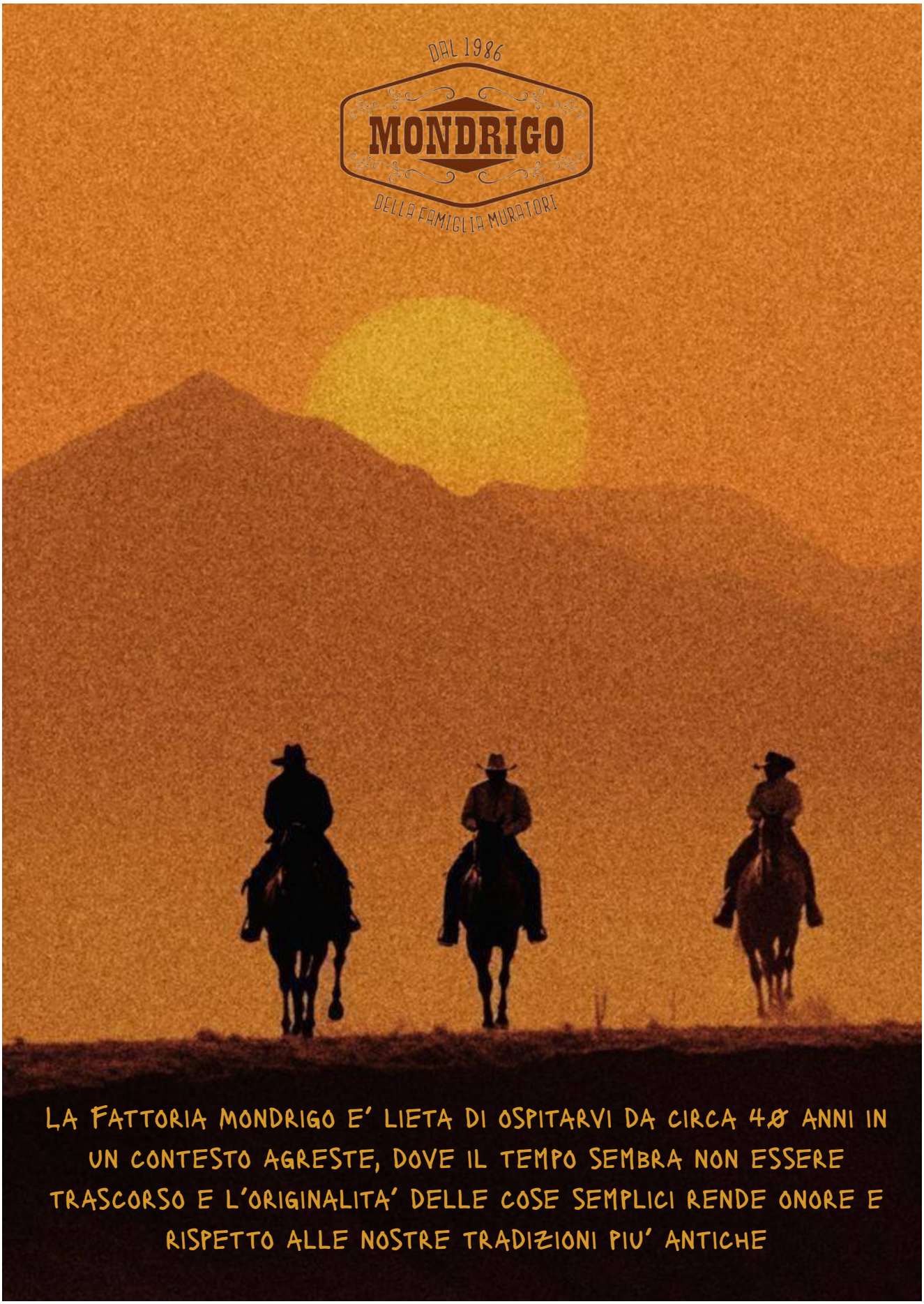

DAL 1986
MONDRIGO
DELLA FAMIGLIA MURATORI
LA FATTORIA MONDRIGO E' LIETA DI OSPITARVI DA CIRCA 40 ANNI IN UN CONTESTO AGRESTE, DOVE IL TEMPO SEMBRA NON ESSERE TRASCORSO E L'ORIGINALITA' DELLE COSE SEMPLICI RENDE ONORE E RISPETTO ALLE NOSTRE TRADIZIONI PIU' ANTICHE

