

# BENVENUTI DA



Il progetto nasce dall'iniziativa di Albero della Vita una rete di villaggi interdipendenti nati da coppie di famiglie che hanno recepito una chiamata: Vivere riconoscendo il proprio scopo più profondo, consapevoli della forza di un gruppo collaborativo che si sostiene a vicenda. Albero della Vita vuole essere un esempio che è possibile costruire uno stile di vita più vicino alla vera natura dell'Essere umano, nato per lavorare, sorridere e crescere insieme puntando al miglioramento di sé e al sentimento di fratellanza con l'altro

[www.hotelunafinestrasullago.it](http://www.hotelunafinestrasullago.it)

# ANTIPASTI

**\* GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO  
A TARTARE, "SPOLVERATA" DI ALGA, DADOLATA DI  
ZUCCA E PUREA DI LAMPONE**

**MAZARA DEL VALLO RED PRAWN  
TARTARE, SEAWEED "DUSTING," DICED PUMPKIN, AND  
RASPBERRY PURÉE**

Allergeni: 1/2/4/6/7/12

18,00 €

**SALMONE MARINATO  
ACCOMPAGNATO DA CREMA DI FORMAGGIO  
ALL'ANETO, CRESCENTINE AL CARBONE VEGETALE  
E OLIO ALL'AGLIO NERO**

**MARINATED SALMON ACCOMPANIED BY DILL CREAM CHEESE,  
ACTIVATED CHARCOAL CRESCENTINE AND BLACK GARLIC OIL**

Allergeni: 1/3/4/5/7/8

16,00 €

**BATTUTO DI FASSONA,  
SERVITO CON TOPINAMBUR, NOCCIOLE CROCCANTI,  
GOCCE DI PERA E CIUFFETTI DI SENAPE ANTICA**

**FASSONA BEEF TARTARE,  
SERVED WITH JERUSALEM ARTICHOKE, CRUNCHY HAZELNUTS,  
PEAR DROPS, AND DOLLOPS OF OLD-STYLE MUSTARD**

Allergeni: 1/8/10/12

16,00 €

**TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI  
SERVITO CON**

**\* CRESCENTINE E TIGELLE  
COLD CUTS AND CHEESE BOARD  
SERVED WITH CRESCENTINE AND TIGELLE**

Allergeni: 1/5/7

20,00 €

**IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA**

**Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata**



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# PRIMI

\* TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ DI LEPRE UBRIACA  
AL SANGIOVESE E SPEZIE DI BOSCO

\* EGG TAGLIATELLE WITH "DRUNKEN" HARE RAGÙ  
SANGIOVESE WINE AND FOREST SPICES

Allergeni: 1/3/5/6/7/9

18,00 €

\* PACCHERI ALL'ASTICE  
CON POMODORINI ROSSI E LA SUA BISQUE  
SU CREMA DI CANNELLINI E CRUMBLE AL ROSMARINO

1/2 astice a Porzione

*PACCHERI WITH LOBSTER*

*WITH RED CHERRY TOMATOES AND LOBSTER BISQUE  
ON A BED OF CANNELLINI BEAN CREAM AND ROSEMARY CRUMBLE*

1/2 lobster for portion

Allergeni: 1/2/3/4/6/7/8/9/10/11/13/14

24,00 €

\*TORTELLONI FRESCHI RIPIENI DI RICOTTA E PARMIGIANO  
REGGIANO DOP 30 MESI CON RAGU DI ANATRA

*FRESH TORTELLONI FILLED WITH RICOTTA AND 30-MONTH-AGED  
PARMIGIANO REGGIANO (DOP) WITH DUCK RAGÙ*

Allergeni: 1/3/5/7/9/10

18,00€

\*LASAGNA VERDE ALLA BOLOGNESE

*GREEN LASAGNA BOLOGNESE*

Allergeni: 1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/14

16,50 €

GNOCCHI DI CASTAGNE RIPASSATI AL GUANCIALE SU CREMA  
DI ZUCCA E STRACCIATELLA AFFUMICATA

*CHESTNUT GNOCCHI SAUTÉED WITH GUANCIALE, SERVED ON A BED OF  
PUMPKIN CREAM AND SMOKED STRACCIATELLA*

Allergeni: 1/3/6/7/10

17,00 €

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# SECONDI

## CODA DI ROSPO IN VASOCOTTURA CON FUNGHI, CREMA DI PATATE E TARTUFO

JAR-COOKED MONKFISH WITH MUSHROOMS, POTATO CREAM, AND TRUFFLE.

