

NEL NOSTRO VIAGGIO DAL SUD AL NORD ITALIA,  
ABBIAMO PORTATO CON NOI LA CUCINA E LE  
RICETTE DELLA TRADIZIONE PARTENOPEA.

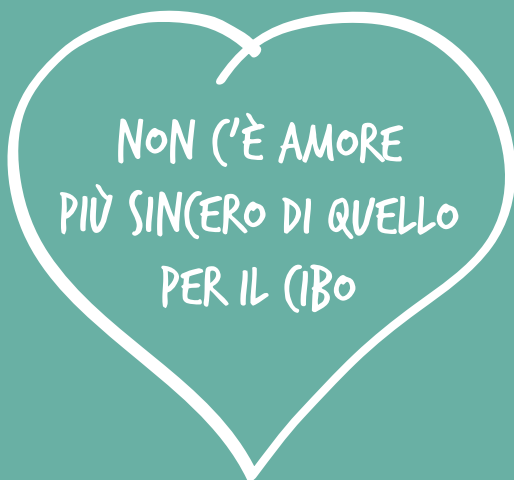
**La nostra Pizza Napoletana** nasce da un impasto ad alta idratazione che facciamo maturare per 48 ore, per donargli massima leggerezza e digeribilità.

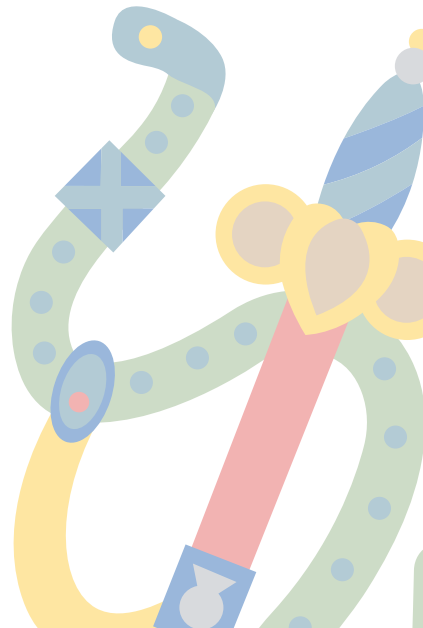
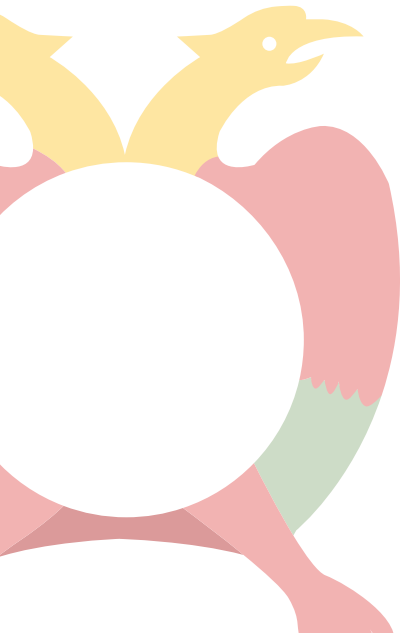
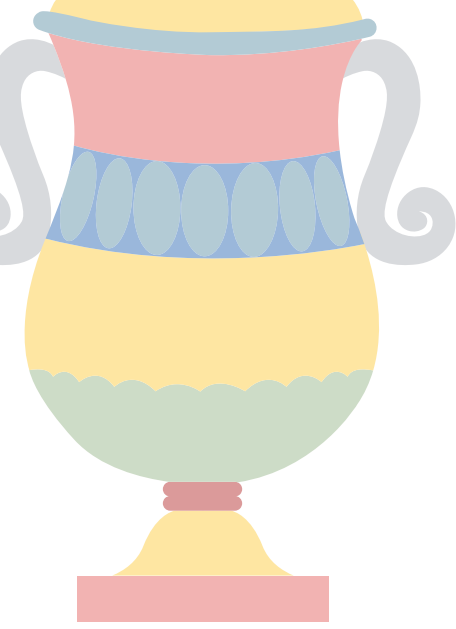
**I Fritti**, il nostro omaggio al cibo di strada, vengono preparati freschi ogni giorno e fritti in olio di arachidi.

