il Birrificio di Como®
Artigianale Indipendente

LE NOSTRE BIRRE

sono prodotte artigianalmente
in questo impianto

Seguici su facebook:
@birrificiocomo

Seguici su instagram:
ilbirrificiodicomo

Seguici su linkedin:
Gruppo Ethos

Prenota su WhatsApp:
031 505050

ALLERGENI

Come da disposizione della normativa CEE1169/2011 dell'Unione Europea, sotto ad ogni piatto troverai l'indicazione relativa a tutti gli allergeni presenti negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione.

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

gruppo ethos®

il Birrificio di Como®
Artigianale Indipendente

NOVITÀ

VISITE IMPIANTO

Visite guidate
al nostro **impianto**
di produzione della birra
con possibilità di abbinare
menù degustazione
(minimo 4 persone)

CORSI DI CAFFÈ

Un approccio pratico e
innovativo alla **formazione del**
mondo del caffè e del bar
con possibilità di abbinare
menù degustazione
(minimo 10 persone)

Per maggiori informazioni rivolgiti al nostro staff.

TUTTI I MERCOLEDÌ SERA

COSTATA DAY

MEZZO CHILO DI COSTATA A SCELTRA TRA:

€29,50

MANZO SCOTTONA
Scottona: giovani femmine mai ingravidate. Il risultato è una carne più marezzata, tenera e succulenta# NO ALLERGENI

€25

MAIALINO NERO DELL'IRPINIA
al profumo di agrumi
NO ALLERGENI

COMPRESA DI:

- **Patate al forno** # 1
oppure scegli uno dei nostri contorni in menù

- **Acqua • Calice di vino o birra piccola**
(coperto incluso)

PIATTI SPECIALI

Porceddu - ricetta sarda **SECONDO DISPONIBILITÀ** # NO ALLERGENI — **€ 23,00**
Maialino cotto a bassa temperatura aromatizzato al mirto
servito con patate al forno

Stinco di maiale al forno cotto nella nostra birra Roxanne — **€ 18,00**
1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12
servito con spatzle e patate al forno*

Brisket # 1 - 4 - 6 - 9 - 10 — **€ 20,00**
Punta di petto di manzo di razza **BLACK ANGUS** **ALLEVATA AL PASCOLO**
con patate al forno
Taglio molto diffuso negli Stati Uniti, vero e proprio must del barbeque texano.
La carne viene fatta marinare durante tutta la notte.
Il processo di cottura inizia la mattina e avviene lentamente a fuoco basso.

Ribs di maiale alla griglia # 1 - 4 - 6 - 9 - 10 — **€ 19,00**
marinate con salsa BBQ e servite con patate al forno

Tartare alla nizzarda # 3 - 7 - 12 — **€ 19,00**
Tartare di carne di Manzo da noi selezionata con uovo sodo, olive, capperi, fagiolini e chips di lodigiano

PorkHawk # NO ALLERGENI — **€ 23,00**
Tomahawk di maiale, bistecca dal lungo osso e dalla carne tenerissima grazie alla cottura a bassa temperatura

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

PORCEDDU
RICETTA SARDA

TUTTI I GIOVEDÌ SERA
FLANK FILLET
BLACK ANGUS ALLEVATA AL PASCOLO
DAY

€ 27

FLANK FILLET
circa 300gr di filetto laterale di sottopetto di **BLACK ANGUS** **ALLEVATA AL PASCOLO**, taglio incredibilmente morbido e gustoso grazie alla fitta marezzatura
NO ALLERGENI

Patate al forno # 1
oppure scegli uno dei nostri contorni in menù
Acqua
Calice di vino o birra piccola
(coperto incluso)

I-PA

BIRRA AMBRATA # 1

CHIARA
ALTA FERMENTAZIONE
6,6° ALCOLICI

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente da America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop.

0,3 LT. € 5,00

MEZZO LITRO 0,5 LT. € 7,00

LITRO 1 LT. € 13,00

BEER TUBE 2 LT. € 24,00

ROXANNE

BOCK AMBRATA # 1

DOPPIO MALTO
BASSA FERMENTAZIONE
6,0° ALCOLICI

Birra corposa dall'impressione caramellosa e luppolata caratterizzata da un retrogusto secco e deciso.

0,3 LT. € 5,00

MEZZO LITRO 0,5 LT. € 7,00

LITRO 1 LT. € 13,00

BEER TUBE 2 LT. € 24,00

Possibile presenza di solfiti naturali come conseguenza della fermentazione. # vedi tabella allergeni in ultima pagina

MARILYN AGRICOLA

BIRRA CHIARA # 1

DA FILIERA AGRICOLA ITALIANA
BASSA FERMENTAZIONE
5,3° ALCOLICI

Birra fresca in stile lager,
un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso con retrogusto secco e amarognolo.

