

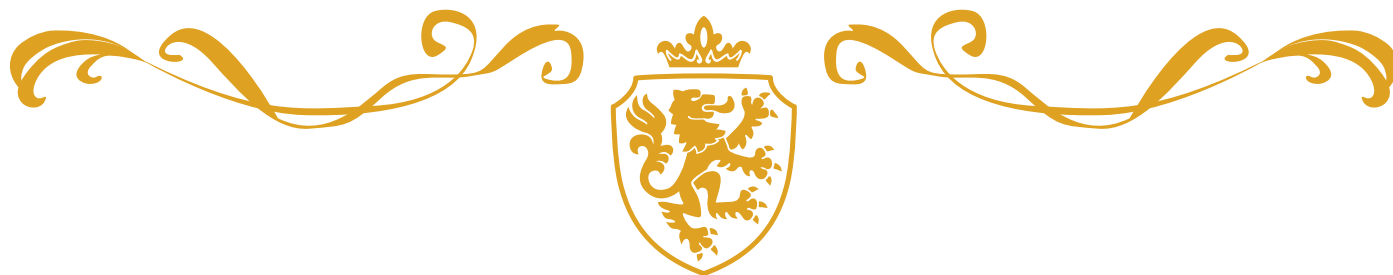
Per iniziare - *To start*

Degustazione di Olio extra vergine di Oliva con pane caldo di nostra produzione (1)	€	4,50
<i>Extra Virgin Olive Oil tasting with our homemade warm bread</i>		
Cestino pane di nostra produzione (1)	€	2,50
<i>Homemade bread basket</i>		

Antipasti di terra - *Appetizers*

Tris di bruschette (1, 4, 7)		
(Crema zucchine e pomodorini secchi; melanzane e ricotta salata; stracciata e alici)	€	7,00
<i>Bruschetta Trio</i>		
<i>(Zucchini cream and sun-dried cherry tomatoes; eggplant and salted ricotta cheese; stracciata cheese and anchovies)</i>		
Carciofo alla romana CBT** (Cottura a Bassa Temperatura)	€	7,00
<i>Roman-style artichoke (CBT Slow-Cooked at Low Temperature)</i>		
Carciofo alla giudia CBT** (Cottura a Bassa Temperatura)	€	8,00
<i>Jewish-style crispy artichoke (CBT Slow-Cooked at Low Temperature)</i>		
Treccia pugliese con pomodorini rossi e gialli (7)	€	10,00
<i>Apulian braided mozzarella cheese with red and yellow cherry tomatoes</i>		
Focaccia al sesamo e porchetta fatta in casa (1, 11)	€	12,00
<i>Homemade focaccia and roasted pork</i>		
Polpette al sugo** (3 pezzi) (1, 3, 7)	€	12,00
<i>Meatballs with tomato sauce (3 pieces)</i>		
Tartare di manzo con salsa Worcestershire e maionese al prezzemolo** (3, 4, 6, 7)	€	16,00
<i>Beef Tartare with Worcestershire sauce and parsley mayonnaise</i>		
Tagliere di salumi e formaggi (7)	€	22,00
<i>Charcuterie and cheese board</i>		





