



Chef Natale Giunta

I NOSTRI SFIZI - OUR BITES

MARITONNO CON POLPETTE DI CARNE AL CACIO E PEPE** 1-3-7
MARITONNO WITH MEATBALLS**, PECORINO CHEESE AND PEPPER
12

CROCCANTE DI FETA CON ANETO, MENTA E MIELE 1-7-8
CRISPY FETA CHEESE WITH DILL, MINT AND HONEY
11

TACOS CON SALMONE MARINATO E COLESLAW** 1-3-4-7-10
TACOS WITH MARINATED SALMON** AND COLESLAW
12

TARTARE DI TONNO* CON CHUTNEY DI MANGO, PEPE ROSA E RUGHETTA 4
TUNA* TARTARE WITH MANGO CHUTNEY, PINK PEPPER AND ROCKET
14

ROLL DI TONNO*, AVOCADO, COLESLAW E SALSA UNAGI 1-4-6-7
TUNA* ROLL WITH AVOCADO, COLESLAW AND UNAGI SAUCE
13

ROLL CON TARTARE DI SALMONE, CREAM CHEESE, ERBA CIPOLLINA E TOBIKO,
SALSA TERIYAKI, MAIONESE PICCANTE E MANDORLE** 1-3-4-6-7
SALMON** TARTARE ROLL, CREAM CHEESE, CHIVES, TOBIKO, TERIYAKI, SPICY MAYO AND ALMONDS
13

**ROLL DI GAMBERO* CROCCANTE, CETRIOLO, MAIONESE WASABI,
TARTARE DI GAMBERO* ROSSO E PASSION FRUIT** 2-3-6
CRISPY SHRIMP* ROLL, CUCUMBER, WASABI MAYO, RED SHRIMP* TARTARE AND PASSION FRUIT
14

ZEPPOLE* CON ALGHE E MAIONESE ALLA PAPRIKA 1-3-7
ZEPPOLE* WITH SEAWEED AND MAYO PAPRIKA
8

VERDURE PASTELLATE* CON MAIONESE SRIRACHA 1-3-7
FRIED VEGETABLES* WITH MAYO SRIRACHA
8

PATATE* FRITTE CON SALSA AGRODOLCE 1-3-5-6-8
FRENCH FRIES* WITH SWEET -AND- SOUR SAUCE
8



SIGNATURE COCKTAILS

BY DANIELE ZANDRI

SOUR ROYALE 14

LIMONE, ZUCCHERO, ALBUME, COGNAC, VINO ROSSO

SOFT NEGRONI 14

GIN AL PRUGNOLO SELVATICO, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI BITTER

NUTS ESPRESSO 14

ESPRESSO, AGAVE, FRANGELICO, D.O.M. BENEDECTINE, TEQUILA

AMALFI ICED-TEA 14

LIME, ZUCCHERO, ITALICUS, RUM BIANCO, GIN, VODKA, TEQUILA, CHINOTTO

SICILIAN AMARO 14

LIMONE, SALVIA, COINTREAU, AMARO SICILIANO

FANCY FIZZ 14

LIME, LAVANDA, ALBUME, PISCO, LILLET BLANC, TONICA ALL'IBISCO, BITTER

ANTÈLA MOJITO 14

LIME, ZENZERO, LIQUORE ALLA MENTA, VODKA, SODA

SWEET SLING 14

LIMONE, CIOCCOLATO BIANCO, THÈ NERO, BLENDED SCOTCH, SODA

PER COCKTAILS INTERNAZIONALI CHIEDERE AL NOSTRO STAFF 12

FOR INTERNATIONAL COCKTAILS ASK TO OUR STAFF

DRINK CON CHAMPAGNE 18

BOLLICINE - SPARKLING WINE

PROSECCO VALDOBBIADENE VALDO CUVÉE DEL FONDATORE	9	25
FRANCIACORTA BRUT RONCO CALINO	14	53
ALTA LANGA CUVEE AURORA ROSÈ	15	55