0,3 LT. € 4,50

MEZZO LITRO 0,5 LT. € 6,50

LITRO 1 LT. € 12,00

BEER TUBE 2 LT. € 22,00

SUPER WEISS

WEISS AMBRATA # 1

DOPPIO MALTO
ALTA FERMENTAZIONE
6,3° ALCOLICI

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa.

0,4 LT. € 5,50

MEZZO LITRO 0,5 LT. € 7,50

LITRO 1 LT. € 14,00

BEER TUBE 2 LT. € 26,00

Possibile presenza di solfiti naturali come conseguenza della fermentazione. # vedi tabella allergeni in ultima pagina

DAISY DUKE

AMERICAN PALE ALE #1

5° ALCOLICI

Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto.

0,3 LT.
€ 5,00

MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 7,00

LITRO
1 LT.
€ 13,00

BEER TUBE
2 LT.
€ 24,00

EAU ROUGE

STILE BELGA DUBBEL # 1

ALTA FERMENTAZIONE 7° ALCOLICI

Particolare stile belga. Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita.

0,3 LT.
€ 5,50

MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 7,50

LITRO
1 LT.
€ 14,00

BEER TUBE
2 LT.
€ 26,00

Possibile presenza di solfiti naturali come conseguenza della fermentazione. # vedi tabella allergeni in ultima pagina

ANALCOLICI DEL BIRRIFICIO

STESSO GUSTO, ZERO RISCHI

ANTIOXIDANT — € 8,00
Succo di lime, succo di mirtilli, miele, acqua tonica

PRETEND TO BE A GIN TONIC — € 8,00
Gin alcohol free, Dry Tonic, timo e grani di pepe

PRETEND TO BE A GIN LEMON — € 8,00
Gin alcohol free, soda, succo di limone

PRETEND TO BE A MOJITO — € 8,00
Zucchero di canna, lime, limone, menta fresca e soda

PRETEND TO BE A NEGRONI — € 8,00
Bitter alcohol free, Vermouth alcohol free e Gin Tanqueray 00

PRETEND TO BE A SPRITZ — € 8,00
Bitter analcolico, Succo di arancia e soda

ANALCOLICO DEL BIRRIFICIO — € 8,00
Cocktail analcolico alla frutta

FERAL™

Zero alcol, tanta personalità

Fermentati botanici di montagna

N. 2 Fermentato di barbabietola bianca con zenzero, pepe garofanato e bacche di ginepro (no alcol | non frizzante)

N. 4 Fermentato di barbabietola rossa con mirtillo selvatico, lavanda e bacche di ginepro (no alcol | non frizzante)

cl 15 - Calice € 8

cl 75 - Bottiglia € 29

I fermentati Feral vengono prodotti in montagna a partire dalla fermentazione lattica delle rape, alle quali vengono aggiunte spezie, radici, erbe e frutti selvatici.
Sono stati pensati per un consumo a tutto pasto: la pienezza gustativa, la persistenza e la complessità reggono bene l'abbinamento a tutto pasto.
Si tratta di prodotti biologici, vegani e senza alcol.

BRUSIGNONE®

AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

MELANIA

mele della valtellina

SIDRO DI MELE

MILLESIMATO 2025

MAKE CIDER GREAT AGAIN

THE FIRST CIDER

BE THANKFUL

MELANIA # 12
Sidro a base di succo di mela fermentato.
Alcol 5 %

PICCOLA CL 30 **€ 4,50** **MEDIA** CL 50 **€ 6,00**

MELANIA è montanara, arriva dalle mele del nostro meleto a Tirano, in Valtellina. A dispetto del suo provincialismo, si fa notare. Con eleganza discreta, si presenta con profumi di fiori e mela verde, avvolta in un colore giallo paglierino e una frizzantezza sobria ma intrigante. Al gusto, un perfetto equilibrio tra un'acidità ben dosata e una dolcezza appena sussurrata, mentre il retrogusto tannico ti sfida a non fermarti mai. Melania è la first lady dei nostri fermentati, assaggiala and BE THANKFUL

MENÙ BIMBI

Penne al ragù o pomodoro — **€ 8,00**
 # 1 - 6 - 9 - 10

con bibita 0,33 l — **€ 10,50**

Baby hamburger di manzo con patatine* e baby wurstel di pollo — **€ 8,50**
1 - 3 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l — **€ 11,00**

Bocconcini di petto di pollo impanati con patatine* e baby wurstel di pollo — **€ 8,50**
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l — **€ 11,00**

