



1000, come i sogni nel cassetto e le ambizioni che a partire dal 2017 ci hanno spinto ad inseguire un desiderio e che da allora ha iniziato a concretizzarsi, prima con la sede di Napoli, poi con quella di Venezia.

1000, quante le sfaccettature dei gusti che, dal Nord al Sud Italia, si sono sviluppate negli anni e che, alla ricerca della combinazione giusta, serviamo a tavola.

1000, come le varianti dei nostri impasti: di farine non raffinate, gluten free, in versione senza lattosio e aromatizzati.

1000, come i prodotti e gli ingredienti che scegliamo, uno a uno, perché ne possiate assaporare le particolarità. Sono materie prime provenienti da coltivatori e allevatori di eccellenza: Dop, Slow Food e nel pieno rispetto della stagionalità.

1000, come i motivi per scegliere una pizza diversa: servita a spicchi perché abbiate la possibilità di condividere, assaggiare, confrontarvi e dedicarvi a un nuovo rito di consumo.

1000, anche per le proposte della cucina. Nel pieno rispetto delle tradizioni e con la giusta carica innovativa perché si sa, è a tavola che si vive di ricordi e se ne creano di nuovi!

1000, come le esigenze di chi siede alle nostre tavole: consapevoli e mai banali, curiosi ed esigenti, venite a noi!

1000, perché ogni palato è un mondo e ciascuno merita di essere incuriosito e coccolato.

1000, come i progetti che ci frullano in testa e che, ogni giorno, alimentiamo grazie al confronto con voi: siete la nostra fonte primaria di ispirazione.

1000, come i traguardi che continuiamo a prefiggerci: con voi, per voi.

Buon appetito e condividete - se vi va - la vostra esperienza da [#1000gourmet](#).





Antipasti/*Starters*

Misto 1000 10.00

croquette di patate viola, arancino di riso uenere, arancino di riso arborio al ragù napoletano, frittatina napoletana, mozzarella di Bufala panata, montanara (per 2 persone).

purple potato croquette, black riceball with lard and Porcini mushroom, white riceball with neapolitan ragù sauce, frittatina di pasta, breaded Buffalo mozzarella, baby pizza (per 2 person).

Chips 6.00

patate dipper fritte (a richiesta: Pancetta **+1.00**, Fonduta **+2.00**, Salsiccia **+2.00**, Tartufo **+2.00**)

fried dipper potatoes (on request: Bacon +1.00, Cheese +2.00, Sausage +2.00, Truffle +2.00)

4X1000 10.00

4 Montanarine con farine di tipo 2 con:

- Pancetta arrotolata stagionata in grotta 24 mesi e carciofini.
- Mortadella artigianale di Bologna I.G.P. e pomodoro essiccato.
- Ragù napoletano fatto in casa.
- Mozzarella di Bufala, speck I.G.P., melanzane a funghetto.

4 fried baby pizza composed by:

- ***Rolled home made bacon cave seasoned and artichokes.***
- ***Craft mortadella I.G.P. from Bologna and sundried tomato.***
- ***Homemade Neapolitan ragù.***
- ***Buffalo mozzarella, Speck I.G.P., fried eggplant.***

Piuono polpette 8.00

fritto di polpette di verdure su fonduta di parmigiano reggiano.

(fried veggyballs on parmigiano reggiano fondue).

Coperto / ***Cover charge*** 2.00

Senza glutine / ***Gluten free*** 2.00



Crochettone 10.00

Croquette di patata di Avezzano da 250. a scelta tra:

- Mortadella di Bologna I.G.P., provola affumicata a paglia, pesto di pistacchio di Bronte, zest di limone.
- Speck I.G.P Altoatesino, mozzarella di Bufala campana D.O.P., pomodorino.
- Caponata di verdure di stagione e provola affumicata a paglia.

A giant Avezzano potatoes croquette (200g) with 3 different dressing:

- ***Mortadella I.G.P. from Bologna, smoked mozzarella, pistachio sauce, lemon zest.***
- ***South tyrol speck I.G.P., Buffalo mozzarella D.O.P., dried tomatos.***
- ***Mixed vegetables and smoked mozzarella.***

Crudo e mozzarella 12.00

prosciutto crudo di Parma, mozzarella di Bufala D.O.P. da 250g, rucola selvatica, pomodorino fresco, basilico, olio Evo.