Allergeni:1/4/5/7/8

20,00€

## \*FRITTURA DI MARE CON VERDURE PASTELLATE CROCCANTI

FRIED SEAFOOD WITH CRISPY BATTERED VEGETABLES

Allergeni:1/2/4/5/6/8/10/11/14

22,00€

## TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI

300 gr con funghi freschi a seconda della disponibilità

SLICED BEEF WITH MUSHROOMS

Allergeni:1

25,00€

## \*COSTATA DI MANZETTA LOCALE KM 0 CON SELEZIONE DI SALI PREGIATI

LOCAL BEEF RIB STEAK (ZERO-KM)  
WITH A SELECTION OF FINE SALTS

Allergeni:1

5,5€ ALL'ETTO

## GRIGLIATA MISTA DI CARNE DELL'APPENNINO CON PATATE AL FORNO

PANCETTA, CAPOCOLLO, SALSICCIA, BISTECCHINA DI MANZO E POLLO  
MIXED GRILLED MEATS FROM THE APENNINES

WITH ROASTED POTATOES

Allergeni:1/5/6/8/10/11

21,00€

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON IL CONTORNO  
ALL SECOND COURSES ARE ACCOMPANIED BY A TRADITIONAL SIDE DISH

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# CONTORNI

**PATATE FRITTE DI NOSTRA PRODUZIONE CON  
POLVERE DI ROSMARINO**  
**HOMEMADE FRENCH FRIES WITH ROSEMARY POWDER**

Allergeni: 1/5/6/8/10/11

6,00 €

**GRAN MISTO DI VERDURE GRIGLIATE STAGIONALI**  
**ASSORTMENT OF SEASONAL GRILLED VEGETABLES**

Allergeni: 1

8,00 €

**PURE AL TARTUFO**  
**EVEN WITH TRUFFLE**

Allergeni: 1/5/7/8

6,50 €

**INSALATINA MISTA**  
**MIXED SALAD**

Allergeni: 1

6,00 €

**PORCINI FRITTI**  
**FRIED PORCINI MUSHROOMS**

Allergeni: 1/5

12,00 €

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# MENÙ BABY

## GNOCCHI AL POMODORO TOMATO GNOCCHI

Allergeni: 1/6/10

12,00 €

## TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÚ BOLOGNESE EGG TAGLIATELLE WITH BOLOGNESE SAUCE

Allergeni: 1/3/6/7/9/10

14,00 €

## COTOLETTA DI POLLO E PATATE FRITTE CHICKEN CUTLET AND FRENCH FRIES

Allergeni: 1/5/6/7/8/9/11

12,50 €

## PATATE FRITTE STICK FRENCH FRIES

Allergeni: 1/5/6/8/10/11

5,00 €



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3



## DOLCI

### PANNA COTTA

possiamo guarnire con:

PISTACCHIO, NOCCIOLATO, CIOCCOLATO BIANCO,  
FRUTTI DI BOSCO O ALBICOCCA

Allergeni:1/7

### TIRAMISÙ CLASSICO

Allergeni:1/3/6/7/10

### CHEESECAKE

con frutta fresca

Allergeni:1/3/6/7/10

### DOLCI DELLA CASA

#### HOME-MADE DESSERTS

IL PERSONALE IN SALA AVRÀ PREMURA DI ELENCARVELI  
E DESCRIVERE I LORO INGREDIENTI.

THE STAFF WILL BE HAPPY TO LIST THEM FOR YOU.

6,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# PIZZE CLASSICHE

## MARGHERITA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP E  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE  
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE AND FIOR DI  
LATTE MOZZARELLA

Allergeni:1/6/7/10

7,00€

## DIAVOLA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE E SPIANATA CALABRA  
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, FIOR DI LATTE  
MOZZARELLA AND CALABRIAN ESPLANADE

Allergeni:1/6/7/10

8,50€

## 4 FORMAGGI

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, SCAGLIE DI  
GRANA DOP E ASIAGO DOP  
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP,  
PARMESAN FLAKES AND ASIAGO DOP

Allergeni:1/6/7/10

9,00€

## CAPRICCIOSA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, CARCIOFINI, FUNGHETTI, OLIVE,  
CAPPERI, ACCIUGHE E PROSCIUTTO COTTO  
SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, ARTICHOKES, MUSHROOMS, OLIVES,  
CAPERS, ANCHOVIES AND COOKED HAM