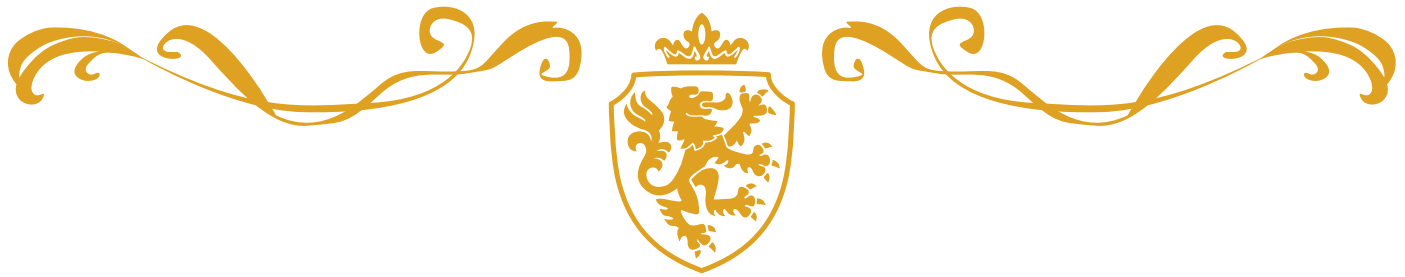
Antipasti di mare *Seafood appetizers*

Soutè di cozze (14) <i>Mussels sauté</i>	€ 12,00
Insalata di polpo e patate con dressing al prezzemolo* (4) <i>Octopus and potato salad with parsley dressing</i>	€ 14,00
Tartare di tonno con stracciata e lime** (4, 7) <i>Tuna tartare with stracciata cheese and lime</i>	€ 16,00
Misto mare Papa Rex** (Polipetti alla Luciana, carpaccio di salmone e gambero in pasta kataifi) (4, 14) <i>Papa Rex Seafood Selection (Luciana-style baby octopus, salmon carpaccio, kataifi shrimp)</i>	€ 18,00
Crudo Imperiale:** gamberi rossi, mazzancolle, gamberoni, scampi, tartare di tonno, carpaccio spigola e carpaccio salmone (2, 4, 7) (per 2 persone) <i>Imperial Raw: red prawns, king prawns, jumbo prawns, scampi, tuna tartare, sea bass carpaccio and salmon carpaccio (for two people)</i>	€ 80,00

Insalate - *Salads*

Insalata Greca (Pomodoro, cipolla rossa, cetrioli, olive nere, mozzarella, origano e salsa tzatziki) (7) <i>Greek Salad (Tomatoes, red onion, cucumber, black olives, mozzarella cheese, oregano and tzatziki sauce)</i>	€ 12,00
Caesar Salad (Crostini, pollo sfilacciato, scaglie di Grana Padano, bacon e salsa Caesar) (1, 6, 7, 10, 11) <i>Caesar Salad (Croutons, pulled chicken, Grana Padano shavings, bacon and Caesar dressing)</i>	€ 14,00





Primi Piatti di Terra

First Course

Fettuccine alla Bolognese (1, 3, 7, 9) <i>Fettuccine with bolognese style</i>	€ 11,00
Lasagna** (1, 3, 7) <i>Lasagna</i>	€ 11,00
Tonnarello cacio e pepe (1, 3, 7) <i>Tonnarello pecorino cheese and black pepper</i>	€ 12,00
Bucatini all'amatriciana (1, 7) <i>Bucatini amatriciana (pork cheeks, tomato sauce and pecorino cheese)</i>	€ 13,00
Tonnarello alla carbonara (1, 3, 7) <i>Tonnarello carbonara (eggs, pork cheeks and pecorino cheese)</i>	€ 13,00
Tonnarello alla gricia con carciofo croccante (1, 3, 7) <i>Tonnarello gricia with crispy artichoke (pork cheeks and pecorino cheese)</i>	€ 15,00
Ravioli di burrata ai tre pomodori con fonduta di Grana Padano e pomodorini arrosto (1, 3, 7) <i>Burrata cheese ravioli three-tomato sauce, Grana Padano fondue and roasted cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Fettuccine con crema di zucchine, crumble di salsiccia e fiore di zucca fritto (1, 3, 7) <i>Fettuccine with zucchini cream, sausage crumble and fried zucchini blossom</i>	€ 16,00
Risotto allo zafferano con zucchine alla scapece e cialda di Grana Padano (7) <i>Saffron risotto with scapece-style zucchini and Grana Padano crisp</i>	€ 18,00



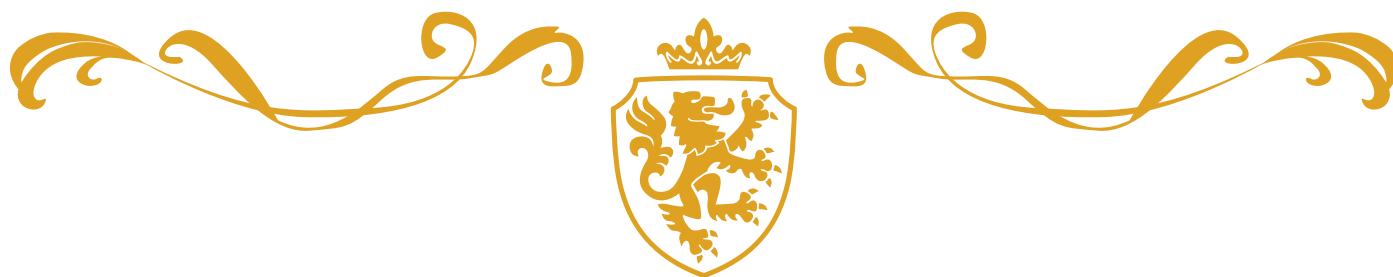


Primi Piatti di Pesce

First Course - Fish

Gnocchi cozze e pecorino (1, 7, 14) <i>Gnocchi with mussels and pecorino cheese</i>	€ 14,00
Fettuccina alla Luciana con pomodorini arrosto** (1, 3, 4, 7, 14) <i>Fettuccine Luciana-style with roasted cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Ravioli ripieni di cernia e melanzane in salsa di burro al limone e capperi croccanti (1, 3, 4, 7) <i>Grouper and eggplants ravioli in lemon butter and crispy capers</i>	€ 16,00
Tonnarello dello Chef (Frutti di mare e gamberone) (1, 2, 3, 4, 14) <i>Chef's tonnarello (mixed seafood and prawn)</i>	€ 18,00
Tagliolino con pomodorino pachino e tartare di gambero rosso agrumato** (1, 2, 3, 4) <i>Tagliolini with pachino tomatoes and citrus-marinated red prawn tartare</i>	€ 22,00
Tagliolino all'astice (mezzo) (1, 2, 3) <i>Tagliolini with lobster (half)</i>	€ 30,00





Secondi Piatti di Carne

Main Course - Meat

Filetti di pollo marinati e fritti con patate fritte** (1, 3, 6, 7, 10)	€ 14,00
<i>Marinated fried chicken fillets with french fries</i>	
Saltimbocca alla romana (vitello, salvia, prosciutto) con cicoria (1, 7)	€ 16,00
<i>Roman style veal escalope with sage, ham and chicory</i>	
Abbacchio allo scottadito con patate al forno	€ 18,00
<i>Lamb with roasted potatoes</i>	
Coda alla vaccinara (9)	€ 18,00
<i>Roman-style braised Oxtail</i>	
Bocconcini di manzo su funduta di Grana Padano e glassa al balsamico (1, 6, 7)	€ 20,00
<i>Beef bites on Grana Padano cheese fondue and balsamic vinegar glaze</i>	
Filetto di manzo con patate arrosto	€ 25,00
<i>Beef fillet with roasted potatoes</i>	

- Selezione di Carni Pregiate - Provenienze Internazionali -
- Selection of Premium Meats - International Origins -

Selezioniamo con cura tagli provenienti da allevamenti internazionali di alta qualità.

Le tipologie possono variare secondo disponibilità, nel rispetto della tradizione e dell'eccellenza della materia prima.

We carefully select cuts from high-quality international farms.

Types may vary according to availability, in keeping with tradition and excellence of the finest ingredients.

SELEZIONE CARNE ITALIANA

Costata - Rib Steak (Min. 600 gr.)	100 gr.	€ 4,50
Bistecca alla Fiorentina - T-Bone Steak (Min. 1 Kg.)	100 gr.	€ 5,50

SELEZIONE CARNE DANESE

Costata - Rib Steak (Min. 600 gr.)	100 gr.	€ 5,50
Bistecca alla Fiorentina - T-Bone Steak (Min. 1 Kg.)	100 gr.	€ 6,50

SELEZIONE CARNE ANGUS AMERICANA

Costata - Rib Steak (Min. 600 gr.)	100 gr.	€ 7,50
Bistecca alla Fiorentina - T-Bone Steak (Min. 1 Kg.)	100 gr.	€ 8,50



Secondi Piatti di Pesce

Main Course - Fish

Calamaro ripieno CBT** (Cottura a Bassa Temperatura) su crema di zucchine e pomodorino arrosto (1, 3, 4, 7, 8, 14) <i>Stuffed Calamari CBT on zucchini cream and roasted cherry tomatoes</i>	€ 16,00
Frittura calamari e gamberi** (1, 2, 14) <i>Fried squid and shrimps</i>	€ 18,00
Salmone in salsa di soia CBT** (Cottura a Bassa Temperatura) con crema di avocado, erba cipollina e maionese al lime (3, 4, 6, 7, 10) <i>Soy-Glazed Salmon CBT (CBT Slow-Cooked at Low Temperature)</i> <i>with avocado cream, chives and lime mayonnaise</i>	€ 18,00
Tataki di tonno al miele con semi di sesamo e verdure julienne** (4, 6, 7, 8, 10 11) <i>Honey tuna tataki with sesame seeds and julienne vegetables</i>	€ 22,00

- Selezione di Pesci al Forno e Pescato del Giorno -
- Selection of Oven-Baked Fish and Catch of the Day -

Proponiamo una selezione di pesci al forno scelti con cura, accompagnati dal pescato del giorno, disponibile secondo l'arrivo e la freschezza del mercato ittico.

Il personale di sala è a disposizione per illustrare le varietà disponibili.

We offer a carefully chosen selection of oven-baked fish, accompanied by the catch of the day, available according to market arrivals and freshness. Our staff will be happy to describe the varieties available.

Astice alla catalana (2, 5) <i>Steamed lobster Catalan Style</i>	100 gr.	€ 10,50
Pesce al forno e pescato del giorno: (4, 5) <i>Oven-baked fish and catch of the day</i>		
Orata - Sea bream	100 gr.	€ 7,00
Spigola - Sea bass	100 gr.	€ 8,00
Dentice - Snapper	100 gr.	€ 9,00
Rombo - Turbot	100 gr.	€ 9,00





Pizzeria - Pizza

Fritti di nostra produzione - *Homemade fried appetizer*

Supplì classico al ragù (riso, ragù di manzo, salsa di pomodoro e mozzarella) (1, 3, 7, 9) € 2,50 <i>Crispy rice ball with beef ragù, tomato sauce and mozzarella cheese</i>
Supplì di pasta alla carbonara (1, 3, 7) € 4,00 <i>Crispy pasta ball with eggs sauce, pecorino cheese and curly pork cheek</i>
Supplì di pasta aglio e olio (1, 3, 7) € 4,00 <i>Crispy pasta ball with garlic sauce, olive oil and parsley</i>
Crocchetta di baccalà e zest al limone (1, 3, 4) € 4,00 <i>Cod crocchette flavored with fresh lemon zest</i>
Fiore di zucca pastellato (1, 3, 4, 7) € 4,00 <i>Lightly battered zucchini flowers</i>
Supplì di bollito (1, 3, 8, 9) € 4,50 <i>Crispy rice ball filled with slow-cooked mixed meat Roman style</i>

Pizze - Pizzas

Margherita Margherita (1, 7) € 7,00
Napoli Naples (with anchovies) (1, 4, 7) € 8,00
Quattro formaggi Four Cheeses (1, 7) € 8,00
Diavola (salumi piccanti) Devil (spicy salami) (1, 7) € 8,00
Capricciosa Capricciosa (1, 3, 7) € 9,00
Pizza "Fiori d'Estate" (fiore di zucca, stracciata, pomodorini arrosto e basilico) (1, 7) € 12,00 <i>Pizza "Summer flowers" with zucchini blossom, stracciata cheese, roasted cherry tomatoes and basil</i>
Focaccia con prosciutto cotto di Praga, patate arrosto, glassa al balsamico e fior di latte (1, 3, 7) € 14,00 <i>Focaccia with Prague ham, roasted potatoes, balsamic glaze and fresh mozzarella cheese</i>
Focaccia con salmone marinato** , treccia pugliese e rucola (1, 4, 7) € 15,00 <i>Focaccia with marinated salmon, apulian braided mozzarella cheese and rocket</i>
Focaccia con stracciata, mortadella e granella di pistacchio (1, 7, 8) € 16,00 <i>Focaccia with stracciata cheese, mortadella and pistachio crumble</i>



Contorni - *Side Dish*

Patatine fritte* (5, 6, 7, 11) <i>French fries</i>	€ 5,00
Patate al forno <i>Oven-baked potatoes</i>	€ 5,00
Cicoria ripassata in padella <i>Sautéed chicory</i>	€ 7,00
Contorni di stagione <i>Season side dishes</i>	€ 7,00

Dessert

- Dessert Artigianali di Nostra Produzione -
- Artisanal Desserts from Our Pastry Laboratory -

I nostri dolci nascono ogni giorno nel laboratorio del ristorante, dalla cura e dall'esperienza del nostro pasticcere.

Preparazioni artigianali realizzate con ingredienti selezionati, nel rispetto della tradizione e della qualità.

Our desserts are prepared daily in the restaurant's pastry laboratory by our pastry chef.

Handcrafted creations made with selected ingredients, in keeping with tradition and quality.

Dolci da esposizione (1, 3, 7) <i>Desserts à la carte</i>	€ 7,00
Frutta di stagione <i>Season fruit</i>	€ 7,00
Cannolo siciliano di nostra produzione, composto al tavolo (1, 3, 7) <i>Homemade sicilian cannolo, assembled at the table</i>	€ 8,00





Vini Bianchi - *White Wines*

PIEMONTE

Arneis Roero DOC € 38,00
Marchesi di Barolo - Arneis

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio DOC € 38,00
Elena Walch - Pinot Grigio

Gewürztraminer DOC € 42,00
San Michele Appiano - Gewürztraminer

Sauvignon DOC € 45,00
H. Lun - Sauvignon

VENETO

Soave Classico DOC € 30,00
Piero Pan - Garganega, Trebbiano di Soave

Lugana DOC € 40,00
Cá dei Frati - Turbiana

FRIULI VENEZIA GIULIA

Traminer Aromatico IGP € 22,00
Alturis - Traminer

Ribolla Gialla IGP € 25,00
Alturis - Ribolla Gialla

TOSCANA

Vermentino Bolgheri DOC € 45,00
Antinori - Vermentino

MARCHE

Passerina IGT "Vigor" € 23,00
Umani Ronchi - Passerina

Pecorino IGT "I Sassi" € 25,00
Umani Ronchi - Pecorino

UMBRIA

Bramito della Sala IGT € 55,00
Antinori - Chardonnay

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT € 18,00
Villa Gianna - Malvasia, Trebbiano

Satrico IGT € 27,00
Casale del Giglio - Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano giallo

Capolemole Bianco Bio IGT € 28,00
Marco Carpineti - Bellone

Ferentino IGT € 65,00
Famiglia Cotarella - Roscetto

Latour A. Civitella IGT € 80,00
Sergio Mottura - Grechetto

CAMPANIA

Falanghina del Sannio DOC € 28,00
Feudi di San Gregorio - Falanghina

Greco di Tufo DOCG € 30,00
Feudi di San Gregorio - Greco

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC € 28,00
"Costamolino" Argiolas - Vermentino

SICILIA

Anthilia Sicilia Bianco DOC € 35,00
Donnafugata - Cataratto e altri vitigni autoctoni

Chardonnay DOC € 80,00
Planeta - Chardonnay



Vini Rossi - *Red Wines*

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba DOC €28,00
Marchesi di Barolo - Dolcetto

Barbera d'Alba "Ruvei" DOC €30,00
Marchesi di Barolo - Barbera

Barolo DOCG €90,00
Marchesi di Barolo - Nebbiolo

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein DOC € 40,00
San Michele Appiano - Lagrein

Pinot nero DOC € 42,00
San Michele Appiano - Pinot Nero

VENETO

Ripasso della Valpolicella DOC € 35,00
Bertani - Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella DOCG € 90,00
Bertani - Corvina Veronese, Rondinella

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara DOC €20,00
*Contessa Matilde Cavicchioli
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino*

TOSCANA

Chianti Classico DOCG € 55,00
Castellare di Castellina - Sangiovese, Camaiolo

Bolgheri "Il Bruciato" DOC € 70,00
Bolgheri - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot

Le Difese IGT € 88,00
Tenuta San Guido - Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG € 105,00
Banfi - Sangiovese

Tignanello IGT prezzo su richiesta
Antinori - Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bolgheri Sassicaia DOC prezzo su richiesta
Tenuta San Guido - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 22,00
Masciarelli - Montepulciano

Montepulciano D'Abruzzo DOC
Marina Cvetic € 80,00
Masciarelli - Montepulciano

UMBRIA

Vitiano Rosso IGP € 25,00
Falesco - Cabernet Sauvignon

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT € 18,00
Villa Gianna - Cabernet Sauvignon, Merlot

Shiraz IGT € 30,00
Casale del Giglio - Syrah

Capolemole Rosso IGP € 38,00
Marco Carpineti - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese

Merlot IGP "Sodale" € 60,00
Famiglia Cotarella - Merlot

Montiano IGP € 180,00
Famiglia Cotarella - Merlot

SICILIA

Nero d'Avola IGT € 28,00
Duca di Salaparuta - Nero d'Avola

Etna Rosso DOC € 42,00
Planeta - Nerello Mascalese



Vini Rosati - *Rosè Wines*

TOSCANA

Bolgheri Rosato DOC € 40,00
"Scalabrone"

Antinori - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

LAZIO

Syrah Rosato IGT "Tellus" € 25,00
Tormaresca (Antinori) - Syrah

PUGLIA

Primitivo Rosato IGP "Tramari" € 30,00
San Marzano - Primitivo

Vini Dolci - *Sweet Wines*

PIEMONTE

Zagara Moscato D'Asti DOCG € 32,00
Marchesi di Barolo - Moscato

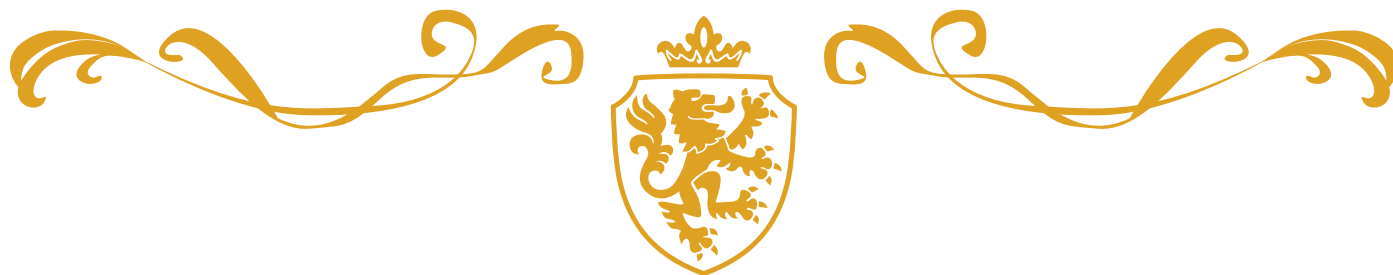
Vini Esteri - *Foreign Wines*

Malbec Altos Las Hormigas - (Rosso -Red)  € 50,00
Altos Las Hormigas - Malbec

Chablis Premier Cru - (Bianco -White)  € 72,00
Albert Binoche - Chardonnay

Urziger Wurzgarten Spatlese (Bianco -White)  € 105,00
Dr Looser - Riesling Renano

Monthélie 1^{er} Cru Le Clou des Chênes - (Rosso -Red)  € 180,00
Eric Boigelot - Pinot Noir

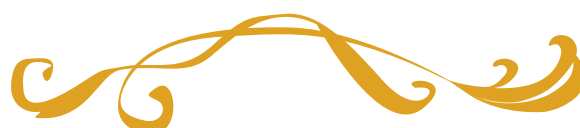


Bollicine *Sparkling Wines*

Kius Brut <i>Marco Carpineti, Bellone</i>	€ 45,00
Franciacorta Brut DOCG "Blanc De Blancs" <i>Tenuta Montenisa, Antinori - Chardonnay, Pinot Bianco</i>	€ 80,00
Franciacorta Brut DOCG "Rosè" <i>Tenuta Montenisa, Antinori - Pinot Nero</i>	€ 85,00
Franciacorta Alma "Pas Dosè" Assemblage 2 DOC <i>Bellavista - Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 95,00
Franciacorta Alma Cuvée Grande Brut DOCG <i>Bellavista - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	€ 90,00

Champagne

Perrier Jouet Gran Brut <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	€ 110,00
Veuve Clicquot Brut <i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	€ 150,00
Laurent Perrier Cuvee Brut <i>Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier</i>	€ 160,00
Veuve Clicquot Brut Rosè <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	€ 175,00
Champagne Brut "Vintage" Dom Perignon <i>Dom Perignon - Chardonnay, Pinot Noir</i>	prezzo su richiesta





