



Papille bistrot

antipasti, pizza, cucina e farine

Antipasti

- Tagliere Salumi e formaggi € 15,00
per 1 persona
- Tagliere Salumi e formaggi € 30,00
per 2 persone

I fritti

- Frittatina Classica / Nerano / Cacio e pepe € 2,50
- Arancino € 2,00
- Crocché classico € 2,00
- Montanara 3pz. € 6,00
Lasciateci raccontare la nostra proposta di Montanare del giorno
- Montanara di pesce 3pz. € 10,00
Tonno, salmone, gamberi
- Straccetti classici € 6,00
Rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano

Le nostre focacce estive

- La leggera € 11,00
Misticanza, ravioli di bresaola ripieni di latte cotto, scaglie di mandorle, olio al limone
- Testa a testa € 12,00
Coppa di testa agli agrumi, insalata mista, zeste di limone, latte cotto
- Fresca fresca € 12,00
Misticanza, prosciutto crudo di Parma, filetti di pomodoro ciliegino, stracciatella pugliese, scaglie di Grana 24 mesi, olio evo
- La norvegese € 12,00
Salmone norvegese affumicato, insalata Lollo, formaggio spalmabile, erba cipollina, olio evo
- Burro e alici € 13,00
Burro francese a freddo, fiori di latte e acciughe del Cantabrico

*Una focaccia cotta al forno con ingredienti a freddo.
La nostra proposta rinfrescante per l'estate.*

Le ruote di carro

- Margherita € 7,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, Fior di latte Monti Lattari, Parmigiano oltre 20 mesi, basilico fresco e olio evo
- Marinara € 6,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio, origano di montagna e olio evo
- Cosacca € 6,50
Pomodoro pelato schiacciato a mano, pecorino romano e olio evo

*La classica pizza a ruota di carro.
Il nostro impasto moderno, ma con stesura classica napoletana.*

Le classiche contemporanee

- Margherita € 7,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, Fior di latte Monti Lattari, Parmigiano oltre 20 mesi, basilico fresco e olio evo
- Bufalina € 9,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, Bufala campana DOP, Parmigiano Reggiano oltre 20 mesi, basilico fresco e olio evo
- Capricciosa € 10,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, Fior di latte Monti Lattari, prosciutto cotto arrosto, carciofini, olive nere taggiasche, funghi e olio evo
- Ripieno Classico € 9,00
Ricotta, pomodoro pelato schiacciato a mano, pepe nero, prosciutto cotto arrosto, Parmigiano Reggiano oltre 20 mesi, provola dei Monti Lattari, olio evo

*La pizza classica contemporanea.
Un impasto con 80% di idratazione e 48 ore di maturazione.*

Speciali contemporanee

- La fritta € 9,00
Cicoli, ricotta di Manciano e provola dei Monti Lattari, sale e pepe
- Ripieno con scarole € 11,00
Scarola riccia, provola e alici del Cantabrico
- Ragù Napoletano € 12,00
Provola e ragù ristretto (ricetta segreta)
- Vegetariana € 9,00
Verdure miste di stagione e provola dei Monti Lattari
- Scarpariello € 9,00
Provola dei Monti Lattari, pomodorini gialli e rossi del Vesuvio, pecorino romano DOP, basilico e olio evo
- È per mio figlio € 9,50
Patate al forno, salsiccia beneventana, provola, fonduta di pecorino, olio evo
- Margherita bicolore € 9,00
Pomodoro Sanmarzano, fiori di latte di Agerola, pomodorino giallo Agrisud
- Marinara rossa € 8,00
Pomodoro rosso del Vesuvio, origano di montagna, olio all'aglio
- Nerano a modo mio € 11,00
Crema di zucchine, fiori di latte, chips di zucchine, menta, scorzetta di limone, scaglie di schiena d'asino
- Coulis gourmet € 11,00
Coulis di pomodoro ciliegino, filetti di pomodoro ciliegino, stracciatella pugliese, fonduta di pecorino romano, basilico cristallizzato
- La paesana € 10,00
Crema di Piselli, Pancetta, cipolla caramellata, fiori di latte Monti Lattari, Fonduta di Pecorino, basilico, olio evo
- Viola € 11,00
Patata viola al forno, salsiccia beneventana, provola, polvere di patata viola, basilico, latte cotto
- La Parmigiana € 10,00
Provola dei Monti Lattari, parmigiana cotta a bassa temperatura, basilico cristallizzato, olio evo
- Pizza Jolly € 12,00
Lasciateci raccontare la pizza jolly del giorno!

