

# ANTIPASTI

## Starters

### ARANCINO - € 4,00

*Arancino classico napoletano, riso con pomodoro, carne macinata, piselli, provola e Grana Padano*  
*Classic Neapolitan arancino, rice with tomato, ground meat, peas, provola cheese, and Grana Padano*

[12-9]

### BRUSCHETTE CLASSICHE - € 8,00

*Pane tostato con pomodorini, aglio, olio evo e origano*  
*Toasted bread with cherry tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, and oregano*

[9]

### CROCCHÈ DI PATATE - € 4,00

*Patata, prezzemolo, formaggio provola, sale, pepe, uova, pane grattugiato*  
*Potatoes, parsley, provolone cheese, salt, pepper, egg, bread crumbs*

[9-14]

### DON LUIGI - € 13,00

*Straccetti fritti, salsa di pomodoro, stracciatella pugliese*  
*Fried pizza dough strings, tomato sauce and stracciatella pugliese*

[3-9]

### DON MICHELE - € 16,00

*Mozzarella di bufala Campana D.O.P. con prosciutto crudo*  
*Buffalo Mozzarella from Campania D.O.P. with prosciutto crudo*

[3]

### DONNA CARMELA - € 25,00

*Mix di salumi e formaggi*  
*Mixed Italian cold cuts and cheeses*

[3]

### FIOR DI ZUCCA - € 7,00

*Fior di zucca con crema cacio e pepe*  
*Zucchini flowers with cheese and pepper cream*

[3-9]

### FRITTATINA - € 5,00

*Frittatina di pasta bucatini, besciamella, carne macinata, sedano, cipolla, carota, piselli, formaggio, sale e pepe*

*Pasta bucatini frittata, bachamel, minced meat, celery, onion, carrot, peas, chees, salt and pepe*

[3-9-12]

### FRITTATINA SALSICCIA E

### FRIARIELLI - € 5,00

*Frittatina di pasta con besciamella, salsiccia e friarielli napoletani*  
*Pasta frittata with béchamel, sausage, and Neapolitan friarielli*

[3-9-13]

### MONTANARE CLASSICHE (2 pezzi)

€ 7,00

*Montanara napoletana frita, pomodoro e Grana Padano*

*Neapolitan fried montanara, tomato and Grana Padano*

[3-9]

### MOZZARELLA IN CAROZZA - € 8,00

*Triangolini di mozzarella e pane bianco in panatura croccante*

*Mozzarella triangles with white bread in a crispy coating*

[3-9-14]

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

### **PATATINE FRITTE (\*) - € 7,00**

*French fries*

### **PATATINE FRITTE CON PROVOLA (\*)**

**€ 9,00**

*Patatine fritte con provola*

*French fries with provolone cheese*

**[3]**

### **PATATINE FRITTE CON PROVOLA E SALSICCIA (\*) - € 12,00**

*Patatine fritte con provola e salsiccia*

*French fries with provolone cheese and*

*sausage*

**[3]**

### **ZEPPOLINE NAPOLETANE - € 5,00**

*Impasto di pizza fritto*

*Fried pizza dough*

**[9]**

### **PARMIGIANA DI MELANZANE - € 12,00**

*Melanzana impanata e frita,*

*pomodoro, formaggio, pepe e basilico*

*Breaded and fried aubergine, tomato,*

*cheese, black papper and basil*

**[3-9]**

### **POLPETTE AL RAGÙ - € 12,00**

*Polpette al ragù con scaglie di Grana*

*Padano e pane tostato*

*Meatballs in ragù with flakes of Grana*

*Padano and toasted bread*

**[3-9-14]**

## **INSALATE**

### **Salad**

### **CAESAR SALAD - € 13,00**

*Iceberg, lollo verde e rosso, datterini,*

*pollo grigliato, salsa Caesar, scaglie*

*di Grana Padana, crostini di pane*

*Iceberg lettuce, green and red lollo,*

*cherry tomatoes, grilled chicken, Caesar*

*dressing, and flakes of Grana Padano,*

*bread croutons*

**[3-5-9-11-14]**

### **INSALATA ESTIVA - € 13,00**

*Iceberg, lollo verde e rosso, datterini,*

*olive verdi, tonno, mais, scaglie di*

*Grana Padano*

*Iceberg lettuce, green and red lollo,*

*cherry tomatoes, olives, tuna, corn, and*

*Grana Padano flakes*

**[3-5]**

### **BURRATINA PUGLIESE - € 14,00**

*Burratina pugliese con pomodorini e*

*rucola*

*Pugliese burratina with cherry*

*tomatoes and arugula*

**[3]**

### **CAPRESE - € 14,00**

*Mozzarella di bufala campana con*

*pomodori Roma, origano, olio e basilico*

*Buffalo mozzarella from Campania with*

*Roma tomatoes, oregano, oil, and basil*

**[3-5]**

*Servizio al tavolo - Service fee € 2,50*

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.**

*(\*) Prodotto abbattuto e conservato a -18°*

# PIZZE DELLA TRADIZIONE NAPOLETANA

## Traditional neapolitan pizza

### MARINARA - € 9,00

*Pomodoro, origano, aglio ed olio di semi  
Tomato sauce, oregano, garlic and  
seed oil*

