

Allergeni



Allergeni

LA PREGHIAMO DI COMUNICARE, AL PERSONALE DI SALA,
EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI A CUI FOSSE SOGGETTO.

Please alert the serving staff to any cases of allergies
and / or food intolerances amongst those present.

A CAUSA DELL'AMBIENTE DI LAVORO RISTRETTO, NON È POSSIBILE GARANTIRE CHE NON SI VERIFICHINO
UNA CONTAMINAZIONE INCROCIATA DEGLI INGREDIENTI.



VIA DURINI, 26 - 20122 MILANO
TEL. +39 02 760 208 23

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

1. GLUTINE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.

Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.

CROSTONI

CROSTONE CALDO CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, CREMA DI CARCIOFI E PATÈ DI OLIVE
Hot crouton with fresh tomatoes, buffalo mozzarella from Campania DOP, artichokes cream, olives patè

CROSTONE CALDO ALLA MEDITERRANEA: MOZZARELLA DI BUFALA DOP CAMPANA, POMODORINI, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE.
Hot mediterranean crouton, buffalo mozzarella from Campania DOP, tomatoes, olives, capers and anchovies

PER COMINCIARE

BRUSCHETTA CON POMODORINI, BASILICO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA
"Crouton" with cherry tomatoes, basil and extra virgin olive oil

CROSTINI ALLA TOSCANA - PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, SALSICCIA FRESCA DI LUCCA, POMODORO FRESCO, POLENTINA CON CREMA DI CARCIOFI
Tuscan crostini - chicken liver patè, fresh sausage from Lucca, fresh tomato, polentina with cream of artichoke

TAGLIERE DI SALUMI MISTI TOSCANI CON GNOCCO FRITTO, FINOCCHIONA, PANCETTA, SOPPRESSATA, SALAME TOSCANO
Tuscan mixed meat platter with "gnocco fritto" bread finocchiona, pancetta, soppressata, Tuscan salami

CULATELLO DI LANGHIRANO CON BURRO E CROSTINI
Culatello from Langhirano with toast bread and butter

CROSTINI CALDI CON LARDO DI COLONNATA
Lard from Colonnata

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E CROSTINI
Cantabrian Sea anchovies fillets with butter and toast

PRIMI PIATTI

MALTAGLIATI FATTI IN CASA AL SUGO DI CONIGLIO
Hand-made pasta with rabbit sauce

TORDELLI FATTI A MANO ALLA "VERSILESE"
Tortelli with meat sauce in "Versiliese style"

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL POMODORO DI COLLINA E BASILICO
Pappardelle (pasta) with tomato sauce and basil

RIGATONI "LA MOLISANA" ALLA CIPOLLARA CON SALSICCIA
Rigatoni with sausage tomato sauce, onion and pecorino (sheep's cheese)

GNOCCHETTI DI PATATE AL VERO RAGU' TOSCANO
Gnocchi potato pasta with tuscan meat sauce

SPAGHETTI "DE CECCO" ALLA VIAREGGINA COZZE E VONGOLE
Spaghetti with mussels and clams tomato sauce

LE ZUPPE

FARRO DELLA LUCCHESIA IN VELLUTATA DI FAGIOLI

Farro from Lucchesia (spelt and wheat cooked in beans soup)

PANCOTTO AL POMODORO (PAPPA AL POMODORO)

Tomato parmesan cheese bread soup

ZUPPA DI CIPOLLE NOVELLE GRATINATE ALLA TOSCANA

Onion soup cheese au gratin

SECONDI PIATTI DI CARNE

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE SALTATE

Veal ribs fried in bread crumbs with potatoes

TAGLIATA DI MANZO ALLA "COCOPAZZO" CON ZUCCHINE FRITTE

Hot sliced beef with fried zucchini

HAMBURGERS

HAMBURGER CLASSICO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup (with french fries)

BACON CHEESEBURGER SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA, 180 GR., LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP, BACON E FORMAGGIO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup, bacon and cheese (with french fries)

CHICKENBURGER* SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI POLLO GR. 140, LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, DRESSING SPICY BURGER

Chicken hamburger gr. 140, lettuce, small cucumbers, tomatoes, dressing spicy burger (with french fries)

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE:

FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod filets, lettuce, tomato, tartar sauce

IL TOSCANO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LARDO DI COLONNATA, CREMA AL PECORINO DI PIENZA,

CIPOLLA ROSSA FIORENTINA CAMELLATA, LATTUGA, POMODORO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, Colonnata lard, Pienza pecorino cream, caramelized Florentine red onion, lettuce, tomato (with french fries)