Padellino

- Padellino maialino € 11,00
Salsiccia di maialino beneventano, patate viola vitellotte aromatizzate al rosmarino, Provola pepe rosa, olio evo
- Padellino marinara € 13,00
Pomodoro schiacciato a mano, pomodorini gialli e rossi, aglio orsino, origano, alici del cantabrico, olive nere taggiasche, olio evo
- Padellino freddo € 15,00
Tartare di tomo, misticanza, lime, pepe rosa e stracciatella pugliese

*La pizza cotta in teglia di ferro.
Prima cotta al vapore e poi al forno.*

Dessert

- Straccetti golosi € 5,00
Pasta pizza fritta con zucchero e cannella e crema a scelta
- Monoporzione € 7,00
Pasticceria Lombardi Caserta



Papille bistrot

abbinamenti pizza / vino / birra / cocktail

Papille Primavera Estate 2024

Tartare di Chianina <i>Chianina (abbattuta) con nocciole di Giffoni, burrata e olio Evo</i>	€ 14,00
Tartare di Salmone <i>Salmone (abbattuto) con biscotto di tarallo napoletano, crème fraîche e olio agli agrumi</i>	€ 15,00
Tartare di Tonno <i>Tonno (abbattuto), misticanza, pepe rosa e olio Evo</i>	€ 16,00
Caprese <i>Pomodoro cuore di bue, insalata e mozzarella di bufala</i>	€ 10,00
Crudo <i>Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi e mozzarella di bufala</i>	€ 12,00
Ham Papille <i>Bun homemade di pane pizza con Hamburger di Chianina 180 gr., Cheddar, bacon croccante, pomodoro cuore di bue, salsa BBQ homemade e patate fritte</i>	€ 14,50
Tagliata di Angus <i>Tagliata di Angus 300 gr. con patate al forno</i>	€ 18,00
Tagliere di salumi e formaggi <i>Porzione per 1 persona</i>	€ 15,00
Tagliere di salumi e formaggi <i>Porzione per 2 persone</i>	€ 30,00



Papille bistrot

abbinamenti pizza / vino / birra / cocktail

Margherita

Vino:
Falanghina

Birra:
Radici (*Belgian Strong*)

Cocktail:
Bloody Mary

Scarpariello

Vino:
Greco di Tufo

Birra:
Luna Janca (*Blanche*)

Cocktail:
Gin tonic Zen

Scarulì

Vino:
Chardonnay

Birra:
Corallina (*Belgian Pale Ale*)

Cocktail:
Last Word

Padellino Maialino

Vino:
Eugenie Reullier

Birra:
Friary Ale (*Belgian Strong*)

Cocktail:
New York Sour

Padellino Freddo

Champagne:
Cremat de Limux Rosé

Birra:
'A Mericana (*American Pale Ale*)

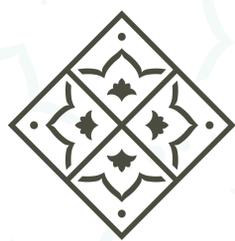
Cocktail:
Cetara Martini

Padellino Marinara

Champagne:
Cremat de Limux

Birra:
'A piccrella (*Golden Ale*)

Cocktail:
SouthSide



menù d' 'e butteglie

your beers, wines and bubbles

Champagne

Bottiglia

Veuve Clicquot Brut <i>12 % vol</i>	€ 60,00
Moët e Chandon Réserve Impériale <i>12 % vol</i>	€ 60,00
G.H. Mumm <i>12 % vol</i>	€ 48,00
Marguerite Brut <i>12 % vol</i>	€ 35,00
Marguerite Brut Rosé <i>12 % vol</i>	€ 45,00

Prosecco / Franciacorta

Bottiglia

Contaldi Castaldi Rosé <i>12,5 % vol</i>	€ 40,00
Contaldi Castaldi Saten <i>12,5 % vol</i>	€ 45,00
Prosecco Blanc de Blancs Millesimato <i>11 % vol</i>	€ 20,00

Vini bianchi

Bottiglia

Maison Castel Gewurztraminer <i>12 % vol</i>	€ 25,00
Risiling DR Fischer <i>12 % vol</i>	€ 26,00
Ca'Vegar Chardonnay <i>12,5 % vol</i>	€ 22,00
De Vite Hofstätter <i>12,5 % vol</i>	€ 29,00
Risiling Praecipuus Roeno <i>11 % vol</i>	€ 28,00
Trentenare S.Salvatore <i>13,5 % vol</i>	€ 30,00
Gambellara Classico <i>13 % vol</i>	€ 22,00