**I Dolci**, di nostra produzione, rispettano le ricette tradizionali campane.

Amiamo conoscere personalmente la storia e le persone dietro ogni **ingrediente d'eccellenza** che portiamo in tavola. Molti dei nostri prodotti sono **Dop, Igp e Presidi Slow Food**, altri provengono da piccoli produttori selezionati.

Attraverso la nostra cucina vi raccontiamo l'amore per la **famiglia** e la **convivialità**. Per questo il nostro motto è







La Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso è la più importante guida nazionale dedicata esclusivamente alle pizzerie. I locali inseriti nella guida sono sinonimo di eccellenza e la loro valutazione prende in esame la pizza, il servizio e l'ambiente. Le migliori pizzerie ricevono gli "spicchi", da 1 a 3. La nostra pizzeria ha oggi 2 Spicchi del Gambero Rosso.

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



Alleanza Slow Food  
dei Cuochi

L'Alleanza dei Cuochi Slow Food è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare e a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

[www.fondazione Slow Food.it/alleanza](http://www.fondazione Slow Food.it/alleanza)

# SULLA NOSTRA PIZZA...



Presidio Slow Food®

I Presidi sono comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali... Si impegnano per tramandare tecniche di produzione e mestieri. Si prendono cura dell'ambiente. Valorizzano paesaggi, territori, culture.

[www.fondazione Slow Food.it/presidi](http://www.fondazione Slow Food.it/presidi)



Arca del Gusto

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie i prodotti che appartengono alla cultura, alla storia e alle tradizioni di tutto il pianeta. Un patrimonio straordinario di frutta, verdura, razze animali, formaggi, pani, dolci, salumi: l'Arca del Gusto segnala l'esistenza di questi prodotti e denuncia il rischio che possano scomparire.

[www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/](http://www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/arca-del-gusto/)



L'ambiente geografico comprende sia fattori naturali, sia fattori umani che, combinati insieme, consentono di ottenere un prodotto inimitabile al di fuori di una determinata zona produttiva. Con il marchio DOP (Denominazione di Origine Protetta) si identifica un prodotto le cui caratteristiche sono derivate da un particolare ambiente geografico e le cui fasi di produzione si svolgono in una specifica zona geografica delimitata.



Il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) è attribuito dall'Unione Europea ai prodotti agricoli e alimentari con una determinata qualità, reputazione o ulteriore caratteristica dipendente dall'origine geografica. Si attribuisce a prodotti la cui produzione si svolge, per almeno una delle sue fasi, in una specifica zona geografica delimitata.

[www.dop-igp.eu](http://www.dop-igp.eu)

# BIRRE ALLA SPINA

**JACOB EXPORT - 5,3° - 20 cl / 40 cl | 1. . . . . € 4,00 / € 6,50**

Birra chiara tedesca pluripremiata, corposa ma ugualmente delicata, di alta classe, sormontata da una schiuma densa. Colore dorato, prodotta in bassa fermentazione seguendo le regole dell'editto di purezza del 1516.

**CORSENDONK ROUSSE - 8° - 25 cl / 40 cl | 1. . . . . € 4,50 / € 7,00**

Belgian Strong Ale di colore rosso ramato prodotta con materie prime accuratamente selezionate. Al palato risulta dolce, ha un aroma di caramello e lieviti con un sentore fruttato. In bocca si sente sempre il caramello accompagnato da note speziate fino al finale leggermente amaro (erbaceo).

**RENTON TRINI - 4,7° - 25 cl / 40 cl | 1. . . . . € 4,50 / € 7,00**

Omaggio originale ad una classica Blanche Belga. L'utilizzo di Grano non maltato, coriandolo e scorze di agrumi biologici italiani la rendono una birra fresca, piacevole, ed estremamente appagante. Il moderato grado alcolico esalta una bevuta estiva e rinfrescante.

**RENTON JACARANDA IPA - 6,0° - 20 cl / 40 cl | 1. € 4,50 / € 7,00**

Indian Pale Ale ambrata, aromatizzata con uno dei luppoli americani fra i più pregiati al mondo, che le conferisce un livello aromatico eccezionale. Sentori di agrumi, frutto della passione, malto. Forte intensità olfattiva.



# BIRRE IN BOTTIGLIA

**DUMPER, ENGLISH IPA - 6,8° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Gusto intenso, aromi erbacei e fruttati, dal sapore amarotico. Perfetta con formaggi freschi o stagionati, salumi, carni bianche e pasticceria secca.