TARTARE DI TONNO* SERVITO CON FRITTO DI ZUCCHINE NOVELLE:

TARTARE DI TONNO*, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, LATTUGA, PESTO AL BASILICO, OLIO EVO

Tuna tartare*, served with fried baby courgettes, buffalo mozzarella, fresh tomato, lettuce, basil pesto, extra virgin olive oil

LE INSALATONE

CEASAR SALAD - INSALATA RICCIA, POLLO GRIGLIATO, PANCETTA AFFUMICATA CROCCANTE,

CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA CEASAR

Curly salad, chicken breast, smoked bacon, bread coutons, pieces of parmesan cheese, ceasar sauce

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

1. GLUTINE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.

Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.

LE FOCACCCE

FOCACCIA CALDA CON OLIO EXTRAVERGINE E ORIGANO

Flat bread with extra virgin olive oil and oregano

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Flat bread with Parma ham

FOCACCIA CALDA CON "RIGATINO" PANCETTA TOSCANA

Flat bread with Tuscan pancetta

FOCACCIA CON MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHI

Flat bread with mortadella and pistachio grain

LE PIZZE

MARINARA

Tomato, oregano, garlic

MARGHERITA

Tomato, mozzarella, basil

MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO

Tomato, mozzarella, basil, raw ham

NAPOLETANA

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Tomato, mozzarella, ham

CAPRICCIOSA

Tomato, mozzarella, anchovies, artichokes, ham

QUATTRO STAGIONI

Assorted quarters

QUATTRO FORMAGGI

Selection of 4 mild and strong cheeses

PATRIA - POMODORO, MOZZARELLA, 4 FORMAGGI, FUNGHI

Tomato, mozzarella, mushrooms selection of 4 mild and strong cheeses,

PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Pizza with buffalo mozzarella

DELICATA - MOZZARELLA, BACON, CIPOLLA DI TROPEA, BRIE

Mozzarella, bacon, Tropea onion, brie cheese

GENOVESE - MOZZARELLA, PESTO, PARMIGIANO E POMODORINI

Mozzarella, pesto, parmesan and cherry tomatoes

MITO - POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA TOSCANA, FUNGHI

Tomato, mozzarella, Tuscan sausage, mushrooms

SOFY - MOZZARELLA, MELA, ZOLA, NOCI

Mozzarella, apple, Zola cheese, nuts

PSYCHO - MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO PICCANTE

Mozzarella, spicy salami, zola, Tropea onion, spicy oil

DIAVOLA - MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE

Mozzarella, tomato, spicy salami

COCOPAZZO - POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON, UOVO

Tomato, mozzarella, caramel onion, bacon, egg

SFILATINO - MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE

Mozzarella, ham, cherry tomatoes, rucola salad parmesan flakes

BUFALINA - MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

CHIARA - MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, SCAMORZA, RUCOLA, BASILICO

Mozzarella fresh tomato, scamorza cheese, rucola salad, basil

VEGETARIANA - POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini

TONNARA - POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CAPPERI, ORIGANO

Tomato, mozzarella, tuna, capers, oregano

TARTUFATA - MOZZARELLA, RICOTTA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO TARTUFATO

Mozzarella, ricotta cheese, rucola salad, parmesan flakes, truffle oil

CALZONE CLASSICO - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, RICOTTA

Folden over pizza with tomato, mozzarella, ham, ricotta mild cheese

CALZONE ESTIVO - MOZZARELLA, RUCOLA, POMODORINI CILIEGINI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Folden over pizza with mozzarella, rucola salad, cherry tomatoes, Parma ham

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

1. GLUTINE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI.

Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.

I DESSERT

TIRAMISU' DEL COCOPAZZO

Classic italian tiramisu'

CROSTATA DI MELE CALDA CON GELATO ALLA CREMA

Hot apple pie with vanilla ice-cream

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI

Grandma's Cake with pastry cream and pine nuts

MENEGHINA GRIGLIATA CON GRAND MARNIER E GELATO DI CREMA

Grilled Meneghina with Grand Marnier and vanilla ice-cream

PASTIERA NAPOLETANA

Cheese cake from Naples

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO CALDO

Little chocolate cake

PASTICCERIA TOSCANA: CANTUCCI, BRIGIDINI, CROCCANTE

Tuscan pastry

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Wild berries and custard tart

GELATI

GELATO DI CASTAGNE E CIOCCOLATO FUSO

Chestnuts ice-cream and hot chocolate

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS

Green apple sorbet with Calvados

MERINGA CON CIOCCOLATO FUSO

Meringue with melted chocolate

TARTUFO AL CIOCCOLATO BIANCO O SCURO

Chocolate truffle black or white

SEMIFREDDO AL TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ

Nougat semifreddo with coffee

CAFFETTERIA

CAFFÈ D'ORZO

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

3. UOVA

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
Eggs and egg-based products.

