

MATAHARI | MATAHARI | MATAHARI | MATAHARI



HARI | MATAHARI | MATAHARI | MATAHARI

❧ STUZZICHINI ❧

| | |
|---|---|
| Misto caldo | <i>(per uno)</i> € 5,00 <i>(per due)</i> € 9,00 |
| fritturina di crocchette miste , patatine fresche, panelline, mozzarella in carrozza, bruschetta alla romana | |
| Barchetta di patatine | € 4,00 |
| patate fresche selezionate dall'azienda, fritte in olio di semi di girasole a 180° | |
| Crocchette fresche assortite | € 5,00 |
| crocchette di patate, di latte, agli spinaci | |
| Boccone del buttero | € 5,00 |
| tocchetti di prosciutto crudo, speck, salame, bresaola, olive nere con peperoncino a scaglie | |
| Bruschetta al datterino | € 3,00 |
| fette di pane integrale BIO della casa con pomodorino datterino, olio evo BIO, aglio, basilico | |
| Mozzarella in carrozza | € 5,00 |
| 4 triangolini di pancarrè panati e fritti con mozzarella fior di latte | |
| Club Sandwiches | € 4,00 |
| pancarrè tostato, farcito con patate alla tedesca, prosciutto cotto, lattuga, pom. | |
| Tumino alla tirolese | € 6,00 |
| trancio di formaggio tuma, vestito di speck e grigliato | |
| Funghi prataioli in salsa limone | € 8,00 |
| funghi freschi insaporiti al limone con olio d'oliva extraverg. BIO e prezzemolo | |
| Mozzarella Santa Lucia | € 9,00 |
| bocconcini di mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco, basilico | |
| Cappelli di funghi Mornay | € 8,00 |
| cappelli di funghi prataioli ripieni di mollica, grana padano, uova, panna | |
| Grigliata di verdure con tumino, speck e prugne | € 10,00 |
| verdure grigliate, formaggio tuma, pane croccante, speck e prugne | |
| Tagliere di salumi nazionali selezionati | € 12,00 |
| varietà di salumi selezionati con pane croccante, olive nere condite, salsa verde | |
| Tagliere di salumi nazionali selezionati e formaggi | € 14,00 |
| varietà di salumi e formaggi selezionati accompagnati da confettura di pere allo zenzero | |

Servizio ai tavoli incluso - Coperto € 1,50



❧ PRIMI PIATTI ❧

| | |
|---|---------|
| Tortellini alla parigina tortellini con panna fresca, prosciutto cotto, funghi, grana padano | € 12,00 |
| Ravioli norcini ravioli con panna fresca, spinaci*, burro, grana padano, noci | € 13,00 |
| Crêpe valdostana gratin crespella ripena di formaggi, prosciutto cotto, besciamella | € 12,00 |
| Gnocchetti al gorgonzola e bacon gnocchetti freschi di patate insaporiti al bacon, panna, gorgonzola, grana padano | € 12,00 |
| Gnocchetti con fonduta di formaggi gnocchetti freschi di patate, insaporiti con fonduta di emmental, grana padano, taleggio, fontina, poco gorgonzola | € 12,00 |
| Schiaffoni alla moda mezze maniche con pesto alla genovese, pistacchi, grana padano, ragù di salsiccia | € 10,00 |
| Pappardelle al ragù di cinghiale pappardelle di sfoglia di pasta saltate in padella con ragù di polpa di cinghiale | € 14,00 |
| Tagliolini alla viennese tagliolini con burro, olio extrav. d'oliva, speck, funghi freschi, brandy, panna, grana padano | € 12,00 |
| Tagliatelle ai porcini tagliatelle di sfoglia di pasta saltate in padella con olio di aglio, funghi porcini* (boletus edulis), prezzemolo | € 14,00 |
| Paccheri alla madonita paccheri con ragù al finocchietto, salsiccia fresca, ricotta, funghi, grana padano | € 12,00 |
| Fettuccine Matahari fettuccine con panna, salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi freschi, melanzane, grana padano, basilico | € 10,00 |
| Spaghetti alla carbonara spaghetti con guanciale di suino nero, panna, uova, pepe, grana padano | € 10,00 |
| Risotto alla trevisana riso con burro, speck, radicchio, panna, grana padano | € 10,00 |
| Risotto al limone e pistacchi riso con burro, succo di limone, pistacchi, panna, grana padano | € 10,00 |
| Risotto pere gorgonzola e noci riso con burro, pere decane, gorgonzola, noci | € 10,00 |
| Risotto guanciale e castagne riso con burro, guanciale di suino nero, castagne, pecorino, vino bianco, olio evo, grana padano | € 10,00 |