ANTIPASTI

Crostini Misti 1,7, 8 Euro 4,00
scamorza e speck 1,7
stracchino e rucola 1,7
salsa tartufata 1,7
salsa funghi 7
(alcuni crostini potrebbero variare in base alla disponibilità)

Carpaccio di Giovenca 7 Euro 12,00
(servito con insalatina di misticanza,
rucola e grana a scaglie e succo di limone)

Piadina con affettati del maiale del contadino 1, 3, VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE
(maiali allevati in casa, stagionati solo con sale e pepe) Euro 9,00

Formaggi assortiti con miele e marmellate 1, 7, 8 Euro 9,00
(Pecorino fresco e stagionato, ricotta,
dell'azienda agricola locale Delà Monte San Giovanni)

Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie* 1,7,9,12 Euro 8,00
(crostone di pane, scaglie di grana, ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo "peperoncino" cit. Patrizio il Garibaldino)
*è disponibile anche la **Trippa al Naturale**

Fegatini di coniglio con salvia, timo e pomodoro 9 Euro 10,00
(non sempre disponibile)

Fegatini di agnello con rosmarino 9 Euro 10,00
(non sempre disponibile)

Piadina 1,3 VEDI INFORMATIVA PRODUTTORE. Euro 2,00

Coperto Euro 2,00

PRIMI TRADIZIONALI

Passatelli con fonduta al tartufo e scaglie di tartufo 1, 3, 7, 8 — Euro 12,00

Pappardelle al Ragù bianco di cinghiale 1,3,9 — Euro 10,00

Gnocchi al Ragù d'anatra 1,3,9 — Euro 10,00

Tagliatelle del Fattore 1,3,9 — Euro 10,00
(ragù di coniglio con olive, piselli e peperoncino)

Tortelloni Verdi 1,3,7,8,12 — Euro 13,00
(con panna, radicchio, noci e pepe verde. ripieni di carne)

Mezzelune con burro aromatizzato e scaglie di grana 1,3,7,9 — Euro 13,00
(ripiene di erbe di campo, speck, patate e salsiccia)

PRIMI DEL GIORNO

Tagliatelle mantecate al burro infuso al Tartufo e Scorzone 1,3,7 — Euro 16,00

PRIMI INVERNALI

Tagliatelle ai Funghi 1,3,9 — Euro 12,00
(funghi misti e Porcini e prezzemolo)

PRIMI ESTIVI

Tagliatelle Primavera 1,3,7 — Euro 10,00
(melanzane grigliate, speck, rucola, pomodoro e parmigiano)

Bis di primi a scelta — Euro 13,00 a persona
(minimo 3 persone) se pasta ripiena +2 Euro

Tris di primi a scelta — Euro 14,00 a persona
(minimo 4 persone) se pasta ripiena +2 Euro

*Prodotto surgelato

CARNE ALLA GRIGLIA

La Classica 

(Questa selezione comprende in gran parte scottone, ma anche vitelloni e bovini adulti. La classica deriva dalla scelta di selezionare capi particolarmente magri e con pochi giorni di frollatura. Ottimo rapporto qualità/prezzo)

Tagliata di Costata con osso	Euro 45,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 48,00 al kg
Filetto (250/300 g) (non sempre disponibile)	Euro 25,00

La Giovenca Maturata 

(La nostra Giovenca è una mucca giovane con oltre 30 giorni di frollatura. Questa tipologia di carne ha una rilevante percentuale di grasso dal sapore inimitabile)

