

Pizzeria Ferreri

* * * * *

Coperto

Coperto

Aggiungilo al tuo primo ordine

Prezzo

2,00€

FOOD

Antipasti

Fritto napoletano

zeppolina, crocchè, arancino, frittatine, patatine

Prezzo 3,00€

Tris di frittatine

frittatina alla bolognese - frittatina classica - frittatina mortadella e pistacchio

Prezzo 7,00€

Tris di montanare

montanarine doppia cottura con ragù e polpette - genovese- mortadella, ricotta e granella di pistacchio

Prezzo 7,00€

Crocchè

crocchè di patate con provola e salame

Prezzo 2,00€

Arancino



Prezzo 2,00€

Frittatina Mortadella e Pistacchio

Prezzo 3,00€

Frittatina alla Bolognese

Prezzo 3,00€

Patatine Fritte



Patatine fritte

Prezzo 3,00€

Salsiccia e patatine chips

Prezzo 4,00€

Würstel e patatine chips

Prezzo 4,00€

Antipasti senza glutine

Fritto Napoletano Senza Glutine

Prezzo 5,00€

Tris di Frittatine Senza Glutine

Prezzo 9,00€

Tris di montanare Senza Glutine

ragù e polpette - genovese- mortadella, ricotta e granella di pistacchio

Prezzo 9,00€

Frittatina classica Senza Glutine

bucatini, piselli, besciamella, prosciutto cotto

Prezzo 4,00€

Crocchè Senza Glutine

crocchè di patate con provola e salame

Prezzo 3,00€

Arancino classico Senza Glutine

riso, carne macinata, pomodoro, piselli

Prezzo 4,00€

Frittatina Mortadella e Pistacchio Senza Glutine

Prezzo 4,00€

Frittatina alla Bolognese Senza Glutine

Prezzo 4,00€

Patatine Fritte Senza Glutine

Patatine fritte senza glutine

Prezzo 3,00€

Salsiccia e patatine chips Senza Glutine

Prezzo 5,00€

Würstel e patatine chips Senza Glutine

Prezzo 5,00€

Pizze classiche

Margherita

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 4,50€

MARGHERITA CON PROVOLA

Prezzo 5,50€

Marinara

pomodoro san marzano DOP, aglio e origano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 4,00€

Provola e Pepe

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, pepe nero, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 5,50€

Diavola

pomodoro san marzano DOP, salame napoli, fior di latte del Matese, peperoncino, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Capricciosa

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, carciofini, funghi, prosciutto cotto, salame napoli, olive nere, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 7,00€

Filetto

bianca con pomodori datterini, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Mimosa

panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 7,00€

Americana

würstel, patatine fritte, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Pizza crochè

panna, crochè sbriciolato, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Quattro stagioni

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, salame napoli, olive, carciofini, funghi, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 7,00€

Quattro formaggi

gorgonzola, all'uscita condita con provolone del monaco, scaglie di caciocotta e fonduta di pecorino romano, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Carrettiera

salsiccia di maialino nero, friarielli, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo 8,00€

Zingara

crudo di parma, rucola, scaglie di parmigiano reggiano DOP, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo 7,00€

Chef

panna, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, funghi, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

7,00€

Prosciutto e funghi

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, funghi, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

7,00€

Siciliana

melenzane a funghetto, provola affumicata di agerola, pomodoro san marzano DOP, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

8,00€

Bufalina

pomodoro, all'uscita mozzarella di bufala, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo

8,00€

Ortolana

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, verdure miste, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

7,00€

Pizze classiche senza glutine

Margherita senza glutine

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Marinara senza glutine

pomodoro san marzano DOP, aglio e origano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Diavola senza glutine

pomodoro san marzano DOP, salame napoli, fior di latte del Matese, peperoncino, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 7,00€

Capricciosa senza glutine

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, carciofini, funghi, prosciutto cotto, salame napoli, olive nere, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Filetto senza glutine

bianca con pomodori datterini, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 7,00€

Mimosa senza glutine

panna, prosciutto cotto, mais, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Americana senza glutine

würstel, patatine fritte, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Pizza croccò senza glutine

panna, croccò sbriciolato, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Quattro stagioni senza glutine

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, salame napoli, olive, carciofini, funghi, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Quattro formaggi senza glutine

gorgonzola, all'uscita condita con provolone del monaco, scaglie di cacioricotta e fonduta di pecorino romano, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Carrettiera senza glutine

salsiccia di maialino nero, friarielli, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo 10,00€

Zingara senza glutine

crudo di parma, rucola, scaglie di parmigiano reggiano DOP, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo 9,00€

Chef senza glutine

panna, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, funghi, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Prosciutto e funghi senza glutine

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, prosciutto cotto, funghi, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

9,00€

Ortolana senza glutine

pomodoro san marzano DOP, fior di latte del Matese, verdure miste, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

9,00€

Pizze speciali

New York City

Cornicione ripieno di Cheddar, Pulled pork, patate al forno, provola di agerola, bacon croccante, all'uscita fondata di cheddar

Prezzo 9,00€

Vesuvio

Base di pesto di basilico, datterino rosso, datterino giallo, salame napoli, provola di agerola 100% latte italiano, stracciata di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico

Prezzo 10,00€

Porcina

porchetta romana di ariccia, Crema di Porcini, provola di Agerola, salsiccia di maialino nero, all'uscita fondata di grana, olio extravergine d'oliva, basilico fresco nero, patate al forno, parmigiano reggiano DOP, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Don pietro

pomodoro san marzano DOP, origano, aglio, acciughe, olive nere, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Desiderata

mortadella, crema di pistacchio di bronte DOP, granella di pistacchio, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

La domenica a tavola

parmigiana di melanzana come da tradizione napoletana, polpettine, provola di agerola, fondata di grana, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Napoletana

ragù napoletano, provola affumicata di agerola, polpettine, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Nerano

crema di zucchini, chips di zucchini, guanciale di norcia, provola affumicata di agerola, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Zuccosa

crema di zucca, salsiccia di maialino nero casetano, scaglie di provolone del monaco, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo 8,00€

Turca

kebab di carne, patate al forno, fondata di cheddar, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Pedropizza

cornicione ripieno di bufala, salsiccia sbriciolata di maialino nero casertano, patate al forno, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Peppone

pizza a tronchetto, würstel, patatine chips, fondata di parmigiano reggiano, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 6,00€

Porcona

porchetta romana di ariccia, pepe nero, patate al forno, parmigiano reggiano DOP, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Nennella

Polpettine, Patate al Forno. Provola di Agerola, all'uscita fonduta di Parmigiano, olio extravergine d'oliva, basilico

Prezzo 8,00€

Giallo Gourmet

Crema di Datterino Giallo, all'uscita Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo, Pomodorino secco, Pecorino Romano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Zucchetto

Crema di Zucca, Pancetta tesa, Crema di funghi porcini, Fior di latte 100% latte Mattese, all'uscita scaglie di cacioricotta, basilico fresco e olio extravergine di oliva

Prezzo 9,00€

A Carcioffi'

Crema di Carciofo, Pancetta, Provola di Agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Bacon e Patate

Bacon, patate al forno, provola di agerola, all' uscita fonduta di cheddar, olio extravergine di oliva, Basilico

Prezzo 8,00€

La Ciummo

Peperoncino Verde, Salsiccia di maialino Nero, fior di latte 100% latte matese, all'uscita fonduta di parmigiano, olio extravergine di oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Porchettona

Crocchè di patate artigianale, porchetta di ariccia, provola di agerola, all'uscita con salsa samurai piccante

Prezzo 10,00€

Genovese

genovese napoletana con carne, provola affumicata di agerola, scaglie di grana, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Piennolo

pomodorini del piennolo del vesuvio DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Pizza ferreri

chiedere al cameriere (la pizza varia ogni settimana).

Prezzo 10,00€

Pizze speciali senza glutine

A Carcioffi' Senza Glutine

Crema di Carciofo, Pancetta, Provola di Agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 11,00€

Bacon e Patate senza glutine

Bacon, patate al forno, provola di agerola, all' uscita fonduta di cheddar, olio extravergine di oliva, Basilico

Prezzo 10,00€

Giallo Gourmet Senza Glutine

Crema di Datterino Giallo, all'uscita Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo, Pomodorino secco, Pecorino Romano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 12,00€

La Ciummo senza glutine

Peperoncino Verde, Salsiccia di maialino Nero, fior di latte 100% latte matese, all'uscita fonduta di parmigiano, olio extravergine di oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Nennella senza glutine

Polpettine, Patate al Forno. Provola di Agerola, all'uscita fonduta di Parmigiano, olio extravergine d'oliva, basilico

Prezzo 9,00€

New York City senza glutine

Cornicione ripieno di Cheddar, Pulled pork, patate al forno, provola di agerola, bacon croccante, all'uscita fonduta di cheddar

Prezzo 11,00€

Porchettona senza glutine

Crocchè di patate artigianale, porchetta ariccina, provola di agerola, all'uscita con salsa samurai piccante

Prezzo 12,00€

Porcina Senza Glutine

porchetta romana di ariccina, Crema di Porcini, provola di Agerola, salsiccia di maialino nero, all'uscita fonduta di grana, olio extravergine d'oliva, basilico fresco nero, patate al forno, parmigiano reggiano DOP, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Vesuvio senza glutine