**SQUILLO, PILS GLUTEN FREE - 5,0° - 33cl | 1. . . . . € 6,00**

Colore giallo paglierino con schiuma voluminosa, con profumo di fiori freschi.

**PACIFICA, SAISON - 6,0° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Bionda d'ispirazione belga ad alta fermentazione. Note agrumate, pepate e speziate.

**ALVEALE - 8,5° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Birra doppio malto, non filtrata, con note di miele di tiglio.

**GATSBY - 5,1° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Rossa secca non filtrata. Al naso note agrumate e al gusto caramellate.

**MACBARREL, STOUT - 9,0° - 33 cl | 1. . . . . € 6,00**

Scura non filtrata con note di caffè, sciroppo d'acero, cannella e mirtillo



# APERITIVI



**L'Amaro AMARA** nasce dalla scorza delle migliori Arance Rosse di Sicilia IGP, raccolte negli aranceti dell'azienda, impiegando acqua di sorgente ed erbe spontanee dell'Etna. Un liquore che rappresenta la quintessenza della Sicilia.

**LEMON SPRITZ** ..... € 6,00

Prosecco DOCG, Limonata, Limoncello

**AMARA SPRITZ | 12.** ..... € 6,50

Prosecco Docg, Amara, Acqua Frizzante

**AMARA TONIC | 12.** ..... € 6,50

Acqua Tonica, Amara, Menta, Peperoncino

**VESUVIO'S RED | 12.** ..... € 6,50

Succo ai tre pomodori campani, Vodka, Succo di limone, Salsa Worcestershire, Tabasco

**GINETTO | 12.** ..... € 6,00

Soxhlet Dry Gin, Acqua Tonica Malafemmena

**APEROL O CAMPARI SPRITZ | 12.** ..... € 5,00

**APERITIVO 081 | (ALCOHOL FREE)** ..... € 5,00

Succo d'arancia, acqua tonica, lime, menta e zucchero di canna

# FRIGGITORIA



DI NOSTRA PRODUZIONE

**FRITTURA DI PESCE MISTO\* con MAIONESE VEGETALE AL CAPPERO | 1. 4. 5. .... € 16,00**

**POLPETTE DI MELANZANE | 1. 3. 5. 7. .... € 3,50**

Melanzane, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 🇮🇹, Pane, Uovo e Pangrattato

**CROCCHÈ DI PATATE | 1. 3. 5. 7. .... € 3,50**

Patate, Fiordilatte, Cotto San Giovanni, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 🇮🇹, Prezzemolo, Pepe, Uova, Pangrattato

**ARANCINO DI RISO\*\* | 1. 3. 5. 6. 7. 9. 10. 11. .... € 3,50**

Riso, Salsiccia campana, Friggiteli, Fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 🇮🇹, Uova, Panko e Sesamo Nero

**FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE\*\* | 1. 3. 5. 6. 7. 10. ... € 3,50**

Bucatini di Gragnano 🇮🇹, Besciamella, Pecorino Romano, Pepe, Uovo e Panko

**MOZZARELLA IN CARROZZA - Cotto o Alici | 1. 4. 5. 6. 7. 10. ... € 3,50**

Pane in cassetta\*, Fiordilatte, Cotto San Giovanni o Alici di Cetara, Pastella

## PIZZE FRITTE DOPPIA COTTURA DA CONDIVIDERE

**MONTANARA CON DATTERINO CARAMELLA | 1. 5. 7. .... € 12,00**

Datterino Caramella, Ricotta Salata, Basilico, Olio EVO e Basilico

**MONTANARA CON RAGÙ NAPOLETANO | 1. 5. 7. .... € 12,00**

Ragù Napoletano\*\*, Ricotta Salata, Basilico, Olio EVO, Basilico

**MONTANARA ALLA NORMA | 1. 5. 7. .... € 12,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Melanzane al funghetto e Ricotta Salata, Olio EVO, Basilico

**MONTANARA CETARA | 1. 4. 5. 7. .... € 14,00**

Stracciatella di Andria, Alici di Cetara e Crema di Aglio Nero

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo



# CUCINA



## **HAMBURGER GRAN GOURMET | 1. 3. 5. 7. . . . . € 16,00**

Pane di nostra produzione\*\*, Polpetta di Marchigiana 250gr, Caciobufala, Cipolla Marinata, Pomodoro fresco, Patatine Fritte, Ketchup o Maionese

