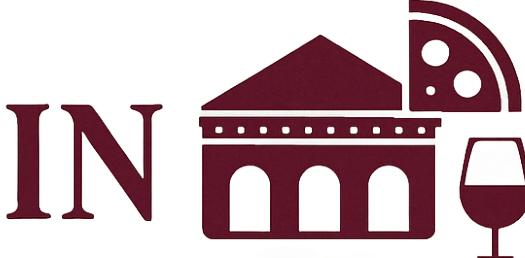


BENVENUTI DA



IN TEATRO CAMOGLI

PIZZERIA

SE SI FA IN QUATTRO PER FARTI FELICE, È UNA PIZZA!

🍕 LASCIATI ISPIRARE DALLA PIZZA DEL GIORNO A €. 12,00

🌾 SCEGLI IL TUO IMPASTO

Personalizza la tua pizza con uno degli impasti speciali:

- Farina biologica al carbone vegetale
- Farina biologica di semi di canapa
- Farina di grano tenero integrale
- Farina biologica Kamut di grano Khorasan o Saragolla

🟡 *Supplemento per scelta impasto speciale: € 2,50*

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamaro e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.



LE PIZZE CLASSICHE Con pomodoro e fior di latte

- **Margherita – € 8,50**
Pomodoro, mozzarella, origano
- **Quattro Stagioni – € 11,00**
Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, origano
- **Capricciosa – € 10,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, origano
- **Prosciutto Crudo di Parma DOP – € 11,50**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP, origano
- **Lorenese – € 9,50**
Pomodoro, mozzarella, rucola, insalata di Chioggia, pomodorini, scaglie di grana, origano
- **Speck e Rucola – € 9,00**
Pomodoro, mozzarella, speck, rucola, origano
- **Prosciutto Crudo e Rucola – € 12,00**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, origano
- **Del Dany (fior di latte) – € 10,00**
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, alici nostrane, olive taggiasche, erbe aromatiche battute, origano
- **Prosciutto Cotto – € 9,50**
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Ferrarini / Barabino / Parma), origano
- **Napoletana – € 9,50**
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

- **Romana – € 10,00**
Pomodoro, mozzarella, alici, olive, capperi, origano
- **Alla Rucola – € 9,00**
Pomodoro, mozzarella, rucola, origano
- **Salamino Piccante – € 8,50**
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano

PIZZE CON POMODORO E STRACCHINO

- **Alla Rucola – € 9,00**
Pomodoro, stracchino, rucola a fine cottura, origano
- **Prosciutto Crudo di Parma DOP – € 11,00**
Pomodoro, stracchino, prosciutto crudo di Parma DOP a fine cottura, origano
- **Margherita – € 9,00**
Pomodoro, stracchino, origano
- **Alla Stefano – € 13,00**
Prosciutto di Parma, stracchino, pomodoro, insalata di Chioggia, rucola, Parmigiano, pomodoro fresco, origano
- **Prosciutto Crudo di Parma DOP e Rucola – € 12,00**
Pomodoro, stracchino, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, origano
- **Speck e Rucola – € 9,50**
Pomodoro, stracchino, speck, rucola, origano
- **Primavera – € 12,00**
Pomodoro, stracchino, rucola, pomodorini, Parmigiano a scaglie, origano

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

PIZZE CON POMODORO E PARMIGIANO REGGIANO

- **Regina Margherita – € 9,00**
- **Prosciutto Crudo di Parma DOP – € 11,00**
- **Speck di Vipiteno IGP – € 10,00**

(tutte con base pomodoro e Parmigiano Reggiano)

PIZZE CON SOLO POMODORO

- **Marinara – € 6,50**
Pomodoro, aglio, origano
- **Ponzese – € 8,00**
Pomodoro, capperi, aglio, alici, olive, pomodorini, origano

PIZZE BIANCHE

- **Al Gorgonzola – € 9,00**
Gorgonzola, stracchino
- **Ai Formaggi – € 11,00**
Brie, gorgonzola, mozzarella, stracchino
- **Gorgonzola e Cipollina – € 9,50**
Gorgonzola, stracchino, cipollina
- **Speck e Brie – € 9,90**
Speck, brie, stracchino
- **Claudio da Biella – € 9,50**
Stracchino, gorgonzola, speck

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

- **Bianchina – € 8,90**
Stracchino
- **Giglia – € 9,50**
Stracchino, gorgonzola, mele
- **Cordani da Mentone – € 9,90**
Brie, prosciutto cotto, stracchino
- **Pizza di Arianna – € 10,00**
Pomodorini freschi, stracchino, alici, basilico

IMPASTO SENZA LIEVITO

Pizze con farina di grano tenero senza lievito

- **Margherita – € 9,00**
- **Bianchina – € 9,00**
- **Napoletana – € 10,00**
- **Alla Rucola – € 9,00**
- **Romana – € 10,00**