🌀 STEAK HOUSE 🌀

| | |
|--|--------------------|
| Châteaubriand al pepe nero | € 36,00 |
| filetto di manzo (500 gr), grigliato ad alta temperatura, servito con pepe nero in grani, accompagnato da patatine fritte, crocchette e salsa chateau | |
| Châteaubriand Filet Mignon al pepe nero | € 20,00 |
| filetto di manzo (280 gr), grigliato ad alta temperatura, servito con pepe nero in grani, accompagnato da patatine fritte, crocchette e salsa chateau | |
| Tagliata di manzo WAGYULEM tipo Kobe | etto € 9,00 |
| strip steak di WAGYU grigliato, servito su tagliere con rucola e cialda di parmigiano , un filo di aceto di Modena | |
| Bistecca di Chianina scottona con osso | etto € 6,00 |
| bistecca di lombata di chianina con osso (min. 600 gr) | |
| Bistecca di Chianina scottona senza osso | etto € 7,00 |
| bistecca di costata di chianina senza osso | |
| Black Angus scotch steak con osso | etto € 6,00 |
| bistecca di lombata di black angus di Aberdeen con osso (min 600 gr) | |
| Black Angus scotch steak senza osso | etto € 7,00 |
| bistecca di costata di black angus di Aberdeen senza osso | |
| Bistecca alla Fiorentina T-bone | etto € 6,00 |
| bistecca di lombata di manzo nazionale con osso (min. 600 gr) | |
| Costata alla Fiorentina con osso | etto € 5,00 |
| costata di lombata di manzo nazionale con osso (min. 600 gr) | |
| Rump beef steak | etto € 5,00 |
| bistecca sirloin di manzo senza osso | |
| Tomahawk irish prime | etto € 7,00 |
| costata di manzo irlandese con osso a forma d'ascia | |
| Tagliata di filetto di manzo | € 20,00 |
| filetto di manzo (250 gr) grigliato e tagliato a fettine, servito su cialda di parmigiano con rucola e scaglie e contorno di patatine fritte fresche | |
| Filetto alla griglia | € 18,00 |
| filetto di manzo (250 gr), con contorno di patatine fritte fresche | |
| Bistecca di manzo senza osso | € 16,00 |
| bistecca di costata di manzo da allevamento nostrano (300 gr) senza osso | |
| Filetto di pollo alla griglia o alla milanese | € 14,00 |
| filetto di pollo Fileni allevato a terra e patatine fritte fresche | |
| Chicken Burger | € 8,00 |
| con cotoletta di pollo, lattuga, salsa chateau , e patatine fritte fresche | |
| Cheese Burger | € 10,00 |
| polpetta di manzo (200 gr), formaggio , pomodoro, lattuga, salsa chateau e patatine fritte fresche | |
| Angus Burger | € 12,00 |
| polpetta di manzo Angus (200 gr), formaggio pasta gialla , pomodoro, lattuga, salsa chateau e patatine fritte fresche, . | |
| Chicken Nuggets | € 8,00 |
| bocconcini di pollo alla milanese con patatine fresche fritte | |



