

CAFFETTERIA - REFRESHMENTS

CAFFE' ESPRESSO	€ 1,40
CAFFE' CORRETTO	€ 2,00
COFFEE WITH LIQUOR	
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1,60
DECAFFEINATED COFFEE	
ORZO IN TAZZA PICCOLA - GRANDE	€ 1,60 - 2,00
BARLEY COFFEE SMALL - BIG	
GINSENG IN TAZZA PICCOLA - GRANDE	€ 1,60 - 2,00
LATTE MACCHIATO	€ 2,40
MILK WITH COFFEE	
CAPPUCCINO	€ 1,80
CAPPUCCINO DI SOIA - AVENA	€ 2,00
SOYA OR OATS CAPPUCCINO	
CAFFE' SHAKERATO	€ 3,50
COLD COFFEE	
CAFFE' SHAKERATO CON BAILEY'S	€ 4,00
COLD COFFEE WITH BAILEYS	
THE - CAMOMILLA - CIOCCOLATA CALDA	€ 2,50
TEA - CHAMOMILE - HOT CHOCOLATE	
SPREMUTA D'ARANCIA	€ 4,00
FRESH ORANGE JUICE	
ICED COFFEE	€ 3,00



BIBITE - BEVERAGES

ACQUA MINERALE	1/2 LT.	€ 1,50
MINERAL WATER	1 LT.	€ 2,50
BIBITE PICCOLE	0,33 CL	€ 3,50
SMALL DRINKS		
COCA-COLA MEDIA		€ 4,00
BIG COKE		
CHINOTTO SANPELLEGRINO		€ 3,50
BITTER ORANGE SODA		
CEDRATA TASSONI		€ 3,50
CITRON LEMONADE		
BIBITE GALVANINA (LIMONATA, CEDRATA...)		€ 4,00
GALVANINA DRINKS (LEMONADE, CITRON LEMONADE)		
RED BULL		€ 4,00
GRANITA		€ 3,00
SLUSH		
SUCCHI DI FRUTTA BIO		€ 3,00-3,30
FRUIT JUICE		

MADE IN RIMINI!



COCKTAIL

	Solo Cocktail
MOSCOW MULE: vodka, lime, ginger beer	7,50
LONG ISLAND: rum, vodka, triple sec, tequila, gin, zucchero, limone, coca cola	9,00
MARGARITA: tequila, triple sec, lime, rim di sale	7,50
AMERICANO: vermouth rosso, campari, seltz	7,50
NEGRONI: vermouth rosso, campari, gin	8,00
NEGRONI SBAGLIATO: vermouth rosso, campari, prosecco	8,00
SUMMER: gin Hendrick's, St. Germain, vermouth Noilly Prat	9,00
PINA COLADA: rum, ananas, lime, latte di cocco	9,00
BANANA COLADA: rum, ananas, lime, latte di cocco, sciroppo di banana	9,50
MOJITO: rum, lime, menta, zucchero di canna, seltz	7,50
RUM COOLER: rum bianco, rum ambrato, lime, arancia, zucchero di canna, ginger-beer	9,00
CAIPIROSKA (liscia, fragola o maracuja): vodka, lime, zucchero di canna, seltz	7,50
CAIPIRINHA (liscia, fragola o maracuja): cachaca, lime, zucchero di canna, seltz	7,50
DAIQUIRI (liscia, fragola o maracuja): rum bianco, lime, zucchero di canna	7,50
TEQUILA SUNRISE: tequila, arancia, granatina	7,50
PALOMA: tequila, lime, sale, soda al pompelmo rosa	8,00
SEX ON THE BEACH: vodka, vodka alla pesca, cranberry, arancia	9,00
MANGO SPLASH: zucchero di canna, lime, menta, vodka, mango	8,00
PUNCH CUBANO: rum bianco, lime, menta, zucchero di canna, coca cola	8,00