Pizza baby margherita — **€ 8,00**
1 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l — **€ 10,50**

Pizza baby wurstel e patatine* — **€ 9,50**
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l — **€ 12,00**

Due palline di gelato cioccolato e vaniglia — **€ 4,00**
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi lombardi # 1 - 6 - 7 -10 — **€ 16,50**
Bresaola, salame e pancetta della nostra Azienda Agricola BIO e Agriturismo Brusignone, Quartirolo lombardo, formaggio Casera e Taleggio serviti con focaccia del nostro forno

Tagliere di Prosciutto crudo di Parma 18 Mesi # 1 - 6 - 7 - 10
servito con focaccia del nostro forno e a sceltra tra:

- **Fior di latte** — **€ 14,00**
- **Bufala** — **€ 15,50**
- **Burrata** — **€ 16,50**

Tagliere Vegetariano # 1 - 6 - 7 - 10
servito con verdure grigliate, pomodori, focaccia del nostro forno e a sceltra tra:

- **Fior di latte** — **€ 13,00**
- **Bufala** — **€ 14,00**
- **Burrata** — **€ 15,00**

Gozzata lombarda # 1 - 6 - 7 - 10 — **€26,50** *per due persone*
Bresaola della Valtellina, Porchetta, Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Salame milano, formaggio Casera, e giardiniera
serviti con focaccia del nostro forno

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

GOZZATA LOMBARDA

INSALATONE

La Greca # 7 — **€ 14,00**
Insalata iceberg, pomodorini, olive, cetrioli, cipolla e feta

Caesar salad # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12 — **€ 15,00**
insalata iceberg, pomodorini, uova, pollo, bacon,
scaglie di grana e salsa Caesar

Nizzarda # 3 - 4 - 7 — **€ 15,00**
insalata iceberg, pomodorini, cipolla, mozzarella, uova, tonno,
acciughe,olive, fagiolini, patate

Caprese di bufala # 7 — **€ 13,00**
mozzarella di Bufala, pomodoro fresco e basilico

Insalata di rana pescatrice # 4 - 12 — **€ 14,50**
Rana pescatrice, pomodorini, cipolle rosse di Tropea,
insalata e rondelle di limone*

POKE

Chicken Poke # 1 - 6 - 7 - 8 - 10 — **€ 15,50**
riso basmati, straccetti di pollo alla griglia, avocado,
cavolo cappuccio, mango, scaglie di mandorle, salsa teriyaki
e maionese al cocco

Salmon Poke # 4 - 7 - 12 — **€ 15,50**
riso venere, salmone marinato, pomodorini, cetrioli,
olive ed edamame
*Richiedi la nostra poke con la salsa tzatziki***

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

CAESAR SALAD

PRIMI

Pici cacio e pepe # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 14,00**

Riso Basmati # 7 - 9 - 10 — **€ 14,50**
con verdure e bocconcini di pollo al curry

Pennette alla birra Marilyn zafferano e speck # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 14,00**

Paccheri ai frutti di mare* # 1 - 2 - 4 - 6 - 9 - 10 - 12 - 14 — **€ 17,00**
con cozze, vongole, polpo e gamberi

Risotto allo zafferano # 3 - 7 - 8 - 9 - 12 — **€ 16,50**
limone e scaglie di mandorle

Lasagnetta di pasta fresca all'uovo alla Bolognese # 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12 — **€ 14,50**
con ragù di carni miste

Pizzoccheri della tradizione valtellinese # 1 - 3 - 7 - 9 - 10 — **€ 15,00**
con patate, verze, coste, formaggio Casera, salvia e
burro versato della Valsassina

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

GRIGLIA

Angus Tender # NO ALLERGENI — **€ 23,00**
Adatto a tutte le cotture.
circa **300 gr** di Chuck Tender di manzo di razza **BLACK ANGUS**
ALLEVATA AL PASCOLO
servito con un contorno a scelta

Flank Fillet® # NO ALLERGENI — **€ 27,00**
Adatto a tutte le cotture.
circa **300 gr** di manzo di razza **BLACK ANGUS** **ALLEVATA AL PASCOLO**, filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"
servito con un contorno a scelta

Grigliata mista # 1 - 4 - 6 - 10 — **€ 38,00** *per due persone*
circa **300 gr** di tagliata di manzo di razza **BLACK ANGUS**
ALLEVATA AL PASCOLO, Ribs di maiale cotte a bassa temperatura e marinate alla salsa BBQ, salamelle e fusi di pollo

Filetto di manzo BLACK ANGUS **ALLEVATA AL PASCOLO** — **€ 30,50**
NO ALLERGENI
Cottura consigliata: al sangue.
circa **300 gr** di filetto di manzo di razza **BLACK ANGUS**
servito con un contorno a scelta