VINO BIANCO - WHITE WINE

COLTERENZIO CHARDONNAY 83	11	40
TASCA D'ALMERITA BUONSENNO CATARRATTO	9	30
PETRA BELVENTO VERMENTINO	9	26

VINO ROSATO - ROSÉ WINE

MESA ROSA GRANDE CARIGNANO	9	35
CÀ MAIOL ROSERI	10	36

VINO ROSSO - RED WINE

TASCA D'ALMERITA LAMURI NERO D'AVOLA	9	30
LAMOLE DE LAMOLE MAGGIOLO CHIANTI CLASSICO	12	50
COLTERENZIO PINOT NERO ST. DANIEL	11	45
PETRA HEBO CABERNET SAUVIGNON MERLOT SAN GIOVESE	9	34
MESA BUIO CARIGNANO	9	35

BAR

SOFT DRINKS 7

BIRRA - BEER (MORETTI, HEINEKEN, ICHNUSA) 8

CAFFE - COFFEE 3

CAPPUCCINO 4

THE CALDO - HOT TEA 4

SUCCHI DI FRUTTA - FRUIT JUICE 7

ACQUA - WATER 4

ACQUA POTABILE TRATTATA - TREATED DRINKING WATER

MOCKTAILS

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

SPRITZ ANALCOLICO 11

AMARENA, CRODINO, BITTER BIANCO

JASMINE 11

THÈ VERDE, GELSOMINO, LIME, SUCCO DI MELA VERDE



TEQUILA - MEZCAL

CASAMIGOS ANEJO	18
CASAMIGOS BLANCO	13
MEZCAL ILLIEGAL JOVEN	15

VODKA

BELVEDERE	13
BELUGA	11
GREY GOOSE PURE	12
TITO'S	11

RUM

APPLETON 21 Y.O.	27
DEMERARA ELDORADO 12 Y.O.	13
DON PAPA BAROKO	13
ZACAPA 23 Y.O.	20

GIN

ETSU	12
GIN MARE 42,7% ABV	11
HENDRICK'S 44% ABV	11
MONKEY 47 DRY GIN 47% ABV	19
PIG SKIN PINK	11
PIG SKIN SILVER	11
ROKU 43% ABV	13
TANQUERAY NO. TEN 47,3% ABV	13

WHISKY

BULLEIT RYE	11
HIBIKI HARMONY	30
JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	14
LAPHROAIG 10 Y.O.	13
MACALLAN 12 Y.O.	27
MAKER'S MARK	10
MONKEY SHOULDER	11
NIKKA MIYAGIKO	20
TULLAMORE DEW	11

COGNAC

HENNESSY VS	12
HENNESSY XO	43
MARTEL CORDON BLEU	32
MARTEL VS	16

GRAPPA

BERTA BIMBA BIANCA	12
BERTA ROCCANIVO BARBERA BARRIQUE	23
GRAPPA DUCA ENRICO	12

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine
I piatti contrassegnati con (* *) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco
Dishes marked with () are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin*
*Dishes marked with (**) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site*

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS (REG.1169/2011)

- 1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - *(i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.*
- 2



CROSTACEI - CRUSTACEANS
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 3



UOVA - EGG
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 4



PESCE - FISH
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - *and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.*
- 5



ARACHIDI - PEANUTS
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 6



SOIA - SOYA
e prodotti derivati - *and derived products*
- 7



LATTE - MILK
e prodotti derivati, incluso lattosio - *and derived products, including lactose*
- 8



FRUTTA A GUSCIO - NUTS
cioè **mandorle** (*amygdalus con immis l.*), **noccioline** (*corylus avellana*), **noccioline comuni** (*juglans regia*), **noccioline di Anacardio** (*anacardium occidentale*), **noccioline di pecan** (*carya illinoensis (Wangenh.) k. koch*), **noccioline del Brasile** (*bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*pistacia vera*), **noccioline del Queensland** (*macadamia ternifolia*) **e prodotti derivati.** - *I.E., almonds (amygdalus con immis l.), hazelnuts (Corylus avellana), common nuts (juglans regia), cashew nuts (western anacardium), pecans (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), Brazil nuts (bertholletia excelsa), pistachios (pistacia vera), Queensland nuts (macadamia ternifolia) and derived products.*
- 9