TAGLIERE APERITIVO 5,00 €

TAGLIERE APERITIVO MAXI

10,00 €

ANCHE IN VERSIONE VEGAN

GIN TONIC

BOMBAY	7,50
TANQUERAY	7,50
TANQUERAY ALCOOL FREE 0.0%	7,50
BULLDOG	8,00
1884 BOTANICAL DRY GIN	8,00
MALFY ROSA	9,00
ROKU GIN	9,00
HENDRICK'S	10,00
GIN MARE	10,00
CUBICAL AL MANGO	10,00
No.3 LONDON DRY GIN	11,00
THE ILLUSIONIST	11,00
ALBA87 EPHEMERAL FLOWER GIN	11,50
MONKEY	13,00

MADE IN ROMAGNA!

SCEGLI LA TONICA CHE PREFERISCI FRA: MEDITERRANEA, INDIAN O ELDERFLOWER

TAGLIERE APERITIVO

5,00 €

TAGLIERE APERITIVO MAXI

10,00 €

ANCHE IN VERSIONE VEGAN

GLI SPRITZ ▲

Prova i nostri gin tonic!

HUGO: prosecco, fiori di sambuco, menta, seltz	6,00
SPRITZ TROPICAL: aperol, passion fruit, prosecco, seltz	6,00
BLACK SPRITZ: campari, prosecco, gum nero, amarena, seltz	7,00
SPRITZ CYNAR: cinar, prosecco, seltz	6,00
LIMONCELLO SPRITZ: limoncello, prosecco, seltz	6,00
ALPISPRITZ: alpitz, prosecco, seltz	6,00
SELECT SPRITZ: select, prosecco, seltz	6,00



~::~: TIKI ~::~:

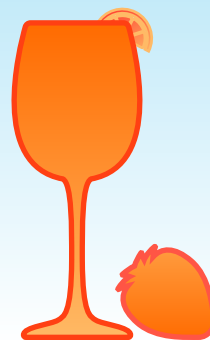
JUNGLE BIRD: rum scuro, campari, ananas, zucchero di canna, lime	8,00
MAI TAI: rum ambrato, rum scuro, triple sec, orzata, lime, zucchero	9,00
HURRICANE: rum, rum scuro, arancia, lime, passion fruit, granatina	10,00



GLI ANALCOLICI

6,50 €

MANGOLITO: mango, latte di cocco, lime, fava di tonca	🍷
GOLOSAO: guava, fragola, menta, soda	
PASSION: pompelmo rosa, ginger beer, sciroppo di rosa	
MOJITO ANALCOLICO: menta, zucchero di canna, lime, tonica	
VIRGIN COLADA: latte di cocco, lime, ananas	
SPRITZ ANALCOLICO: bitter analcolico, seltz	



BIRRE ALLA SPINA - DRAUGHT BEER 🌾🌾

BIRRA PICCOLA - BEER SMALL 0,20 CL

€ 3,50

BIRRA MEDIA - BEER MEDIUM 0,40 CL

€ 6,00

BIRRA ARTIGIANALE (BIRRIFICIO NOIZ) 0,40 CL

€ 7,00

MADE IN RIMINI!

BIRRE IN BOTTIGLIA - BEER IN BOTTLE 🌾🌾

CORONA EXTRA - TENNENT'S SUPER

€ 5,00

ICHNUSA NON FILTRATA

0,33 CL.

€ 4,50

PERONI

0,33 CL.

€ 4,00

MORETTI FILTRATA A FREDDO

0,33 CL.

€ 4,50

MESSINA

0,33 CL.

€ 4,50

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA

0,33 CL.

€ 4,50

MÖNCHSHOF ORIGINAL PILSEN

0,50 CL.

€ 6,00

MÖNCHSHOF BOCKBIER (AMBRATA)

0,50 CL.

€ 6,00

MÖNCHSHOF RADLER

0,50 CL.

€ 6,00

MÖNCHSHOF KAPUZINER WEISS

0,50 CL.

€ 6,00

BIRRA ANALCOLICA

0,33 CL.

€ 5,00

BIRRA SENZA GLUTINE

0,33 CL.