Aperitivi & Cocktails

Martini Red o White	€ 6,00
Spritz Aperol o Campari	€ 8,00
Hugo	€ 10,00
Bellini	€ 10,00
Vodka Lemon	€ 10,00
Negroni	€ 10,00
Gin Tonic	€ 10,00
Lemon Spritz	€ 10,00

Liquori - Liqueurs

Limoncello	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00

Bevande - Drinks

Coca Cola	€ 3,00
Coca Cola Zero	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Sprite	€ 3,00
Lemonsoda 0,33 l	€ 3,00
Succo di frutta	€ 3,00
Acqua naturale o frizzante	€ 3,00
Birra bionda alla spina piccola 0,2 l	€ 4,00
Birra bionda alla spina media 0,4 l	€ 6,00
Birra rossa alla spina piccola 0,2 l	€ 5,00
Birra rossa alla spina media 0,4 l	€ 7,00

Amari - Bitters

Amaro Averna	€ 6,00
Fernet Branca	€ 6,00
Amaro Montenegro	€ 6,00
Amaro Lucano	€ 6,00
Amaro del Capo	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00

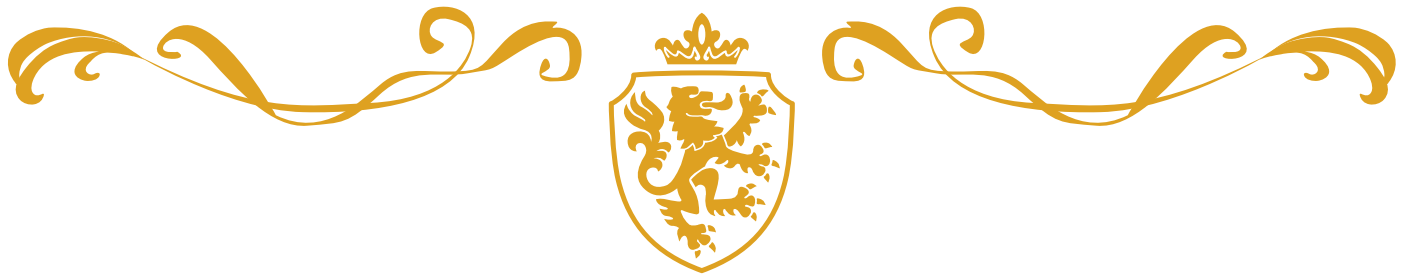
Distillati - Distillates

Jack Daniel's	€ 7,00
Chivas Regal	€ 7,00
J&B Whisky	€ 7,00
Johnnie Walker	€ 7,00
Brandy	€ 7,00
Cognac	€ 7,00
Grappa invecchiata	€ 8,00

Caffetteria - Coffee

Caffè Espresso	€ 2,00
Decaffeinato	€ 2,50
Caffè d'Orzo	€ 2,50
Caffè doppio	€ 3,00
Caffè Americano	€ 3,00
Caffè corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,00
Thè caldo	€ 3,00
Thè freddo	€ 3,00
Camomilla	€ 3,00





Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

- N. 1 **Cereali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- N. 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- N. 3 **Uova** e prodotti a base di uova
- N. 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce
- N. 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- N. 6 **Soia** e prodotti a base di soia
- N. 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- N. 8 **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*Corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** (*Carya illinoensis* K. Koch), **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (*macadamia Ternifolia*), e i loro prodotti
- N. 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano
- N. 10 **Senape** e prodotti a base di senape
- N. 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di prodotti a base di semi di sesamo
- N. 12 **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
- N. 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini
- N. 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

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





We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

- N. 1 **Cereals** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- N. 2 **Crustaceans** and products based on shellfish
- N. 3 **Eggs** and by-products
- N. 4 **Fish** and products based on fish
- N. 5 **Peanuts** and peanut-based products
- N. 6 **Soy** and soy-based products
- N. 7 **Milk** and dairy products (lactose included)
- N. 8 **Fruits in shell**, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-product
- N. 9 **Celery** and products based on celery
- N. 10 **Mustard** and mustard-based products
- N. 11 **Sesame seeds** and sesame seeds-based products
- N. 12 **Sulphur dioxide** and **sulphites** in concentrations above 10 mg/kg
- N. 13 **Lupine** and lupine-based products
- N. 14 **Molluscs** and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

