ANTIPASTI

MONDEGHILI

glutine - anidride solforosa - uova - latte - sedano

12,00 €

FORMAGGINA DI OSMATE CON POLENTA

glutine - anidride solforosa - latte

10,00€

TEMPURA DI VERDURE

glutine

10,00€

TARTARE DI SALMONE SU CREMA DI MANGO E SEDANO CROCCANTE

anidride solforosa - pesce - sedano

12,00 €

GAMBERI ALLA CATALANA

anidride solforosa - crostacei - sedano

14,00€

CRUDO CON GNOCCO

glutine - latticini

12.00€

INSALATA DI PUNTARELLE

pesce - senape -anidride soldforosa

12.00€

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE

6 PEZZI : EURO 12.00

12 PEZZI : EURO 20.00

DOLCE DELLA CASA 7,00€

IN CASO DI PARTICOLARI ALLERGIE VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE. PER I NOSTRI OSPITI CELIACI ABBIAMO PRODOTTI SENZA GLUTINE. VI RICORDIAMO PERÒ CHE ABBIAMO UNA SOLA CUCINA, PONIAMO GRANDE ATTENZIONE, MA NON POSSIAMO ESCLUDERE CONTAMINAZIONE CROCIATA O AMBIENTALE

PRIMI

GNOCCHETTI ZOLA E NOCI

latte - anidride solforosa- frutta con guscio - arachidi - sedano - uova

12,00 €

RISOTTO VINO ROSSO E TOMA PIEMONTESE (MIN 2 PERSONE)

latte - anidride solforosa

12,00 €

RAVIOLO DEL PLIN CON FONDO BRUNO

glutine - latte - anidride solforosa - uova - sedano

12,00 €

TORTELLI DI ZUCCA BURRO E SALVIA

latte - anidride solforosa- frutta con guscio - uova

12,00 €

PACCHERI POMODORO E BURRATA

anidride solforosa - glutine - latte

12,00€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE

anidride solforosa - glutine - uova - sedano - latte

12.00€

DOLCE DELLA CASA 7,00€

IN CASO DI PARTICOLARI ALLERGIE VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE. PER I NOSTRI OSPITI CELIACI ABBIAMO PRODOTTI SENZA GLUTINE, VI RICORDIAMO PERÒ CHE ABBIAMO UNA SOLA CUCINA, PONIAMO GRANDE ATTENZIONE, MA NON POSSIAMO ESCLUDERE CONTAMINAZIONE CROCIATA O AMBIENTALE

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA

22,00 €

PANINO CON HAMBURGHER DI CHIANINA

Glutine - anidride solforosa

(INSALATA,POM,CHEDDAR, BACON)

20,00 €

ORECCHIA D'ELEFANTE

glutine - uova - anidride solforosa

22,00 €

FIORENTINA

60,00 € 1KG PER 2 PERSONE

GANASSINO CON POLENTA

anidride solforosa - sedano

20,00 €

DOLCE DELLA CASA 7,00€

IN CASO DI PARTICOLARI ALLERGIE VI PREGHIAMO DI INFORMARE IL NOSTRO PERSONALE. PER I NOSTRI OSPITI CELIACI ABBIAMO PRODOTTI SENZA GLUTINE. VI RICORDIAMO PERÒ CHE ABBIAMO UNA SOLA CUCINA, PONIAMO GRANDE ATTENZIONE, MA NON POSSIAMO ESCLUDERE CONTAMINAZIONE CROCIATA O AMBIENTALE

SPITZZA GOURMET

MINIMO 6 PERSONE

PIZZA A SCELTA + CONSUMAZIONE BASE

18€ P.P.

APERISPITZ

MINIMO 8 PERSONE

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E GNOCCO FRITTO

glutine - latticini

TEMPURA DI VERDURE

glutine

FOCACCIA ARTIGIANALE

glutine

RISOTTO VINO ROSSO E TOMA

latte - anidride solforosa

25€ P.P.

COMPRESA 1 CONSUMAZIONE BASE
O 1 BOTTIGLIA DI PROSECCO OGNI 4

FIORENTINA 1KG

MINIMO 2 PERSONE

GNOCCO FRITTO E SALUMI

glutine - latticini

FIORENTINA

40€ P.P.

ESCLUSO BERE

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA

pomodoro - origano - aglio

glutine - latticini

7,00€

MARGHERITA

pomodoro - mozzarella fiordilatte - origano

glutine - latticini

8,00€

SICILIANA

pomodoro - acciughe - olive - capperi - origano

glutine - pesce

10,00€

COTTO

pomodoro - mozzarella fiordilatte - prosciutto cotto

glutine - latticini

10,00€

WURSTEL

pomodoro - mozzarella fiordilatte - wurstel

glutine - latticini

9,00€

VERDURE DI STAGIONE

pomodoro - mozzarella fiordilatte - verdure di stagione

glutine - latticini

10,00€

DIAVOLA

pomodoro - mozzarella fiordilatte - salame napoletano

glutine - latticini

10,00€

NAPOLI

pomodoro - acciughe - origano

glutine - pesce

9,00€

LA SPITZ

pomodoro - mozzarella fiordilatte - rucola - prosciutto crudo Parma 24 mesi - bufala

glutine - latticini

15,00€

PIEMONTESE

pomodoro - mozzarella fiordilatte - carpaccio di manzo - sedano - scaglie di grana

glutine - latticini-sedano

15,00€

SALSICCIA E FRIARIELLI

mozzarella fiordilatte - salsiccia - friarielli

glutine - latticini

14,00€

NORVEGESE

mozzarella fiordilatte - stracciatella - salmone affumicato

glutine - pesce

15,00€

LARDO

mozzarella fiordilatte - lardo - zola - asparagi

glutine - latticini

15,00€

GUSTOSA

crema di zucca - mozzarella fiordilatte - salsiccia

glutine - latticini

12,00€

GAMBERI E ZUCHINE

mozzarella fiordilatte - gamberi - zucchine

glutine - latticini - crostacei

15,00€

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON IMPASTO SENZA GLUTINE 14€/18€**

** alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

** *potrebbe contenere tracce di glutine. Rivolgersi al personale di sala*

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)