€ 5,00



PRIMI PIATTI - FIRST DISH

SPAGHETTI ALLE VONGOLE - SPAGHETTI WITH CLAMS 🌾🦑★

€ 12,00

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO* - SPAGHETTI WITH SEAFOOD 🌾🐟🦑★

€ 15,00

PENNETTE PRIMAVERA CON OLIVE E CAPPERI 🌾🌾🌾

€ 12,00

SECONDI - MAIN COURSE

COZZE ALLA CARAIBICA ★
CARRIBEAN MUSSELS

€ 15,00

FRITTO MISTO* (CALAMARI, GAMBERI, VERDURE) 🌾🐟🐟
MIXTURE OF FRESH SHRIMPS, SQUID AND VEGETABLES DEEP FRIED

€ 18,00

FRITTURA DI ALICI SERVITA CON CIPOLLE FRITTE 🌾🐟
CRISPY FRIED ANCHOVIES WITH FRIED ONIONS

€ 14,00

CONTORNI - SIDE DISH

PATATINE FRITTE* 🌾
FRENCH FRIES

€ 5,00

VERDURE GRATINATE 🌾
GRATINATE VEGETABLES

€ 6,00

* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO POTREBBERO ESSERE FRESCHI E/O CONGELATI IN BASE ALLA DISPONIBILITA'

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

servizio e coperto € 1,00



Vini - Wine 🍷

VINO DELLA CASA - HOUSE WINE

TREBBIANO AZ. AGRITURISTICA BIANCHI CORIANO
BIZZARRO (BIANCO FRIZZ.) AZ. BIANCHI CORIANO
SANGIOVESE AZ. AGRITURISTICA BIANCHI CORIANO
PROSECCO "ASTORIA"

CALICE - GLASS

€ 3,50

BOTTIGLIA - WHITE WINE BOTTLE
BOTTIGLIA - SPARKLING WHITE WINE
BOTTIGLIA - RED WINE BOTTLE
CALICE - GLASS
BOTTIGLIA - BOTTLE

€ 9,50
€ 12,50
€ 9,50
€ 5,00
€ 18,00

GEWURTZTRAMINER

CALICE - GLASS

€ 5,00

BOTTIGLIA - BOTTLE

€ 18,00

REBOLA DEI COLLI RIMINESI

CALICE - GLASS

€ 5,00

BOTTIGLIA - BOTTLE

€ 18,00

PIADINE - FLAT BREAD FILLED

SCEGLI IL TUO IMPASTO - MULINI PIVETTI E NALDONI

- TRADIZIONALE (FARINA 00, STRUTTO)
- ALL'OLIO EVO

- 10 CEREALI (OLIO EVO) + 1,00
- AL ROSMARINO + 1,00

PIADINA AL ROSMARINO CON MORTADELLA, STRACCIATELLA, PISTACCHI 🍷🌿🌾

NOVITA'

€ 10,00

ROSEMARY PIADINA WITH MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE AND PISTACHIOS

PIADINA CON ALICI FRITTE, CIPOLLA CAMELLATA, POMODORINI IN ACETO BALSAMICO 🐟🌿🍷

€ 10,00

PIADINA WITH FRIED ANCHOVIES, CARAMELIZED ONIONS, TOMATO WITH BALSAMIC VINEGAR

PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SQUACQUERONE DI ROMAGNA E RUCOLA 🍷🌿🍷

€ 8,00

PIADINA WITH RAW HAM, FRESH SOFT CHEESE AND ROCKET

PIADINA CON PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA E SALSA ROSA 🍷🍷🍷

