

OVER

restaurant

SDPRAITUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

Benvenuti!

cercheremo, nelle ore in cui starete qui con noi,
di far felice il vostro palato, il vostro umore
e possibilmente anche il vostro portafoglio



GRIGLIATE DI CARNE	CUCINA
HAMBURGERIA	APERITIVI
	PANZERIA

Qualora abbiate esigenze particolari o intolleranze, comunicatele al nostro personale di sala che provvederà a darvi l'adeguata assistenza in merito



DRINKS

TUTTI I DRINK € 6,00

BITTER



AMERICANO (MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER, SODA F. ARANCIA)
SPRITZ (APEROL, PROSECCO, SODA F. ARANCIA)
NEGRONI SBAGLIATO (MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER,
PROSECCO, FETTA D'ARANCIA)

BRANDY E COGNAC



SIDECAR (COGNAC, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIMONE)
LUCAS (BRANDY, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE,
PROSECCO, CILIEGINA MARASCHINO)

GIN



MARTINI DRY (GIN, MARTINI DRY, SCORZA DI LIMONE)
GIN FIZZ (GIN, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO,
SODA, FETTA DI LIMONE)
NEGRONI (GIN, MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER, F. ARANCIA)
PARADISE (GIN, APRICOT BRANDY, SUCCO DI LIMONE)
GIN TONIC (GIN, TONICA, F. LIMONE)
GIN LEMON (GIN, LEMON, F. LIMONE)

VODKA



CAIPIROSKA (VODKA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA)
CAIPIROSKA (VODKA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, FRUTTA, FRUTTA)
APPLE MARTINI (VODKA, LIQUORE ALLA MELA, TRIPLE SEC)
BLACK RUSSIAN (VODKA, LIQUORE AL CAFFE')
BLOODY MARY (VODKA, WORCHESTERSHIRE SAUCE, SUCCO DI
POMODORO, SUCCO DI LIMONE, TABASCO, SALE, PEPE, G. SEDANO)
COSMOPOLITAN (VODKA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIMONE,
SUCCO DI MIRTILLO, F. LIMONE)
MOSCOW MULE (VODKA, GINGER BEER, SUCCO DI LIMONE, F. LIME)
NEGROSKI (VODKA, MARTINI ROSSO, CAMPARI BITTER, F. D'ARANCIA)
SEX ON THE BEACH (VODKA, LIQUORE ALLA PESCA,
SUCCO D'ARANCIA, CRANBERRY, F. D'ARANCIA)
SCREWDRIVER (VODKA, SUCCO D'ARANCIA, F. ARANCIA)
VODKA TONIC (VODKA, TONICA, F. LIMONE)
VODKA LEMON (VODKA, LEMON, F. LIMONE)

DRINKS

TUTTI I DRINK € 6,00



RUM E CACHACA

BACARDI (RUM LIGHT, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI GRANATINA)

CAIPIRISSIMA (RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA)

CUBA LIBRE (RUM, COCA, F. LIME)

MALIBU E COCA

RUM COOLER (RUM, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, GINGER ALE, F. ARANCIA)

MOJITO (RUM BIANCO CUBANO, LIME, MENTA, ZUCCHERO DI CANNA)

CAIPIRINHA (CACHACA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA)



TEQUILA

MARGARITA (TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIMONE, SALE)

TEQUILA SUNRISE (TEQUILA, SUCCO D'ARANCIA, GRANATINA, F. ARANCIA)



BOLLICINE

BELLINI (PROSECCO, NETTARE DI PESCA)

ROSSINI (PROSECCO, PUREA DI FRAGOLE)

MIMOSA (PROSECCO, SPREMITA D'ARANCIA, F. D'ARANCIA)



WHISKEY

MANHATTAN (WHISKEY, MARTINI ROSSO, ANGOSTURA, CILIEGINA MARASCHINO)

OLD FASHIONED (WHISKEY, ZUCCHERO B., ANGOSTURA, SODA, F. D'ARANCIA, CILIEGINA)



ANALCOOLICI

NIKY STRAWBERRY (SUCCO D'ANANAS, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO BIANCO, ORZATA, PUREA DI FRAGOLE, MENTA FRESCA)

ILATONIC (SUCCO DI POMPELMO, SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI LIMONE, TROPICAL BLU, ZUCCHERO DI CANNA, PUREA DI KIWI, TONICA)

APPLE FROZEN (SUCCO DI MELA, SUCCO DI POMPELMO, SCIROPPO DI KIWI, SCIROPPO DI MENTA)