SEDANO - CELERY
e prodotti derivati - *and derived products*
- 10



SENAPE - MUSTARD
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 11



Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - *in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.*
- 13



LUPINI - LUPINS
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 14



MOLLUSCHI - MOLLUSCS
e prodotti derivati - *and derived products.*

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI
Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER
The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



Chef Natale Giunta

Le nostre Insalate - Our Salads

Rucola, anguria, feta, more, mandorle
Rocket salad, watermelon, feta cheese, blackberries, almonds
15

7-8

Spinacino, prosciutto crudo, parmigiano, noci, senape antica
Baby spinach, cured ham, parmesan, walnuts, whole grain mustard
16

7-8-10

Songino, salmone affumicato, cetrioli, mango, semi di lino
Songino salad, smoked salmon, cucumbers, mango, flax seeds
16

4

I nostri buns - Our buns

Hamburger di manzo, insalata, pomodoro, cipolla brasata, bacon, crema di pecorino, tartufo**
Beef burger**, lettuce, fresh tomato, braised onion, bacon, pecorino cream, truffle
18

1-7

Pane nero, polpo rosticciato, nduja, stracciatella, pomodoro secco, cicoria
Black bread, roasted octopus, salami nduja, stracciatella cheese, dried tomato, chicory
19

1-7-14

Hamburger vegetariano*, hummus di piselli, feta, pomodoro e lattuga
Vegetarian burger*, pea hummus, feta cheese, fresh tomato and lettuce
17

1-7

Gli Antipasti - The Appetizers

Carpaccio di manzo, zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo estivo
Beef carpaccio, zucchini, parmesan fondue, summer truffle
20

7-12

Tartare di gambero rosso *
Red prawn* tartare
25

2-4-14

Mozzarella di bufala, barbabietola, arancia, aneto, lamponi
Buffalo mozzarella, beetroot, orange, dill, raspberries
18

7

I Primi - First Course

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone e caviale

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon and caviar*

1-2-3-7

25

Spaghetto con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

Spaghetto with coconut milk scented by lemon, olive crumble, toasted hazelnuts

1-8

20

Calamarata ragù di agnello, cicoria, polvere di limone**

*Calamarata with lamb** ragù, chicory, lemon powder*

1-9

22

La tradizione romana

The Roman tradition

17

A vostra scelta - Your choice of

Carbonara *guanciale bacon, eggs, pecorino cheese*

1-3-7

Cacio e Pepe *pecorino cheese, black pepper*

1-7

Gricia *guanciale bacon, pecorino cheese, black pepper*

1-7

Amatriciana *guanciale bacon, tomato, pecorino cheese*

1-7

I Secondi - Main course

Salmone, barbabietola, arancia azotata, zucchine**

*Salmon**, beetroot, nitrogen-infused orange, zucchini*

4

22

Filetto di manzo, cicoria, baby carote

Beef fillet, chicory, baby carrots

25

Uova pochè, asparagi, tartufo estivo

Poached eggs, asparagus, summer truffle

3-12

20



I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate
Grilled Vegetables

12

Verdure a foglia ripassate
Sautéed leafy greens

8

Patate al forno
Baked Potatoes

8

Beverage

Soft drinks 7

Birra - Beer (Moretti, Heineken, Ichnusa) 8

Caffè - Coffee 3

Cappuccino 4

The caldo - Hot Tea 4

Succhi di frutta - Fruit juice 7

Spremuta arancia - Fresh squeezed orange juice 8

Acqua - Water 4

ACQUA POTABILE TRATTATA - TREATED DRINKING WATER

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (* *) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with () are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin*

*Dishes marked with (***) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site*