€ 8,50

PIADINA WITH HAM, MOZZARELLA AND PINK SAUCE

PIADINA CON ALICI MARINATE, RUCOLA E POMODORO 🐟🌿🍷

€ 7,20

PIADINA WITH MARINATED ANCHOVIES, ROCKET AND TOMATO

PIADINA CON SQUACQUERONE DI ROMAGNA E RUCOLA 🍷🌿🍷

€ 6,70

PIADINA WITH FRESH SOFT CHEESE AND ROCKET

PIADINA CON BRESAOLA, RUCOLA E GRANA 🍷🌿🍷

€ 8,90

PIADINA WITH DRY-SALTED BEEF, ROCKET AND PARMESAN

PIADINA CON HUMMUS, POMODORI SECCHI, ZUCCHINE GRIGLIATE 🍷🌿🍷

€ 9,00

PIADINA WITH HUMMUS, DRIED TOMATOES AND GRILLED VEGETABLES

PIADINA CON VERDURE GRATINATE 🍷🌿🍷

€ 8,00

PIADINA WITH GRATIN VEGETABLES

VEGANE

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

PIADINA CON SALMONE, INSALATA, ROBIOLA E CIPOLLA FRESCA 	€ 9,80
PIADINA WITH SALMON, SALAD, ROBIOLA CHEESE AND FRESH ONION	
PIADINA CON SALMONE, STRACCIATELLA E ZUCCHINE GRIGLIATE 	€ 9,80
PIADINA WITH SALMON, STRACCIATELLA CHEESE AND GRILLED ZUCCHINI	
PIADINA CON ROASTBEEF, RUCOLA, GRANA E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO 	€ 9,80
PIADINA WITH ROASTBEEF, ROCKET, GLAZE BASED ON BALSAMIC VINEGAR AND PARMESAN	
PIADINA CON FESA DI TACCHINO, ZUCCHINE GRIGLIATE E ROBIOLA 	€ 9,50
PIADINA WITH TURKEY BREAST, GRILLED VEGETABLES AND ROBIOLA CHEESE	
PIADINA CON POMODORO FRESCO E MOZZARELLA 	€ 8,00
PIADINA WITH FRESH TOMATO AND MOZZARELLA	
PIADINA CON SQUACQUERONE E VERDURE GRATINATE 	€ 8,30
PIADINA WITH SOFT CHEESE AND GRATIN VEGETABLES	
PIADINA CON PORCHETTA, RUCOLA E MAIONESE 	€ 7,20
PIADINA WITH PORCHETTA, ROCKET AND MAYONNAISE	
PIADINA CON SALSICCIA E CIPOLLA CARAMELLATA 	€ 9,80
PIADINA WITH SAUSAGE AND CARAMELIZED ONIONS	
PIADINA CON 1 AFFETTATO A SCELTA (ESCLUSA BRESAOLA) 	€ 5,80