❧ PIATTI D'AUTORE ❧

- Tartare di filetto di manzo** € 20,00
filetto di vitello battuto al coltello, insaporito con olio ex. d'oliva, limone, sale.
Accompagnato da **senape, tuorlo d'uovo**, cipolline tritate, cetriolini, capperi
- Carpaccio alla piemontese** € 18,00
filetto di manzo crudo affettato sottile e marinato al limone,
con olio extr. d'oliva, rucola e **scaglie di grana padano**
- Tournedos ai due pepi** € 19,50
filetto di manzo con burro, olio extr. d'oliva, brandy,
panna, pepe verde e rosa, **demi-glace**
- Tournedos alla modenese** € 19,50
filetto di manzo con burro, olio extr. d'oliva, brandy, aceto balsamico,
demi-glace, cipolline caramello
- Tournedos bourguignonne** € 19,50
filetto di manzo con **burro**, olio extr. d'oliva, brandy,
fonduta di **formaggi**, **panna**
- Tournedos ai porcini** € 22,00
filetto di manzo, olio extr. d'oliva, brandy,
funghi **prataioli** e **porcini**, **demi-glace**
- Filettini di maialino lardellato** € 16,00
due filettini di maialino nero con **bacon**, vino bianco, aromi
- Stinco fresco di maiale alla bavarese** € 15,00
stinco di maiale alla birra, cucinato al forno, con patate e crauti
- Gulash all'ungherese** € 16,00
tocchetti di reale di manza pezzata rossa con pomodoro, peperoncino,
paprika forte, cipolla, vino rosso, riso allo zafferano
- Bocconcini di pollo al curry** € 16,00
tocchetti di petto di pollo Fileni con **burro**, brandy,
panna, **curry**, **demi-glace**



❧ L'ORTO ❧

| | |
|--|----------------|
| Insalata di pollo | € 10,00 |
| pollo campese allevato a terra cotto alla griglia, posto su insalata di lattuga romana, radicchio, scaglie di grana padano , scaglie di mandorle | |
| Grigliata di verdure | € 8,00 |
| radicchio, patate, pomodoro, melanzane, carote, zucchine, funghi, porri, cotti alla brace e serviti con un filo di olio extravergine d'oliva BIO, prezzemolo | |
| Misticanza | € 4,50 |
| foglie di lattuga romana, radicchio, indivia, rucola | |
| Insalata mista | € 6,00 |
| insalata di lattuga romana, pomodoro, carote, radicchio, da condire a piacimento a tavola | |
| Insalata alla moda | € 7,00 |
| ciliegini e/o datterini con radicchio e scaglie di grana padano | |
| Insalata caprese | € 9,00 |
| bocconcini di mozzarella di bufala DOP, con pomodoro a fette e basilico | |
| Insalata con frutta e balsamico | € 8,00 |
| rucola, romana, mozzarella di bufala DOP, frutta di stagione, aceto balsamico di Modena | |
| Patate alla tedesca | € 7,00 |
| patate bollite insaporite con maionese , senape , cipolle | |
| Patate al forno | € 4,00 |
| patate fresche selezionate dall'azienda cucinate al forno con olio extravergine d'oliva BIO, cipolla, pepe, sale e rosmarino | |
| Spinaci saltati | € 6,00 |
| spinaci * saltati in padella con olio extravergine o burro , sale e pepe | |



🌀 PIZZE CLASSICHE 🌀

| | |
|---|---------|
| Margherita pomodoro, mozzarella fior di latte, origano | € 7,00 |
| Napoli pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano | € 7,50 |
| Romana pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, origano | € 8,00 |
| Contadina pomodoro, caciocavallo , cipolla, acciughe , origano | € 8,00 |
| Diavola pomodoro, mozzarella fior di latte, salame napoli o piccante, origano | € 8,00 |
| Quattro gusti pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, würstel, carciofini, origano | € 9,00 |
| Calzone pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto | € 9,00 |
| Bufalina pomodoro, mozzarella di bufala DOP, origano | € 10,00 |
| Spagnola pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, salsiccia, origano | € 10,00 |
| Capricciosa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, würstel, olive, carciofi | € 10,00 |
| Ortolana pomodoro, mozzarella fior di latte, carote, zucchine, melanzane, peperoni, funghi, carciofi, origano | € 10,00 |
| Mareblu pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla, origano | € 10,00 |
| Parmigiana pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, grana padano , origano | € 10,00 |
| MataHari pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, würstel, ingrediente segreto | € 10,00 |
| Parma pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma, scaglie di grana padano | € 11,00 |