Tagliata di Costata con osso	Euro 52,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 55,00 al kg
Tagliata di Tomahawk con osso	Euro 53,00 al kg
Tagliata di Scamone (minimo taglio 300 grammi)	Euro 62,00 al kg

L'Angus Canadese 

(L' Angus Canada si distingue per il suo grasso particolarmente dolce dovuta alla minuziosa alimentazione a cereali. Carne con un alta infiltrazione di grasso che , squagliandosi in cottura, scompare e rende la carne particolarmente morbida e saporita)

Tagliata di Costata con osso (non sempre disponibile)	Euro 75,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 78,00 al kg
Filetto (250/300 g)	Euro 32,00
Tagliata di Flank Steak (pancia)(minimo taglio 300 grammi)	Euro 62,00 al kg
Tagliata di Picanha (minimo taglio 300 grammi)	Euro 62,00 al kg

La Giovenca Americana

(Questa selezione comprendono Giovenche Maturate frollate più di 100 giorni, allevate e macellate in Italia ,selezionate da incroci con Angus Americani che garantiscono un incredibile marezzatura)

Tagliata di Costata con osso	Euro 79,00 al kg
Tagliata di Fiorentina con osso	Euro 82,00 al kg

Le Chicche della Settimana

Filetto Argentino (250/300 g) Euro 30,00

Agnello alla Griglia (400 g) Euro 18,00

Wagyu Giapponese Entrecôte grasso 5+ (200 g) Euro 40,00

La carne più famosa al mondo per eccellenza La sua marezzatura e il suo sapore la contraddistinguono da qualsiasi altra tipologia di carne. N.B. sconsigliata agli amanti della carne magra

Èntrecote di Bisonte (300 g) Euro 35,00
(carne molto rossa con un sapore ricco e deciso)

Tutte le carni sopra elencate possono essere servite con:

- Salse assortite aceto balsamico e miele, verdure piccanti (fonduta di formaggio tartufata 7,8 su richiesta
- Sale grosso e rosmarino

Secondi

Braciolone di maiale al sale grosso e rosmarino (500g) Euro 15,00
(Suino danè allevato a ghiande allo stato brado)

Costarelle e salsicce di maiale
di nostra produzione alla griglia (3 salsicce e 3 costarelle) Euro 15,00

Brasato di Asino 12 Euro 18,00
(carne tenerissima con lunga cottura)

Arrosto di maiale in Porchetta con crosta croccante Euro 15,00
(non sempre disponibile)

Coniglio del fattore 12 Euro 14,00
(al pomodoro con erbe aromatiche,
pancetta, olive di casa e peperoncino)

Pecora e agnello al forno con mirto, Euro 16,00
finocchietto selvatico, olive e carciofi 12

Galletto intero 1, 3, Euro 15,00
(impanato fritto al forno con salsa barbecue 9,10)

Trippa Garibaldina con ceci, fagioli e lenticchie* 1,7,9,12 Euro 13,00
(crostone di pane, scaglie di grana,
ingredienti poveri con tracce di polvere da sparo)
*è disponibile anche la **Trippa al Naturale**

Affettati assortiti del maiale del Contadino Euro 13,00
con piadina e formaggi misti
VEDI INFORMATIVA ALLEGATA, 1,3,7

CONTORNI

Patate al forno 1 Euro 4,00

Verdura saltata in padella Euro 4,00

Insalata Mista Euro 4,00

Insalata Verde Euro 3,00

Piadina INFORMATIVA PRODUTTORE 1,3 Euro 2,00

DESSERT

La Torta Guidobaldo 1, 3,7,8,12
sbriciolona farcita con crema Chantilly
gocce di cioccolato e Gran Marnier con salsa ai frutti di bosco Euro 5,00