Costata di maialino nero dell'Irpinia # NO ALLERGENI — **€ 27,00**
al profumo di agrumi
servito con un contorno a scelta

Spiedone # NO ALLERGENI — **€ 26,00**
Cottura consigliata: media o ben cotta.
manzo **BLACK ANGUS** **ALLEVATA AL PASCOLO**, salamella di suino mantovana, filetto di Maialino e pancetta fresca
servito con un contorno a scelta

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

FLANK FILLET

GRIGLIA

I 3 manzi: Chianina, Black Angus, Hereford # NO ALLERGENI — **€ 29,00€**
Cottura consigliata: media.
Circa **450 gr** complessivi di carne senz'osso per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, in un percorso degustativo di altissimo livello:
- **Chianina,** certificata dal consorzio del vitellone bianco, è la razza più amata e conosciuta in Italia
- **Black Angus ALLEVATA AL PASCOLO,** tra le razze bovine più antiche e pregiate; tenera e succulenta, allevata allo stato brado
- **Hereford ALLEVATA AL PASCOLO,** caratterizzata da una particolare marezzatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo

servito con un contorno a scelta

Costata di manzo "Scottona" 500gr # NO ALLERGENI — **€ 37,50**
Cottura consigliata: media o ben cotta.
circa **500 gr** di Costata di manzo di razza **SCOTTONA**
servito con un contorno a scelta

Fiorentina di manzo "Scottona" # NO ALLERGENI — **€ 8,50** *x ettogrammo (€ 85,00 al Kg)*
(consigliata per due persone)
Cottura consigliata: al sangue o media.
circa **1 kg** di fiorentina di manzo di razza **SCOTTONA**
servito con un contorno a scelta

***Scottona**: giovani femmine mai ingravidate. Il risultato è una carne più marezzata, tenera e succulenta*

CONTORNI

Patate al forno # 1

Verdure grigliate # NO ALLERGENI

Funghi champignon trifolati # 9

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

COSTATA DI SCOTTONA

TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace,
abbinalo ai gustosi condimenti e scegli il contorno

Tagliata di petto di pollo # NO ALLERGENI — **€ 20,00**
circa **250 gr** di carne allevata senza l'uso di antibiotici
Servito con un contorno a scelta.

Tagliata di Manzo BLACK ANGUS ALLEVATA AL PASCOLO — **€ 23,00**
NO ALLERGENI
circa **250 gr** di tenera **BLACK ANGUS** allevata in estesi pascoli incontaminati
Cottura consigliata: media.
Servito con un contorno a scelta.

Tagliata di Chianina # NO ALLERGENI — **€ 25,00**
circa **250 gr** di carne bovina.
"Gigante Bianco" originario della Valdichiana, la Chianina è una delle razze bovine più pregiate e più antiche
Cottura consigliata: al sangue o media.
Servito con un contorno a scelta.

Tagliata di Bufalo # NO ALLERGENI — **€ 24,00**
carne tenera e prelibata dalle eccezionali capacità nutritive.
È naturalmente povera di grassi e ricca di ferro, oltre che di vitamine e minerali
Cottura consigliata: al sangue o media.
Servito con un contorno a scelta.

CONDIMENTI

Rucola e scaglie di grana # 3 - 7

Funghi champignon trifolati # 9

Pancetta e scalogno # NO ALLERGENI

CONTORNI

Patate al forno # 1

Verdure grigliate # NO ALLERGENI

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

TAGLIATA DI BLACK ANGUS

CARTOCCI

Cartoccio di pollo # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10 **€ 14,50**
bocconcini di petto di pollo fresco e impanato
servito con patatine fritte*

Cartoccio di verdure # 1 - 3 - 6 - 10 **€ 13,00**
verdure in pastella servito con patatine fritte*

Tempura chicken # 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10 **€ 14,50**
petto di pollo in tempura accompagnato da salsa teriyaki
e salsa al chili piccante servito con patatine fritte*

Crocc & Roll # 1 - 3 - 7 - 9 - 10 **€ 16,00**
Nuggets di pollo, verdure in pastella, crocchette di patate e crocchette di patate con salumi

Fish & Chips # 1 - 3 - 4 - 6 - 10 - 12 **€ 18,50**
180 gr di merluzzo in pastella alla nostra birra
Marilyn servito con patatine fritte*

Cartoccio di mare # 1 - 2 - 6 - 10 - 12 - 14 **€ 20,50**
anelli e ciuffi di calamaro, mazzancolle, patatine
fritte e verdure in pastella*

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

COTOLETTE

Orecchie di elefante - 450gr
Preparate da noi solo con carni fresche e selezionate