(stesse farciture delle versioni classiche)

PIZZE CON BUFALA DOP

Con pomodoro e mozzarella di bufala DOP

- **Margherita alla Bufala DOP – € 9,00**
Basilico, pomodori di Pachino o Somma Vesuviana, mozzarella di bufala DOP, origano
- **Del Dany alla Bufala DOP – € 10,50**
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco, alici, olive, erbe

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

aromatiche battute, origano

- **Romana alla Bufala DOP – € 10,50**
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, alici, olive, capperi, origano
- **Napoletana alla Bufala DOP – € 10,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, alici, olive



FOCACCE AL FORMAGGIO *Ricetta di famiglia*

- **Focaccia Tradizionale (min. per 2) – € 22,00**
- **Focaccia Pizzata (min. per 2) – € 24,00**
- **Focaccia allo Speck di Vipiteno (min. per 2) – € 24,00**
- **Focaccia senza Lattosio (min. per 2) – € 24,00**
- **Focaccia al Prosciutto Crudo di Parma (min. per 2) – € 26,00**

Porzioni singole:

- **Focaccia Tradizionale (porzione unica) – € 12,00**
- **Focaccia Pizzata (porzione unica) – € 13,00**

CALZONI

- **Calzone – € 8,90**
Mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro
- **Calzone del Teatro – € 12,00**
Pomodoro, mozzarella, tuorlo d'uovo, prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma DOP, peperoncino

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

- **Calzone Camogli – € 8,50**
Stracchino, prosciutto cotto, pomodoro
- **Calzone Scomposto – € 12,00**
Pomodoro, mozzarella, tuorlo d'uovo, prosciutto cotto, prosciutto crudo di Parma DOP, peperoncino



DESSERT

- **Torta / Dolce del giorno – € 7,00**
- **Latte in piedi – € 7,00**
- **Frutta di stagione – € 6,00**
- **Tiramisù – € 7,00**



COPERTO E SUPPLEMENTI

- **Coperto – € 3,00**

(Il coperto comprende pane e/o focaccia, servizio e una mise en place curata con tovagliato, posateria e calici da ristorante, per offrirvi a Camogli un'esperienza completa anche in pizzeria.)
- **Supplemento burrata – € 3,00**
- **Supplemento pizza senza lattosio – € 1,50**
- **Supplemento impasto speciale – € 2,50**

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.



CARTA DEI VINI



VINI BIANCHI – ITALIA

Monticello | Vermentino DOC Colli di Luni “Groppolo”

Vermentino fresco, agrumato. € ■ Calice: € 9,00 · Bottiglia: € 35,00

 **Abbinamento:** focaccia tradizionale al formaggio / pizze bianche con stracchino.

Az. Agr. Federici | Vermentino DOC Colli di Luni “Oro d’Isee”

Elegante, saporito. € ■ Calice: € 9,00 · Bottiglia: € 35,00

 **Abbinamento:** Margherita con burrata / pizze con burrata e pomodorini.

Az. Agr. La Cappelletta | Vermentino DOC Golfo del Tigullio (75 cl)

Fragrante e delicato. € ■ Calice: € 12,00 · Bottiglia: € 75,00

 **Abbinamento:** pizze con verdure grigliate.

Az. Agr. La Cappelletta | Vermentino DOC Golfo del Tigullio (1,5 l – Magnum)

Perfetto per tavolate. € ■ Bottiglia: € 150,00

 **Abbinamento:** pizze classiche da condividere.

Cantine Levante | Bianchetta Genovese DOC Golfo del Tigullio Portofino

Fresco, floreale. € ■ Calice: € 7,00 · Bottiglia: € 30,00

 **Abbinamento:** focacce al formaggio / pizze leggere.

Az. Agr. Ruffino | Pigato DOC Riviera Ligure di Ponente “Punta Crena”

Ricco, salino. € ■ Calice: € 9,00 · Bottiglia: € 35,00

 **Abbinamento:** pizze con acciughe e ingredienti di mare.



VINI ROSATI – ITALIA

Bio Vio | Rosato “4C”

Rosato elegante e fresco. € ■ Calice: € 7,50 · Bottiglia: € 38,00

 **Abbinamento:** pizze con prosciutto crudo e fichi / formaggi freschi.

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell’ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

VINI ROSSI – ITALIA

Az. Agr. Mesueto | Vermentino Nero IGT

Rosso speziato.

 Calice: € 9,00 · Bottiglia: € 40,00

 **Abbinamento:** pizze con salumi, salsiccia o funghi porcini.

Cantine Levante | Ciliegiolo DOC Golfo del Tigullio Portofino

Fruttato e morbido.