PRIMI PIATTI

MALTAGLIATI FATTI IN CASA AL SUGO DI CONIGLIO
Hand-made pasta with rabbit sauce

TORDELLI FATTI A MANO ALLA "VERSILIESE"
Tortelli with meat sauce in "Versiliese style"

PAPPARDELLE FATTE IN CASA AL POMODORO DI COLLINA E BASILICO
Pappardelle (pasta) with tomato sauce and basil

GNOCCHETTI DI PATATE AL VERO RAGU' TOSCANO
Gnocchi potato pasta with tuscan meat sauce

SECONDI PIATTI DI CARNE

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE SALTATE
Veal ribs fried in bread crumbs with potatoes

FRITTO DI POLLO E VERDURE
Fried chicken with vegetables

TARTARE DI MANZO ALLA "COCOPAZZO"
Special tartare

HAMBURGERS

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE: FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA
Fish burger, (with french fries) cod fillets, lettuce, tomato, tartar sauce

LE INSALATONE

NIÇOISE - MISTICANZA, POMODORI, TONNO, UOVA SODE, ACCIUGHE, OLIVE, BASILICO
Mixed salad Tomatoes, tuna, boiled eggs, anchoives, olives, basil

LE PIZZE

COCOPAZZO - POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA CARAMELLATA, BACON, UOVO
Tomato, mozzarella, caramel onion, bacon, egg

I DESSERT

TIRAMISU' DEL COCOPAZZO

Classic italian tiramisu'

CROSTATA DI MELE CALDA CON GELATO ALLA CREMA

Hot apple pie with vanilla ice-cream

CREM CAMEL

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI

Grandma's Cake with pastry cream and pine nuts

MENEGHINA GRIGLIATA CON GRAND MARNIER E GELATO DI CREMA

Grilled Meneghina with Grand Marnier and vanilla ice-cream

PASTIERA NAPOLETANA

Cheese cake from Naples

CREMA CATALANA IN COCCIO

Crème brûlée

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO CALDO

Little chocolate cake

CREME BRULÉE AI FRUTTI DI BOSCO

Crème brûlée with forest fruit

PASTICCERIA TOSCANA: CANTUCCI, BRIGIDINI, CROCCANTE

Tuscan pastry

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Wild berries and custard tart

GELATI

GELATO DI CASTAGNE E CIOCCOLATO FUSO

Chestnuts ice-cream and hot chocolate

CREMA ARTIGIANALE AL CROCCANTE CON MANDORLE E CARMELLO

Vanilla ice-cream with almonds and caramel

CASSATA SICILIANA GELATO

Ice-cream Cassata from Sicily

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS

Green apple sorbet with Calvados

MERINGA CON CIOCCOLATO FUSO

Meringue with melted chocolate

TARTUFO AL CIOCCOLATO BIANCO O SCURO

Chocolate truffle black or white

SEMIFREDDO AL TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ

Nougat semifreddo with coffee

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

4. PESCE

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

Fish and fish-based products.

CROSTONI

CROSTONE CALDO ALLA MEDITERRANEA: MOZZARELLA DI BUFALA DOP CAMPANA, POMODORINI, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE.

Hot mediterranean crouton, buffalo mozzarella from Campania DOP, tomatoes, olives, capers and anchovies

PER COMINCIARE

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E CROSTINI

Cantabrian Sea anchovies fillets with butter and toast

BURRATINA D'ANDRIA CON ACCIUGA SPAGNOLA E BOTTARGA DI MUGGINE

Fresh burrata cheese from Andria with spanish anchovy and mullet bottarga

I CARPACCI

CARPACCIO DI SALMONE CON ERBA CIPOLLINA E PEPE ROSA

Salmon carpaccio with chives and pink pepper

CARPACCIO DI TONNO CON VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

Tuna carpaccio with orange vinaigrette

SECONDI PIATTI DI CARNE

TARTARE DI MANZO ALLA "COCOPAZZO"