Dolcetti assortiti della casa 1,3,7,8,12
crostata1,3,7,8, nutellino 1,3,7,8, cantucci 1,3,7,8,12 sbriciolona 1,3,7,8, biscotti 1,3,7,8, Euro 4,00
Dolcetti assortiti della casa con Vin Santo 1,3,7,8,12 Euro 5,00

Semifreddo con Euro 5,00
- al croccante alle mandorle, cioccolato fondente
e salsa al caramello aromatizzato al rum 3,5,7,8

Gelato fatto in casa (3 palline) 1,3,7,8,12 Euro 4,50
cioccolato, zabaione, caramello salato, pistacchio, passion Fruit

Strudel caldo con gelato fatto in casa aromatizzato al rum e salsa ai frutti di bosco 1,3,7,8 Euro 6,00

Sfogliatina con Euro 6,00
- crema Chantilly con frutta di stagione e/o frutti di bosco
(la crema Chantilly è aromatizzata alla cannella e scorza di limone) 1,3,6,7,8
- crema Chantilly, nutella e scaglie di cioccolato 1,3,6,7,8,12
- crema al pistacchio, gocce di cioccolato e granella di pistacchio 1,3,6,7,8,12

Tiramisù 1,3,7,8 Euro 5,00

Tartufo gelato bianco, nero 1,3,5,6,7,8 Euro 3,50

Le Sfiziosità della Settimana

Semifreddo con Euro 5,00
-Mango e limone 7

Gelato al Caffè, Fiordilatte, Limone fatto in casa (3 palline) 7 Euro 4,50

Ciambella agli Agrumi con salsa al Limone 1,3 Euro 4,50
(senza lattosio)

Tiramisù al Pistacchio 1,7,8. Euro 5,00


MARCHE
LE NOSTRE CANTINE
N
W
E
S
URBINO
PESARO
ANCONA
ASCOLI PICENO
MANCINI
LUCARELLI
LA COLLINA DELLE FATE
BRUSCIA GUERRIERI
FIORINI
VILLA BUCCI
VARA'
UMANI RONCHI
CHERRI D'ACQUAVIVA
VELENOSI
MONDRIGO

CARTA ROSSI MARCHE

Cantine

ROBERTO LUCARELLI (PU)

	Euro
Sangiovese Marche IGT	12
"La Ripe" Sangiovese DOC	14
"MONDRIGO ROSSO" Mondrigo Edizione Limitata	20
"GOCCIONE" Sangiovese DOC	20
"INSIEME" Sangiovese DOC Riserva	25

AZIENDA AGRARIA GUERRIERI (PU)

Guerriero Nero Marche Rosso IGT	18
Guerriero della Terra	25
Guerriero del Fattore Mondrigo Edizione Limitata	24

FATTORIA MANCINI (PU)

Marche IGT Sangiovese "RAJE""	20
Focara Doc Pinot Nero "RIVE"	28
BLU Marche IGT Rosso	46

CANTINA BRUSCIA (PU)

Píkler Colli Pesaresi Sangiovese D.O.C. Riserva Biologico	20

AZIENDA AGRARIA FIORINI (PU)

Luigi Fiorini Colli Pesaresi Sangiovese - Riserva	23

LA COLLINA DELLE FATE (PU)

Arte Sia Marche Pinot Nero	26

CANTINA VELENOSI (AP)

Solestà Rosso Piceno Superiore	19
Rosso Ninfa	20
Roggio Filare Rosso Piceno Superiore Doc	36

CANTINA VARA' DI PESARESI (AN)

Erto Rosso Conero D.O.C	20

CANTINA UMANI RONCHI (AN)

Cùmaro Conero Riserva D.O.C.G.	25

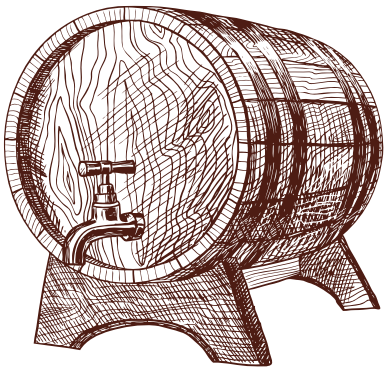
CANTINA MA.RI.CA (AN)