 Calice: € 7,50 · Bottiglia: € 34,00

 **Abbinamento:** pizze al prosciutto crudo o con cipolla rossa.

Cantina Feipu dei Massaretti | Rossese DOC Riviera Ligure di Ponente

Delicato, molto versatile.

 Calice: € 10,00 · Bottiglia: € 45,00

 **Abbinamento:** Margherita / pizze con pesto leggero.

Monticello | “Rupestro” IGT Rosso

Giovane, vivace.

 Calice: € 7,00 · Bottiglia: € 35,00

 **Abbinamento:** Salamino piccante / pizze con olive taggiasche.

BOLLICINE – ITALIA

Foss Marai | Prosecco Extra Dry “Strada di Guia” DOC Valdobbiadene

Vivace e aromatico.

 Calice: € 8,00 · Bottiglia: € 38,00

 **Abbinamento:** aperitivo con focaccia ripiena o pizzata.

Cantina Riccafana | “Fratus” Satèn DOCG Franciacorta

Cremoso e raffinato.

 Calice: € 15,00 · Bottiglia: € 80,00

 **Abbinamento:** pizze gourmet con tartufo o bufala DOP.

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

PODERI GIANNI GAGLIARDO – PIEMONTE

Vini bianchi

“Fallegro” – Langhe Favorita DOC

Fresco, agrumato e saporito.

 Calice: € 7,50 · Bottiglia: € 34,00

 **Abbinamento:** Lorenese / pizze con rucola / focaccia al formaggio.

Roero Arneis DOCG

Elegante, minerale.

 Calice: € 8,50 · Bottiglia: € 38,00

 **Abbinamento:** Margherita con bufala DOP / Del Dany / Ponzese.

Vini rossi

“Dabatiè” – Langhe Nebbiolo DOC

Fine, molto bevibile.

 Calice: € 10,00 · Bottiglia: € 50,00

 **Abbinamento:** Quattro Stagioni, Capricciosa, Speck e Rucola, pizze al prosciutto crudo.

“San Ponzio” – Nebbiolo d’Alba Superiore DOC

Strutturato e complesso.

 Calice: € 11,00 · Bottiglia: € 55,00

 **Abbinamento:** Salamino piccante, Ai Formaggi, Gorgonzola e Cipollina, Claudio da Biella, Calzone del Teatro.

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell’ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.



VINI VALLE D'AOSTA

Az. Vitivinicola LO TRIOLET – Coteau Barrage

Annata 2022 · 14% vol. · Bott. 0,75 Calice € 8,00 · Bottiglia € 38,00

Frutti rossi croccanti, pepe nero e finale fresco alpino.

Abbinamenti: Pizza Peccato di Gola · Tagliere misto · Pizza Fuoco Bianco

Az. Vitivinicola LO TRIOLET – Fumin

Annata 2022 · 13,5% vol. · Bott. 0,75 Calice € 9,00 · Bottiglia € 42,00

Vitigno valdostano potente e speziato, note di sottobosco e affumicato leggero. Abbinamenti: Pizza Tartufo & Zola · Lasagnetta alla Zucca · Carni rosse

Az. Vitivinicola LO TRIOLET – Torrette

Annata 2023 · 13,5% vol. · Bott. 0,75 Calice € 7,00 · Bottiglia € 34,00

Morbido, vellutato, floreale: il rosso più amato della valle.

Abbinamenti: Pizza Pesto accomodata e uovo · Formaggi giovani · Pizza San Giorgio

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

CANTINA ROTTENSTEINER – ALTO ADIGE

Vini bianchi

Gewürztraminer “Cancenai” | Alto Adige DOC

Aromatico e speziato.  Calice: € 9,00 · Bottiglia: € 40,00
 **Abbinamento:** pizze bianche con speck, gorgonzola, miele.

Müller Thurgau | Alto Adige DOC

Leggero e floreale.  Calice: € 7,50 · Bottiglia: € 34,00
 **Abbinamento:** pizze con zucchine, pesto o tonno e cipolla.

Vini rosati

Lagrein Rosato | Alto Adige DOC

Fresco e minerale.  Calice: € 8,00 · Bottiglia: € 35,00
 **Abbinamento:** pizze con verdure grigliate, tonno o salmone.

Vini rossi

St. Magdalener “Premstallerhof” | Alto Adige DOC

Fruttato e gentile.  Calice: € 8,50 · Bottiglia: € 38,00
 **Abbinamento:** crudo e rucola, salsiccia e funghi, pomodorini e burrata.

Lagrein “Select” | Alto Adige DOC

Corposo e speziato.  Calice: € 9,50 · Bottiglia: € 42,00
 **Abbinamento:** salsiccia e friarielli, salame piccante, pizze con carne trita.