Special tartare

SECONDI PIATTI DI PESCE

TRANCIO DI TONNO ALLA CATALANA CON POMODORINI IN VINAIGRETTE, BASILICO, CIPOLLA DI TROPEA

Tuna steak à la catalane with cherry tomatoes in a vinaigrette, basil and Tropea onion

ORATINA ALLA SICILIANA

Gilthead with tomatoes, capers, olives

BRANZINO AL FORNO CON PATATE E ROSMARINO

Sea bass with potatoes and rosemary

HAMBURGERS

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE:

FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod fillets, lettuce, tomato, tartar sauce

TARTARE DI TONNO* SERVITO CON FRITTO DI ZUCCHINE NOVELLE:

TARTARE DI TONNO*, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, LATTUGA, PESTO AL BASILICO, OLIO EVO

Tuna tartare*, served with fried baby courgettes, buffalo mozzarella, fresh tomato, lettuce, basil pesto, extra virgin olive oil

LE INSALATONE

NIÇOISE - MISTICANZA, POMODORI, TONNO, UOVA SODE, ACCIUGHE, OLIVE, BASILICO

Mixed salad Tomatoes, tuna, boiled eggs, anchoives, olives, basil

LE PIZZE

NAPOLETANA

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

TONNARA - POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CAPPERI, ORIGANO

Tomato, mozzarella, tuna, capers, oregano

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

5. ARACHIDI

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

Peanuts and peanut-based products

PER COMINCIARE

CROSTINI ALLA TOSCANA PATÈ DI FEGATINI DI POLLO, SALSICCIA FRESCA DI LUCCA, POMODORO FRESCO, POLENTINA CON CREMA DI CARCIOFI

Tuscan crostini - chicken liver pâté, fresh sausage from Lucca, fresh tomato, polentina with cream of artichoke

TAGLIERE DI SALUMI MISTI TOSCANI CON GNOCOCCO FRITTO, FINOCCHIONA, PANCETTA, SOPPRESSATA, SALAME TOSCANO

Tuscan mixed meat platter with "gnocco fritto" bread finocchiona, pancetta, soppressata, Tuscan salami

POLENTINA FRITTA CON FORMAGGIO STRACCHINO

Fried polenta with mild cheese

SECONDI PIATTI - CARNE

MEZZO POLLO NOSTRANO ALLA DIAVOLA E PATATE CHIPS (20 MIN.)

Half chicken with chips (20 min.)

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE SALTATE

Veal ribs fried in bread crumbs with potatoes

FRITTO DI POLLO E VERDURE

Fried chicken with vegetables

TAGLIATA DI MANZO ALLA "COCOPAZZO" CON ZUCCHINE FRITTE

Hot sliced beef with fried zucchini

HAMBURGERS

HAMBURGER CLASSICO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup (with french fries)

BACON CHEESEBURGER SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA, 180 GR., LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP, BACON E FORMAGGIO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup, bacon and cheese (with french fries)

CHICKENBURGER* SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI POLLO GR. 140, LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, DRESSING SPICY BURGER

Chicken hamburger gr. 140, lettuce, small cucumbers, tomatoes, dressing spicy burger (with french fries)

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE:

FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod filets, lettuce, tomato, tartar sauce

IL TOSCANO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LARDO DI COLONNATA, CREMA AL PECORINO DI PIENZA,

CIPOLLA ROSSA FIORENTINA CARAMELLATA, LATTUGA, POMODORO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, Colonnata lard, Pienza pecorino cream, caramelized Florentine red onion, lettuce, tomato (with french fries)

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

6. SOIA

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.

Soybeans and soybean-based products.

I DESSERT

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI

Grandma's Cake with pastry cream and pine nuts

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Wild berries and custard tart

GELATI

GELATO DI CASTAGNE E CIOCCOLATO FUSO

Chestnuts ice-cream and hot chocolate

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS

Green apple sorbet with Calvados

MERINGA CON CIOCCOLATO FUSO

Meringue with melted chocolate

TARTUFO AL CIOCCOLATO BIANCO O SCURO

Chocolate truffle black or white

SEMIFREDDO AL TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ

Nougat semifreddo with coffee

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

7. LATTE

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).

Milk and milk-based products (including lactose).