🌀 PIZZE SPECIALI E COVACCINI 🌀

| | |
|--|---------|
| Paesanella pomodoro, acciughe, cipolle, mollica, mozzarella fior di latte, origano | € 8,00 |
| Del Pastore pomodoro datterino, tuma, cipolla, acciughe, origano | € 9,00 |
| Conca d'oro pom., mozz. di bufala DOP insaporita al limone verdello di Sicilia con scorza gratt. | € 10,00 |
| Pesto e Noci salsa di pomodoro e pesto genovese insieme, mozzarella fior di latte, noci, pomodorini, scaglie di grana padano | € 10,00 |
| Divina Greta pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci, funghi, grana padano, origano | € 10,00 |
| Ciliegina pomodorini, mozzarella di bufala, rucola, scaglie di grana padano | € 10,00 |
| 4 Formaggi mozzarella, pomodoro, fontina, emmental, provola, origano | € 11,00 |
| Trevisana mozz. fiordilatte, radicchio trevisano, speck, scamorza affumicata | € 11,00 |
| Valtellinese pizza bianca, mozz. fiordilatte, bresaola della valtellina, rughetta, scaglie di grana | € 11,00 |
| Pizza del Cuore ♥ salsa con pesto di pistacchi, mozzarella fior di latte, pomodoro datterini, granella di pistacchio, peperoncino | € 9,00 |
| Pizza Gran Biscotto pomodorini, mozzarella bufala DOP, prosciutto cotto Gran Biscotto | € 11,00 |
| Covaccino emiliano pizza bianca con prosciutto cotto, maionese, pomodoro a fette | € 9,00 |
| Covaccino alla boscaiola pizza bianca con pomodoro a fette, funghi, aglio e olio e.v. d'oliva BIO, sale e pepe | € 9,00 |
| Covaccino al crudo e mozzarella pizza bianca con crudo di Parma e mozzarella fior di latte | € 11,00 |
| Covaccino Salmon Fjord pizza bianca integrale, passata di pomodoro giallo, pomodorino rosso, salmone norvegese affumicato, mandorle croccanti, valeriana, granella di pistacchio | € 15,00 |

♥ 1 € verrà devoluto ad associazioni umanitarie



🌀 PIZZE GOURMET 🌀

| | |
|---|---------|
| Margherita Sbagliata | € 10,00 |
| pizza bianca con fiordilatte, striature di pesto al basilico fresco, pomodoro San Marzano, olio evo BIO | |
| Bill | € 10,00 |
| salsa agli spinaci*, mozz. di bufala, cotto Rovagnati funghi freschi, scaglie di grana gratinate, olio evo BIO | |
| Bella Napoli | € 10,00 |
| mozzarella di bufala DOP, pomodorino rustico San Marzano, basilico, olio evo BIO | |
| Baaria (sfincione bianco) | € 12,00 |
| primosale, acciughe, cipolla bianca, mollica fresca, caciocavallo, ricotta BIO, olio evo BIO | |
| Mammolo | € 13,00 |
| mozz. bufala, funghi cremini, prataioli, porcini*, rughetta, scaglie di grana padano, olio evo BIO | |
| Vajuncella | € 10,00 |
| pizza bianca con mozzarella fior di latte, pomodoro secco, cime di rapa, salsiccia, datterino all'uscita, poca paprika affumicata | |
| Belice | € 12,00 |
| mozz. fiordilatte, vastedda del Belice, coppa di suino nero dei Nebrodi, punte di asparagi, mandorle, pepe rosa in grani | |
| Pistacchina | € 12,00 |
| fiordilatte, mortadella DOP, burrata, crema e granella di pistacchi | |

🌀 FOCACCINE 🌀

| | |
|---|--------|
| Romana | € 4,00 |
| pomodoro fresco a fette, mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto, olio evo BIO | |
| Parma | € 5,00 |
| mozz. fiordilatte DOP, prosciutto di Parma DOP | |
| Emiliana | € 4,00 |
| pomodoro fresco a fette, maionese, prosciutto cotto | |
| Ricotta | € 4,00 |
| ricotta fresca DOP, caciocavallo, olio evo BIO | |
| Cunzata | € 5,00 |
| pomodoro fresco a fette, acciughe di Aspra, caciocavallo, origano, olio evo BIO | |
| Caprese | € 5,00 |
| mozzarella di bufala DOP, pomodoro fresco datterino, basilico, olio evo BIO | |