Schiava “Krist” | Alto Adige DOC

Leggero e beverino.  Calice: € 8,00 · Bottiglia: € 35,00
 **Abbinamento:** bresaola e grana, bufala e melanzane, pizze vegetarie.

Lago di Caldaro Scelto | Alto Adige DOC

Elegante e fruttata.  Calice: € 8,00 · Bottiglia: € 36,00
 **Abbinamento:** pizze al crudo, formaggi dolci, carni bianche.

Lagrein Riserva | Alto Adige DOC

Strutturato e intenso.  Calice: € 10,00 · Bottiglia: € 45,00
 **Abbinamento:** pizze robuste con salsiccia, speck o formaggi stagionati.

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

VINI FRANCESI

CHAMPAGNE TELMONT – FRANCIA

Réserve Brut

Fresco, equilibrato, grande bevibilità.  Calice: € 11,00 · Bottiglia: € 65,00

 **Abbinamento:** focaccia al formaggio, Margherita, Prosciutto Cotto.

Blanc de Blancs 2014 – 100% Chardonnay, 8 anni sui lieviti

Elegante, minerale, note di pesca e brioche.  Calice: € 15,00 · Bottiglia: € 95,00

 **Abbinamento:** focaccia al formaggio, Lorenese, Primavera.

ROSSI DI FRANCIA

Pinot Noir AOC Alsace – Famille Hugel & Fils

Fresco e croccante, ciliegia e lampone.  Calice: € 8,00 · Bottiglia: € 42,00

 **Abbinamento:** Capricciosa, Quattro Stagioni.

Bourgogne Pinot Noir Côte d'Or AOC – François Carillon

Fine e vellutato.  Calice: € 10,00 · Bottiglia: € 58,00

 **Abbinamento:** Ai Formaggi, Gorgonzola e Cipollina.

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

★ VINI SPECIALI – GRANDI ABBINAMENTI

Ruinart – Champagne Brut

L'acidità e le bollicine puliscono il palato, perfette con salmone affumicato, stracciatella, zest di limone e aneto.  Calice: € 16,00 · Bottiglia: € 95,00

Ruinart Rosé – Champagne Rosé

Rosé fine e fruttato, ideale con prosciutto crudo di Parma, fichi freschi e burrata.  Calice: € 18,00 · Bottiglia: € 110,00

Garfagnino Pinot Nero – Bravi

Note terrose e finezza, perfetto con funghi porcini e taleggio.

 Calice: € 10,00 · Bottiglia: € 50,00

San Lorenzo Ciliegiolo – Sassotondo

Rustico e speziato, perfetto con salsiccia e friarielli.

 Calice: € 9,00 · Bottiglia: € 45,00

Nero di Lupo – COS

Vino naturale intenso, ideale con pizza alla Norma (melanzane fritte, pomodoro, ricotta salata).  Calice: € 8,00 · Bottiglia: € 42,00

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
2. Latte e prodotti a base di latte incluso il LATTOSIO.
3. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino).
4. Crostacei e prodotti di crostacei.
5. Uova e prodotti a base di uova.
6. Cereali contenenti GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni) e prodotti derivati.
7. Frutta a guscio.
8. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
9. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Soia e prodotti a base di soia.
12. Lupini e prodotti a base di lupini.
13. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg per chilo o per litro.
14. Sedano e prodotti a base di sedano.

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze. Saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011
ALLEGATO II

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Molluscs and products made from molluscs.
2. Milk and milk-based products including **LACTOSE**.
3. Fish and fish-based products (except gelatine or isinglass used as carriers for vitamin preparations or as clarifying agents in beer and wine).
4. Crustaceans and crustacean-based products.
5. Eggs and egg-based products.
6. Cereals containing **GLUTEN** (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and derived products, with certain exceptions) and derived products.
7. Nuts.
8. Peanuts and peanut-based products.
9. Sesame seeds and sesame-based products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Soybeans and soybean-based products.
12. Lupins and lupin-based products.
13. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg per kilogram or litre.
14. Celery and celery-based products.

Customers are kindly invited to inform our staff of any allergies or intolerances. We will be happy to guide you in choosing the right dishes.

EU Regulation 1169/2011 of the European Parliament and of the Council, 25 October 2011 ANNEX II

Informazioni per la nostra salute

Allergeni: la tabella di riferimento è inserita nell'ultima pagina del menù.

* Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta trattati con il processo di mantenimento termico a bassa temperatura così come previsto dal regolamento CE 853/04.

** Con questo simbolo sono indicati i prodotti di Prima Scelta surgelati dai nostri fornitori di fiducia e referenziati dalle normative attuali di HACCP. Alcuni prodotti come il calamari e i gamberi, nel caso non fossero reperibili freschi, saranno sostituiti con prodotti surgelati di prima scelta.