Vini rossi

Bottiglia

Canus Refusco dal Peduncolo Rosso <i>13 % vol</i>	€ 30,00
Villa Barcaroli Montepulciano D'Abruzzo <i>14 % vol</i>	€ 20,00
Cabernet Hofstätter <i>14 % vol</i>	€ 25,00
Château Hant Litays Bordeaux <i>12 % vol</i>	€ 24,00
Feudo Lupariello Nero D'Avola-Syrah <i>13,5 % vol</i>	€ 23,00
Nerapica Primitivo <i>14 % vol</i>	€ 20,00
Piombaia Brunello di Montalcino <i>14 % vol</i>	€ 40,00
Pinotage Cape Heights <i>14 % vol</i>	€ 22,00

Vino al calice

Calice

Calice di Vino Bianco	€ 6,00
Calice di Vino Rosso	€ 6,00
Calice di Prosecco	€ 6,00
Calice di Rosé	€ 6,00

Birre

Birra artigianale "A piccerella" <i>Golden Ale 4,8 % vol</i>	€ 6,00
Birra artigianale "Corallina" <i>Belgian Pale Ale 5,9 % vol</i>	€ 6,00
Birra artigianale "Friary Ale" <i>Golden Ale aromatizzata ai friarielli 5,3 % vol</i>	€ 6,00
Birra artigianale "Radici" <i>Belgian Strong Ale 8,3 % vol</i>	€ 6,00
Birra artigianale "Bugiarda" <i>Saison 7,3 % vol</i>	€ 6,00
Birra artigianale "A mericana" <i>American Pale Ale 5,2 % vol</i>	€ 6,00
Birra artigianale "Luna janca" <i>Blanche 5,0 % vol</i>	€ 6,00
Ceres <i>7,7 % vol</i>	€ 5,00
Tennent's <i>9,0 % vol</i>	€ 5,00
Heineken <i>5,0 % vol</i>	€ 5,00
Corona <i>4,5 % vol</i>	€ 5,00
Beck's <i>5,0 % vol</i>	€ 5,00

Bevande e Soft Drink

al tavolo

Acqua Naturale	€ 2,00
Acqua Minerale	€ 2,00
Coca-Cola / Coca-Cola zero	€ 4,00
Fanta	€ 4,00
Sprite	€ 4,00
Schweppes <i>Lemon / Tonic / Orange</i>	€ 4,00
Tassoni	€ 5,00
Ginger Beer Fever-Tree	€ 5,00
Tonica Indian Fever-Tree	€ 5,00
Tonica Mediterranea Fever-Tree	€ 5,00
Tonica Kinley	€ 5,00
Campari Soda	€ 5,00
Estathè <i>Limone / Pesca</i>	€ 4,00
Cocktail Sanpellegrino <i>Bianco / Rosso</i>	€ 5,00
Redbull	€ 5,00
Crodino	€ 4,00
Succo di frutta Yoga <i>(Vari gusti)</i>	€ 4,00
Premuta di Arancia	€ 4,00



Papille herbs & spirits

cocktail list

Cocktails Alcolici

Aperol Spritz	€ 7,00
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Campari Spritz	€ 7,00
<i>Campari, Prosecco, Soda</i>	
Hugo Spritz	€ 9,00
<i>St. Germain, Prosecco, Soda, Menta</i>	
Pink Hugo	€ 9,00
<i>St. Germain, Prosecco, Soda, Rosa, Menta</i>	
Boulevardier	€ 8,00
<i>Whiskey, Campari, Vermouth Rosso</i>	
Dry Martini	€ 8,00
<i>Gin, Vermouth Dry</i>	
Daiquiri	€ 8,00
<i>Rum, Succo lime, Sciroppo di zucchero</i>	
Manhattan	€ 8,00
<i>Rye whiskey, Vermouth rosso, Angostura</i>	
Last Word	€ 8,00
<i>Gin, Chartreuse verde, Maraschino, Succo limone</i>	
Lucignolo	€ 8,00
<i>Crema di menta, Tequila, Succo limone, zucchero, Pepe rosa, Rosmarino</i>	
Old Fashioned	€ 8,00
<i>Whiskey Bourbon, Zolletta di zucchero, Angostura</i>	
White Lady	€ 8,00
<i>Gin, Triple Sec, Succo limone</i>	
Cosmopolitan	€ 8,00
<i>Vodka, Triple Sec, Succo limone, Succo cranberry</i>	
French Connection	€ 8,00
<i>Cognac, Amaretto</i>	
Golden Dream	€ 8,00
<i>Galliano, Triple Sec, Succo arancia, Panna</i>	
New York Sour	€ 8,00
<i>Whiskey Bourbon, Sciroppo di zucchero, Succo limone, Albume, Vino rosso</i>	
Southside	€ 8,00
<i>Gin, Succo limone, Sciroppo di zucchero, Albume, Foglie menta</i>	
Pina Colada	€ 8,00
<i>Rum, Succo ananas, Latte cocco</i>	
Mai Tai	€ 8,00
<i>Rum bianco, Rum ambrato, Org.Curasao, Orzata, Succo limone, Scr di zucchero</i>	
Sex on the Beach	€ 8,00
<i>Vodka, Peach Tree, Succo arancia, Cranberry</i>	
Pornostar Martini	€ 8,00
<i>Vodka Vaniglia, Passion fruit, Passoa</i>	
Negroni	€ 8,00
<i>Gin, Campari, Vermouth Rosso</i>	
Americano	€ 8,00
<i>Campari, Vermouth, Soda</i>	
Suffering Bastard	€ 8,00
<i>Brandy, Gin, Succo lime, Angostura, Ginger beer</i>	
Gin Tonic	€ 10,00
<i>Bosford London Dry Gin, Tassoni</i>	
Gin Tonic Premium	€ 12,00
<i>Bombay / Tanqueray / Hendrick's / etc.</i>	
Gin Tonic Exclusive	€ 15,00
<i>Adams / Cubical / Engine / etc.</i>	