Base di pesto di basilico, datterino rosso, datterino giallo, salame napoli, provola di agerola 100% latte italiano, stracciatina di bufala, olio extravergine d'oliva e basilico

Prezzo 10,00€

Zucchetta Senza glutine

Crema di Zucca, Pancetta tesa, Crema di funghi porcini, Fior di latte 100% latte Mattese, all'uscita scaglie di caciocotta, basilico fresco e olio extravergine di oliva

Prezzo 11,00€

Zuccosa senza glutine

crema di zucca, salsiccia di maialino nero casetano, scaglie di provolone del monaco, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresca

Prezzo 10,00€

Desiderata senza glutine

mortadella, crema di pistacchio di bronte DOP, granella di pistacchio, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Don Pietro senza glutine

pomodoro san marzano DOP, origano, aglio, acciughe, olive nere, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Genovese senza glutine

genovese napoletana con carne, provola affumicata di agerola, scaglie di grana, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 11,00€

La domenica a tavola senza glutine

parmigiana di melanzana come da tradizione napoletana, polpettine, provola di agerola, fonduta di grana, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Napoletana senza glutine

ragù napoletano, provola affumicata di agerola, polpettine, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 11,00€

Nerano senza glutine

crema di zucchine, chips di zucchine, guanciaie di norcia, provola affumicata di agerola, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Pedropizza senza glutine

cornicione ripieno di bufala, salsiccia sbriciolata di maialino nero casertano, patate al forno, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Peppone senza glutine

pizza a tronchetto, würstel, patatine chips, fonduta di parmigiano reggiano, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Piennolo senza glutine

pomodorini del piennolo del vesuvio DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 12,00€

Pizza ferreri senza glutine

chiedere al cameriere (la pizza varia ogni settimana).

Prezzo 12,00€

Porcona senza glutine

porchetta romana di ariccia, pepe nero, patate al forno, parmigiano reggiano DOP, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Siciliana senza glutine

melenzane a funghetto, provola affumicata di agerola, pomodoro san marzano DOP, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Pizze classiche senza glutine

Bufalina senza Glutine

Prezzo 10,00€

Provola e Pepe senza glutine

Prezzo 7,00€

Ripieni al forno

Ripieno Primavera

ripieno bianco di fior di latte del Matese (100% latte italiano), a fine cottura con pomodorini, rucola, crudo di parma, scaglie di parmigiano reggiano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

8,00€

Ripieno classico

ricotta di agerola, prosciutto cotto, salame napoli, pomodoro san marzano DOP, parmigiano reggiano DOP, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo

7,00€

Ripieno partenopeo

salsiccia di maialino nero casertano, crema di friarielli, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresca, all'uscita fondata di parmigiano reggiano DOP

Prezzo

8,00€

Ripieni al forno senza glutine

Ripieno classico senza glutine

ricotta di agerola, prosciutto cotto, salame napoli, pomodoro san marzano DOP, parmigiano reggiano DOP, fior di latte del Matese, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Ripieno partenopeo senza glutine

salsiccia di maialino nero casertano, crema di friarielli, provola di agerola, olio extravergine d'oliva, basilico fresca, all'uscita fonduta di parmigiano reggiano DOP

Prezzo 10,00€

Ripieno primavera senza glutine

ripieno bianco di fior di latte del Matese (100% latte italiano), a fine cottura con pomodorini, rucola, crudo di parma, scaglie di parmigiano reggiano, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Ripieni fritti

Fritta Completa

cicoli, ricotta, provola di agerola, pomodoro san marzano DOP, pepe

Prezzo 6,00€

Munacella

cicoli, provola di agerola, pepe, pomodorini rossi, pomodorini gialli

Prezzo 8,00€

Soffritta

soffritto napoletano, provola di agerola

Prezzo 7,00€

Doppia cottura

Montanara classica

fritta, passata al forno con pomodoro san marzano DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 7,00€

Nonna maria

fritta, passata al forno con ragù napoletano, polpettine, all'uscita stracciatella di bufala, scaglie di parmigiano reggiano DOP, extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Pistacchiosa

fritta, passata al forno fior di latte del Matese, pesto di pistacchio, stracciatella di bufala, granella di pistacchio di bronte, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 8,00€

Doppia cottura senza glutine

Montanara classica senza glutine

fritta, passata al forno con pomodoro san marzano DOP, mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 9,00€

Nonna maria senza glutine

fritta, passata al forno con ragù napoletano, polpettine, all'uscita stracciatella di bufala, scaglie di parmigiano reggiano DOP, extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Pistacchiosa senza glutine

fritta, passata al forno fior di latte del Matese, pesto di pistacchio, stracciatella di bufala, granella di pistacchio di bronte, olio extravergine d'oliva, basilico fresco

Prezzo 10,00€

Pizze a metro

METRO 4 STAGIONI

Prezzo 21,00€

METRO BIGUSTO A PIACERE

Bisogna scrivere nelle note che gusto si vuole

Prezzo 20,00€

METRO CAPRICCIOSA

Prezzo 19,00€

METRO CARRETTIERA

Prezzo 22,00€

METRO CHEF

Prezzo 21,00€

METRO CROCCHÈ

Prezzo 20,00€

METRO DIAVOLA

Prezzo 18,00€

METRO FILETTO

Prezzo 18,00€

METRO MARGHERITA

Prezzo 12,00€

METRO MARINARA

Prezzo 12,00€

METRO METÀ MARGHERITA, METÀ A PIACERE

Bisogna scrivere nelle note che gusto si vuole per la metà a piacere

Prezzo 16,00€

METRO MIMOSA

Prezzo 21,00€

METRO ORTOLANA

Prezzo 21,00€

METRO PROSCIUTTO E FUNGHI

Prezzo 21,00€

METRO WUSTEL E PATATINE

Prezzo 19,00€

METRO ZINGARA

Prezzo 21,00€

Dolci

Cip Ciok

Gelato al cioccolato

Prezzo 4,00€

Coppa Spagnola

Gelato alla panna variegato all'amarena e decorato con ciliegina amarenate

Prezzo 4,00€

Coppa Tiramisù GLUTEEN FREE

Crema al mascarpone e pan di Spagna con inzuppatura al caffè

Prezzo 6,00€

Coppa frutti di bosco GLUTEEN FREE

Mousse alla panna con frutti di bosco

Prezzo 6,00€

Cremoso al Cioccolato

Pan di spagna al cacao con crema al cioccolato e con cuore di cioccolato fondente con cacao monorigine di Santo Domingo. Decorato con scaglie di cioccolato

Prezzo 4,00€

Cremoso al Pistacchio

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, con un cuore al pistacchio, decorato con riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchio

Prezzo 4,00€

Crocante all'Amarena

Dessert semifreddo con crema alla nocciola, cuore morbido al cioccolato, decorato con mandorle caramellate

Prezzo 4,00€

Delizia a Limone

Cupole di Pan di Spagna racite e ricoperte con crema al limone

Prezzo 4,00€

Flute al Limoncello

Gelato al limone con variegatura al limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani

Prezzo 4,00€

Tiramisù

Crema al mascarpone e savoiardi con inzuppatura al caffè

Prezzo 4,00€

Dolci

Pizza con Nutella

Prezzo 6,00€

Pizza con Nutella Senza Glutine

Prezzo 7,00€

DRINKS

Birre senza glutine

Brunehaut triple 33 cl.

senza glutine

Prezzo 4,50€

Daura Marzen Senza Glutine

Prezzo 4,00€

Daura Senza Glutine

Prezzo 4,00€

Birre

N' Artigiano Ambrata

Prezzo 5,50€

N' Artigiano Bianca

Prezzo 5,00€

N' Artigiano Doppio Malto

Prezzo 5,00€

N' Artigiano Oro

Prezzo 5,00€

N' Artigiano Rossa

Prezzo 5,00€

Birre senza glutine

N' Artigiano Senza Glutine

Prezzo

5,50€

Vini

Vino Bianco

Prezzo 8,00€

Vino rosso

Prezzo 8,00€

Vino bianco della casa (calice)

Prezzo 2,50€

Vino rosso della casa (calice)

Prezzo 2,50€

Bibite

Acqua frizzante 75 cl.

Prezzo 1,50€

Acqua naturale 75 cl.

Prezzo 1,50€

Coca cola 33 cl.

Prezzo 2,00€

Coca cola zero 33 cl.

Prezzo 2,00€

Fanta 33 cl.

Prezzo 2,00€

Sprite 33 cl.

Prezzo 2,00€

Amari

Amaro del capo

Prezzo

2,50€

Caffè

Caffè

Prezzo

1,00€

Birre

Corona 33 cl.

Prezzo 3,00€

Heineken 33 cl.

Prezzo 2,50€

Nastro azzurro 33 cl.

Prezzo 3,00€

Peroni 33 cl.

Prezzo 2,00€

Tennent's 33 cl.

Prezzo 3,50€

Allergeni

-  Glutine
-  Lattosio
-  Frutta a guscio
-  Uova
-  Pesce
-  Arachidi
-  Soia
-  Crostacei
-  Sedano
-  Senape
-  Sesamo
-  Solfiti
-  Lupini
-  Molluschi

**According to the 1169/2011 regulation, known as the Food Information Law (Allergens), since December, 2014, every food operator is obliged to report on the allergens present in its products through a system that allows them to be clearly identified.*