(Parma ham, Buffalo mozzarella D.O.P. 250g, wild rocket, fresh tomato, basil, exu. oil).

Caprese 10.00

pomodoro ramato, mozzarella di Bufala D.O.P., olio Evo, origano di montagna.

(sliced tomato, Buffalo mozzarella D.O.P., exu. oil, mountain oregano).

Tagliere X 2 20.00

misto di salumi e formaggi della casa di selezione territoriale.

(a richiesta tagliere singolo di soli salumi o formaggi **10.00**).

a board cut composed of Parma raw ham, salami, smoked speck, rolls homemade bacon, seasoned caciocavallo, irpinia pecorino cheese, cashel blue, organic thorn tree honey, ham.

(on request, only cheese or only cold cuts **10.00**).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00





Classiche

Marinara 7.50

pomodoro San Marzano D.O.P, origano dei monti lattari, aglio di Nubia, pomodorini pachino, olio Evo a crudo.
(tomato sauce, oregano, garlic, pachino cherry tomatoes, exv. oil).

Margherita 8.00

fior di latte, pomodoro San Marzano D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P., basilico, olio Evo a crudo.
(fior di latte cheese, tomato sauce, parmigiano reggiano D.O.P., basil, exv. oil).

Margherita Corbari' 10.00

mozzarella di Bufala, pomodorino di Corbara in salsa, parmigiano reggiano stagionato 32 mesi, basilico, olio Evo.
(Buffalo mozzarella, Corbara tomatoes, aged 32 months parmigiano reggiano, basil, exv. oil).

Pomo d'oro 9.00

pacchetelle di piennolo giallo, provola affumicata a paglia, basilico, olio Evo a crudo.
(yellow cherry tomatoes, smoked mozzarella, basil, exv. oil).

Napoletana 9.00

pomodoro San Marzano D.O.P. , origano dei monti lattari, aglio di Nubia, pomodorino pachino, olive, acciughe, olio Evo a crudo.
(tomato sauce, oregano, garlic, cherry tomatoes, olives, anchovies, exv. oil).

Salsiccia e friarielli 12.00

provola affumicata, friarielli, salsiccia nostrana, olio Evo.
(smoked mozzarella, friarielli, local hand made sausage, exv. oil).

Diavola 12.00

pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte e salamino piccante.
(tomato sauce, fior di latte cheese and hot pepperoni).

Calzone al forno 12.00

ripieno con cotto, salame, ricotta, provola affumicata e pepe, gratinato al forno pomodoro e provola.
(calzone with baked ham, salami, ricotta cheese, smoked mozzarella topped with tomato sauce and smoked mozzarella).

Coperto / ***Cover charge*** 2.00

Senza glutine / ***Gluten free*** 2.00





Gourmet

Latte e pomodoro 12.00

mozzarella di Bufala, speck altoatesino I.G.P. con affumicatura a legno di faggio (in cottura), ricotta, pomodorini, basilico, olio a crudo.

(Buffalo mozzarella, South tyrol speck, ricotta cheese, cherry tomatoes, basil, exu. oil).

Pepe verde 12.00

provola affumicata, caciocavallo, pancetta arrotolata, pepe verde, basilico, olio Evo a crudo.

(smoked mozzarella, caciocavallo cheese, bacon, green pepper, basil, exu. oil).

Ortolana 10.00

fior di latte, verdure di stagione, basilico, olio Evo a crudo.

(fior di latte cheese, seasonal vegetables, basil, exu. oil).

Porcini e provola 10.00

provola affumicata, funghi porcini, scaglie di parmigiano reggiano, basilico e olio Evo.

(smoked mozzarella, porcini mushroom, parmigiano reggiano, basil, exu. oil).

Fichi e lardo 15.00

fior di latte, gorgonzola lombardo D.O.P., lardo stagionato in grotta, fichi freschi del cilento basilico, olio Evo a crudo (prodotto stagionale, in alternativa sono disponibili fichi cilentani in conserva dolce).

(fior di latte cheese, gorgonzola cheese D.O.P., cave matured aged lard, figs, exu. oil, or home made figs jam if the fresh fruit is not available).

La morte del pistacchio 15.00

provola affumicata a paglia, mortadella di Bologna I.G.P., pesto di pistacchio di Bronte, zest di limone, granella di pistacchio di Bronte, basilico, olio Evo a crudo.

(smoked mozzarella, mortadella I.G.P. from Bologna, pistachio sauce, lemon zest, pistachio grains, basil, exu. oil).

Divina 15.00

fior di latte, tonno pinna gialla in filetti, cipolla di Montoro caramellata, semi di papavero, basilico e olio evo.

(fior di latte cheese, fillets of yellow fin tuna, caramelized Montoro onions, poppy seeds, basil, exu. oil).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00

Viola 15.00

purea di patate viola vitelotte, provola di bufala affumicata a paglia, speck altoatesino I.G.P. con affumicatura a legno di faggio, pomodorini confit, scaglie di Prouolone del Monaco DOP, olio Evo a crudo.

(purple mashed potatoes, smoked buffalo provola, South Tyrol speck I.G.P., confit cherry tomatoes, flakes of provolone del Monaco DOP basil, exu. oil).

Calabrese 12.00

'nduja di Spilinga, mozzarella di Bufala, fili di peperoncino, olio Evo a crudo.

(tomato sauce, nduja "spicy calabrian soft coldcut", Buffalo mozzarella, dried chili peppers threads, basil, exu. oil.

Boscaiola 2.0 18.00

provola affumicata a paglia, crema di funghi porcini, sbriciolata di maialino nero casertano, crema di tartufo nero, olio Evo.

(smoked mozzarella, porcini cream mushrooms, black pork ground meat, black truffle cream, exu. oil).

Carbonaccia 13.00

fior di latte, emulsione di uova, pepe nero, cipolle di Montoro grigliate, guanciale irpino stagionato in grotta, pecorino romano, basilico, olio Evo a crudo.

(fior di latte cheese, egg yolk, black pepper, Montoro grilled onions, irpinia homemade cave seasoned pork cheek, roman pecorino cheese, basil, exu. oil).

1000 formaggi 12.00

provola affumicata, cashel blue, sfere di pecorino, cialda al parmigiano reggiano, basilico, olio Evo a crudo.

(smoked mozzarella, cashel blue, spheres of romano pecorino, wafer with parmigiano reggiano, exu. oil).

Pere e gorgonzola 12.00

fior di latte, gorgonzola Lombardo D.O.P., pere fresche, miele di acacia BIO, noci tostate, olio Evo a crudo.

(fior di latte cheese, gorgonzola cheese D.O.P., fresh pear, organic thron treeh honey, toasted wallnuts, exu. oil).

Burrata 15.00

Fior di latte, rucola, carpaccio di bresaola, granella di mandorle, burrata d'Andria, scaglie di parmigiano reggiano, basilico e olio evo.

(Fior di latte cheese, rocket, bresaola carpaccio, chopped almonds, burrata d'Andria, flakes of Parmesan cheese, basil and exu oil).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00

1000 capricci 13.00

pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, funghi porcini, salame piccante, carciofi, olive nere, basilico, olio Evo.
(tomato sauce, porcini mushrooms, hot pepperoni, white artichoke, black olives, fior di latte cheese, basil, exu. oil).

Parmigiana 12.00

stracciata di bufala, pomodorino a pacchiette, melanzane fritte a cubetti, basilico, olio Evo.
(small shreds of Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, fried aubergines, basil, exu. oil).

Non troppo gourmet 15.00

prouola affumicata, patate speziate al forno, polpettine di scottona, crema di parmigiano reggiano stagionato 32 mesi, olio Evo.

(smoked mozzarella, spiced potatoes with onion, small beef meatballs, cream of aged 32 months parmigiano reggiano, basil, exu. oil).

Domenicale 15.00

ragù Napoletano, fior di latte, polpettine fritte di scottona, fiocchi di ricotta, parmigiano reggiano, basilico, olio Evo.

(neapolitan ragù sauce, fior di latte cheese, small fried beef meatballs, Buffalo ricotta flakes, parmigiano reggiano, exu. oil).

Nerano 12.00

fior di latte, crema di zucchine, zucchine fritte, scaglie di provolone del Monaco DOP, mentuccia e olio evo.

(fior di latte, rocket, bresaola carpaccio, chopped almonds, burrata d'Andria, flakes of Parmesan cheese, basil and exu oil).

Pesto e Crudo 15.00

fior di latte, pesto ligure, piennolo rosso, stracciata, prosciutto crudo, basilico e olio Evo.

(fior di latte cheese, ligurian pesto, red piennol, stracciata, prosciutto crudo, basil, exu. oil).

Sapori di Sicilia 18.00

fior di latte, gamberi rossi, rucola, sale vero, fettine di limone, olio Evo.

(fior di latte cheese, red prawns, rocket, real salt, lemon slices, exu. oil).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00





Fritte/*Fried*

Montanara 12.00

montanara fritta con ragù Napoletano, fior di latte, caciocavallo presidio Slowfood.

(fried pizza with neapolitan ragù sauce, fior di latte cheese, caciocavallo cheese).

Donna Rosa 12.00

calzone con ricotta, cicoli napoletani, provola, pepe nero, pecorino romano.

(fried calzone with ricotta cheese, neapolitan cicoli, smoked provola, black pepper, pecorino cheese).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00





Primi/*Pasta*

Lasagna 13.00

sfoglia all'uovo, ragù Napoletano, polpettine di vitello, ricotta di Bufala, provola affumicata a paglia, parmigiano reggiano.

(fresh egg pasta, Neapolitan ragù, veal meatballs, Buffalo ricotta cheese, smoked mozzarella, parmigiano reggiano).

Gnocco alla siciliana 13.00

gnocchi di patate fatti in casa, melanzane fritte, provola affumicata a paglia, ragù Napoletano, ricotta affumicata, basilico fresco, olio EVO.

(homemade potato gnocchi, fried aubergines, smoked mozzarella, Neapolitan ragù, seasoned ricotta, fresh basil, exu. oil).

Rigatoni al ragù napoletano 13.00

pasta con ragù di carne macinato di prima scelta (alla napoletana).

(rigatoni pasta with first choice meat sauce).

Rigatoni cacio e pepe 12.00

pasta con crema di pecorino romano D.O.P. e pepe nero (alla romana).

(pasta with pecorino romano cheese D.O.P. and black pepper).

Spaghetti alla carbonara 12.00

spaghetti, pecorino Romano D.O.P, pepe nero, tuorlo d'uovo, guanciale.

(spaghetti, roman pecorino cheese D.O.P., black pepper, egg yolk, bacon).

Spaghetti cozze e tarallo 15.00

spaghetto con cozze fresche, aglio, olio, peperoncino e tarallo napoletano sbriciolato.

(spaghetti with fresh mussels, garlic, oil, chilli pepper and crumbled neapolitan tarallo).

Coperto / *Cover charge* 2.00

Senza glutine / *Gluten free* 2.00





Secondi/*Main*

Tagliata di manzo 18.00

tagliata di manzo al burro tartufato con patate.

(Beef tagliata with truffle butter and spiced and potatoes).

Parmigiana di melanzane 10.00

con ragù Napoletano, provola affumicata a paglia, parmigiano reggiano 24 mesi, basilico, olio Evo.

(eggplant parmigiana, with Neapolitan ragù, smoked mozzarella, 24 months parmigiano reggiano, basil, exu. oil).

Polpette al ragù 12.00

macinato di manzo di prima scelta, uova, parmigiano reggiano 24 mesi, pane fatto in casa, sale vero, pepe.

(ground beef meatballs, eggs, parmigiano reggiano 24 months, homemade bread, salt, pepper).

Frittura di calamari 14.00

frittura di calamari.

(fried squid).

Pollo lime e menta 15.00

scaloppina di pollo ruspante, menta, lime, rum bianco, patate al forno.

(free-range chicken escalope, mint, lime, white rum, baked potatoes).

Impepata di cozze 10.00

aglio, prezzemolo, peperoncino, pepe nero, crostini.

(garlic, parsley, chilli pepper, black pepper, croutons).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00





Contorni/**Sides**

Verdure grigliate 5.00

Grilled vegetables

Insalata mista 5.00

Mixed salad

Friarielli 5.00

Friarielli (typical neapolitan vegetables)

Patate al forno 5.00

Baked potatoes

Insalate/**Salads**

Cilentana 12.00

insalata di stagione con alici di menaica, mortadella di Bologna I.G.P., scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi.

(seasonal green salad, anchovies, mortadella di Bologna, flakes of parmigiano reggiano).

Campana 12.00

insalata di stagione, tonno pinna gialla in filetti e mozzarella di Bufala D.O.P., pomodorini.

(seasonal green salad, yellow fin tuna in fillets and Buffalo mozzarella D.O.P., cherry tomatoes).

Irpinia 12.00

insalata di stagione, blu di pecora, noci, pere.

(seasonal green salad, blue sheep cheese, nuts, pears).

Catalana 12.00

rucola, gamberi rossi, pomodorini datterini e melone fresco.

(fresh rocket, cantaloupe melon, cherry tomatoes, shrimps).

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00





Dolci/**Dessert**

Straccetti dolci X 2 10.00

straccetti di pasta fritti farciti con: Nocciola, Cioccolata Bianca, Pistacchio, Frutti di Bosco.

(fried dough pizza stripes dressed with: Ganduja, White Hazelnut Cream, Pistachio, Wild Berries).

Cheese Cake artigianale con ricotta di bufala 8.00

Nocciola, Cioccolata Bianca, Pistacchio, Frutti di Bosco.

(home made cheese cake with Buffalo ricotta)

Ganduja, White Hazelnut Cream, Pistachio, Wild Berries.

Tiramisù fatto in casa 8.00

(home made tiramisù)

Babà al rhum Napoletano 6.00

Macedonia di frutta di stagione 6.00

(seasonal fruit salad)

Dolce senza glutine 8.00

(gluten free cake)

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00



MASTRI
BIRRAI
UMBRI

Bevande/*Drinks*

Acqua Naturale 0.50 3.00
Still water

Acqua Frizzante 0.50 3.00
Sparkling water

Lemon soda 4.00

Coca Cola Coca 5.00

Cola Zero 5.00

Fanta 5.00

Sprite 5.00

The Limone/Pesca 5.00
The Lemon/Peach

Succo di Mela 4.00
Apple juice

Liquori 5.00
Liqueur

Grappe 6.00
Trad

Caffè 1.50
Coffee

Coperto / *Cover charge* 2.00
Senza glutine / *Gluten free* 2.00

Vini Rossi/*Red Wine*



Merlot

San Simone DOC - 12,5% vol

18.00

6.00

Chianti DOCG

Donatello Cinelli Colombini
Fattoria il Colle - 13,0% vol

22.00

Ripasso Valpolicella DOC

Cantina Bennati - 14,0% vol

25.00

Amarone DOCG

Cantina Bennati - 15,0% vol

60.00

Vini Bianchi/*White Wine*



Friulano

San Simone DOC - 12,5% vol

18.00

6.00

Rosè DOC

Schiaua Gentile - 12,0% vol

18.00

6.00

Pinot Grigio

San Simone DOC - 12,5% vol

22.00

Chardonnay

San Simone DOC - 12,5% vol

24.00

Sauvignon

San Simone DOC - 12,5% vol

26.00

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00

Bollicine/ *Sparkling Wines*



Spumante Gran Cuvée - Extra Dry

Duplavis

18.00

4.50

Prosecco Superiore DOC - Extra Dry

Cantine Tre ville

20.00

6.00

Cocktail



Spritz

Aperol, prosecco e soda

5.00

Americano

Campari, uermouth rosso e soda

6.00

Negroni

Campari, uermouth rosso e Gin

6.00

Mojito

Rhum bianco, lime, menta, zucchero di canna e soda

8.00

Altri Cocktails

6.00/8.00

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00

Birre artigianali alla spina/ *Draft craft beer*

Mastri birrai Umbri

Golden Monkey 0.20 / 4.00 - 0.40 / 7.00

Summer Ale

Sor Pompeo 0.20 / 4.00 - 0.40 / 7.00

Dubbel

Harvest 0.20 / 4.00 - 0.40 / 7.00

Harvest I.P.A.



Birre artigianali in bottiglia/ ***Bottled craft beer***

Golden Monkey 0.30 / 6.00

Bionda speciale non filtrata

La Birra Speciale artigianale "The Golden Monkey" è una birra bionda non filtrata, artigianale, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia. E' una birra ad edizione limitata. Di colore biondo e velato ha una schiuma persistente e compatta, si abbina con crudité, carni bianche, grigliate, deliziosa con pizza, focaccia e schiacciata.