Lacrima di Morro d'Alba Ramosceto Superiore	15



VINO ROSSO DELLA CASA

Rosso Conero di Varà	Euro
0,2 di litro	2,50
0,5 di litro	4,50
1 litro o carraffa	8,00
1,2 litri o boccalone	10,00



VINO ROSSO CALICE

Vino della Casa (Rosso Conero base)	2,5
Bucefalo da Uve appassite (Molto Fruttato)	5
Roggio del Filare (Corposo e Avvolgente)	8,5

CARTA BIANCHI MARCHE

Cantine

ROBERTO LUCARELLI (PU)

	Euro
Bianchello del Metauro	10
"La Ripe" DOC Biologico	12
"Rocho" DOC Superiore	16

AZIENDA AGRARIA GUERRIERI (PU)

Guerriero del Mare	24

FATTORIA MANCINI (PU)

Impero Pinot Nero Marche IGT	27

AZIENDA AGRARIA FIORINI (PU)

Bianchello Campioli Biologico	16

LA COLLINA DELLE FATE (PU)

ADAGIO Chardonnay	22

AZIENDA AGRICOLA FRATELLI BUCCI (AN)

Bucci Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore DOC	23
Bucci Verdicchio dei castelli di Jesi Riserva 2021	60

CANTINA MA.RI.CA (AN)

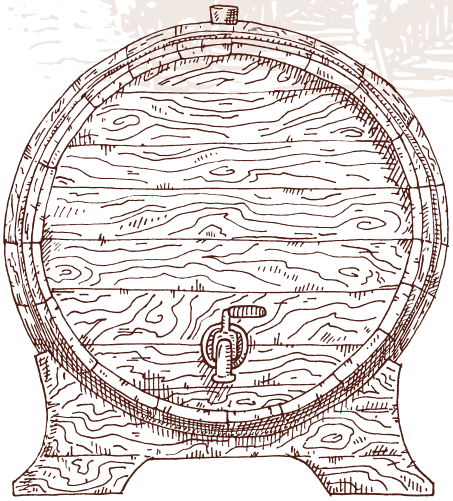
Tosius Verdicchio dei castelli di Jesi Classico Superiore	18

VELENOSI (AP)

Chardonnay Villa Angela Marche IGT	17
Pecorino Villa Angela Marche IGT	19

CANTINA CHERRI D'ACQUAVIVA (AP)

Offida Passerina "Radiosa"	18



VINO BIANCO DELLA CASA

Bianchello di Fiorini	Euro
0,2 di litro	2,50
0,5 di litro	4,50
1 litro	8,00
1,2 litri	10,00



VINO BIANCO AL CALICE

Vino della Casa (Bianchello base)	2,5
Campioli Bianchello (Fresco e Sapido)	4,5

VINO ROSÈ MARCHE

Brù Rosè Spumante Rosato Cantina Bruscia BIO	18
Le Rose di Campioli IGT Marche Rosato di Fiorini BIO	13