**[1-7]**

### MARGHERITA - € 11,00

**DOPPIA MOZZARELLA - € 12,00**

*Pomodoro, fior di latte di Agerola,  
basilico, pecorino D.O.P. ed olio di semi  
Tomato sauce, Agerola mozzarella,  
basil, pecorino D.O.P. and seed oil*

**[1-3-7]**

### COSACCA - € 10,00

*Pomodoro, basilico, pecorino D.O.P.  
ed olio di semi*

*Tomato sauce, basil, pecorino D.O.P  
and seed oil*

**[1-7]**

### NAPOLETANA - € 12,00

*Pomodoro, fior di latte di Agerola, alici di  
Cetara, origano, capperi ed olio di semi*

*Tomato sauce, Agerola mozzarella,  
Cetara anchovies, oregano, capers and  
seed oil*

**[1-7-13]**

### O' CAZONE - € 14,00

*Ciccioli, salame Napoli, fior di latte  
di Agerola, ricotta di bufala, pecorino  
D.O.P., pepe ed olio di semi e pomodoro  
Oven-stuffed pizza with 'Cicoli'  
(pressed pork), salami Napoli, Agerola  
mozzarella, ricotta cheese, pecorino  
D.O.P., pepper and seed oil*

**[1-3-7]**

### A' PIZZA FRITTA - € 14,00

*Ciccioli, salame Napoli, fior di latte  
Agerola, ricotta di bufala, pecorino  
D.O.P., pepe ed olio di semi  
Fried stuffed pizza with 'Cicoli'  
(pressed pork), salami Napoli, Agerola  
mozzarella, ricotta cheese, pecorino  
D.O.P., pepper and seed oil*

**[1-3-7]**

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione  
 che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

(\*) Prodotto abbattuto e conservato a -18°

# PIZZE SPECIALI

## Special pizza

### SALSICCIA E FRIARIELLI - € 13,00

*Friarielli napoletani, salsiccia di maiale a punta di coltello, provola, pecorino, olio di semi*

*Neapolitan friarielli, pork sausage, provola cheese, pecorino cheese, seed oil*  
**[1-3-7-13]**

### DIAVOLA - € 13,00

*Pomodoro, Spianata calabrese, fior di latte di Agerola, pecorino, basilico, olio di semi*  
*Tomato, Calabrian Spianata, Agerola mozzarella, pecorino cheese, basil, seed oil*

**[1-3-7]**

### 4 FORMAGGI - € 13,00

*Provola, Gorgonzola, Pecorino D.O.P., formaggio svizzero, olio di semi, basilico*  
*Provola cheese, Gorgonzola, Pecorino D.O.P., swiss cheese, seed oil, basil*

**[1-3-7]**

### MEMOLE - € 13,00

*Pesto, pomodorini datterini, fior di latte di Agerola, basilico, olio di semi*  
*Pesto, datterini tomatoes, Agerola mozzarella, basil, seed oil*

**[1-3-7]**

### BOSCO - € 14,00

*Prosciutto cotto affumicato, fior di latte di Agerola, tris di funghi (champignon, porcini, chiodini) basilico, olio di semi*  
*Smoked cooked ham, Agerola mozzarella, trio of mushrooms (champignon, porcini, chiodini), basil, seed oil*

**[1-3-7-13]**

### ARROSTICINA (\*) - € 15,00

*Fior di latte di Agerola, spicchi di carciofini arrostiti, prosciutto cotto affumicato di Praga, pecorino e olio di semi*  
*Agerola mozzarella, roasted artichoke wedges, Praga's smoked cooked ham, seed oil*

**[1-3-7]**

### BURRATA - € 16,00

*Pomodoro, burrata di bufala campana, prosciutto crudo, olio di semi*  
*Tomato, buffalo burrata from Campania, raw ham, seed oil*