Cotta 50 0.30 / 6.00 - 0.75 / 13.00

New York International

Beer Competition - Bronze Medal

Birra Speciale Bianca non filtrata e non pastorizzata, rifermentata in bottiglia, prodotta in Italia con il metodo dell'alta fermentazione. Prodotta con l'utilizzo di malto di frumento e luppoli selezionati. Dal colore giallo vivo e velato, si contraddistingue per una schiuma bianca, pannosa e molto persistente. All'olfatto si esprimono note di frutta gialla matura, banana e spezie. Il gusto delicato e morbido di frutta matura è accompagnato da note speziate del lievito e da una decisa frizzantezza. Il finale è acidulo e dissetante. Il metodo dell'alta fermentazione e la non filtrazione possono creare un sedimento naturale sul fondo della bottiglia.

Cotta 37 0.30 / 6.00 - 0.75 / 13.00

Rossa speciale non filtrata

La Rossa non filtrata è prodotta con il tradizionale metodo dell'alta fermentazione. L'impiego di materie prime ricercate come la cicerchia e i malti tostati caratterizzano il suo colore ramato intenso e naturalmente velato.

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00

Cacao Porter 0.75 / 14.00

La Cacao Porter dei Mastri Birrai Umbri è creata secondo la ricetta di questo famoso stile anglosassone. Viene prodotta con malti speciali tostati e torrefatti, lievito da alta fermentazione e le migliori fave di cacao. Il colore è mogano, con riflessi bruni, la schiuma color nocciola è fine e persistente. L'aroma è complesso, con note di cioccolato fondente, cacao e liquirizia. Il gusto è abboccato e dolce, caratterizzato dal cacao e dai malti torrefatti.

Evoca 0.75 / 25.00

La Birra Metodo Benedettino Evoca unisce la fragranza dei malti chiari alla intensità delle uve Sagrantino passite. Alla vista si presenta leggermente velata, di un colore ambrato con evidenti riflessi purpurei, ed una schiuma con sfumature color rosa, abbondante e persistente. Il profumo di malto, crosta di pane, frutti rossi e uva passita contraddistinguono l'aroma, che risulta molto intenso e complesso. L'aroma è ricco di sentori agrumati, note speziate e di frutta estiva. All'assaggio si ritrovano i sapori di malto, frutti rossi, uva passita, portati in evidenza da una pronunciata frizzantezza e dall'elevato tenore alcolico. Il retrogusto è prevalentemente dolce, di elevata persistenza.

Vinea 0.75 / 25.00

La Birra Metodo Benedettino Vinea unisce la fragranza dei malti chiari alla intensità delle uve Moscato. Alla vista si presenta leggermente velata, di un colore giallo intenso con riflessi dorati, ed una schiuma abbondante e persistente. Il profumo di miele e di uva Moscato contraddistinguono l'aroma, che risulta intenso e complesso. All'assaggio si ritrovano i sapori di miele, malto, succo d'uva, luppolo, portati in evidenza da una pronunciata frizzantezza e dall'elevato tenore alcolico. Il retrogusto è prevalentemente dolce, di buona persistenza.

Coperto / **Cover charge** 2.00

Senza glutine / **Gluten free** 2.00

Elenco allergeni

PESCE
MOLLUSCHI
LATTICINI
GLUTINE
FRUTTA A GUSCIO
CROSTACEI
ARACHIDI

ANIDRIDE SOLFOROSA
SOIA
SESAMO
PAPAVERO
SEDANO
SOLFITI
LUPINI
UOVA

List of allergens

FISH
CLAMS
DAIRY PRODUCT
GLUTEN
NUTS
SEAFOOD
PEANUTS

SULFUR DIOXIDE
SOY
SESAME
POPPY
CELERY
SULPHITES
LUPINI
EGGS

Napoli

80121 Napoli

Via San Pasquale a Chiaia, 51 - T. +39 081406914

www.1000gourmet.it - info@1000gourmet.it

Venezia

30124 Venezia

Calle Specchieri, 475 - San Marco - T. +39 0413127069

www.1000gourmet.it - info@1000gourmet.it

Follow us



Coperto / Cover charge 2.00

Senza glutine / Gluten free 2.00