VINI D'ITALIA



CARTA ROSSI ITALIA

	Euro
Cannonau di Sardegna Azienda Jankara di Renato Spanu (SS)	24
Chianti Classico Buondonno Azienda Agricola Casavecchia alla Piazza (SI)	24
Barbera Monferrato Castello di Grillano (AL)	14
Coste di Moro - Montepulciano d'Abruzzo DOP Cantina Lunaria Orsogna (CH)	16
Bucefalo - Rosso da Uve Appassite Cantina Lunaria Orsogna (CH)	18
Nero d'Avola - Syra Sant'Agostino Terre Siciliane IGT Cantina Firriato (CT)	22
Quater Vitis Cantina Firriato (CT)	24
Cavanera - Etna DOC Cantina Firriato (CT)	35
Primitivo di Manduria Terramossa Azienda Felline (TA)	17
Cirò Rosso Doc Riserva Azienda Agricola Scala (KR)	28
Lacryma Christi Vesuvio Rosso Villa Dora (NA)	24
Montefalco Rosso Saragano Tenuta Saragano (PG)	16
Sagrantino Montefalco Saragano Tenuta Saragano (PG)	32
Barolo Silvio Grasso Cantina Silvio Grasso (CN)	28
Brunello di Montalcino DOCG Fanti Tenuta Fanti (SI)	35
Amarone Santi Cantina Santi (VR)	36
Amarone Adalia Ruvlan Azienda Agricola Camerani (VR)	38

CARTA BIANCHI

Vermentino di Gallura Superiore DOCG — 21
Azienda Jankara di Renato Spanu (SS)

Muller Thurgau IGT — 16
Cantina Lavis (TN)

Gewurztraminer Trentino DOC — 18
Cantina Lavis (TN)

Arneis Blangè Langhe — 24
Cantina Cerreto (CN)

CARTA BOLLICINE

Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut "Demi Long" — 16
Terre di San Venanzio (TV)

Prosecco Doc Extradry Ducalis — 10
Ducalis (TV)

Moscato Volpi Piemonte — 11
Cantine Volpi (AL)

Gaudensius Rosè Etna Doc Metodo Classico — 29
Cantina Firriato (CT)

Cà del Bosco - Brut Cuvèe Prestige D.O.C.G. — 35
Franciacorta Cà del Bosco (BS)

Bellavista Alma Grande Cuvèe Brut — 35
Franciacorta Bellavista (BS)

Muratori Brut — 26
Franciacorta Muratori (BS)

Muratori Rosè Extra Brut — 28
Franciacorta Muratori (BS)

Vin dalla Francia

Vin Rouge

Bordeaux Rouge Supèrieur 2019 — 25
Château Rioublanc

Côtes-du-Rhône Rouge 2022 — 25
Chaume-Arnaud

Beaujolais Rouge Vieilles Vignes 2024 — 25
Domaine Chermette

Castillon Côtes-de-Bordeaux Mon Nom 2020 — 30
Château Picoron

Bourgogne Rouge — 49
Domaine Pillot-Henry

Saint-Emilion Grand Cru Château Leydet Valentin 2020 — 52
Vignobles Leydet

Vin Blanc

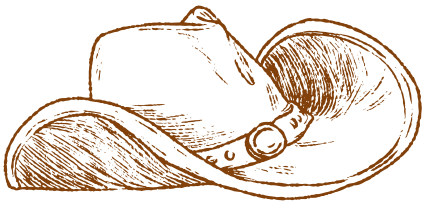
Alsace Riesling 2023 — 25
Domaine Allimant-Laugner

Chablis 2023 — 35
Domaine Yvon & Laurent Vocoret

Silex Domaine Chauveau — 25
Coteaux Giennois Pouilly Fumè

Champagne

Champagne Grand Cru Souffl e d'Étoiles Extra Brut s.a — 58
Lamiable



BEVANDE

	Euro
Acqua	1,50
Bibite in lattina	3,00
Coca-cola in Bottiglia 1 lt.	8,00
Caffè	1,50
Caffè Corretto	2,00
Moretta	3,00
Grappa Barricata	3,50
Grappa Bianca	2,50
Aperol Spritz	5,00
Sorbole Spritz	6,00
Analcolico	5,00
Campari Soldatino	3,00
Americano	6,00
Campari Spritz	6,00
Negroni	6,00



BIRRA

Bottiglie

Birra Flea Artigianale 0,75 Lt.	10,00
-Blonde Ale	
-Golden Ale	
-Red Ale	
-Ipa	
Birra Moretti 0,66 Lt.	3,00
Birra Weiss Franziskaner 0,5 Lt.	4,00
Birra Corona 0,33 Lt.	3,00



DALLA TERRA ALLA BIRRA

Piozzo (CN) - www.baladin.it

DAL 1986 MONDRIGO DELLA FAMIGLIA MURATORI

BIRRA ALLA SPINA 0,4 € 5,50 0,25 € 3



LEGGERA - BLONDE ALE - 3,2% alc.