CROSTONI

CROSTONE CALDO CON POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, CREMA DI CARCIOFI E PATÈ DI OLIVE
Hot crouton with fresh tomatoes, buffalo mozzarella from Campania DOP, artichokes cream, olives patè

CROSTONE CALDO ALLA MEDITERRANEA: MOZZARELLA DI BUFALA DOP CAMPANA, POMODORINI, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE.
Hot mediterranean crouton, buffalo mozzarella from Campania DOP, tomatoes, olives, capers and anchovies

PER COMINCIARE

CULATELLO DI LANGHIRANO CON BURRO E CROSTINI

Culatello from Langhirano with toast bread and butter

PROSCIUTTO TOSCANO D.O.P. AL COLTELLO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Slices of carved tuscan raw ham with buffalo mozzarella from Campania d.o.p.

POLENTINA FRITTA CON FORMAGGIO STRACCHINO

Fried polenta with mild cheese

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA RUCOLA E PARMIGIANO

Bresaola from Valtellina with rucola salad and parmesan cheese

FILETTI DI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO CON BURRO E CROSTINI

Cantabrian Sea anchovies fillets with butter and toast

BURRATINA D'ANDRIA CON POMODORINI E INSALATA NOVELLA

Fresh burrata cheese with tomatoes and salad

BURRATINA D'ANDRIA CON ACCIUGA SPAGNOLA E BOTTARGA DI MUGGINE

Fresh burrata cheese from Andria with spanish anchovy and mullet bottarga

I CARPACCI

CARPACCIO DI MANZO RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO

Beef carpaccio with "rucola" salad and parmesan

CARPACCIO DI MANZO, SEDANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE, OLIO E LIMONE

Beef carpaccio with celery, parmesan, mustard, oil and lemon dressing

PRIMI PIATTI

TORDELLI FATTI A MANO ALLA "VERSILIESE"

Tortelli with meat sauce in "Versiliese style"

RIGATONI "LA MOLISANA" ALLA CIPOLLARA CON SALSICCIA

Rigatoni with sausage tomato sauce, onion and pecorino (sheep's cheese)

RISOTTO ALLA MILANESE

Rise creamed with saffron

LE ZUPPE

PANCOTTO AL POMODORO (PAPPA AL POMODORO)

Tomato parmesan cheese bread soup

ZUPPA DI CIPOLLE NOVELLE GRATINATE ALLA TOSCANA

Onion soup cheese au gratin

I FORMAGGI

PECORINO TOSCANO D.O.P. "IL FORTETO"

Pecorino cheese from Tuscan

PARMIGIANO REGGIANO STRAVECCHIO

Parmesan cheese

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Buffalo mozzarella from Campania D.o.p.

SELEZIONE DI FORMAGGI MISTI CON MIELE

Mix selection cheeses with honey

HAMBURGERS

BACON CHEESEBURGER SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA, 180 GR., LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP, BACON E FORMAGGIO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup, bacon and cheese (with french fries)

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE:

FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod fillets, lettuce, tomato, tartar sauce

IL TOSCANO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LARDO DI COLONNATA, CREMA AL PECORINO DI PIENZA,

CIPOLLA ROSSA FIORENTINA CARAMELLATA, LATTUGA, POMODORO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, Colonnata lard, Pienza pecorino cream, caramelized Florentine red onion, lettuce, tomato (with french fries)

TARTARE DI TONNO* SERVITO CON FRITTO DI ZUCCHINE NOVELLE:

TARTARE DI TONNO*, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, LATTUGA, PESTO AL BASILICO, OLIO EVO

Tuna tartare*, served with fried baby courgettes, buffalo mozzarella, fresh tomato, lettuce, basil pesto, extra virgin olive oil

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

7. LATTE

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).

Milk and milk-based products (including lactose).

LE INSALATONE

COCO PAZZO - MISTICANZA, FORMAGGIO EMMENTHAL, PROSCIUTTO COTTO, POMODORO

Mixed salad, cheese, ham, tomatoes

GRECA - POMODORO, CIPOLLA, INSALATA, CETRIOLI, FORMAGGIO FETA, OLIVE, ORIGANO

Tomatoes, onion, salad, cucumber, feta cheese, olives, oregano

CEASAR SALAD - INSALATA RICCIA, POLLO GRIGLIATO, PANCETTA AFFUMICATA CROCCANTE, CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA CEASAR

Curly salad, chicken breast, smoked bacon, bread coutons, pieces of parmesan cheese, ceasar sauce

CAPRESE - CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORO E BASILICO

Buffalo, mozzarella from Campania DOP, tomatoes, basil

LE PIZZE

MARGHERITA

Tomato, mozzarella, basil

MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO

Tomato, mozzarella, basil, raw ham

NAPOLETANA

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

PROSCIUTTO COTTO NAZIONALE

Tomato, mozzarella, ham

CAPRICCIOSA

Tomato, mozzarella, anchovies, artichokes, ham

QUATTRO STAGIONI

Assorted quarters

QUATTRO FORMAGGI

Selection of 4 mild and strong cheeses

PATRIA - POMODORO, MOZZARELLA, 4 FORMAGGI, FUNGHI

Tomato, mozzarella, mushrooms selection of 4 mild and strong cheeses,

PIZZA CON MOZZARELLA DI BUFALA

Pizza with buffalo mozzarella

DELICATA - MOZZARELLA, BACON, CIPOLLA DI TROPEA, BRIE

Mozzarella, bacon, Tropea onion, brie cheese

GENOVESE - MOZZARELLA, PESTO, PARMIGIANO E POMODORINI

Mozzarella, pesto, parmesan and cherry tomatoes

MITO - POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA TOSCANA, FUNGHI

Tomato, mozzarella, Tuscan sausage, mushrooms

SOFY - MOZZARELLA, MELA, ZOLA, NOCI

Mozzarella, apple, Zola cheese, nuts

PSYCHO - MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, ZOLA, CIPOLLA DI TROPEA, OLIO PICCANTE

Mozzarella, spicy salami, zola, Tropea onion, spicy oil

DIAVOLA - MOZZARELLA, POMODORO, SALAME PICCANTE

Mozzarella, tomato, spicy salami

COCOPAZZO - POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA CAMELLATA, BACON, UOVO

Tomato, mozzarella, caramel onion, bacon, egg

SFILATINO - MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE

Mozzarella, ham, cherry tomatoes, rucola salad parmesan flakes

BUFALINA - MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO

Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

CHIARA - MOZZARELLA, POMODORO FRESCO, SCAMORZA, RUCOLA, BASILICO

Mozzarella fresh tomato, scamorza cheese, rucola salad, basil

VEGETARIANA - POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE E ZUCCHINE ALLA GRIGLIA

Tomato, mozzarella, eggplant, zucchini

TONNARA - POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CAPPERI, ORIGANO

Tomato, mozzarella, tuna, capers, oregano

TARTUFATA - MOZZARELLA, RICOTTA, RUCOLA, SCAGLIE DI PARMIGIANO, OLIO TARTUFATO

Mozzarella, ricotta cheese, rucola salad, parmesan flakes, truffle oil

CALZONE CLASSICO - POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, RICOTTA

Folden over pizza with tomato, mozzarella, ham, ricotta mild cheese

CALZONE ESTIVO - MOZZARELLA, RUCOLA, POMODORINI CILIEGINI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

Folden over pizza with mozzarella, rucola salad, cherry tomatoes, Parma ham

I DESSERT

TIRAMISU' DEL COCOPAZZO

Classic italian tiramisu'

CROSTATA DI MELE CALDA CON GELATO ALLA CREMA

Hot apple pie with vanilla ice-cream

CREM CARAMEL**PANNA COTTA CON CREMA DI LAMPONI**

Panna cotta with raspberries cream

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI

Grandma's Cake with pastry cream and pine nuts

MENEGHINA GRIGLIATA CON GRAND MARNIER E GELATO DI CREMA

Grilled Meneghina with Grand Marnier and vanilla ice-cream

PASTIERA NAPOLETANA

Cheese cake from Naples

CREMA CATALANA IN COCCIO

Creme brûlée

TORTINO CON CUORE DI CIOCCOLATO CALDO

Little chocolate cake

CREME BRULÉE AI FRUTTI DI BOSCO

Creme brûlée with forest fruit

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Wild berries and custard tart

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

7. LATTE

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).
Milk and milk-based products (including lactose).

GELATI

GELATO DI CASTAGNE E CIOCCOLATO FUSO
Chestnuts ice-cream and hot chocolate

CREMA ARTIGIANALE AL CROCCANTE CON MANDORLE E CARAMELLO
Vanilla ice-cream with almonds and caramel

CASSATA SICILIANA GELATO
Ice-cream Cassata from Sicily

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS
Green apple sorbet with Calvados

MERINGA CON CIOCCOLATO FUSO
Meringue with melted chocolate

TARTUFO AL CIOCCOLATO BIANCO O SCURO
Chocolate truffle black or white

SEMIFREDDO AL TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ
Nougat semifreddo with coffee

CAFFETTERIA

CAPPUCCINO

CAFFÈ MACCHIATO

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

8. FRUTTA A GUSCIO

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 ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA), E I LORO PRODOTTI.