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS (REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (*i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains*) and derived products.
- 2**  **CROSTACEI - CRUSTACEANS**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 3**  **UOVA - EGG**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 4**  **PESCE - FISH**
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - *and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.*
- 5**  **ARACHIDI - PEANUTS**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 6**  **SOIA - SOYA**
e prodotti derivati - *and derived products*
- 7**  **LATTE - MILK**
e prodotti derivati, incluso lattosio - *and derived products, including lactose*
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO - NUTS**
cioè **mandorle** (*amygdalus con immis L.*), **noccioline** (*corylus avellana*), **nocci comuni** (*juglans regia*), **nocci di Anacardio** (*anacardium occidentale*), **nocci di pecan** (*carya illinoensis* (Wangenh.) k. koch), **nocci del Brasile** (*bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*pistacia vera*), **nocci del Queensland** (*macadamia ternifolia*) **e prodotti derivati.** - *I.E., almonds* (*amygdalus con immis L.*), **hazelnuts** (*Corylus avellana*), **common nuts** (*juglans regia*), **cashew nuts** (*western anacardium*), **pecans** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (*bertholletia excelsa*), **pistachios** (*pistacia vera*), **Queensland nuts** (*macadamia ternifolia*) and **derived products.**
- 9**  **SEDANO - CELERY**
e prodotti derivati - *and derived products*
- 10**  **SENAPE - MUSTARD**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 11**  Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so₂. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so₂.
- 13**  **LUPINI - LUPINS**
e prodotti derivati - *and derived products.*
- 14**  **MOLLUSCHI - MOLLUSCS**
e prodotti derivati - *and derived products.*

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.



Chef Natale Giunta

Le nostre proposte degustative sono scelte dallo Chef e servite in cinque portate
Our tasting menus are curated by Chef and served in five courses

Degustazione Prati

Vegetariano - Vegetarian

€ 80

Degustazione Borgo

Carne - Meat

€ 100

Degustazione della Vittoria

Pesce - Fish

€ 100



I Crudi dello Chef - Chef's Crudités

Crudo - Crudités

Scampi*, Gambero rosso*, Ostriche, con tris di tartare (tonno*, salmone ed spigola)

Scampi, Red Prawns*, Oysters, with a trio of tartare (tuna*, salmon and sea bass)*

2,4,I4

25 per 1 persona (1 pezzo ciascuno) - *for 1 person - 1 piece each*

60 per 2 persone (4 pezzi ciascuno)- *for 2 person - 4 pieces each*

Tartare di gambero rosso* - Red prawn* tartare

2,4,I4

25

Tartare di tonno* - Tuna* tartare

2,4,I4

20

Tartare di salmone e avocado - Salmone** tartare with avocado**

2,4,I4

20

Ostrica fin de clair- Fin de clair Oyster

2,4,I4

5 al pezzo - *for piece*

Servizio Pane & Olio a persona - *Bread service with extra virgin olive oil* **2**



Gli Antipasti - Appetizers

Capasanta*, melone cantalupo, acqua di pomodoro, olio al peperoncino

Scallop, cantaloupe melon, tomato water, chili oil*

4,9,12,13,14

22

Tataki di tonno*, pomodoro piccante, maionese al limoncello, chips di alga di mare, salsa di soia

Tuna tataki, spicy tomato, limoncello mayo, seaweed chips, soy sauce*

1,3,4,6,9

20

Carpaccio di manzo, zucchine, fonduta di parmigiano, tartufo estivo

Beef carpaccio, zucchini, parmesan fondue, summer truffle

7,12

20

Carpaccio di gambero*, guacamole, mandorle, semi di lino

Prawn carpaccio, guacamole, almonds, flaxseeds*

2,8

24

Mozzarella di bufala, barbabietola, arancia, aneto, lamponi

Buffalo mozzarella, beetroot, orange, dill, raspberries

7

18



I Primi - First Courses

Spaghettone con gambero rosso*, burro salato, limone e caviale

1,2,3,7

Spaghettone with red prawn, salted butter, lemon and caviar*

25

Spaghetto con latte di cocco al limone, crumble di olive, nocciole tostate

1,8

Spaghetto with coconut milk scented by lemon, olive crumble, toasted hazelnuts

20

Risotto con gambero rosso crudo*, ricci, lime

2,4,7,9,13,14

Risotto with raw red prawn, sea urchins, lime*

26

Ravioli di coniglio, funghi cardoncelli, crema di patate al finocchietto, cipolla in agrodolce, tartufo