Colore giallo paglierino, dai profumi freschi e luppolati, accompagnati da dolci sentori di malto. La contenuta gradazione alcolica ne determina la piacevole leggerezza. All'assaggio spiccano le note erbacee e amaricate del luppolo che si completano con delicati sentori di cereale.

Note Degustative: CEREALE | LUPPOLO | SECCHEZZA

BIRRA ALLA SPINA 0,4 € 6 0,25 € 3,5



NORA - SPICE BEER - 6,8% alc.

Birra di colore oro carico, è un caleidoscopio di profumi con note fruttate e resinose di mirra. In bocca spicca il cereale, che anticipa le note di albicocca, nocciola e miele. Armonia di sapori, di freschezza della radice di zenzero e di agrume con un finale di spezie e malto.

Note Degustative: CEREALE | RESINA | SPEZIE

BIRRA IN BOTTIGLIA 75 cl € 13,50



ISAAC - WITBIER - 5% alc.

100% ITALIANA

Birra Blanche di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata. Al naso esprime piacevoli note agrumate e una delicata speziatura. Al palato una piacevole armonia di cereali ed agrumi che si compenetrano fondendosi in un delicato equilibrio floreale e speziato.

Note Degustative: SPEZIE | AGRUMATO | CEREALE



MIELIKA - HONEY BEER - 9% alc.

100% ITALIANA

Birra dal tono ramato luminoso e una velatura leggera ed omogenea con una schiuma bianco crema. All'olfatto si sprigionano subito sentori di miele e un leggero aroma di frutti a pasta gialla, note di biscotto e delicati sentori balsamici. Al gusto una delicata dolcezza e un grande equilibrio tra i toni del miele, frutta e fiori.

Note Degustative: FRESCHEZZA | FLOREALE | CALORE



ROCK'N'ROLL - AMERICAN PALE ALE - 7,5%

Di colore giallo carico con una schiuma bianca, fine e persistente. Al naso note fresche di pepe accompagnate da sentori di cereale. Un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. All'assaggio si esalta l'equilibrio del cereale accompagnato dalla freschezza della speziatura del pepe.

Note Degustative: AMARO | FRESCHEZZA | PEPE

DALLA TERRA ALLA BIRRA

Piozzo (CN) - www.baladin.it

DAL 1986 MONDRIGO DELLA FAMIGLIA MURATORI

BIRRA IN BOTTIGLIA 33 cl € 5



LEÖN - BELGIAN STRONG DARK ALE - 8,5% alc.

Color marrone tonaca di frate con una schiuma compatta e persistente di color nocciola. Un profumo di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto, seguito da sfumature di caffè che si armonizzano note di cioccolato. Al palato un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali, fave di cacao e caffè.

Note Degustative: CALORE | TORREFATTO | CORPO



NAZIONALE GLUTEN FREE - BLONDE ALE - 6,5%

100% ITALIANA

Birra bionda, gluten free, 100% italiana. Presenta profumi delicati ed equilibrati di cereale, agrume e note erbacee. All'assaggio orzo una leggera nota dolce di riso ben armonizzata con l'amaro del luppolo e i sentori di agrume.

Note Degustative: SECCHEZZA | LUPPOLO | CEREALE

BIRRA IN BOTTIGLIA NATURALMENTE ANALCOLICA 33 cl € 5



BOTANIC BLONDE

100% ITALIANA

Birra dal colore giallo paglierino. Schiuma leggera. Al naso, sentori di cereale, di crosta di pane e profumi di Cannabis sativa. All'assaggio, corpo pulito e fresco con note di cereale e balsamiche delle botaniche presenti. Piacevole amaro sul finale della radice di genziana.