Nuts, such as almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

PRIMI PIATTI

GNOCCHETTI DI PATATE AL VERO RAGU' TOSCANO

Gnocchi potato pasta with tuscan meat sauce

LE FOCACCE

FOCACCIA CON MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHI

Flat bread with mortadella and pistachio grain

LE PIZZE

GENOVESE - MOZZARELLA, PESTO, PARMIGIANO E POMODORINI

Mozzarella, pesto, parmesan and cherry tomatoes

SOFY - MOZZARELLA, MELA, ZOLA, NOCI

Mozzarella, apple, Zola cheese, nuts

I DESSERT

CROSTATA DI MELE CALDA CON GELATO ALLA CREMA

Hot apple pie with vanilla ice-cream

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI

Grandma's Cake with pastry cream and pine nuts

MENEGHINA GRIGLIATA CON GRAND MARNIER E GELATO DI CREMA

Grilled Meneghina with Grand Marnier and vanilla ice-cream

CREMA CATALANA IN COCCIO

Creme brûlée

PASTICCERIA TOSCANA: CANTUCCI, BRIGIDINI, CROCCANTE

Tuscan pastry

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Wild berries and custard tart

GELATI

GELATO DI CASTAGNE E CIOCCOLATO FUSO

Chestnuts ice-cream and hot chocolate

CREMA ARTIGIANALE AL CROCCANTE CON MANDORLE E CARMELLO

Vanilla ice-cream with almonds and caramel

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS

Green apple sorbet with Calvados

MERINGA CON CIOCCOLATO FUSO

Meringue with melted chocolate

TARTUFO AL CIOCCOLATO BIANCO O SCURO

Chocolate truffle black or white

SEMIFREDDO AL TORRONCINO AFFOGATO AL CAFFÈ

Nougat semifreddo with coffee

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

9. SEDANO

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

Celery and celery-based products.

I CARPACCI

CARPACCIO DI MANZO, SEDANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE, OLIO E LIMONE

Beef carpaccio with celery, parmesan, mustard, oil and lemon dressing

PRIMI PIATTI

MALTAGLIATI FATTI IN CASA AL SUGO DI CONIGLIO

Hand-made pasta with rabbit sauce

LE ZUPPE

FARRO DELLA LUCCHESIA IN VELLUTATA DI FAGIOLI

Farro from Lucchesia (spelt and wheat cooked in beans soup)

HAMBURGERS

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE: FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod filets, lettuce, tomato, tartar sauce

LE INSALATONE

POLLO GRIGLIATO SONCINO, CAROTE E SEDANO

Grilled chicken, salad, carrots and celery

CEASAR SALAD INSALATA RICCIA, POLLO GRIGLIATO, PANCETTA AFFUMICATA CROCCANTE, CROSTINI DI PANE,

SCAGLIE DI PARMIGIANO, SALSA CEASAR

Curly salad, chicken breast, smoked bacon, bread coutons, pieces of parmesan cheese, ceasar sauce

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

10. SENAPE

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

Mustard and mustard-based products.

I CARPACCI

CARPACCIO DI MANZO, SEDANO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, SENAPE, OLIO E LIMONE

Beef carpaccio with celery, parmesan, mustard, oil and lemon dressing

CARPACCIO DI TONNO CON VINAIGRETTE ALL'ARANCIA

Tuna carpaccio with orange vinaigrette

SECONDI PIATTI DI CARNE

TARTARE DI MANZO ALLA "COCOPAZZO"

Special tartare

SECONDI PIATTI DI PESCE

TRANCIO DI TONNO ALLA CATALANA CON POMODORINI IN VINAIGRETTE, BASILICO, CIPOLLA DI TROPEA

Tuna steak à la catalane with cherry tomatoes in a vinaigrette, basil and Tropea onion

HAMBURGERS

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE: FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod fillets, lettuce, tomato, tartar sauce

I DESSERT

TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA E PINOLI

Grandma's Cake with pastry cream and pine nuts

CROSTATINA CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO

Wild berries and custard tart

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

11. SESAMO

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

Sesame seeds and sesame seed-based products.

HAMBURGERS

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE:

FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod fillets, lettuce, tomato, tartar sauce

HAMBURGER CLASSICO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup (with french fries)

BACON CHEESEBURGER SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA, 180 GR., LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, KETCHUP, BACON E FORMAGGIO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, small cucumbers, tomatoes, Ketchup, bacon and cheese (with french fries)

CHICKENBURGER* SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI POLLO GR. 140, LATTUGA, CETRIOLINI, POMODORO, DRESSING SPICY BURGER

Chicken hamburger gr. 140, lettuce, small cucumbers, tomatoes, dressing spicy burger (with french fries)

FISH BURGER* SERVITO CON PATATINE:

FILETTI DI MERLUZZO IMPANATI, LATTUGA, POMODORO, SALSA TARTARA

Fish burger, (with french fries) cod fillets, lettuce, tomato, tartar sauce

IL TOSCANO SERVITO CON PATATINE:

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA GR. 180, LARDO DI COLONNATA, CREMA AL PECORINO DI PIENZA,

CIPOLLA ROSSA FIORENTINA CARAMELLATA, LATTUGA, POMODORO

Hamburger of black angus USA gr. 180, lettuce, Colonnata lard, Pienza pecorino cream, caramelized Florentine red onion, lettuce, tomato (with french fries)

TARTARE DI TONNO* SERVITO CON FRITTO DI ZUCCHINE NOVELLE:

TARTARE DI TONNO*, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, LATTUGA, PESTO AL BASILICO, OLIO EVO

Tuna tartare*, served with fried baby courgettes, buffalo mozzarella, fresh tomato, lettuce, basil pesto, extra virgin olive oil

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE 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.

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.

PRIMI PIATTI

RIGATONI "LA MOLISANA" ALLA CIPOLLARA CON SALSICCIA

Rigatoni with sausage tomato sauce, onion and pecorino (sheep's cheese)

GNOCCHETTI DI PATATE AL VERO RAGU' TOSCANO

Gnocchi potato pasta with tuscan meat sauce

I DESSERT

CREM CARAMEL

MENEGHINA GRIGLIATA CON GRAND MARNIER E GELATO DI CREMA

Grilled Meneghina with Grand Marnier and vanilla ice-cream

GELATI

SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS

Green apple sorbet with Calvados

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES.

14. MOLLUSCHI

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Molluscs and mollusc-based products.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI "DE CECCO" ALLA VIAREGGINA COZZE E VONGOLE

Spaghetti with mussels and clams tomato sauce

SECONDI PIATTI DI PESCE

CALAMARI NOSTRANI AL GIOCO DEL PESCATORE

Squids fish with tomatoes, capers, garlic

LEINSALATONE

INSALATA DI POLIPO* CON PATATE, POMODORINI, OLIO E LIMONE

Octopus* with potatoes, tomatoes, oil and lemon

DESSERT - CARTA INGREDIENTI



LA PREGHIAMO CORTESEMENTE SEGNALARE EVENTUALI SUE INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI PER PROPORRE PIATTI ALTERNATIVI.

I PIATTI SERVITI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

- 1_ Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
b) maltodestrine a base di grano (*);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2_ Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3_ Uova e prodotti a base di uova.
- 4_ Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5_ Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6_ Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (*);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 7_ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattitolo.
- 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* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9_ Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10_ Senape e prodotti a base di senape.
- 11_ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 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.
- 13_ Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14_ Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

PLEASE KINDLY REPORT ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES IN ORDER TO BE ABLE TO PROPOSE ALTERNATIVE DISHES.

MEALS SERVED MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:

- 1_ Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products, except:
a) wheat-based glucose syrups including dextrose [*];
b) wheat-based maltodextrins [*];
c) barley-based glucose syrups;
d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2_ Crustaceans and crustacean-based products.
- 3_ Eggs and egg-based products.
- 4_ Fish and fish-based products, except:
a) fish gelatine used as concentrate for preparations of vitamins or carotenoid;
b) gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.
- 5_ Peanuts and peanut-based products.
- 6_ Soybeans and soybean-based products, except:
a) refined soybean oil and fat [*];
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, tocopherol succinate soybean-based natural D-alpha;
c) vegetable oils derived of phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
d) vegetable stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- 7_ Milk and milk-based products (including lactose), except:
a) whey used for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
b) lactitol.
- 8_ Nuts, such as almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 9_ Celery and celery-based products.
- 10_ Mustard and mustard-based products.
- 11_ Sesame seeds and sesame seed-based products.
- 12_ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂ to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.
- 13_ Lupin and lupin-based products.
- 14_ Molluscs and mollusc-based products.

(*) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