## **HAMBURGER DI MARE | 1. 3. 4. 7. 8. . . . . € 16,00**

Pane di nostra produzione\*\*, Polipo Arrostito\*\*, Stracciatella di Andria, Granella di Pistacchio di Bronte, Zucchine alla scapece

## **FRITTURA DI PESCE MISTO\* CON MAIONESE VEGETALE AL CAPPERO | 1. 4. 5. . . . . € 16,00**

## **MOSCARDINO ALLA LUCIANA | 1. 4. 12. . . . . € 16,00**

Moscardino, Prezzemolo, Pomodoro, Olive, Capperi, Peperoncino, Olio EVO servito con pane tostato

## **PARMIGIANA DI MELANZANE\*\* | 1. 3. 5. 7. . . . . € 10,00**

Melanzane, Fiordilatte, Pomodoro, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi 🇮🇹, Pepe, Uovo, Farina, Basilico

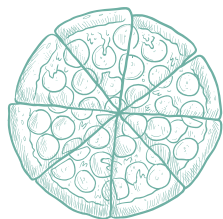
\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo



# PADELLINO

SERVITO A SPICCHI



Con **impasto\*\* a scelta**: al mais, ai cereali, senza glutine

**IL BACCALÀ | 1. 3. 4. 11.** ..... € 18,00

Hummus di Ceci, Baccalà, Maionese di Baccalà, Pomodori Semiseccchi, Polvere di Olive

**LA POLLASTRA | 1. 3. 7.** ..... € 16,00

Padellino ai Cereali, Crema di Formaggio, Pollo, Maionese Vegetale al Capperio, Fave e Pomodori Semiseccchi

**LITALIANO | 1. 7.** ..... € 16,00

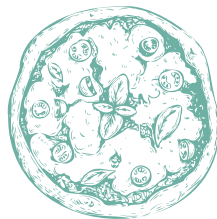
Crema di melanzane, Burrata d'Andria, Crudo di Norcia igp



\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo

# PIZZE



**Impasto** realizzato con farina Petra, acqua, sale artigianale 🌻, lievito

Impasto **integrale** € 2,00

Impasto **ai cereali** € 2,00

Impasto **senza glutine** \*\* € 2,00

(POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA GLUTINE)

Bufala **senza lattosio** € 1,00

(POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA DA LATTOSIO)

**TARTARE** | 1. 7. .... € 16,00

Fiordilatte, dopo cottura Rugola, Tartare di Manzo, Brecciolino di Tartufo

**ASPARAGI E GAMBERI** | 1. 4. 7. .... € 16,00

Crema di Asparagi, Bufala DOP, Tartare di Gamberi, Olio EVO, Prezzemolo

**ALLETTERATA** | 1. 4. 7. .... € 15,00

Velo di Antico Pomodoro di Napoli, dopo cottura: Stracciatella di Andria, Tonno alletterato, Cipolla Marinata, Olio EVO, Basilico

**SUD** | 1. 4. 7. 8. .... € 15,00

Stracciatella di Andria, dopo cottura: Tonno alletterato, Pomodori semiseccchi, Granella di Pistacchio di Bronte, Olio EVO, Basilico

**ESTIVA 081** | 1. 7. .... € 13,00

Velo di Antico Pomodoro di Napoli, dopo cottura: ciliegine di Bufala DOP, Datterini freschi, Olio EVO, Basilico

**SICILIANA** | 1. 7. .... € 14,00

Crema di Melanzane, Fiordilatte, Melanzane, Antico Pomodoro di Napoli, Parmigiano, Olio EVO, Basilico

**SOLE NEL PIATTO** | 1. 4. 7. .... € 14,00

Bufala DOP, Alici di Cetara, Pomodoro Giallo, Datterini, Friscous

**CAPRICCIO** | 1. 4. 7. .... € 14,00

Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte, Carciofi, Cardoncelli, Cotto San Giovanni, Olive Leccine, Olio EVO e Basilico

**SALSICCIA E FRIARIELLI | 1.7. .... € 13,00**

Provola, Friarielli, Salsiccia Campana, Olio EVO

**SALAME NAPOLI | 1.7. .... € 13,00**

Fiordilatte, Antico Pomodoro di Napoli, Salame Napoli, Olive Leccine, Pomodori Semiseccchi, Olio EVO, Basilico