AGGIUNZIONI

*Impasto Integro € 1,00 - Mozz. di Bufala DOP € 2,00 - Prosc. Crudo € 3,00
Funghi porcini € 3,00 - Altre Aggiunzione € 1,00*

** L'alimento, qualora per esigenze stagionali, non fosse reperibile, potrebbe essere sostituito da un alimento di prima scelta surgelato all'origine.*



❧ DOLCE E FRUTTA ❧

| | |
|--|---------------|
| Torta della nonna | € 4,00 |
| Crostata di mele | € 4,00 |
| Strudel di mele | € 4,00 |
| Soufflé con cuore caldo di cioccolato <i>(15 min. al forno)</i> | € 5,00 |
| Tiramisù | € 5,00 |
| Cannolo scomposto in coppa | € 5,00 |
| Panna cotta e mirtilli | € 5,00 |
| Coppa frutta e gelato | € 4,00 |
| N.Y. Cheese cake <i>(solo il sabato)</i> | € 5,00 |
| Parfait di mandorla con cioccolato calda | € 5,00 |
| Parfait ai pistacchi di Bronte | € 5,00 |
| Frutta di stagione | € 3,00 |



❧ BIRRE ❧

BIRRE ALLA SPINA

| | | | |
|---------------------------|-------|----------|--------|
| Moretti Original | 20 cl | italiana | € 3,00 |
| Moretti Original | 40 cl | italiana | € 5,00 |
| Moretti Rossa | 20 cl | italiana | € 3,50 |
| Moretti Rossa | 40 cl | italiana | € 6,00 |
| Messina cristalli di sale | 20 cl | italiana | € 3,50 |
| Messina cristalli di sale | 40 cl | italiana | € 6,00 |
| Ichnusa non filtrata | 20 cl | italiana | € 3,50 |
| Ichnusa non filtrata | 40 cl | italiana | € 6,00 |

BIRRE IN BOTTIGLIA

| | | | |
|---------------------|-------|-----------------|--------|
| Beck's | 66 cl | original bionda | € 5,00 |
| Heineken | 66 cl | lager bionda | € 5,00 |
| Moretti | 66 cl | lager bionda | € 5,00 |
| Moretti Baffo d'Oro | 66 cl | lager bionda | € 5,00 |
| Moretti Grand Cru | 75 cl | special bionda | € 9,00 |
| Moretti Siciliana | 50 cl | special bionda | € 6,00 |

BIRRE ARTIGIANALI

| | | | |
|---------------------|-------|------------------|---------|
| Paul Bricius | 75 cl | special ale oro | € 12,00 |
| Paul Bricius | 75 cl | strong ale rossa | € 12,00 |
| Paul Bricius | 75 cl | trappista scura | € 13,00 |
| Chimay Etich. Rossa | 33 cl | trappista | € 6,00 |
| Chimay Etich. Blu | 33 cl | trappista | € 6,00 |
| Chimay Etich. Rossa | 75 cl | trappista | € 11,00 |
| Chimay Etich. Blu | 75 cl | trappista | € 12,00 |

BIRRE SPECIAL

| | | | |
|-----------------------|-------|-----------------------|--------|
| Heineken | 33 cl | special bionda | € 3,00 |
| Beck's | 33 cl | special bionda | € 3,00 |
| Tennent's gluten free | 33 cl | lager senza glutine | € 4,00 |
| Tourtel | 33 cl | analcolica bionda | € 3,50 |
| Tennent's | 33 cl | super bionda | € 4,00 |
| Ceres Stout | 33 cl | doppio malto scura | € 4,00 |
| Ceres Strong | 33 cl | doppio malto chiara | € 4,00 |
| Ceres Red Erik | 33 cl | doppio malto rossa | € 4,00 |
| Franziskaner Weiss | 50 cl | malto di grano chiara | € 6,00 |

❧ BIBITE ❧

| | | | |
|------------|--------|-----------|--------|
| Coca cola | 25 cl | in vetro | € 2,00 |
| Bibite | 33 cl | lattina | € 2,50 |
| Schweppes | 25 cl | bottiglia | € 2,00 |
| Coca cola | 100 cl | in vetro | € 4,50 |
| Acqua min. | 75 cl | minerale | € 2,50 |
| Acqua min. | 45 cl | minerale | € 1,50 |