1,3,7,9,12

Rabbit ravioli, cardoncelli mushroom, potato cream with wild fennel, sweet and sour onion, truffle

22

Calamarata ragù di agnello**, cicoria, polvere di limone

1,9,12

*Calamarata with lamb** ragù, chicory, lemon powder*

22



I Secondi - Main Courses

Spigola**, funghi, scalogno
*Sea bass***, mushrooms, shallot
4,7
26

Salmone**, barbabietola, arancia azotata, zucchine
*Salmon***, beetroot, nitrogen-infused orange, zucchini
4
22

Agnello**, lardo di colonnata, carote, jus di manzo
*Lamb***, colonnata lard, carrots, beef jus
7,12
23

Filetto di manzo, melanzana alla brace, funghi, tartufo fresco
Beef fillet, grilled aubergine, mushrooms, fresh truffle
7,12
25

Uova pochè, asparagi, tartufo estivo
Poached eggs, asparagus, summer truffle
3,12
20

I Contorni - Side Dishes

Verdure grigliate
Grilled Vegetables
12

Verdure a foglia ripassate
Sautéed leafy greens
8

Patate al forno
Baked Potatoes
8

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime fresche ed abbattute in loco

Dishes marked with (*) are prepared using ingredients that were frozen or deep-frozen at the origin

Dishes marked with (**) are prepared using fresh ingredients that have been blast-chilled on site

ELENCO ALLERGENI - LIST OF ALLERGENS

(REG.1169/2011)

- 1**  **CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati - (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains) and derived products.
- 2**  **CROSTACEI - CRUSTACEANS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 3**  **UOVA - EGG**
e prodotti derivati - and derived products.
- 4**  **PESCE - FISH**
e prodotti derivati, **tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino - and derived products, except: gelatin or isinglass used as clarifying in beer and wine.
- 5**  **ARACHIDI - PEANUTS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 6**  **SOIA - SOYA**
e prodotti derivati - and derived products
- 7**  **LATTE - MILK**
e prodotti derivati, incluso lattosio - and derived products, including lactose
- 8**  **FRUTTA A GUSCIO - NUTS**
cioè **mandorle** (amygdalus con immis l.), **nocciole** (corylus avellana), **noci comuni** (juglans regia), **noci di Anacardio** (anacardium occidentale), **noci di pecan** (carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **noci del Brasile** (bertholletia excelsa), **pistacchi** (pistacia vera), **noci del Queensland** (macadamia ternifolia) **e prodotti derivati.** - I.E., **almonds** (amygdalus con immis l.), **hazelnuts** (Corylus avellana), **common nuts** (juglans regia), **cashew nuts** (western anacardium), **pecans** (Carya illinoensis (Wangenh.) k. koch), **Brazil nuts** (bertholletia excelsa), **pistachios** (pistacia vera), **Queensland nuts** (macadamia ternifolia) and derived products.
- 9**  **SEDANO - CELERY**
e prodotti derivati - and derived products
- 10**  **SENAPE - MUSTARD**
e prodotti derivati - and derived products.
- 11**  Semi di **SESAMO - SESAME seeds**
e prodotti derivati - and derived products.
- 12**  **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES**
in concentrazioni **superiori a 10 mg/kg o 10 mg/1** espressi come so2. - in concentrations greater than 10 mg/kg or 10 mg/1 expressed as so2.
- 13**  **LUPINI - LUPINS**
e prodotti derivati - and derived products.
- 14**  **MOLLUSCHI - MOLLUSCS**
e prodotti derivati - and derived products.

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER OR ON THE ALLERGEN REGISTER

The internal production is artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of allergen traces in the finished products, even when not provided in the recipe. The staff is available for more information.