€ 5,50		
Prosecco	€ 3,50		
Amari - Brandy - Grappe	€ 4,00		
Grappe alla frutta - Vodka	€ 4,00		
Limoncino - Batida - Crema whiskey	€ 4,00		



SHAKERATONI

Per gli amanti del caffè freddo!!!

Una schiuma extra-large di caffè in versione classica o aromatizzata

Per farti provare un modo nuovo di bere e dar fine alla tua sete!

Shakerato classico

Shakerato alla vaniglia

Shakerato alla nocciola

Shakerato al cioccolato

Shakerato alla nutella

Shakerato all'amaretto (analcolico)

Shakerato al cocco

Shakerato con ginseng

€ 5,00

MILLEFOGLIE CLASSICA

MILLEFOGLIE ALLA FRAGOLA

(su ordinazione anche d'asporto)

€ 6,00



TE' CLASSICI

1 BREAKFAST: miscela di tè neri indiani e di Ceylon a foglia sminuzzata

3 CEYLON ORANGE: tè nero a foglia grande leggermente arricciata, dall'aroma fresco e pungente e dal gusto forte e deciso

4 ASSAM: tè nero a foglie scure e regolari. Dal gusto forte e deciso di colore rosso scuro in tazza

5 CEYLON DETEINATO: tè nero a foglia sminuzzata. Dall'aroma fiorito e dal gusto forte e persistente

6 JASMINE: Tè verde al gelsomino di qualità pregiata ottenuto con le prime foglioline ancora giovani. Dal gusto pungente e fiorito

19 EARLY GREY: tè nero cinese, aroma al gusto di bergamotto

TE' BIOLOGICI

2 DARJEELING: tè nero provenienza India

TE' AROMATIZZATI

11 VANIGLIA: tè nero, aroma al gusto di vaniglia

12 LIMONE: tè nero cinese, scorze di agrumi, aromi

13 PESCA: tè nero, calendula, aroma al gusto di pesca

14 LIQUIRIZIA: tè nero cinese, radice di liquirizia, aromi

15 FRUTTI DI BOSCO: tè nero cinese, mirtilli, ribes foglie, aromi

16 MENTA: tè nero cinese, foglie di menta piperita, aromi

17 CARMELLO: roibos, caramello. latte in polvere, fiore di cartamo

18 MENTA E LIQUIRIZIA: tè nero, rooibush, con foglie di menta e radici di liquirizia

INFUSI ALLA FRUTTA

30 LIQUIRIZIA

31 FRAGOLINE DI BOSCO: rosa canina, fiordaliso, sambuco, fragolina

32 FRUTTI DI BOSCO: Karkadè, rosa canina, mela, estratto di mirtilli, sambuco, fiordaliso, calendula

33 MIRTILLO CILIEGIA: Karkadè, rosa canina, mela, mirtillo, ciliegia foglie, aromi

34 PESCA: Karkadè, rosa canina, melo, arancio, calendula, aroma al gusto di pesca

35 ARANCIO: Karkadè, rosa canina, mela, arancio, aroma al gusto di arancio

36 SPEZIATO "NEW MELANGE": karkadè, rosa canina, mela, arancio, cannella, aromi

37 MELA LIMONE: Karkadè, rosa canina, mela, arancio, limone, aromi

38 CIELO BLU: karkadè, rosa canina, mela, arancio, fiordaliso, aroma al gusto di albicocca

39 SOGNO D'AMORE: karkadè, rosa canina, mela, arancio, cartamo, aroma al gusto di fragola

40 MANDARINO: karkadè, rosa canina, mela, arancio mandarino scorze, aroma al gusto mandarino

41 TROPICAL HAWAII: karkadè, rosa canina, mela, arancio, cocco, aromi

42 MORA RIBES: karkadè, rosa canina, mela, ribes foglie, aromi

43 FUOCO DI CAMINO: mela selvaggia, karkadè, rosa canina, garofolo, cannella

44 ANANAS: ananas, rosa canina, karkadè, mela, arancia

45 ROSE ROSSE: karkadè, bacche di mirtillo, uva di Corinto

46 AURORA BOREALE: menta, liquirizia, anice, timo, per il benessere delle vie respiratorie

47 COCKTAIL ALPINO: karkadè, rosa canina, fiordaliso, camomilla, gusto anice liquirizia

48 MARI DEL SUD: karkadè, rosa canina, arancio, mela, sambuco, aromi

49 DIGERERBE: genziana, zenzero, verbena, liquirizia, anice stellato

50 VANIGLIA: mela, karkadè, rosa canina, vaniglia naturale del Messico, fior di malva

51 MENTA: foglie pure di menta piperita

52 ALBICOCCA & FRAGOLA: albicocca, fragola, rosa canina, karkadè, mela, arancia

54 INCANTESIMO: uva, ribes, pesca, mirtillo, ibisco

55 PINACOLADA: cocco, ananas, mela

TISANE

27 CAMOMILLA FIORI: Camomilla settacciata

28 RELAXING: Camomilla, arancio fiori, luppolo, menta piperita, melissa, passiflora, biancospino fiori e foglie, finocchio semi, asperula foglie

29 KARKADÈ: karkadè (fiori di ibisco) (orig. Sudan)

€ 5,50

"IL SERVIZIO È INTESO PER UNA PERSONA"



“Organizziamo Buffet Dolci e Salati
per feste di Laurea, Compleanni,
Battesimi, Matrimoni
ed ogni occasione da festeggiare”
... su ordinazione torte, pasticceria
fredda e da forno



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011.

Si avvisa la gentile clientela che, negli alimenti preparati e somministrati/venduti in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nel Reg. CE 1169/2011 (Allegato II) "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- | | |
|---|--|
| 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 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 semi di sesamo |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia e prodotti a base di soia | 13. Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi |



La Direzione aziendale

LE dott. Carlo Lattanzio
DIRETTORE AZIENDALE
SICUREZZA DEL CIBO E DEGLI ALIMENTI

342/7870336
carlo.lattanzio.ud@gmail.com
carlolattanzio.wordpress.com

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

(Allergeni - Allergen - Allergène)

"Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro staff. Siamo preparati nel migliore dei modi per indicarti quali alimenti o bevande puoi consumare. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio"



"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."



"Spoštovani kupec, če imate alergije in/ali preobčutljivost in informacije o sestavinah živil in pijač služili v tej vaji, se posvetujte, preden naročite obrok ali pijačo, informacije za naše osebje."



"Cher client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."



La Direzione aziendale

LE dott. Carlo Lattanzio
DIRETTORE AZIENDALE
SICUREZZA DEL CIBO E DEGLI ALIMENTI

342/7870336
carlo.lattanzio.ud@gmail.com
carlolattanzio.wordpress.com

“ La Passione e la Fantasia guidano il nostro lavoro e ci suggeriscono per Voi Golosità sempre Nuove!
Il nostro obiettivo è creare prodotti unici, raffinati e di alta qualità grazie all'uso di materie prime Naturali e Freschissime che vi stupiranno per la loro Originalità e sapore.
....Ma solo a Voi che ogni giorno ci scegliete va il nostro Successo, quindi grazie fin d'ora per averci preferito ”



Martedì, Mercoledì, Giovedì	15,30 - 1,00
Venerdì, Sabato	15,30 - 2,00
Domenica	15,00 - 1,00

chiuso il lunedì

GELATERIA - ARTIGIANALE



Via IV Novembre, 34 • 37057 • S. G. Lupatoto (Vr) Italy Tel. e Fax 045 545191 • akropolisgelateria@libero.it