**[1-3-7]**

### VESUVIO - € 14,50

*Fior di latte di Agerola, pomodorini gialli, pomodorini rossi, pecorino D.O.P., basilico ed olio di semi*  
*Fior di latte from Agerola, yellow tomatoes, red tomatoes, pecorino D.O.P., basil and seed oil*

**[1-3-7-13]**

### TARTUFINA - € 14,00

*Crema di tartufo, fior di latte di Agerola, olio di tartufo, basilico*  
*Truffle cream, Agerola mozzarella, truffle oil, basil*

**[1-3-7-13]**

### CALABRESE - € 14,00

*Pomodoro, crema di Nduja, fior di latte di Agerola, cipolla di Tropea caramellata, pecorino D.O.P., olio di semi, basilico*  
*Tomato sauce, Nduja cream, Agerola mozzarella, caramelized Tropea onion, D.O.P. pecorino cheese, seed oil, basil*

**[1-3-7]**

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

(\*) Prodotto abbattuto e conservato a -18°

**PRIMAVERA - € 16,00**

*Prosciutto crudo, rucola, fior di latte di Agerola, basilico, scaglie di parmigiano, olio di semi*

*Raw ham, rocket, Agerola mozzarella, basil, parmesan flakes, seed oil*

**[1-3-7]****DON MARIO - € 14,00**

*Pancetta tesa dolce, zucchine, basilico, pecorino D.O.P., fior di latte di Agerola Sweet pancetta, zucchini, basil, D.O.P. pecorino cheese, and Agerola mozzarella*

**[1-3-7]**

## BABY PIZZE

### Baby pizze

**BABY MARINARA - € 7,00**

*Pomodoro, origano, aglio ed olio di semi  
Tomato, oregano, garlic, and seed oil*

**[1-7]****BABY MARGHERITA - € 8,00**

*Pomodoro, fior di latte di Agerola, basilico, pecorino D.O.P. ed olio di semi  
Tomato, Agerola mozzarella, basil, pecorino D.O.P., and seed oil*

**[1-3-7]****BABY WÜRSTEL E PATATINE (\*)****€ 9,00**

*Fior di latte di Agerola, basilico, pecorino D.O.P., würstel, patatine fritte ed olio di semi*

*Agerola mozzarella, basil, pecorino D.O.P., würstel, french fries and seed oil*

**[1-3-7]**

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# PRIMI PIATTI

## First courses

### **PENNE ALL'ARRABBIATA - € 11,00**

*Penne con salsa al pomodoro e peperoncino*  
*Penne with tomato sauce and chili*  
**[9]**

### **SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO - € 11,00**

*Spaghetti con pomodorini e basilico*  
*Spaghetti with cherry tomatoes and basil*  
**[9]**

### **PASTA PATATE E PROVOLA - € 14,00**

*Pasta mista con patate e provola*  
*Mixed pasta with potatoes and provola cheese*  
**[3-9-12]**

### **LASAGNA DI CARNE - € 12,00**

*Lasagna con besciamella e carne macinata*  
*Lasagna with béchamel sauce and ground meat*  
**[3-9-14]**

### **RIGATONI CACIO E PEPE - € 13,00**

*Rigatoni con crema di pecorino e pepe nero*  
*Rigatoni with pecorino cheese cream and black pepper*  
**[3-9]**

### **SPAGHETTI ALLA CARBONARA**

**€ 14,00**

*Spaghetti con uovo, pecorino e guanciale*  
*Spaghetti with egg, pecorino cheese, and guanciale*  
**[3-9-14]**

### **SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA**

**€ 14,00**

*Spaghetti con salsa di pomodoro e guanciale, pecorino romano*  
*Spaghetti with tomato sauce and guanciale, pecorino romano*  
**[3-9]**

### **TAGLIATELLE ALLA BOLOGNOSE**

**€ 12,00**

*Tagliatelle con carne macinata, pomodoro e Grana Padano*  
*Tagliatelle with ground meat, tomato, and Grana Padano*  
**[3-9-12-14]**

### **FUSILLONI AL RAGÙ NAPOLETANO**

**€ 14,00**

*Fusilloni igr con ragù napoletano, cubetti di ricotta*  
*Fusilloni with Neapolitan tomato ragù, cubes of ricotta*  
**[3-9]**

### **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

**€ 14,00**

*Gnocchi con ragù di pomodoro napoletano, basilico e provola affumicata*  
*Gnocchi with Neapolitan tomato ragù, basil, and smoked provola cheese*  
**[3-9]**

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

(\*) Prodotto abbattuto e conservato a -18°

# SECONDI PIATTI

## Main courses

### SALSICCIA E FRIARIELLI - € 16,00

*Salsiccia ai ferri con friarielli in padella*  
*Grilled sausage with sautéed friarielli*