Allergeni:1/6/7/9/10/13

11,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3





# PIZZE CLASSICHE

## TONNO E CIPOLLA

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP,  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TONNO IN OLIO  
D'OLIVA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

*SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE  
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, TUNA IN OLIVE OIL,  
AND TROPEA RED ONION*

Allergeni:1/4/6/7/10

9,00€

## VERDURE

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE E VERDURE MISTE GRIGLIATE

*SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE AND MIXED GRILLED VEGETABLES*

Allergeni:1/6/7/10

9,00€

## 4 STAGIONI

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, CARCIOFI, OLIVE NERE, FUNGHI E  
PROSCIUTTO COTTO

*SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, ARTICHOKES, BLACK OLIVES,  
MUSHROOMS, AND COOKED HAM*

Allergeni:1/6/7/9/10/13

10,00 €

## WÜRSTEL E PATATINE

SALSA POMODORO SAN MARZANO DOP, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, WÜRSTEL E PATATINE FRITTE

*SAN MARZANO DOP TOMATO SAUCE, MOZZARELLA  
FIOR DI LATTE, WÜRSTEL AND FRENCH FRIES*

Allergeni:1/5/6/7/10

8,00€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# PIZZE SPECIALI

## APPENNINO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI  
SALSICCIA E STRACCIATELLA AL TARTUFO  
*FIOR DI LATTE MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS,  
SAUSAGE, AND TRUFFLE STRACCIATELLA*

Allergeni:1/5/6/7/8/10

15.00€

## REGINA

POMODORO SAN MARZANO DOP,  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
SCAMORZA AFFUMICATA, SPECK TRENTO E RADICCHIO  
*SAN MARZANO PDO TOMATO,  
FIOR DI LATTE MOZZARELLA,  
SMOKED SCAMORZA, TRENTO SPECK, AND RADICCHIO*

Allergeni:1/6/7/10

13,50€

## DIVERSA

CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI  
FINFERLI FRESCHI, PANCETTA PIACENTINA DOP E  
in uscita

SCAGLIE DI GRANA

*PUMPKIN CREAM, FIOR DI LATTE MOZZARELLA, FRESH  
CHANTERELLE MUSHROOMS, PIACENTINA PANCETTA DOP  
topped with  
SHAVINGS OF GRANA CHEESE*

Allergeni:1/3/6/7/10

14,50€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# PIZZE SPECIALI

## NETTUNO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRUTTI DI MARE,  
DADOLATA DI POMODORINI A CRUDO E  
PREZZEMOLO

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SEAFOOD, DICED  
RAW CHERRY TOMATOES AND PARSLEY

Allergeni: 1/2/4/6/7/10/14

15,00€



## CARRETTIERA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI,  
SALSICCIA E SCAMORZA AFFUMICATA

FIOR DI LATTE MOZZARELLA, FRIARIELLI,  
SAUSAGE AND SMOKED SCAMORZA CHEESE

Allergeni: 1/6/7/10

12,50€



## ESTROSA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
GORGONZOLA DOP

in uscita

PERA, NOCI E SPECK TRENTINO

FIOR DI LATTE MOZZARELLA

SAN MARZANO TOMATOES, SAUSAGE, PEPPERS,  
ONION, AND GORGONZOLA

Allergeni: 1/6/7/8/10

13,00€



IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

# PIZZE SPECIALI

## INGORDA

SALSA POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA,  
PEPERONI, CIPOLLA E GORGONZOLA  
*SAN MARZANO TOMATO SAUCE,  
FIOR DI LATTE MOZZARELLA, SAUSAGE,  
BELL PEPPERS, ONION, AND GORGONZOLA*

Allergeni:1/6/7/8/10

13.00€

## DOLCISSIMA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE,  
PORRO FRESCO, PANCETTA PIACENTINA DOP E  
SCAGLIE DI GRANA  
*FIOR DI LATTE MOZZARELLA,  
FRESH LEEK, PIACENTINA PANCETTA DOP, AND  
GRANA SHAVINGS*

Allergeni:1/3/6/7/10

12,50€

## SAMUELE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE  
in uscita  
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, POMODORINI  
BURRATA DI LATTE DI MUCCA  
*FIOR DI LATTE MOZZARELLA  
topped with  
PDO PARMA HAM, CHERRY TOMATOES  
COW'S MILK BURRATA*

Allergeni:1/6/7/10

12,50€

IL COPERTO DI 3 EURO INCLUDE L'ACQUA

Acqua potabile trattata o acqua potabile trattata gassata



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.  
L'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio è presente nell'allegato II del RegCE n.1169/2011.