TENDER BERRY (PUREA DI FRAGOLE, GRANATINA, GINGER ALE, ZENZERO)



APPETIZERS

CRUDO E BUFALA (1,7) € 10,00



COTTO E BUFALA (1,7) € 10,00
(COTTO: COSCIA NAZIONALE DI PRIMA SCELTA)



BATTUTA DI MANZO € 10,00
(OLIO EVO, SALE, PEPE)



BATTUTA DI MANZO (3,7) € 12,00
(CON ROSSO D'UOVO FRITTO, CREMA DI GRANA, OLIO EVO)



BATTUTA DI MANZO (7,8) € 12,00
(SU LETTO DI INSALATA CROCCANTE, CON STRACCIATELLA
E GRANELLA DI PISTACCHIO)



TRIS DI BATTUTE (3,7,8) € 12,00
(UOVO FRITTO, SALSA DI GRANA; STRACCIATELLA E GRANELLA DI
PISTACCHIO; CIPOLLE CARAMELLATE)



L'apericena Over

ENTRO LE ORE 20

€ 12 CLASSICO

€ 35 BOTTIGLIA BASE VINO O
BOLLICINE (PER 2 PERSONE)

FRITTI



- ✓ **CALAMARI FRITTI** (1,3,4) € 10,00
- ✓ **CARTOCCIO DI PANISSA** (3) € 5,00
(FARINA DI CECI)
- ✓ **MISTO GOLOSO** (1,3,7) € 9,00
(OLIVE ASCOLANE, MOZZARELLINE, ANELLI DI CIPOLLA, BOCCONCINI DI PIZZA, ROSTIE DI PATATE E CIPOLLA)
- ✓ **GAMBEROVER** (1,2,3) € 10,00
(8 CODE DI GAMBERO)
- ✓ **NUGGETS** (1) € 7,00
(CARTOCCIO DI BOCCONCINI DI POLLO)

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

OVER
RESTAURANT



BRACERIA

GALLETTO SPEZIATO ALL'AMERICANA (11) € 13,00



GRIGLIATA MISTOVER € 15,00
(SALSICCIA, SUINO, POLLO, MANZO)



FIorentina DI CHIANINA € 6,50 L'ETTO



TOMAHAWK (LA BISTECCA PREISTORICA) € 5,50 L'ETTO



TAGLIATA DI MANZO € 15,00
(OLIO EVO E SALE)



TAGLIATA DI MANZO (7) € 18,00
(CON SALSA DI MANGO AL PROFUMO DI LIME)



TAGLIATA DI MANZO (7) € 18,00
(INSALATA, STRACCIATELLA, DADOLATA DI POMODORI, PANISSA
CROCCANTE, EMULSIONE DI OLIO EVO AL PROFUMO DI LIME)



RIBS SPEZIATE € 13,00
(SPEZIATE PICCANTI CON SALSA BBQ
OPPURE CLASSICHE AL ROSMARINO)





CUCINA



TRENETTE AL PESTO (1,7,8) € 8,00
(ACCOMODATE CON PATATE E FAGIOLINI)



SPAGHETTI DI MARE (1,2,7) € 12,00
(SALSA DI DATTERINO GIALLO CON GAMBERI E CALAMARI)



RAVIOLI AL RAGÙ (1,3,7,9) € 10,00



CHICCHE DI PATATE (2,7) € 12,00
(CON ASPARAGI, GAMBERI, PANNA E GRANA)

N.B. IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO VERRA' UTILIZZATO
PRODOTTO SURGELATO DI PRIMISSIMA QUALITA'

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO



OVER
RESTAURANT



CONTORNI

INSALATA € 3,00



INSALATA MISTA € 5,00



VERDURE DI STAGIONE € 5,00
(GRIGLIATE O SALTATE)



PATATE AL FORNO € 3,50
(ROSMARINO, SALE, PEPE, AGLIO)



PATATINE FRITTE € 3,50



PATATINE FRITTE "LE SPECIALI"

OVER SPECIAL € 5,00
(PAPRIKA AFFUMICATA, SPECK CROCCANTE)



OVER HOT € 5,00
(SALSA PICCANTE AGRODOLCE: PEPERONCINO,
ZUCCHERO, ACETO, KETCHUP)