Rucola e Pomodorini # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 24,00**
controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato
Servito con pomodorini, rucola, olive taggiasche e patate al forno

Valdostana # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 25,00**
controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato con fontina e scaglie di prosciutto cotto.
Servito con pomodori e patate al forno

Classica # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 22,00**
controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato
Servito con patate al forno

Crudo e Stracciatella # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 25,00**
controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato
Servito con prosciutto crudo, stracciatella e patate al forno

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

COTOLETTA CLASSICA

ROESTI

Preparati da noi con patate fresche

Roesti con Bratwurst e salsa alle cipolle # NO ALLERGENI — **€ 15,50**

** La salsa alle cipolle è servita in una ciotolina separata, così da aggiungere sul Roesti la quantità desiderata*

Roesti con speck dell'Alto Adige # NO ALLERGENI — **€ 14,50**

Roesti con prosciutto e formaggio # 7 — **€ 15,00**

CONTORNI

Patate al forno # 1 — **€ 5,50**

Patate fritte # 1 — **€ 5,50**

Verdure grigliate # NO ALLERGENI — **€ 5,50**

Insalata mista o verde # NO ALLERGENI — **€ 5,50**

Funghi champignon trifolati # 9 — **€ 5,50**

LA BUCA L'È MINGA STRACA SE LA SA NO DE VACA!

Formaggio singolo a scelta — **€ 8,00**
secondo disponibilità giornaliera
CHIEDI ALLO STAFF PER GLI ALLERGENI

Mozzarella di bufala mantovana Biologica — **€ 11,00**
circa 250gr # 7

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

ROESTI CON SPECK

HAMBURGER

Preparati da noi solo con carne fresca di Manzo BLACK ANGUS ALLEVATA AL PASCOLO e serviti con pane fresco artigianale e patatine fritte*

Bacon burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 — **€ 15,00**
carne di Manzo **BLACK ANGUS** con bacon, pomodori e insalata
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

Cheese burger con bacon # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 — **€ 15,50**
carne di Manzo **BLACK ANGUS** con bacon e formaggio fuso, pomodori e insalata
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

Chicken burger # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12 — **€ 14,50**
petto di pollo fresco tritato e mantecato alla birra, impanato con pomodori, insalata e salsa caesar
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

Veg burger # 1 - 6 - 10 - 11 — **€ 15,00**
con hamburger vegetale, insalata, pomodori, zucchine grigliate e maionese vegana
Servito con **pane vegano** ai cereali

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

CHEESE BURGER CON BACON

HAMBURGER SPECIALI

Preparati da noi solo con carne fresca di Manzo BLACK ANGUS ALLEVATA AL PASCOLO e serviti con pane fresco artigianale e patatine fritte*

Texas # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 — **€ 16,50**
carne di Manzo **BLACK ANGUS** con scamorza affumicata, bacon e salsa fumè
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

Chianina Burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 — **€ 17,50**
carne di Chianina con crema al pecorino, guanciale croccante, pomodoro e insalata
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

New York # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 — **€ 17,50**
carne di Manzo **BLACK ANGUS** con cheddar fuso, bacon, cipolle, salsa BBQ, insalata e pomodori.
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

Fassona burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 — **€ 19,00**
carne di Fassona, fonduta di Toma Piemontese, bacon, insalata e pomodori
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo
Fassona: originaria del Piemonte, è rinomata per la sua tenerezza, per il basso contenuto di grassi e per il sapore delicato ma intenso

Brisket nostrano # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 — **€ 17,00**
punta di petto di manzo **BLACK ANGUS** marinato con salsa BBQ, bacon, cipolla caramellata, insalata e pomodori
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

Pulled pork # 1 - 6 - 7 - 10 — **€ 17,50**
Carne di maiale a lenta cottura con insalata, pomodori, salsa tartara e cheddar
Servito con pane di nostra produzione

Buffalo burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11 — **€ 17,50**
carne di Bufalo con formaggio fuso, insalata, pomodori e ketchup
Servito con **pane fresco artigianale** con semi di sesamo