❧ VINI ROSSI ❧

| | | |
|---|--|---------|
| Baglio di Pianetto Y BDP | <i>Nero d'Avola</i> | € 15,00 |
| Baglio di Pianetto Y BDP | <i>Syrah</i> | € 15,00 |
| Baglio di Pianetto Y BDP | <i>Frappato</i> | € 15,00 |
| Chiaromonte Firriato | <i>Nero D'Avola</i> | € 18,00 |
| Le sabbie dell'etna Firriato | <i>Nerello Mascalese - Nerello Cappuccio</i> | € 19,00 |
| Cerasuolo di Vittoria Planeta | <i>Nero D'Avola - Frappato</i> | € 19,00 |
| Altavilla della Corte Firriato | <i>Cabernet Sauvignon</i> | € 19,00 |
| Sant'Agostino Baglio Soria Firriato | <i>Nero D'Avola - Syrah</i> | € 23,00 |
| Camelot Firriato | <i>Cabernet Sauvignon - Merlot</i> | € 32,00 |
| Ramione Baglio di Pianetto | <i>Nero D'Avola - Merlot</i> | € 21,00 |
| Shymer Baglio di Pianetto | <i>Syrah - Merlot</i> | € 20,00 |
| Lamùri Tasca d'Almerita | <i>Nero D'Avola</i> | € 18,00 |
| Cygnus Tasca d'Almerita | <i>Nero D'Avola - Cabernet Sauvignon</i> | € 23,00 |
| Merlot Rupenera Mandarossa | <i>Merlot</i> | € 18,00 |
| Syrah Desertico Mandarossa | <i>Syrah</i> | € 18,00 |
| Passo delle Mule Duca di Salaparuta | <i>Nero D'Avola</i> | € 21,00 |
| Maria Costanza BIO Milazzo | <i>Nero D'Avola</i> | € 30,00 |
| Terre della Baronia BIO Milazzo | <i>Nero D'Avola - Perricone - Barbera</i> | € 22,00 |



❧ VINI FRANCHI ❧

| | | |
|---|---|---------|
| Guarini Aldo Viola | <i>Syrah</i> | € 24,00 |
| Vite ad Ovest Rosso Vite ad Ovest | <i>Nero D'Avola - Nerello Mascalese</i> | € 29,00 |
| Rosso di Marco Marco de Bartali | <i>Pignatello</i> | € 25,00 |
| Rosso Glou Glou Elios | <i>Nerello Mascalese</i> | € 24,00 |
| Rossa Modus Elios | <i>Nero D'Avola</i> | € 27,00 |
| Temprano Badalucco | <i>Nero D'Avola - Tempranillo</i> | € 25,00 |
| Dos Tierras Badalucco | <i>Nero D'Avola - Tempranillo</i> | € 28,00 |
| Insolito Longarico | <i>Syrah - Nerello Mascalese</i> | € 26,00 |
| Magico Ferracane | <i>Merlot</i> | € 22,00 |
| Guancianera Ferracane | <i>Nero D'Avola</i> | € 23,00 |
| Tafù La chiusa | <i>Syrah</i> | € 18,00 |
| Rosso Easy A.Viola | <i>Nero D'Avola - Nerello Mascalese</i> | € 22,00 |
| Note di Rosso A.Viola | <i>Nero D'Avola - Syrah</i> | € 24,00 |



MATAHARI | MATAHARI | MATAHARI | MATAHARI



HARI | MATAHARI | MATAHARI | MATAHARI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(sono evidenziati in grassetto, per maggiori informazioni chiedere al personale di sala)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano segale, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati di, prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) 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: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di oli vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire; mandorle (*Amygdalus cummunis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), 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 si semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti

in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/litro 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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per prodotto di base da cui sono derivati

Intolleranze - Se hai qualche intolleranza o allergia avvisa sempre il nostro staff prima di ordinare. In cucina siamo pronti a soddisfare le tue esigenze adottando tutte le precauzioni necessarie ed utilizzando alimenti specifici e certificati. Ai sensi del regolamento UE 1169/2011 invitiamo la spettabile clientela ad informare il personale addetto, in merito ad allergie, intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti per consentirci di offrirvi il miglior servizio possibile.