Note Degustative: RESINA | CANNABIS SATIVA | CEREALE



BOTANIC BLANCHE

100% ITALIANA

Birra di colore giallo opalescente. Schiuma leggera. Al naso note floreali di camomilla e cereali. All'assaggio le note dolci di cereale maltato che ben si bilanciano con un equilibrato ma deciso amaricato del luppolo, della scorza di arancia.

Note Degustative: FLOREALE | AMARO | CEREALE

CARTA

Sambuca	2,00
Disaronno	2,00
Stravecchio Branca	3,00
Borsci San Marzano	2,50
Borghetti	2,50
Bayley's	2,50
Fernet Branca	3,00
Branca Menta	2,00
Grand Marnier	2,50
Varnelli	2,00
Meletti	2,00
Rabarbaro Zucca	3,00
Liquirizia	2,00
Pistacchino	2,50

AMARI

Amaro del Capo	2,50
Amaro Lucano	2,50
Amaro Locale	4,00
Amaro Drastico	3,50
Montenegro	2,50
Braulio	2,50
Jagermeister	2,50
China Martini	2,00
Cynar	2,50
Ramazzotti	2,50
Averna	2,50
Fighetta	3,50
Unicum	2,50
Jefferson	4,00
Petrus	2,50

DIGESTIVI

Porto Sandeman	3,50
Strega	3,00
Cointreau	3,00
Vecchia Romagna	2,00
Courvasier Cognac	5,50
Bourbon Four Rose	3,00
Tequila Jose Cuervo	2,00
Ngricca	4,50
Liquore al cioccolato	2,00
Maraschino	2,00
Punch al Mandarino	2,00
Marsala	2,50
Limoncino	2,00
Bananino	2,00
Vino di Visciole Visner	3,00
Passito di Pantelleria	3,00

GRAPPE

Bianca Beccaccia	2,00
Poli Morbida	3,00
Vigna Alta di Vinaccia	2,00
Morbida Franciacorta	2,00
Barricata 903	3,50
Barricata Franciacorta	3,00
Barricata di Amarone	4,50
Acquavite di Pinot	2,50
Acquavite di Moscato	2,50
Grappone Pera	3,00

GIN

Hypno	6,00
Gin Jimmy	6,00
Tanqueray	6,00
Tanqueray TEN	9,00
Tanqueray NO ALCOOL	5,00
Gin Alto	8,00
Gordon's	5,00
GINMC London Dry	5,00
Gin Mare	12,00
Hendrick's	11,00
Roku	10,00
Nordès	11,00
ETSU	14,00





WHISKEY

Jack Daniels	3,00
Glen Grant	3,00
J&B	2,00
Red Label	2,00
Lagavulin	6,50
Caol Ila	5,50
Bulleit	5,00

RUM

Diplomatico	6,00
Kraken Black Spiced	4,00
Jamaican Club	4,00
Bacardi Bianco	3,00
Josẽ Martin Rum Bianco	2,00
Brugal Superior	2,00
Matuzalem Platino	3,00
Matuzalem Gran Reserva	5,00
Zacapa	7,00
Don Papa Baroko	6,00



· La lista degli allergeni è presente alla fine del menù (i numeri a fianco ogni pietanza corrispondono al tipo di allergene corrispondente nella lista)
· Si avvisa la clientela che i piatti potrebbero essere contaminati da allergeni presenti in altre pietanze preparate in questo esercizio.
· Si avvisa la clientela di informare il personale in caso di allergie/intolleranze alimentari causate da un alimento non compreso nell'elenco allergeni riportati nell'allegato II del reg. 1169/2011/UE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO,SEGALE,ORZO,AVENA,FARRO,KAMUT)
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE
8. FRUTTA E GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI