



IL DATTERINO GIALLO

MENÙ

Le nostre pizze,

fragranti, gustose e altamente digeribili, sono preparate con farina semi-integrale macinata a pietra e con un impasto a lenta lievitazione, di 48 ore.

La tipologia di farina semi-integrale è più sana e nutriente rispetto a quella raffinata e industriale; la tecnica di macinazione a pietra ne conserva le qualità organolettiche, il gusto e le proprietà benefiche presenti nel grano.

Le nostre pizze, cotte al forno a legna, sono farcite con ingredienti genuini, tipici, della terra.

Il Datterino giallo,

la pregiata e rara varietà di pomodorino prodotto a Scicli, in Sicilia, rappresenta l'ingrediente principe della nostra cucina di eccellenza.

■ LA FRIGGITORIA

La mozzarella in carrozza con alici <i>(Pane cafone, fior di latte, latte, uovo, alici, pecorino e farina)</i>	7,00 €
Fiori di zucca fior di latte e alici (2 pz.) <i>(Fior di latte, alici, farina)</i>	6,00 €
Olive ascolane artigianali <i>(direttamente da Ascoli Piceno)</i> (8 pz.) <i>(Olive, manzo, maiale, pollo, sedano, carota, cipolla, sale, parmigiano, noce moscata, uova, farina 00, pangrattato)</i>	8,00 €
Gran fritto misto: <i>(Suppli di riso, crocchetta di patate, fiore di zucca, ½ mozzarella in carrozza, 2 olive ascolane, 2 mozzarelline, pizzella e verdure miste)</i>	14,00 €
Fritto misto di formaggi <i>(Cacio cavallo, provola affumicata, grana padano, farina)</i>	9,00 €
Patate fritte**	5,00 €
Filetto di baccalà <i>(filetto di baccalà, farina)</i>	6,00 €
Mozzarelline artigianali fresche (5 pz.) <i>(Fior di latte, farina, uova)</i>	6,00 €
Suppli di riso (1 pz.) <i>(Pomodoro, mozzarella, uovo, farina cipolla, basilico, grana padano)</i>	2,00 €
Crocchetta di patate <i>(Provola affumicata, noce moscata, panatura, uova)</i>	2,00 €
Pizzella <i>(Farina, pomodoro, basilico, grana padano)</i>	2,00 €
Calzoncino ricotta e salame <i>(Ricotta, salame piccante, farina)</i>	2,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ GLI ANTIPASTI FREDDI

DI TERRA

Mozzarella di bufala campana D.O.P.	11,00 €
Burrata pugliese	11,00 €
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi riserva D.O.P.	11,00 €
Prosciutto di Parma e Mozzarella di bufala campana D.O.P.	11,00 €
Prosciutto di Parma e burratina pugliese	11,00 €

DI MARE

Tartare di salmone* con patate e vellutata di datterino giallo (Basilico, cipolla, pomodoro, pepe, odori vari)	14,00 €
Tartare di tonno* con salsa guacamole (Avocado, limone, cipolla, pepe)	16,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ GLI ANTIPASTI CALDI

DI TERRA

Tortino di melanzane con pomodoro, mozzarella,
grana padano e basilico 11,00 €
(Cipolla, basilico, grana padano)

Sformatino di verdure su salsa ai tre pomodorini
con stracciatella di burrata e pesto di basilico 11,00 €
(Peperone, melanzana, zucchina, porro, patate, panatura, grana padano)

DI MARE

Sauté di cozze 12,00 €
(Aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, vino bianco)

Zuppetta di cozze e vongole al datterino giallo 14,00 €
(Origano, crostino di pane, pomodoro, cipolla, basilico)

Frittura di calamari con verdure e salsa tartara 15,00 €
(Panatura, maionese, capperi, cipolla, cetrioli)

Polpo scottato su vellutata di patate 15,00 €
(Polpo, vellutata di patate, pepe)

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ I PRIMI PIATTI

DI TERRA

Bucatini di Gragnano all'amatriciana <i>(Guanciale, farina, pepe, pecorino, pomodoro)</i>	12,00 €
Tonnarelli cacio e pepe <i>(Farina, grana padano, pecorino, pepe, uovo)</i>	12,00 €
Paccheri alla Norma <i>(Farina, pomodoro, melanzana, basilico, ricotta salata)</i>	12,00 €
Fusilloni freschi acqua e farina alla carbonara <i>(Farina, guanciale, pecorino, pepe, uova)</i>	12,00 €
Tagliolini al datterino giallo e basilico <i>(Uova, farina, cipolla)</i>	12,00€

DI MARE

Tagliolini ai tre pomodorini siciliani con filetto di spigola e pane tostato <i>(Uova, farina, basilico, cipolla, aglio, peperoncino, prezzemolo)</i>	16,00 €
Spaghetti alle vongole <i>(Aglio, peperoncino, prezzemolo)</i>	17,00 €
Risotto alla crema di scampi <i>(Cipolla, aglio, pomodoro, panna)</i>	17,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ I SECONDI PIATTI

DI TERRA

Petto di pollo con panatura speziata al limone con fagiolini all'agro <i>(Erbe aromatiche, pepe)</i>	13,00 €
Entrecôte di manzo con patate al forno (250 gr.) <i>(Aglio, pepe, rosmarino)</i>	22,50 €
Tagliata di manzo con patate al forno (250 gr.) <i>(Aglio, pepe, rosmarino)</i>	22,50 €
Tagliata di manzo con rucola, grana e datterino (250 gr.)	22,50 €
Tagliata di manzo con cacio cavallo alla griglia, cipolla di tropea in agrodolce e salsa BBQ <i>(Cipolla, aromi vari, erbe aromatiche)</i>	22,50 €
Filetto di manzo con patate al forno (200 gr.) <i>(Aglio, pepe, rosmarino)</i>	22,50 €
Filetto di manzo al pepe verde (200 gr.) <i>(Aglio, pepe, rosmarino, panna)</i>	22,50 €
Chateaubriand di manzo con verdure grigliate e patate al forno (400 gr., per due persone) <i>(Aglio, pepe, rosmarino)</i>	45,00 €
Chateaubriand di manzo con verdure grigliate e patate al forno (600 gr., per tre persone) <i>(Aglio, pepe, rosmarino)</i>	67,50 €

DI MARE

Filetto di salmone con spinaci all'agro	17,00 €
Filetto di spigola alla griglia su vellutata di datterino giallo e verdure di campo <i>(cipolla, pepe, basilico)</i>	19,00 €
Tagliata di tonno con verdure di campo	20,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ I CONTORNI

Patate al forno <i>(Aglio, erbe aromatiche)</i>	5,00 €
Patate fritte**	5,00 €
Cicoria	7,00 €
Spinaci	7,00 €
Verdure grigliate	6,00 €
Fagiolini	7,00 €
Puntarelle con salsa alle alici <i>(solo in stagione)</i>	8,00 €
Carciofi alla romana <i>(solo in stagione)</i> (2 pz.)	10,00 €

■ LE INSALATE

Insalata verde	6,00 €
Insalata mista	6,00 €
Insalata datterina <i>(Lattuga, misto di pomodorini di Sicilia, ovoline di bufala, olive taggiasche, tonno, cetrioli e crostini di pane)</i>	9,00 €
Insalata nizzarda <i>(Lattuga, fagiolini, tonno, pomodoro, olive, patate, uova)</i>	9,00 €
Insalata greca <i>(Feta, olive, cipolla, peperoni, cetrioli)</i>	9,00 €
Insalata campana <i>(Lattuga, rucola, pachino, bufala, mais, olive, finocchi)</i>	9,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ LE PIZZE

Per due persone (Fino a 4 gusti) Ogni ¼ di pizza gourmet supplemento di 3,50 €	18,00 €
Per tre persone (Fino a 4 gusti) Ogni ¼ di pizza gourmet supplemento di 3,50 €	27,00 €
Per quattro persone (Fino a 4 gusti) Ogni ¼ di pizza gourmet supplemento di 4,50 €	36,00 €

PIZZA SMILE per bambini pomodoro e fior di latte	  	5,50 €
--	---	--------

LE GOURMET

Margherita al datterino giallo (Salsa al datterino giallo, fior di latte e basilico)	11,00 €
Marinara al datterino giallo (Salsa al datterino giallo, datterino giallo, olive taggiasche, alici e pesto di basilico)	11,00 €
Amatriciana 2.0 (Pomodoro, fior di latte, guanciale, pecorino, parmigiano e peperoncino)	12,00 €
Carbonara 2.0 (Fior di latte, guanciale, pecorino, parmigiano, pepe nero e uovo in camicia)	12,00 €
La Datterina (Salsa di datterino giallo, grana padano, bufala, pesto di basilico, datterino giallo, alici)	12,50 €
Fantasia di colori (Fior di latte, ricotta, datterino giallo confit, datterino rosso confit e pesto di basilico)	12,50 €
Fantasia di sapori (Salsa di datterino giallo, foglie di baccalà, olive taggiasche, capperi e prezzemolo)	12,50 €
La pugliese (Fior di latte, pomodorini misti, burratina pugliese e pesto di pistacchio)	13,00 €
Salmone 3.0 (Fior di latte, fiori di zucca, burratina pugliese, salmone, prezzemolo)	13,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

LE CLASSICHE

Marinara <i>(Salsa pomodoro, olio all'aglio e origano)</i>	7,50 €
Marinara a pacchetelle <i>(Salsa pomodoro, pomodoro a pacchetelle, olio all'aglio e origano)</i>	9,00 €
Margherita <i>(Salsa pomodoro, fior di latte e basilico)</i>	8,50 €
Margherita con mozzarella di bufala <i>(Salsa pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)</i>	11,00 €
Margherita a pacchetelle <i>(Pomodoro a pacchetelle, fior di latte, basilico)</i>	10,00 €
Napoli <i>(Salsa pomodoro, fior di latte, alici e origano)</i>	8,50 €
Funghi <i>(Salsa pomodoro, fior di latte e funghi)</i>	8,50 €
Zucchine <i>(Zucchine grigliate e fior di latte)</i>	8,50 €
Boscaiola <i>(Fior di latte, champignon e salsiccia)</i>	10,00 €
Bresaola e rucola <i>(Fior di latte, bresaola, rucola e scaglie di grana padano)</i>	10,00 €
Capricciosa <i>(Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, carciofini, prosciutto crudo e olive nere)</i>	11,00 €
Diavola <i>(Salsa pomodoro, fior di latte e salame piccante)</i>	10,00 €
Fiori di zucca <i>(Fior di latte, fiori di zucca e alici)</i>	10,00 €
Fumè <i>(Provola e speck)</i>	10,00 €
Funghi e prosciutto <i>(Salsa pomodoro, fior di latte, funghi champignon, e prosciutto crudo)</i>	11,00 €
Gorgonzola <i>(Fior di latte e formaggio erborinato)</i>	10,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

Mimosa <i>(Fior di latte, pecorino, patate e prezzemolo)</i>	9,00 €
Parmigiana <i>(Salsa pomodoro, fior di latte, melanzane, parmigiano)</i>	10,00 €
Quattro formaggi <i>(Fior di latte, erborinato, provola affumicata, mozzarella bufala)</i>	12,00 €
Totò <i>(Fior di latte, salsiccia e friarielli, aglio, peperoncino)</i>	11,00 €
Vegetariana <i>(Fior di latte, funghi, melanzane grigliate, fiori di zucca, zucchine grigliate e olive)</i>	10,00 €
Verace <i>(Pachino, provola, origano e basilico)</i>	10,00 €
Campana <i>(Salsa pomodoro, pachino, alici, peperoncino, origano, prezzemolo, mozzarella di bufala)</i>	11,00 €
Funghi porcini <i>(Fior di latte, funghi porcini, prezzemolo)</i>	11,00 €
Salmone <i>(Fior di latte, salmone, prezzemolo)</i>	12,00 €

■ LE FOCACCE

Focaccia <i>(Sale, olio, origano)</i>	4,00 €
Focaccia al prosciutto <i>(Prosciutto crudo, olio, origano)</i>	11,00 €
Focaccia con bufala <i>(Mozzarella di bufala, olio, origano)</i>	10,00 €
Focaccia con prosciutto e bufala <i>(Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, origano)</i>	11,00 €
Focaccia estiva <i>(Mozzarella di bufala, pomodori, olio, rucola e scaglie di grana padano)</i>	11,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ I CALZONI

Prosciutto e mozzarella <i>(Salsa pomodoro, prosciutto cotto e fior di latte)</i>	10,00 €
Prosciutto e funghi <i>(Salsa pomodoro, prosciutto cotto e funghi)</i>	10,00 €
Ricotta e salame <i>(Salsa pomodoro, fior di latte, ricotta e salame piccante)</i>	10,00 €
Provola, funghi e salsiccia <i>(Salsa pomodoro, provola, champignon e salsiccia)</i>	10,00 €
Alla Norma <i>(Salsa pomodoro, melanzane, provola, ricotta salata e basilico)</i>	10,00 €
Datterino giallo <i>(Salsa datterino giallo, mozzarella di bufala, grana padano, alici e datterino giallo)</i>	11,00 €

■ HAMBURGERS

Cheeseburger <i>(Pane al sesamo, burger di manzo, cheddar, pomodoro, insalata, ketchup)</i>	12,00 €
Il Romano <i>(Pane al sesamo, burger di manzo, salsa cacio e pepe, uovo in camicia, guanciale croccante, insalata)</i>	12,00 €

■ Contiene allergeni

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura secondo quanto richiesto dal Regolamento CE n. 853/04.