**IMBOSCATA | 1.7. .... € 14,00**

Fiordilatte, Cotto San Giovanni, Funghi Cardoncelli, Brecciolino di Tartufo

**VESUVIO | 1.7. .... € 13,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte, Salame Napoli piccante, Caciobufala, Olio EVO, Basilico

**STRACCIATELLA E CRUDO | 1.7. .... € 14,00**

Stracciatella di Andria, Crudo di Norcia IGP, Olio EVO

**DOP | 1.7. .... € 12,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Bufala DOP 🇮🇹, Parmigiano, Olio EVO, Basilico

**MARGHERITA | 1.7. .... € 10,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Fior di Latte, Olio EVO, Basilico

**ANTICA NAPOLI | 1.4. .... € 13,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Datterino, Olive Leccine, Polvere di Capperi, Alici di Cetara, Olio EVO, Basilico

**FILETTO DI DATTERINO | 1.7. .... € 12,00**

Bufala DOP 🇮🇹, Datterino spadellato, Cialde di Parmigiano, Olio EVO, Basilico

**ORO | 1.7. .... € 12,00**

Pomodoro Giallo, Provola affumicata, Pepe, Olio EVO, Basilico

**ZERO81 | 1.7. .... € 14,00**

Fiordilatte, Blu di Bufala, Cotto San Giovanni, Pomodori caramellati, Olio EVO e Basilico

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo

**ORTOLANA (IMPASTO INTEGRALE) | 1. 7. . . . . € 13,00**

Crema di Zucchine, Fior di Latte, Cardoncelli, Melanzane, Datterini, Olio EVO, Basilico

**VEGANA (IMPASTO INTEGRALE) | 1. . . . . € 13,00**

Hummus di ceci, Carciofi, Asparagi, Fave, Pomodori semiseccchi, Olio EVO, Basilico

**DILLY | 1. 5. 7. . . . . € 12,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Fiordilatte, Würstel Marchigianotto, Patatine fritte\*, Olio EVO, Basilico

**SCARPARIELLO | 1. 5. 7. . . . . € 10,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Pomodori Semiseccchi, Pesto Cetarese, Provolone del Monaco, Olio Evo e Basilico

**MARINARA | 1. . . . . € 8,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Origano di Pantelleria, Crema di aglio nero, Basilico, Olio EVO, Basilico

**POLPO | 1. 4. 7. . . . . € 15,00**

Velo di Antico Pomodoro di Napoli, dopo cottura: Stracciatella di Andria, Polipo, Olive Leccine, Patate, Sedano e Prezzemolo, Olio EVO

**CALZONE CON COTTO | 1. 7. . . . . € 13,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Provola, Cotto San Giovanni, Ricotta di Bufala, Parmigiano, Pepe, Olio EVO e Basilico

**DIABLO | 1. 7. . . . . € 14,00**

Crema di peperone arrostito al peperoncino, Provola, Salame piccante, Nduja

**Antico Pomodoro di Napoli** è dolce, carnoso e altamente digeribile.

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo



# PIZZE DOPPIA COTTURA

## • FRITTE E AL FORNO •

Questa modalità di cottura rende il prodotto più asciutto e friabile.

### **CHIUSA CLASSICA | 1. 7. . . . . . € 12,00**

Provola affumicata, Salame Napoli, Ricotta di Bufala, Parmigiano Reggiano, Pepe, Olio EVO e Basilico

### **MONTANARA CON DATTERINO CAMELLA | 1. 5. 7. . . € 12,00**

Datterino Camella, Ricotta Salata, Basilico, Olio EVO, Basilico

### **MONTANARA CON RAGÙ NAPOLETANO | 1. 5. . . . . . € 12,00**

Ragù Napoletano, Ricotta salata, Basilico, Olio EVO, Basilico

### **MONTANARA ALLA NORMA | 1. 5. 7. . . . . . € 12,00**

Antico Pomodoro di Napoli, Melanzane al funghetto e Ricotta Salata, Olio EVO, Basilico

### **MONTANARA CETARA | 1. 4. 5. 7. . . . . . € 14,00**

Stracciatella di Andria, Alici di Cetara e Crema di Aglio Nero

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo



# VINI IN BOTTIGLIA

## **FIANO FEUDI DI SAN GREGORIO IGP 75 cl | 12. . . . . € 30,00**

Altaroccia, Fiano d'Avellino, Feudi di San Gregorio 2021. Colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Nette sono le sensazioni mediterranee: fiori freschi come la camomilla, pesca gialla e arancia candita. Al palato le tipiche note di morbidezza del vitigno vengono completate da viva freschezza e mineralità.