HAMBURGER



- ✓ **ANGUS BURGER** (1, 3, 7) € 12,00
(ANGUS, SALSA OVER, STRACCIATELLA, ICEBERG, POMODORI SECCHI)
- ✓ **CHIANINA** (1,3,7) € 11,00
(HAMBURGER DI CHIANINA 200 G. CIRCA, BACON, FORMAGGIO, CIPOLLA, MAIONESE, INSALATA CROCCANTE)
- ✓ **OVERPORK** (1,7) € 10,00
(MAIALE, DATTERINO GIALLO, SALSA BBQ, FORMAGGIO, CIPOLLA CAMELLATA)
- ✓ **CARBONARA** (1,3,7) € 9,00
(HAMBURGER, GUANCIALE CROCCANTE, FORMAGGIO, CREMA ALL'UOVO)
- ✓ **GORDO** (1, 3, 7) € 11,00
(SALSICCIA, RADICCHIO CAMELLATO, GORGONZOLA DOLCE AL CUCCHIAIO, MAIONESE ALLO ZAFFERANO)
- ✓ **CHEESEBURGER** (1,3,7) € 8,00
(HAMBURGER, FORMAGGIO, POMODORO, LATTUGA, MAIONESE, KETCHUP)
- ✓ **OVER CHICKEN** (1,3,7) € 9,00
(POLLO ALLA GRIGLIA, VERDURE DI STAGIONE, MAIONESE, POMODORO, FORMAGGIO)
- ✓ **VEGETARIANO** (1, 3, 7) € 10,00
(HAMBURGER DI VERDURE, MAIONESE, POMODORO, SALSA GRANA)
- ✓ **DOUBLE OVER** (1,7) € 13,00
(DOPPIO HAMBURGER, FORMAGGIO, GUANCIALE CROCCANTE, MAIONESE, KETCHUP, INSALATA, CIPOLLA CAMELLATA)

PANE CLASSICO: FARINA TIPO 1 MACINATA A PIETRA, ACQUA, MALTO LIEVITO DI BIRRA, SALE, TUORLO D'UOVO

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

OVER
RESTAURANT



PIZZERIA

IVAN (1,7) € 10,00

(POMODORO, STRACCHINO)

A FINE COTTURA: COTTO COSCIA NAZIONALE PRIMA SCELTA)



CLASSICONA (1,7) € 8,00

(POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO)



VEGETARIANA (1,7) € 9,00

(A FINE COTTURA: STRACCIATELLA, VERDURE DI STAGIONE, POMODORINI)



QUASI CALABRA (1,7) € 11,00

(GORGONZOLA, SPIANATA CALABRA,
CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA)



BUFALINA (1,7) € 12,00

(A FINE COTTURA: MOZZARELLA DI BUFALA,
POLPA DI DATTERINO GIALLO, PROSCIUTTO CRUDO)



PESTOVER (1,7,8) € 13,00

(STRACCHINO)

A FINE COTTURA: PESTO, COTTO COSCIA NAZIONALE PRIMA SCELTA)



MORTAZZA (1,7,8) € 12,00

(MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO)



OVER (1,7,8) € 12,00

(MOZZARELLA, SCAMORZA AFFUMICATA, PANCETTA CROCCANTE;
A FINE COTTURA: POLPA DI DATTERINO GIALLO)



SAPORITA (1,7) € 12,00

(SALSICCIA, MOZZARELLA, FRIARIELLI SALTATI CON PEPERONCINO E AGLIO)



TUTTE LE NOSTRE FARINE SONO DI GRANO ITALIANO RIGOROSAMENTE
MACINATO A PIETRA

IMPASTO CLASSICO:

FARINA TIPO 1, MOLITURA A PIETRA LAVICA
+ 3% FARINA DI SEGALE



SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

DOLCI

- ✓ **SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO** (1,7) € 6,00
- ✓ **TIRAMISU'** (1,3,7) € 5,00
- ✓ **TRIS DI PANNA COTTA** (3,7) € 6,00
- ✓ **CHEESE CAKE** (1,3,7) € 5,00
- ✓ **PINSA DOLCE OVER** (1,7) € 7,00
(NUTELLA, ZUCCHERO A VELO)

N.B. TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

OVER
RESTAURANT

Festaggia il tuo evento privato da



- ° Compleanni °
 - ° feste di laurea °
 - ° cene aziendali °
 - ° cerimonie °
- o qualsiasi altro evento



Richiedi il tuo preventivo personalizzato on-line
scansionando il qr-code qui sopra
oppure chiedi al personale di sala

info:
Tel.: 010 3000298
Email: info@over-restaurant.it

BEVANDE



- ✓ ESTATHÈ € 2,50
- ✓ BIBITE IN BOTTIGLIA (VETRO) € 2,80
- ✓ ACQUA MICROFILTRATA € 2,00
(0,75 L)
- ✓ BICCHIERE DI VINO € 5,00
(BIANCO, ROSSO, PROSECCO)
- ✓ VINO SFUSO
1/4 LITRO € 2,50 - 1/2 LITRO € 5,00 - 1 LITRO € 10,00
- ✓ COCKTAIL € 6,00
(LISTA COCKTAIL INIZIO MENU)
- ✓ BIRRA IN BOTTIGLIA € 3,50
(MENABREA, MESSINA CRISTALLI DI SALE)
- ✓ BIRRA IN BOTTIGLIA € 4,00
(TENNENTS, CERES)
- ✓ LIQUORI, AMARI DA € 3,00 A € 4,50
- ✓ DISTILLATI DA € 4,50 A € 8,00
- ✓ CRODINO/SAN BITTER/CAMPARI SODA € 2,50
- ✓ CAFFÈ' € 1,50
- ✓ CAFFÈ' DECAFFEINATO/ORZO € 1,60
- ✓ CAFFÈ' CORRETTO € 2,50
- ✓ TISANE E INFUSI € 2,00

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

OVER
RESTAURANT



BIRRE ALLA SPINA

HEINEKEN

PICCOLA € 3,00 - MEDIA € 5,00

TIPO LAGER; GUSTO EQUILIBRATO CON SENTORI FLOREALI E FRUTTATI.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,0%



ICHNUSA NON FILTRATA

PICCOLA € 3,50 - MEDIA € 6,00

TIPO LAGER NON FILTRATA; GUSTO MODERATAMENTE AMARO E FRUTTATO CON LEGGERO SENTORE DI LUPOLO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,0%



ERDINGER

PICCOLA € 3,50 - MEDIA € 6,00

STILE WEIZEN ALTA FERMENTAZIONE CON NOTE FRUTTATE DOLCI ED AGRUMATE; SENTORI DI MANDARINO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,3%



GASOLINE STRONG

PICCOLA € 3,50 - MEDIA € 6,00

STILE STRONG LAGER; GUSTO PERFETTAMENTE EQUILIBRATO TRA DOLCE ED AMARO; FRUTTATO CON NOTA BALSAMICA

GRADAZIONE ALCOLICA: 9,0%



AFFLIGEM ROUGE

PICCOLA € 3,50 - MEDIA € 6,00

STILE BELGIAN ALE; GUSTO SPEZIATO E LEGGERMENTE DOLCE DATO DALL'UTILIZZO DI UN MALTO CARAMELLATO.

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,7%



BIRRA DEL MESE

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA



BIRRE in BOTTIGLIA



ITALIA

HIBU DAMA BIANCA € 6,00
STILE I.P.A. - GRADAZIONE ALCOLICA 5,5%

HIBU ENTROPIA € 6,00
STILE ALE - GRADAZIONE ALCOLICA 4,5%

HIBU GOTHA € 6,00
STILE STRONG ALE - GRADAZIONE ALCOLICA 7,7%

HIBU THRIBU € 6,00
STILE I.P.A. - GRADAZIONE ALCOLICA 6,9%



IRLANDA

MC GARGLES NED'S RETRO IPA € 6,00
STILE I.P.A. - GRADAZIONE ALCOLICA 6,5%

MC GARGLES GRANNY MARY'S RED ALE € 6,00
STILE ALE - GRADAZIONE ALCOLICA 4,4%

MC GARGLES FRANK'S LAGER € 6,00
STILE LAGER - GRADAZIONE ALCOLICA 4,5%



USA

LAGUNITA'S IPA € 6,00
STILE I.P.A. - GRADAZIONE ALCOLICA 6,2%

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

OVER
RESTAURANT



VIA DEI BIRRAI



CURMI

€ 14,50

BLANCHE SPEZIATA CON FARRO MALTO D'ORZO

BIRRA BIANCA RINFRESCANTE, GRADEVOLMENTE ACIDULA E POCO GASSATA. PRODOTTA CON FARRO NON MALTATO UNITA AL MALTO D'ORZO.