SUPPLEMENTO PIADINE: INSALATA, POMODORO FRESCO, SALSE

SUPPLEMENTS OF SALAD, FRESH TOMATO, SAUCE

+ € 0,70

SUPPLEMENTO PIADINE: AFFETTATI, ALICI, ROBIOLA, SQUACQUERONE, FONTINA, GRANA, CIPOLLA CARAMELLATA

SUPPLEMENTS OF CURED MEATS, PARMESAN, SOFT CHEESE, FONTINA, MARINATED ANCHOVIES, CARAMELIZED ONIONS

+ € 1,50

SUPPLEMENTO PIADINE: MOZZARELLA, STRACCIATELLA, TONNO, HUMMUS

+ € 2,00

SUPPLEMENTO PIADINE: SALMONE, ROASTBEEF, BRESAOLA, VERDURE GRATINATE E GRIGLIATE

+ € 2,50

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

servizio e coperto € 1,00

INSALATONE - SALADS

INSALATA GABRY (INSALATA, POMODORO, CAROTE, TONNO, MOZZARELLA) 	€ 9,50
SALAD "GABRY" (SALAD, TOMATOES, CARROTS, TUNA, MOZZARELLA)	
INSALATA GRECA (INSALATA, POMODORI, CETRIOLI, PEPERONI FRESCHI, CIPOLLA, FETA, OLIVE) 	€ 9,00
SALAD "GREEK" (SALAD, TOMATOES, CUCUMBERS, FRESH PEPPER, ONION, FETA, OLIVES)	
CAESAR SALAD (INSALATA, POLLO, CROSTINI, GRANA PADANO, SALSIA CAESAR) 	€ 9,50
SALAD "CAESAR" (SALAD, CHICKEN, CROUTON, PARMESAN, CAESAR SAUCE)	
INSALATA VIVACE (INSALATA, SALMONE, AVOCADO, MOZZARELLA, SEMI DI SESAMO) 	€ 10,00
SALAD "VIVACE" (SALAD, SALMON, AVOCADO, MOZZARELLA, SESAME SEEDS)	
INSALATA SFIZIOSA (INSALATA, PEPERONI FRESCHI, CETRIOLI, POMODORINI, OLIVE LECCINO, SEMI DI ZUCCA)	€ 9,00
SALAD "SFIZIOSA" (SALAD, FRESH PEPPER, CUCUMBERS, TOMATOES, OLIVES, PUMPKIN SEEDS) 	
INSALATA MEDITERRANEA (INSALATA, CECI, POMODORINI SECCHI, ZUCCHINE GRIGLIATE, OLIO AL ROSMARINO)	€ 10,00
MEDITERRANEAN SALAD (SALAD, CHICKPEAS, SUN-DRIED TOMATOES, GRILLED ZUCCHINI, ROSEMARY OIL) 	
INSALATA GRECA VEGANA (INSALATA, POMODORI, CETRIOLI, PEPERONI FRESCHI, CIPOLLA, OLIVE, FETA VEGANA)	€ 10,00
SALAD "GREEK" VEGAN (SALAD, TOMATOES, CUCUMBERS, FRESH PEPPER, ONION, VEGAN FETA, OLIVES) 	

TUTTE LE INSALATE VENGONO SERVITE CON IL PANE, A RICHIESTA CON PIADINA - ALL SALADS ARE SERVED WITH BREAD

VARIAZIONI - VARIATION: VERDURE - VEGETABLE * 0,70 ALTRI INGREDIENTI - OTHER INGREDIENTS * 1,50 SALMONE - SALMON * 2,50

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

servizio e coperto € 1,00

PIATTI FREDDI - COLD DISHES

CARPACCIO DI BRESAOLA (BRESAOLA, GRANA, RUCOLA)

BRESAOLA CARPACCIO (DRY SALTED BEEF, PARMESAN, ROCKET)

€ 12,00

ROASTBEEF CON GRANA, RUCOLA E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

ROASTBEEF WITH PARMESAN, ROCKET AND GLAZE BASED ON BALSAMIC VINEGAR

€ 12,00

INSALATA DI PASTA (POMODORO, OLIVE, MOZZARELLA, TONNO)

COLD PASTA SALAD WITH TOMATO, OLIVES, MOZZARELLA AND TUNA

€ 8,00

CAPRESE (POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, ORIGANO)

"CAPRESE" (FRESH TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA AND ORIGANUM)

€ 9,00

PROSCIUTTO E MELONE

RAW HAM AND MELON

€ 10,00



TAGLIERE ROMAGNOLO

SALUMI AFFETTATI TIPICI SERVITI CON PIADINA

ROMAGNOLO PLATE

CURED MEATS SERVED WITH PIADINA

€ 16,00

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

servizio e coperto € 1,00

HAMBURGER E PATATINE FRITTE

HAMBURGER CLASSICO

PANE*, CARNE* BOVINA, POMODORO, INSALATA, CHEDDAR

€ 12,00

CLASSIC HAMBURGER (BREAD, MEAT, TOMATO, SALAD, CHEDDAR) WITH FRENCH FRIES

CHEESE-BACON BURGER

PANE*, CARNE* BOVINA, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR, BACON, CIPOLLA FRESCA