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

PIZZA CON FARINE BIOLOGICHE

Disponibile **impasto semintegrale** con supplemento di 1€

	STANDARD	MAXI
Marinara # 1 - 6 - 10 pomodoro, origano, aglio	€ 7,50	
Margherita # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	€ 8,50	€ 16,00
Napoli # 1 - 4 - 6 - 7 -10 pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano	€ 9,50	
Prosciutto # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	€ 9,50	
Prosciutto e funghi # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 10,00	€ 20,00
Diavola # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	€ 10,00	€ 20,00
Quattro stagioni # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	€ 10,00	
Bianca # 1 - 6 - 7 - 10 mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, scamorza	€ 11,50	
Bufalina # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 12,00	
Crudo di Parma # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma	€ 11,50	
Mediterranea # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive, capperi	€ 10,00	
Vegetariana # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati	€ 10,00	
Tonno e cipolle # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle	€ 10,50	
Speck e gorgonzola # 1 - 6 - 7 -10 pomodoro, mozzarella fior di latte, speck e gorgonzola	€ 11,50	
Tirolese # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel dell' Alto Adige	€ 10,00	
Quattro formaggi # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana padano	€ 10,50	
Boscaiola # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e olive leccine	€ 13,00	
Valtellina # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e formaggio Casera	€ 13,00	

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

PIZZA CON FARINE BIOLOGICHE

	STANDARD	MAXI
Carbonara # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 mozzarella, uovo, guanciale croccante, pecorino romano e pepe nero	€ 13,00	
Calamarata* # 1 - 6 - 10 - 12 - 14 pomodoro, mozzarella, anelli di calamari fritti	€ 13,00	
Lombarda # 1 - 6 - 7 - 10 Stracchino, Gorgonzola, salame dolce e cipolla di Breme	€ 11,50	
Calzone classico # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	€ 9,50	
Calzone farcito # 1 - 6 - 7 - 10 Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive	€ 10,50	
Maxi pizza del Birrificio # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 mix di margherita, prosciutto e funghi, ortolana e mediterranea		€ 19,00
Supplemento per ogni aggiunta	€ 1,50	€ 2,50
Aggiunta mozzarella di bufala	€ 3,00	€ 5,00
Aggiunta salumi e pesce	€ 2,00	€ 4,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

MEDITERRANEA

STIRATA ROMANA

La brigata di cucina propone la stirata romana.
Un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera.

Imperatrice # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 11,00**
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

Cacio e pepe # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 — **€ 15,00**
Pecorino Romano DOP, mozzarella, pepe nero e guanciale

Parmigiana # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 — **€ 15,50**
pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di lodigiano e basilico

Puntarella di Luna # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 — **€ 16,50**
Puntarelle marinate, colatura di alici, pomodorini e stracciatella di bufala

Crudo e Stracciatella # 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14 — **€ 18,00**
pomodoro, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella con latte di Bufala mantovana, mozzarella fior di latte, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

CRUDO E STRACCIATELLA

'80 FAME

gli anni d'oro

Quello da stadio # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12 — **€ 12,50**
Panino casereccio con salamella, cipolla, peperoni e salsa rosa
Servito con patatine fritte*

Il Fighetta # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 — **€ 13,00**
Panino casereccio con prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
Stracciatella di bufala e pomodori semi dry
Servito con patatine fritte*

CLUB SANDWICH

Chicken club sandwich # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 — **€ 14,00**
con petto di pollo alla piastra, bacon croccante, insalata, pomodoro
e maionese.
Servito con patatine fritte*

Avocado Lovers club # 1 - 3 - 10 - 12 — **€ 13,50**
con frittatina, avocado, zucchine alla griglia, pomodori e salsa guacamole
Servito con patatine fritte*

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

DOLCI

SENZA LATTOSIO

Cestino crudista **€ 8,00**
Senza Zucchero con frutta secca, sciroppo d'agave, crema di anacardi e frutti di bosco freschi # 8

Tiramisù - ricetta classica **€ 8,00**
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Tortino al cioccolato con cuore morbido **€ 8,00**
servito con gelato alla crema
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Snickers cheesecake **€ 8,00**
con salsa al caramello e arachidi tostate
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

DOLCI

Strudel di mele **€ 8,00**
servito con gelato alla crema
1 - 3 - 6 - 7 - 8

Tris di Tiramisù **€ 8,00**
Lampone, caramello salato e pistacchio
1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

Tris di cannoli siciliani **€ 9,00**
arance candite, cioccolato bianco e granella di pistacchio
1 - 3 -6 - 7 - 8 - 10

Tris di gelato in cialda croccante # 1 - 6 - 7 - 10	**€ 8,00**
Macedonia con gelato # 7	**€ 7,50**
Macedonia # NO ALLERGENI	**€ 6,50**
Sorbetto al limone # 7	**€ 5,50**

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

BAR

CAFFÈ BIOLOGICO ARTIGIANALE

Il nostro caffè è integralmente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè "appena tostato".
ORIGINI: Arabica: e Robusta