## **PROSECCO ADAMI BRUT 75 cl | 12. . . . . € 22,00**

Color giallo paglierino, spuma fitta e perlacea, fina e persistente. Profumo ampio e fruttato, ricorda mela gialla, pesca e fiori d'acacia. Piacevolmente acidulo e sapido. Fresco e fruttato.

## **PROSECCO ADAMI EXTRA DRY 75 cl | 12. . . . . € 22,00**

Color giallo paglierino, spuma fitta e perlacea, fina e persistente. Profumo ampio e fruttato, ricorda mela gialla, pesca e fiori d'acacia. Piacevolmente acidulo e sapido. Fresco e fruttato.

## **MOSCATO VIGNALTA FIOR D'ARANCIO 75 cl | 12. . . . . € 25,00**

Fresco e leggero. Intensamente aromatico con bouquet di frutta esotica e scorza d'arancia.

## **AGLIANICO MACCHIALUPA IGP 75 cl | 12. . . . . € 29,00**

Colore: rosso rubino carico. Profumo fruttato e leggermente speziato con sentori di more, prugne, chiodi di garofano e cannella. Vino dal gusto secco, caldo, morbido, con tale concentrazione di tannini gentili che contribuiscono ad evidenziare un corpo particolarmente pieno ed equilibrato. Macchialupa, Campania Aglianico

## **TAURASI FEUDI DI SAN GREGORIO DOCG 75 cl | 12. . . . . € 40,00**

Feudi di San Gregorio. Vino rosso rubino brillante con riflessi granati, profumi fragranti di visciola e marasca, cannella e noce moscata, vaniglia e anice. Al gusto è pieno ed equilibrato con tannini dolci e morbidi che gli conferiscono una buona persistenza aromatica.

## **SPUMANTE PISONI 75 cl | 12. . . . . € 35,00**

Uve Chardonnay metodo classico. Color giallo paglierino, al naso note fruttate e sensazioni floreali.