€ 14,00

CHEESE-BACON BURGER (BREAD, MEAT, TOMATO, SALAD, CHEDDAR, BACON, FRESH ONION) WITH FRENCH FRIES

MAXI-BURGER

PANE*, CARNE* BOVINA 200 GR, INSALATA, POMODORO, CHEDDAR

€ 15,00

MAXI-BURGER (BREAD, 200 GR MEAT, SALADS, TOMATO, CHEDDAR) WITH FRENCH FRIES

PIADA-BURGER

PIADINA, CARNE* BOVINA, INSALATA, CHEDDAR, BACON, SALSA BURGER

€ 11,00

"PIADA-BURGER" WITH FRESH FRIES (PIADINA, MEAT, SALADS, CHEDDAR, BACON AND BURGER-SAUCE) WITH FRENCH FRIES

VEGAN-BURGER

PANE*, NO-MEAT BURGER*, INSALATA, ZUCCHINE GRIGLiate, POMODORO, MAIONESE VEGANA

€ 13,00

VEGAN-BURGER WITH FRENCH FRIES (BREAD, NO-MEAT BURGER, SALAD, GRILLED ZUCCHINI, TOMATO, VEGAN MAYONNAISE)

PATATINE FRITTE* - FRENCH FRIES

€ 5,00

VARIAZIONI - VARIATION BACON +1,00€ ALTRI INGREDIENTI - OTHER INGREDIENTS +1,00€

* I PRODOTTI CONTRASSEGNA TI CON L'ASTERISCO POTREBBERO ESSERE FRESCHI E/O CONGELATI IN BASE ALLA DISPONIBILITA'

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

servizio e coperto € 1,00

SERVITI CON
PATATINE FRITTE!

FRUTTA E DESSERT - FRUITS AND DESSERTS

COCOMERO FRESCO

WATERMELON

€ 6,00

COCOMERO FRESCO E MENTA

WATERMELON WITH MINT

€ 6,00

MELONE

MELON

€ 5,00

PESCHE CON PANNA

PEACH WITH WHIPPED CREAM

€ 5,50

ANANAS

PINEAPPLE

€ 5,00

BANANE CON NUTELLA E PANNA

BANANAS WITH NUTELLA AND WHIPPED CREAM

€ 5,50

FRAGOLE (MAGGIO - GIUGNO)