Acqua Minerale S.Antonio (naturale o gasata) CL 70 # NO ALLERGENI — € 3,00

Bibite — € 3,50
CL 27,5 # NO ALLERGENI
Chinotto
Gazzosa
Aranciata
Limonata

The pesca/limone	€ 4,00
Molecola	€ 3,50
Coca Cola/Coca Cola Zero	€ 3,50
Succhi di frutta	€ 3,50
Red Bull	€ 4,50

Caffè

Espresso # NO ALLERGENI	€ 2,50
Doppio # NO ALLERGENI	€ 3,50
Americano # NO ALLERGENI	€ 2,50
Decaffeinato # NO ALLERGENI	€ 2,50
Orzo # 1	€ 2,50
Ginseng # 7	€ 2,00
Ginseng doppio # 7	€ 3,00
Corretto # si rimanda alla singola etichetta	€ 2,50
Marocchino # 7	€ 2,50
Shakerato # 7	€ 3,50
Shakerato Baileys # si rimanda alla singola etichetta	€ 4,50
Con panna # 7	€ 2,50
Cappuccino # 7	€ 2,50

Aperitivi — € 5,00
Crodino
Aperol soda
Martini bianco
Martini rosso
Martini dry
Campari bitter
Campari soda
Campari shakerato

Cocktails alcolici — € 8,50

Marilyn Mojito
Birra Artigianale Marilyn Agricola, Rum Bianco, Lime, Menta, Zucchero di canna

Marilyn Spritz
Birra Artigianale Marilyn Agricola, Aperol, Soda, Arancia

Americano
Negroni/Sbagliato
Caipirina
Caipiroska
Mojito
Spritz
Cuba libre Havana 3
Cuba lIbre Pampero
Gin lemon/tonic
Sex on the beach
Vodka tonic/lemon
Cocktail del Birrificio alla frutta

Distilleria Libera®

Limoncino	€ 5,00
Amaro alle erbe	€ 5,00
Amaro di Montevecchia	€ 5,00
Sambuca	€ 5,00
Grappa Lombarda	€ 6,00
Grappa riserva	€ 7,00

Amari — € 5,00
Braulio
Averna
Montenegro
Jagerméister
Fernet Branca
Brancamenta
Sambuca Molinari
Amaretto di Saronno
Amaro del capo
Amaro Lucano
Mirto
Cointreau
Baileys

COPERTO E SERVIZIO | €1,50 Lun-Ven a pranzo | €2,00 Lun-Ven a cena, Sab-Dom e festivi a pranzo

Per gli allergeni Bibite, Aperitivi, Cocktails e Amari si rimanda alla singola etichetta

VINI

VIGNAIOLI ERRANTI

*Vignaioli Erranti è un progetto della **nostra "Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone"**, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima **selezione di vini "peregrini"**. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna** per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell'Oltrepò Pavese, e di **Murlo**, in provincia di Siena. Qui si svolge un'attività agricola che preserva la **biodiversità** e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all'essenziale, **per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO**.*

Spumanti

Stefanago Ancestrale Blanc de Blanc
Lombardia - Castello di Stefanago
bottiglia 75cl — **€ 32,00**

Prosecco Treviso DOC
Veneto - BellCuore
bottiglia 75cl — **€ 25,00**
calice — **€ 5,50**

Vini Bianchi

Villano Bianco Tenuta Fortunago Provincia di Pavia IGP
Lombardia
bottiglia 75cl — **€ 23,00**
calice — **€ 5,50**

Toscana bianco IGT "#FFF"
in conversione
Toscana - Arizzi Wine
bottiglia 75cl — **€ 25,00**
calice — **€ 6,00**

Rosati

Gioia Toscana Rosato IGT
Viticultura sostenibile
Toscana - Arizzi Wine
bottiglia 75cl — **€ 24,00**
calice — **€ 5,50**

Vini Rossi

Dolcetto d'Alba DOC Superiore
Viticultura sostenibile
Piemonte -Cascina Monastero
bottiglia 75cl — **€ 28,00**

Villano Rosso Tenuta Fortunago Provincia di Pavia IGP
Lombardia
bottiglia 75cl — **€ 23,50**
calice — **€ 5,50**

Cormelò Terrazze Retiche di Sondrio IGT
Viticultura sostenibile
Lombardia - Rivetti&Lauro
bottiglia 75cl — **€ 28,00**

Chianti Riserva Tenuta Murlo Colli Senesi DOCG
in conversione
Toscana
bottiglia 75cl — **€ 27,00**
calice — **€ 6,50**

Il Manto Nero d'Avola DOP
Sicilia - Rallo
bottiglia 75cl — **€ 25,00**
calice — **€ 6,00**

Vini Dolci

Moscato Oltrepò Pavese DOC
Pavia - Bruno Verdi
bottiglia 75cl — **€ 26,00**

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

MENÙ SENZA GLUTINE

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci ci affidiamo a laboratori artigianali locali specializzati nella produzione di alimenti senza glutine. La cottura dei primi piatti e delle pizze avviene nelle nostre cucine mediante l'uso di apparecchi dedicati, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione con glutine.