** Prodotto surgelato/congelato.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

MESCITA

VINI BIANCHI*

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. <i>Veneto</i>	6,00 €
Gewürztraminer <i>Trentino</i>	6,00 €
Pecorino <i>Abruzzo</i>	6,00 €
Chardonnay	6,00 €

VINI ROSSI*

Montepulciano d'Abruzzo <i>Abruzzo</i>	6,00 €
Syrah <i>Lazio</i>	6,00 €
Primitivo di Puglia <i>Puglia</i>	6,00 €

■ Contiene allergeni

* Selezione di vini D.O.C., D.O.C.G., I.G.P.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

COCKTAILS*

Aperol spritz <i>(aperol, prosecco, soda)</i>	7,50 €
Campari spritz <i>(bitter campari, prosecco, soda)</i>	7,50 €
Yellow mary <i>(salsa di datterino giallo, vodka, sale, pepe, salsa worchester, tabasco, limone)</i>	7,50 €
Paloma <i>(sciroppo di agave, sale, tequila, lime, soda al pompelmo)</i>	7,50 €
Moscow mule <i>(vodka, ginger beer, lime, zenzero)</i>	7,50 €
London mule <i>(gin, ginger beer, lime, cetriolo)</i>	7,50 €
Hugo <i>(sciroppo di sambuco, prosecco, seltz, menta)</i>	7,50 €
Americano <i>(bitter campari, vermouth rosso, soda)</i>	7,50 €
Cubalibre <i>(rum, coca cola, lime)</i>	7,50 €
Mojito tradicional <i>(lime, rum, menta, soda, zucchero)</i>	7,50 €
Negroni <i>(bitter campari, vermouth rosso, gin)</i>	7,50 €
Negroni sbagliato <i>(bitter campari, vermouth rosso, prosecco)</i>	7,50 €
Gin tonic	7,50 €
Gin lemon	7,50 €
Vodka tonic	7,50 €
Vodka lemon	7,50 €
Vodka redbull	7,50 €
Bellini <i>(succo pesca, prosecco)</i>	7,50 €
Rossini <i>(succo fragola, prosecco)</i>	7,50 €

■ Contiene allergeni

* Supplemento di € 5,00 per variazioni con superalcolici Premium

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

BEVANDE

Acqua naturale	50 cl.	1,50 €
Acqua naturale/frizzante	75 cl.	2,50 €
Coca Cola	20 cl.	2,50 €
	40 cl.	4,00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Sprite bottiglia	33 cl.	2,50 €
Chinotto Neri bottiglia	20 cl.	2,00 €
Caffè		2,00 €
Caffè americano		2,00 €
Caffè corretto		2,50 €
Caffè Hag		2,00 €
Caffè d'orzo		2,00 €
Ginseng		2,00 €

■ **Contiene allergeni**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ BIRRE ALLA SPINA

BECK'S (Alc. Vol. 5,0 %)	20 cl.	3,50 €
Germania - Premium Pilsner	40 cl.	5,50 €

Giallo paglierino. Sentori di malto e profumi freschi, pungenti del luppolo. Corpo discreto non particolarmente impegnativo e luppolato. Bassa fermentazione.

LEFFE BLONDE (Alc. Vol. 6,5 %)	33 cl.	6,50 €
--------------------------------	--------	--------

Belgio - Doppio Malto d'Abbazia

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara. Alta fermentazione.

LEFFE ROSSA (Alc. Vol. 6,6 %)	33 cl.	6,50 €
-------------------------------	--------	--------

Belgio - Rossa d'Abbazia

Gusto rotondo con note di frutta candita. Aroma fruttato. Rossa corposa dal gusto rotondo. Aroma intenso. Alta fermentazione.

■ BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S (Alc. Vol. 5,0 %)	33 cl.	3,50 €
--------------------------	--------	--------

STELLA ARTOIS (Alc. Vol. 5,0 %)	33 cl.	3,50 €
---------------------------------	--------	--------

CORONA (Alc. Vol. 4,5 %)	33 cl.	5,00 €
--------------------------	--------	--------

TENNENT'S (Alc. Vol. 9,0 %)	33 cl.	6,00 €
-----------------------------	--------	--------

FRANZISKANER (Alc. Vol. 5,0 %)	50 cl.	5,00 €
--------------------------------	--------	--------

TENNENT'S GLUTEN FREE (Alc. Vol. 5,0 %)	33 cl.	3,50 €
---	--------	--------

BECK'S BLUE no alc. (Alc. Vol. 0,3 %)	33 cl.	3,50 €
---------------------------------------	--------	--------

■ Contiene allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

■ BIRRE SPECIALI IN BOTTIGLIA

BIRRA DEL BORGO "LISA" (Alc. Vol. 5,0%) 33 cl. 6,50 €

Italia - Lager

Birra intensa, morbida e fresca. Colore dorato brillante. Note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante e decisa. Malto delicato. Chiude con un finale pulito che invita ad un secondo sorso. Bassa fermentazione.

BIRRA DEL BORGO "REALE" (Alc. Vol. 6,4%) 33 cl. 6,50 €

Italia - India Pale Ale (IPA)

Profumo intenso dato dai luppoli aromatici Americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate. La gasatura è bassa. L'assaggio regala un percorso avvincente che conduce verso l'amaro. Finale intenso e persistente. Alta fermentazione.

BIRRA DEL BORGO "DUCHESSA" (Alc. Vol. 5,8%) 33 cl. 6,50 €

Italia - Saison al Farro

La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, ananas e frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca e piacevole. Alta fermentazione.

BIRRA DEL BORGO "MALEDETTA" (Alc. Vol. 6,2%) 33 cl. 6,50 €

Italia - Belgian Ale

Birra che sperimenta una speciale miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti con quelli selvatici. In bocca, dopo l'ingresso mielato, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata. Alta fermentazione.

LEFFE BLONDE (Alc. Vol. 6,6%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Doppio Malto d'Abbazia

Birra d'Abbazia dal colore dorato con riflessi brillanti. Gusto pieno, elegante e fruttato, leggermente amaro con note di vaniglia e spezie. L'aroma è corposo speziato con una punta di arancia amara. Alta fermentazione.

LEFFE AMBRÉE (Alc. Vol. 6,6%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Ambrata d'Abbazia

Pale Ale ambrata d'Abbazia dal sapore rotondo di malto tostato e lievemente luppolato. Raffinata e delicata. Finale lievemente luppolato. Alta fermentazione.

LEFFE ROUGE (Alc. Vol. 6,6%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Rossa d'Abbazia

Rossa d'Abbazia, amara, gusto rotondo, caldo e morbido con note di frutta candita, spezie, caramello e vaniglia. Alta fermentazione.

LEFFE RITUEL 9° (Alc. Vol. 9,0%) 75 cl. 16,00 €

Belgio - Belgian Strong Ale

Birra d'Abbazia dal colore dorato intenso, gusto ricco, speziato, fruttato leggermente amaro. Richiama leggermente l'affumicato. Alta fermentazione.

■ Contiene allergeni

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

DISTILLATI

GRAPPE

Prosecco Millesimata Castagner	5,50 €
Nero d'Avola Millesimata Castagner	5,50 €
Amarone Affinata Selezione Le Giare Marzadro	7,00 €
Le Diciotto Lune Marzadro	6,50 €
Torba Nera 3 anni Castagner	6,50 €

WHISKY

Jack Daniel's Bourbon	6,00 €
Lagavulin 16 Anni Whisky	10,00 €
Laprhaig Whisky	10,00 €
Oban Whisky	10,00 €
Talisker 10 Anni Whisky	10,00 €

RUM

Zacapa 23 Anni	10,00 €
J. Bally Pyramide 12 anni	15,00 €

BRANDY

Vecchia Romagna	4,00 €
-----------------	--------

COGNAC & ARMAGNAC

Courvoisier	7,00 €
Remy Martin Grand Cru	8,00 €
Bas Armagnac V.S.O.P. Samalens	8,00 €

■ *Contiene allergeni*

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

GIN

Hendrix	8,00 €
Bombay Sapphire	8,00 €

VODKA

Absolut Blu	8,00 €
Belvedere	10,00 €

AMARI & DIGESTIVI

Amari Vari	4,00 €
------------	--------

■ **Contiene allergeni**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

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

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
 - maltodestrine a base di grano;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di 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 (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus 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 prodotti derivati.
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 10mg/kg o 10mg/l espressi 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.
15. Erbe aromatiche e prodotti a base di erbe aromatiche.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.

La Direzione