\* In mancanza di prodotto fresco sarà usato il prodotto surgelato o congelato.

• Piatti realizzati con materia prima adatta al consumo a crudo conforme alle disposizioni del Reg. CE 853/2004 All.3 Sez.VIII, Cap.3, Lett.D, Par.3

## ALLEGATO

Avvisiamo i nostri clienti che con l'entrata in vigore del nuovo regolamento UE n. 1169/2011, che prevede di informare della presenza di eventuali allergeni nei prodotti, il ristorante ha scelto la modalità di evidenziare gli stessi per ogni scelta di piatto con un numero che richiama in legenda la categoria d'appartenenza. **L'operatore tiene a disposizione le etichette e le informazioni sugli alimenti prodotti ed è quindi in grado di verificare** la presenza negli alimenti di eventuali allergeni. In considerazione della tipologia, della modalità di produzione e degli spazi a disposizione non è possibile garantire che non avvengano contaminazioni involontarie fra un alimento e un altro. In caso di forti allergie si prega di consultare il responsabile di sala.

We inform our guest that on the coming into force of the new EU Regulation no. 1169/2011, which intends to inform about the presence of allergens in products, our facility has chosen to mark every single dish of the menu with number so you can see all ingredients and possible allergens by our list. The operator provides the product-descriptions and labels of manufactured products available, and is able to declare any allergens present in the food. Considering the location, the type and method of preparation of the food and because of the limited working space, we cannot ensure that food is not contaminated by other foods but involuntarily during processing. In case of very strong allergy, please speak with the manager.

- |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <b>1. Cereali contenenti glutine</b><br><i>Cereals gluten</i>                                                      |  <b>8. Frutta a guscio</b><br><i>All kind of nuts</i>                                                     |
|  <b>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</b><br><i>Shellfishes and products with shellfish or byproducts</i> |  <b>9. Sedano e prodotti a base di sedano</b><br><i>Celery and products with celery contents</i>          |
|  <b>3. Uova e prodotti a base di uova</b><br><i>Eggs and products with eggs</i>                                     |  <b>10. Senape e prodotti a base di senape</b><br><i>Mustard and products with mustard contents</i>       |
|  <b>4. Pesce e prodotti a base di pesce</b><br><i>Fish and products with fish</i>                                   |  <b>11. Sesamo e prodotti a base di sesamo</b><br><i>Sesame and products with sesame contents</i>         |
|  <b>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</b><br><i>Peanuts and products with peanut contents</i>               |  <b>12. Anidride solforosa e solfiti</b><br><i>Sulfites and sulfur dioxide</i>                            |
|  <b>6. Soia e prodotti a base di soia</b><br><i>Soy and products with soy contents</i>                              |  <b>13. Lupini e prodotti a base di lupini</b><br><i>Lupins and products with lupins</i>                  |
|  <b>7. Latte e prodotti a base di latte (lattosio)</b><br><i>Milk and products based on milk</i>                    |  <b>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi</b><br><i>Mussels and products with mussels contents</i> |

# BEVANDE

## BIBITE IN BOTTIGLIA

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| Cedrata 180 ml          | 3€    |
| Coca cola 330 ml        | 3€    |
| Fuze the pesca 400 ml   | 3€    |
| Fuze the limone 400 ml  | 3€    |
| Chinotto 275 ml         | 3,50€ |
| Aranciata amara 275 ml  | 3,50€ |
| Limonata 275 ml         | 3,50€ |
| Ginger beer 200 ml      | 3€    |
| Acqua tonica 200 ml     | 3€    |
| Bitter al limone 200 ml | 3€    |
| estathe pesca 200 ml    | 1,60€ |
| Estathe limone 200 ml   | 1,60€ |

## BIRRE IN BOTTIGLIA

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Birra Corona 330ml   | 3,50€ |
| Birra Ceres 330ml    | 3,50€ |
| Birra Leffe 330ml    | 3,5€  |
| Birra Menebrea 330ml | 3,5€  |
| Birra Moretti 660 ml | 4,50€ |