STRAWBERRY

€ 6,00

MACEDONIA CON FRUTTA DI STAGIONE

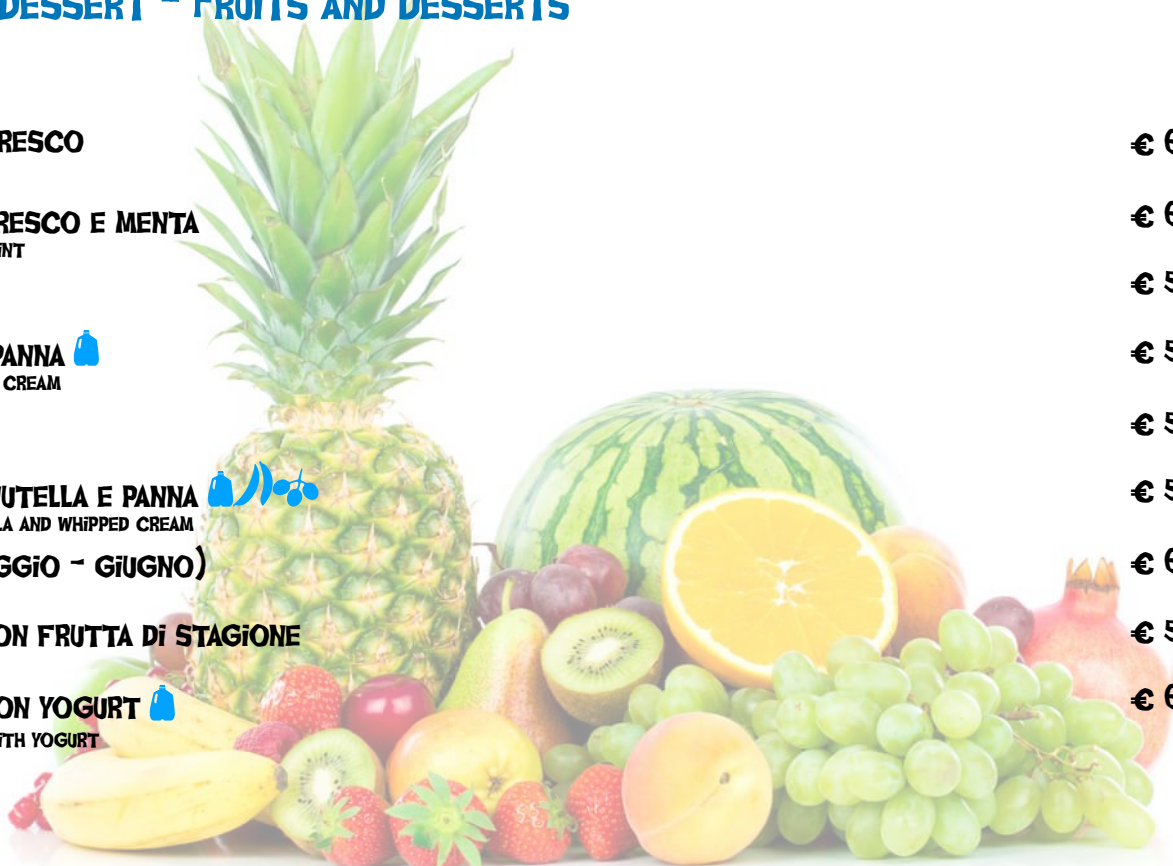
FRESH FRUIT SALAD

€ 5,00

MACEDONIA CON YOGURT

FRESH FRUIT SALAD WITH YOGURT

€ 6,00



Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

CREMA FREDDA AL CAFFE'

COLD CREAM COFFEE

€ 3,00

PIADINA CON NUTELLA

PIADINA WITH NUTELLA

€ 5,00

PIADINA BOUNTY (NUTELLA E COCCO)

PIADINA WITH NUTELLA AND COCONUTS

€ 6,00



Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

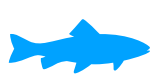
ART. 44, PARAGRAFO 2, DEL REGOLAMENTO 1169/2011 (CIRC. MIN. DELLA SALUTE 06/02/2015)

Si invita la gentile clientela a segnalare eventuali intolleranze o allergie alimentari. Invitiamo la clientela a chiedere al personale l'apposita documentazione sugli ingredienti ALLERGENI presenti sul nostro menù

CONFORME ALLE SEGUENTI NORMATIVE (D. LGS. 109/92, D.L. 20/12/1994, D.LGS. 114/2006 E REG. UE N. 1169/2011)

ELENCO DEGLI ALLERGENI:

I NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI INGREDIENTI, ANCHE IN TRACCE, IN QUANTO UTILIZZATI PER VARIE PREPARAZIONI NELLO STESSO LABORATORIO DI PRODUZIONE

 CEREALI CONTENENTE GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, Avena, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI)	 LATTE E PRODOTTI DERIVATI (COMPRESO IL LATTOSIO)	 PESCE E PRODOTTI DERIVATI	 CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
 ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	 UOVA E PRODOTTI DERIVATI	 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI	 FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIU', NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND)
 SOIA E PRODOTTI DERIVATI	 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO2)	 SEDANO E PRODOTTI DERIVATI	 LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
 MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI	 SENAPE E PRODOTTI DERIVATI		

SARÀ INDICATO CON L'ICONA L'INGREDIENTE IDENTIFICATO COME ALLERGENE

SI SEGNALE AI SIGNORI CLIENTI CHE IN QUESTO ESERCIZIO, FERMA L'APPLICAZIONE CONSEGUENTE DEI PREZZI, SI SERVONO CARNI, PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ORTOFRUTTICOLI: FRESCI, CONGELATI E/O SURGELATI; ES. PATATINE FRITTE, GAMBERI ECC., CON RIFERIMENTO SIA ALLE EVENTUALI RICHIESTE SPECIFICHE DEI CLIENTI STESSI, SIA ALLE ESIGENZE DI ORGANIZZAZIONE AZIENDALE, SIA ALLE CONDIZIONI DI OFFERTA E DI REPERIBILITÀ DEI GENERI DI MERCATO.