BIRRA DELICATA, SCORREVOLE, SPEZIATA CON CORIANDOLO E SCORZA D'ARANCIA. SENSAZIONI CITRICHE E TROPICALI. IBU 20

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,8%



AUDACE

€ 14,50

STRONG ALE DOPPIO MALTO

BIRRA CHIARA, FORTE, SPEZIATA CON SCORZA D'ARANCIA CARATTERIZZATA DA TONI AGRUMATI E FRUTTA SCIROPPATA. PIACEVOLI RICHIAMI FLOREALI E PEPATI. SCORREVOLE E DECISA. PERSISTENTE, DELICATAMENTE ACIDULA. IBU 13

GRADAZIONE ALCOLICA: 8,4%



OPPALE

€ 14,50

STILE BELGA, SOLO LUPPOLO

BIRRA CHIARA, FRUTTO DEL SAPIENTE CONNUBIO TRA DIFFERENTI TIPOLOGIE DI LUPPOLO, ATTENTAMENTE COMBinate AL MALTO CARMELLO. BIRRA COMPLESSA CHE ALTERNA NOTE DOLCI E AMARE. IBU 36

GRADAZIONE ALCOLICA: 5,5%



VIA DEI BIRRAI

32

AUDACE

CUI



ADMIRAL

€ 14,50

ROSSA STILE INGLESE, NOME DEL LUPOLO

BIRRA CORPOSA COLOR RUBINO, IL CUI NOME DERIVA DAL LUPOLO SCELTO PER AMARICARLA. UNISCE TONI CARAMELLATI E TOSTATI CON UN LEGGERO AMARO. IBU 36

GRADAZIONE ALCOLICA: 6,3%



ATRA

€ 14,50

NERA DA ABBINARE A PANETTONI DOLCI

BIRRA SCURA COLOR TONIAI DI FRATE. PRESENTA NOTE DI CAFFÈ, CARAMELLO, CIOCCOLATO E CARRUBA. TRASMETTE SENSAZIONI CALDE E RICERCATE DA ASSAPORARE CON CALMA. INTERESSANTE APERITIVO INVERNALE. IBU 24

GRADAZIONE ALCOLICA: 7,3%



NEBRA

€ 14,50

AMBRATA AI FIORI DI SAMBUCCO

BIRRA AMBRATA CHE REGALA AROMI FLOREALI, TONI MORBIDI E DOLCI. UNA LEGGERA NOTA PEPATA E DI CARAMELLO. L'INGREDIENTE PRINCIPALE È IL FIORE DI SAMBUCCO. IBU 25

GRADAZIONE ALCOLICA: 8%



SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

OVER
RESTAURANT



LA CANTINA

BOLLICINE

- Grand Cuvée Extra Dry (Serena Veneto) € 14,00
Prosecco Doc Valdobbiadene (Sutto Veneto) € 18,00
Franciacorta (Le Vedute Lombardia) € 26,00

BIANCHI

- Pigato Riviera Ligure doc (Grillo Liguria) € 15,00
Pecorino (Traturro Abruzzo) € 14,00
Fiano-Greco (A Mano Puglia) € 15,00

ROSATI

- Zinzula (Rosè da Negramaro Puglia) € 18,00

ROSSI

- Rossese Dolceacqua doc (Grillo Liguria) € 15,00
Barbera d'Asti doc (Doglia Piemonte) € 15,00
Bonarda Oltrepò Pavese (Montagna Lombardia) € 19,00
Teroldego Rotalian (Dorigati Trentino) € 16,00
Valpolicella Ripasso doc (Ca' Rugate Veneto) € 18,00
Amarone della Valpolicella docg (Ca' Rugate) € 40,00
Chianti docg Sassocupo (Buccianera Toscana) € 15,00
Morellino doc (Cerreto Piano Toscana) € 16,00
Primitivo Imprint (A Mano Puglia) € 16,00

GLI ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI, E PRODOTTI DERIVATI, PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO E PRODOTTI DERIVATI, PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE D'ORZO; D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE.
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI.
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI.
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI, 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 DERIVATI.
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
A) OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO E PRODOTTI DERIVATI, PURCHÉ IL PROCESSO SUBITO NON AUMENTI IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'EFSA PER IL PRODOTTO DI BASE DAL QUALE SONO DERIVATI;
B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO 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 OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO, TRANNE:
A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE;
B) LATTITULO.
8. FRUTTA A GUSCIO, CIOÈ MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS L.*), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI COMUNI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ANACARDI (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN (*CARYA ILLINOIESIS (WANGENH) K. KOCH*), NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI O DI ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA PER LIQUORI ED ALTRE BEVANDE ALCOLICHE.
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI.
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI.
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI.
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10MG/L ESPRESSI COME SO₂.
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI.
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI.

SOPRATTUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO



OVER

SOPRA TUTTO, DIVERTIMENTO E GUSTO

Seguici sui social per ricevere
omaggi, promozioni e info sui nostri eventi

WEB

INSTAGRAM



OVER.RESTAURANT



WWW.OVER-RESTAURANT.IT

FACEBOOK



OVER.RESTAURANT