[13]

### PETTO DI POLLO - € 18,00

*Petto di pollo con rucola e*  
*scaglie di grana*  
*Chicken breast with arugula and flakes*  
*of Grana Padano*

[3]

### TAGLIATA DI MANZO - € 26,00

*Tagliata di manzo con insalata verde*  
*Sliced beef with green salad*

### CONTORNI A SCELTA - € 3,50

*Side dish of your choice*

*Friarielli napoletani*  
*Neapolitan friarielli*

[13]

*Melanzane a funghetto*  
*Sauteed eggplant*

*Scarole*  
*Escarole*

[13]

# BABY MENÙ

## Baby menù

### PENNE AL POMODORO - € 8,00

*Pasta with tomato sauce*

[9]

### COTOLETTA E PATATINE (\*)

€ 10,00

*Breaded cutlet and French fries*

[9-14]

*Servizio al tavolo - Service fee € 2,50*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# DOLCI

## Dessert

### **BABÀ NAPOLETANO - € 6,00**

*Dolce soffice imbevuto di rum e  
sciropo di zucchero  
Soft dessert soaked in rum and sugar  
syrup*

**[3-9-14]**

### **PASTIERA NAPOLETANA - € 6,00**

*Torta di pasta frolla con ricotta  
Shortcrust pastry cake with ricotta*

**[3-9-14]**

### **DELIZIA AL LIMONE - € 6,00**

*Tortino morbido con crema al limone e  
bagna al limoncello  
Soft cake with lemon cream and  
limoncello syrup*

**[3-9-14]**

### **TIRAMISÙ - € 6,00**

*Savoardi imbevuti di caffè, crema al  
mascarpone e cacao in polvere  
Sponge fingers soaked in coffee,  
mascarpone cream, and cocoa powder*

**[3-9-14]**

### **CHEESCAKE VARI GUSTI - € 6,00**

*Torta fredda a base di formaggio  
cremoso, con una base di biscotti e un  
delicato topping di frutta  
No-bake cheesecake with a cookie  
base and a delicate fruit topping*

**[3-14]**

### **FIOCCO DI NEVE - € 3,50**

**(Pasticceria Poppella)**

*Morbida brioche con ripieno di crema  
al latte e ricotta*

*Soft brioche filled with milk cream and  
ricotta*

**[2-11]**

### **FIOCCO DI NEVE AL PISTACCHIO**

**€ 3,50 (Pasticceria Poppella)**

*Morbida brioche con ripieno di crema  
al latte, ricotta e pistacchio*

*Soft brioche filled with milk cream,  
ricotta and pistachio*

**[2-11]**

*Servizio al tavolo - Service fee € 2,50*

**Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.**

# BIRRE

## Beer

**NASTRO AZZURRO 33 cl. - € 5,00**

*Nastro Azzurro blond 33 cl.*

**PERONI ROSSA 50 cl. - €7,00**

*Peroni red 50 cl.*

**NASTRO AZZURRO ALLA SPINA  
BIONDA 40 cl. - € 6,50**

*Nastro Azzurro blond draft 40 cl.*

**PERONI DOPPIO MALTO ALLA  
SPINA 40 cl. - € 7,50**

*Peroni blond draft double malt 40 cl.*

**PERONI PURO MALTO 50 cl.**

**€ 7,00**

*Peroni blond pure malt 50 cl.*

**PERONI DOPPIO MALTO ALLA  
SPINA 20 cl. - € 5,50**

*Peroni blond draft double malt 20 cl.*

**PERONI ROSSA ALLA SPINA 40 cl.**

**€ 6,50**

*Peroni red draft 40 cl.*

**PERONI DOPPIO MALTO 50 cl.**

**€ 7,00**

*Peroni double malt 50 cl.*

**PERONI ROSSA ALLA SPINA 20 cl.**

**€ 4,50**

*Peroni red draft 20 cl.*



*Servizio al tavolo - Service fee € 2,50*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# BIBITE E CAFFÈ