PRIMI PIATTI

Risotto allo zafferano, limone e scaglie di mandorle # 3 - 7 - 8 - 9 - 12	**€ 16,50**
Riso basmati con verdure e bocconcini di pollo al curry # 7 - 9 - 10	**€ 14,50**
Spaghetti al burro e salvia # 7 - 9	**€ 12,00**
Spaghetti al pomodoro # 9	**€ 12,00**

PIZZE

Campania* *# 5 - 6 - 7 - 8 - 13* pomodoro, mozzarella e origano	**€ 12,00**
Parmense* # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	**€ 14,00**
Taggiasca*# 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella e olive nere	**€ 13,00**
Verzura* # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	**€ 14,00**

DOLCI

Tiramisù* #3 - 5 - 6 - 8	**€ 8,00**
Mousse al pistacchio* #3 - 5 - 6 - 8	**€ 8,00**
Mousse al cioccolato e lampone* # 3 - 5 - 6 - 7 - 8	**€ 8,00**

BEVANDE

Birra Estrella Dam Daura	**€ 7,00**

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

A disposizione pane per celiaci

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004.
Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- Malto destrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilicodi origine agricola.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.

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, tranne:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- 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:
- olio e grasso di soia raffinato;
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

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 illinoiensis (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 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.

ALLERGENI SUPPLEMENTI

Acciughe	ALLERGENI: 4
Aglio	ALLERGENI: NO
Asparagi	ALLERGENI: NO
Auricchio	ALLERGENI: 7
Basilico	ALLERGENI: NO
Bresaola	ALLERGENI: NO
Brie	ALLERGENI: 7
Calamari	ALLERGENI: 12-14
Capperi	ALLERGENI: NO
Carciofi	ALLERGENI: NO
Cipolle	ALLERGENI: NO
Coppa di Parma	ALLERGENI: NO
Crema di Zucca	ALLERGENI: 7
Friarielli	ALLERGENI: NO
Frutti di mare*	ALLERGENI: 2-4-12-14
Funghi champignon	ALLERGENI: NO
Funghi porcini	ALLERGENI: NO
Gamberi*	ALLERGENI: 2-12
Gorgonzola	ALLERGENI: 7
Grana grattugiato	ALLERGENI: 3-7
Lardo	ALLERGENI: NO
Mandorle	ALLERGENI: 8
Melanzane	ALLERGENI: NO
Mozzarella fior di latte	ALLERGENI: 7
Mozzarella di Bufala	ALLERGENI: 7
Mozzarella Vegana	ALLERGENI: NO
Mozzarella senza lattosio	ALLERGENI: 7
Noci Sgusciate	ALLERGENI: 8
Olive nere	ALLERGENI: NO
Origano	ALLERGENI: NO
Pancetta affumicata	ALLERGENI: NO
Panna da cucina	ALLERGENI: 7
Patate fritte	ALLERGENI: 1 - 6
Patate lesse	ALLERGENI: NO
Pecorino Romano Dop	ALLERGENI: 7
Pecorino zafferano	ALLERGENI: 7
Peperoncino	ALLERGENI: NO
Peperoni	ALLERGENI: NO
Pere	ALLERGENI : NO
Pesto	ALLERGENI: 3-7-8
Pistacchio	ALLERGENI: 6-7-8
Polpo*	ALLERGENI: 12-14
Pomodoro fresco	ALLERGENI: NO
Pomodorini	ALLERGENI: NO
Pomodori secchi*	ALLERGENI: 12
Prosciutto Cotto	ALLERGENI: NO
Prosciutto Crudo	ALLERGENI: NO
Ricotta Vaccina	ALLERGENI: 7
Rucola	ALLERGENI: NO
Salame Milano	ALLERGENI: NO
Salame piccante	ALLERGENI: NO
Salmone affumicato	ALLERGENI: 4
Salsa pomodoro	ALLERGENI: NO
Salsiccia	ALLERGENI: NO
Scamorza	ALLERGENI: 7
Speck	ALLERGENI: NO
Spinaci	ALLERGENI: NO
Stracciatella Bufala	ALLERGENI: 7
Taleggio	ALLERGENI: 7
Tonno	ALLERGENI: 4
Trevisana	ALLERGENI: NO
Uova	ALLERGENI: 3
Wurstel	ALLERGENI: 3 -7-10
Zucchine	ALLERGENI: NO