\* prodotto surgelato all'origine

\*\* prodotto stabilizzato in negativo

# VINI AL CALICE

**PROSECCO DOCG, ADAMI EXTRA DRY/ BRUT**

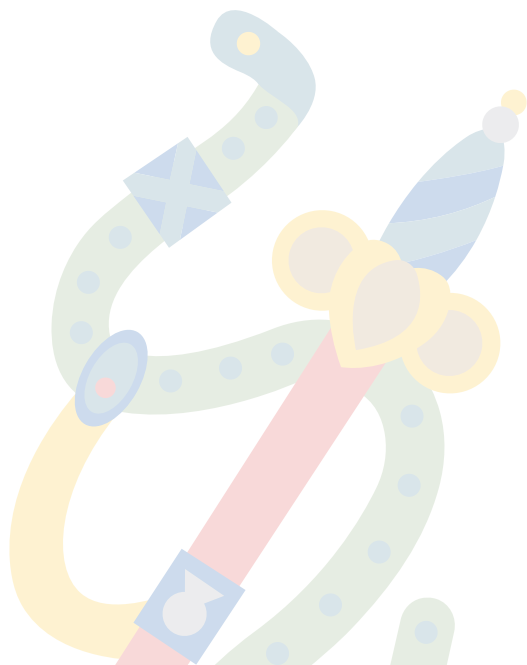
**10 cl | 12.** ..... € 4,50

**FIANO D'AVELLINO IGP 10 cl | 12.** ..... € 5,00

**AGLIANICO D'AVELLINO IGP 10 cl | 12.** ..... € 5,50

**MOSCATO FIOR D'ARANCIO 10 cl | 12.** ..... € 5,00

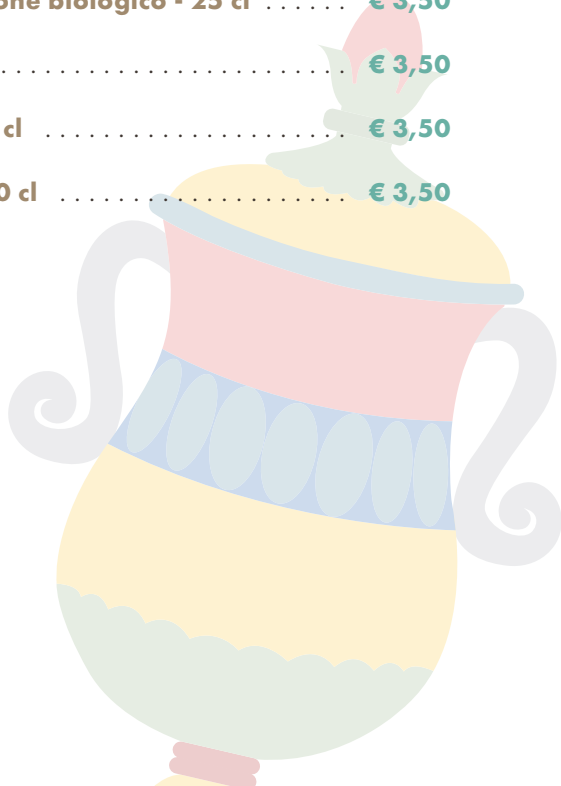
Il **Fiano di Avellino IGP** dal colore giallo paglierino più o meno intenso, possiede un bagaglio aromatico caratterizzato da note di nocciola, mandorla ed erbe aromatiche. Al gusto è intenso e avvolgente con toni minerali e sapidi e un retrogusto con richiami agrumati.





# BIBITE ANALCOLICHE

<b>ACQUA DOLOMIA - naturale / frizzante 50 cl</b> .....	<b>€ 3,00</b>
<b>COCA COLA - 33 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>COCA COLA ZERO - 33 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>FANTA - 33 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE LIMONATA BIO - 27,5 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE CHINOTTO BIO - 27,5 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE THE - alla pesca / limone biologico - 25 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>GINGER BIANCO - 25 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE SUCCO PERA BIO - 20 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>
<b>PLOSE SUCCO PESCA BIO - 20 cl</b> .....	<b>€ 3,50</b>



# FINE PASTO



**DOLCI DEL GIORNO \*** ..... da € 4,50 a € 7,00

Ogni giorno proponiamo qualche dolce nuovo! Chiedi maggiori informazioni al nostro staff. Tabella degli allergeni su richiesta.

**CAFFÈ (KIMBO PREMIUM)** ..... € 2,00

**CAFFÈ CORRETTO** ..... € 2,80

**LIMONCELLO - 4 cl.** ..... € 4,50

**LIQUIRIZIA - 4 cl.** ..... € 4,50

**AMARA - 4 cl.** ..... € 4,50

**AMARA DEL ROSSO - 4 cl.** ..... € 4,00

**ARANCIA E ANICE STELLATO - 4 cl.** ..... € 4,00

**BAILEYS - 4 cl.** ..... € 4,00

**ERBE E CAFFÈ - 4 cl.** ..... € 4,00

**FERNET - 4 cl.** ..... € 4,00

**FRAGOLINO - 4 cl.** ..... € 4,50

**GRAPPA BIANCA - 4 cl.** ..... € 4,50

**GRAPPA GIALLA - 4 cl.** ..... € 4,00

**MELA ANNURCA - 4 cl.** ..... € 4,00

**NOCINO - 4 cl.** ..... € 4,00

**RHUM - 4 cl.** ..... € 4,00

**SAMBUCA - 4 cl.** ..... € 4,00

**SGROPPINO ARTIGIANALE - 4 cl.** ..... € 4,00

**Coperto e Servizio** ..... € 3,00

\* Alcuni dei nostri dolci potrebbero essere abbattuti.

# LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze  
(allegato II Reg. UE 1169/2011)

- 
- 1.** Cereali contenenti glutine
  - 2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei
  - 3.** Uova e prodotti a base di uova
  - 4.** Pesce
  - 5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi
  - 6.** Soia e prodotti a base di soia
  - 7.** Latte e prodotti a base di latte
  - 8.** Frutta a guscio
  - 9.** Sedano e prodotti a base di sedano
  - 10.** Senape e prodotti a base di senape
  - 11.** Sesamo e prodotti a base di sesamo
  - 12.** Anidride solforosa
  - 13.** Lupini e prodotti a base di lupini
  - 14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro Staff.

---

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità. Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



SEGUICI SU

@pizzeriazerotouno



pizzeriazerotouno.it