## Drinks and coffee

### ACQUA NATURALE ALLA SPINA

€ 3,00

*Still water on tap*

### ACQUA FRIZZANTE ALLA SPINA

€ 3,00

*Sparkling water on tap*

### ACQUA NATIÀ 75 cl. - € 4,00

*Still water 75 cl.*

### ACQUA FERRARELLE 75 cl. - € 4,00

*Lightly sparkling water Ferrarelle 75 cl.*

### ACQUA FERRARELLE MAXIMA 75cl.

€ 4,00

*Ferrarelle Maxima water 75 cl.*

### COCA COLA 33 cl. - € 3,50

*Coca Cola 33 cl.*

### COCA COLA ALLA SPINA 40 cl.

€ 3,00

*Draft Coca Cola*

### COCA COLA ZERO 33 cl. - € 3,50

*Coca Cola Zero 33 cl.*

### FANTA 33 cl. - € 3,50

*Orange drink 33 cl.*

### CAFFÈ - € 2,50

*Coffee*

### CAFFÈ DECA - € 2,50

*Deca Coffee*

## APERITIVI

### Pre-Dinner Cocktails

### SPRITZ APEROL - € 7,00

### SPRITZ CAMPARI - € 7,00

*Servizio al tavolo - Service fee € 2,50*

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

## ROSSI

Red wines

**Roceno DOC NERO D'AVOLA**  
Bottiglia 18 € Calice € 6,00

**Guardiense DOP AGLIANICO**  
Bottiglia 20 € Calice € 6,00

**Mosole DOC MERLOT**  
Bottiglia 20 € Calice € 6,00

**Fattoria di Scannano CHIANTI**  
Bottiglia 22 € Calice € 6,00

**Castagnoli DOCG CHIANTI CLASSICO**  
Bottiglia 33 €

**Recchia DOCG**  
AMARONE VALPOLICELLA  
Bottiglia 48 €

**Caparzo DOCG**  
BRUNELLO MONTALCINO  
Bottiglia 80 €

## BOLLICINE

Sparkling wines

**Caruna Brut FRANCIACORTA**  
Bottiglia 40 €

**Caruna Satèn FRANCIACORTA**  
Bottiglia 45 €

**Ferrari Brut Maximum TRENTO DOC**  
Bottiglia 50 €

## BIANCHI

White wines

**Sannio Guardiense DOP FIANO**  
Bottiglia 18 € Calice € 6,00

**Sannio Guardiense DOP FALANGHINA**  
Bottiglia 18 € Calice € 6,00

**Mosole DOC CHARDONNAY**  
Bottiglia 20 € Calice € 6,00

**Antinori IGT BRAMITO**  
Bottiglia 50 €

**Hofstätter DOC GEWÜRZTRAMINER**  
Bottiglia 40 €

**Ca' dei Frati DOC LUGANA**  
Bottiglia 30 €

**Ceretto DOC ARNEIS BLANGÉ**  
Bottiglia 58 €

**Cuvée 21 Extra Dry**  
Bottiglia 18 €

**Prosecco San Giorgio DOC**  
Bottiglia 20 €

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

# ELENCO DEGLI ALLERGENI

## List of allergens



### 1. ARACHIDI E DERIVATI PEANUTS AND DERIVATIVES

*Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi*  
*Packaged snacks, creams, and condiments containing even small amounts*



### 8. CROSTACEI CRUSTACEANS

*Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili*  
*Marine and freshwater: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and similar*



### 2. FRUTTA A GUSCIO Nuts

*Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi*  
*Almonds, hazelnuts, common walnuts, cashews, pecans, cashews, and pistachios*



### 9. GLUTINE GLUTEN

*Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati*  
*Cereals, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybrid derivatives*



### 3. LATTE E DERIVATI Milk and derivatives

*Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie*  
*Any product that uses milk: yogurt, cookies, cakes, ice cream, and various creams*



### 10. LUPINI LUPINS

*Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari*  
*Present in vegan foods in the form of: roasts, sausages, flours, and similar*



### 4. MOLLUSCHI MOLLUSKS

*Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc*  
*Canestrello, clam, scallop, mussel, oyster, limpet, clam, tellina, etc*



### 11. SENAPE MUSTARD

*Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda*  
*It can be found in sauces and condiments, especially in mustard*



### 5. PESCE FISH

*Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali*  
*Food products that contain fish, even in small percentages*



### 12. SEDANO CELERY

*Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali*  
*Both in pieces and within preparations for soups, sauces, and vegetable concentrates*



### 6. SESAMO SESAME

*Semi interi usati per il pane, farina anche se lo contengono in minima percentuale*  
*Whole seeds used for bread, flour even if it contains them in minimal percentage*



### 13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

**SULFUR DIOXIDE AND SULFITES**  
*Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc*  
*Pickled foods, foods in oil and brine, jams, dried mushrooms, preserves, etc*



### 7. SOIA SOY

*Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili*  
*Derivative products such as: soy milk, tofu, soy noodles, and similar items*



### 14. UOVA E DERIVATI EGGS AND DERIVATIVES

*Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo*  
*Eggs and products that contain them such as: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta*

Servizio al tavolo - Service fee € 2,50

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.