Tutti i nostri Cocktail sia alcolici che analcolici sono accompagnati da Dry Snack e i Finger della Cucina

Non trovi il tuo cocktail preferito? Se è un cocktail classico IBA (International Bartenders Association) il nostro personale saprà sicuramente prepararlo come vuole la ricetta tradizionale!

Signature Gold

Papille Tonic	€ 15,00
<i>Gin, Contreau, Infuso ai fiori di Ibisco, Tónica</i>	
Cetara Martini	€ 15,00
<i>Gin aromatizzato alle alici, Succo limone, Zucchero liquido, Vermouth Dry, Essenza rosmarino</i>	
El Papo Guapo	€ 15,00
<i>Lime, Zucchero di canna, Jalapeño, Rum Bianco, Liquore frutto della passione</i>	
Bloody Luciana	€ 15,00
<i>Vodka, Succo limone, Succo pomodoro aromatizzato al polpo, Tabasco, Salsa Worcester, Sale, Pepe</i>	
Gin tonic zen	€ 15,00
<i>Gin, Succo limone, Zenzero fresco, Tónica aromatizzata, Bitter allo Yuzu</i>	

Tutti i nostri Cocktail sia alcolici che analcolici sono accompagnati da Dry Snack e i Finger della Cucina

Cocktails Analcolici

Lady M	€ 6,00
<i>Succo Lime, Passion fruit, Ananas, Pura fragole</i>	
Shirley Temple	€ 6,00
<i>Ginger Ale, Granatina</i>	
Green Light	€ 6,00
<i>Limone a pezzi, Foglie di menta, Lemonsoda</i>	
Papille Fruit	€ 6,00
<i>Succo arancia, Passion fruit, Granatina, Ginger Ale</i>	
Topazzio	€ 6,00
<i>Arancia, Cranberry, Lemonsoda</i>	

Tutti i nostri Cocktail sia alcolici che analcolici sono accompagnati da Dry Snack e i Finger della Cucina

Whisky

Four Roses Bourbon	Stati Uniti	€ 10,00
Marker's Mark Bourbon	Kentucky	€ 10,00
Talisker Skye Scotch	Isole Skye	€ 12,00
Lagavulin 16y Scotch	Isola di Islay	€ 12,00
Laphroaig 10y Scotch	Isola di Islay	€ 12,00
Caol Ila 12y Scotch	Isola di Islay	€ 15,00
Wild Turkey Rye	Kentucky	€ 10,00
Jameson Irish	Irlanda	€ 10,00
Togoushi Sake cask finish	Giappone	€ 15,00
Togoushi pure malt	Giappone	€ 15,00
Togoushi Beer cask finish	Giappone	€ 15,00
Chivas 12y Scotch	Scozia	€ 10,00

Gin

Tanqueray	€ 10,00
<i>Scozia</i>	
Monkey 47	€ 12,00
<i>Germania</i>	
Hendrix	€ 10,00
<i>Adams</i>	
Adamvs	€ 12,00
<i>Portogallo</i>	
Brockmans	€ 10,00
<i>Regno Unito</i>	
Mare	€ 10,00
<i>Spagna</i>	
Roku	€ 12,00
<i>Giappone</i>	
Engine	€ 12,00
<i>Italia</i>	
London 3	€ 10,00
<i>Olanda</i>	
Botanist	€ 12,00
<i>Scozia</i>	
Amuerte	€ 12,00
<i>Svizzera</i>	
Cubical	€ 12,00
<i>Spagna</i>	
Xibal	€ 10,00
<i>Guatemala</i>	

Rum

Legendario	€ 10,00
<i>Cuba</i>	
Kraken	€ 10,00
<i>Isole Vergini</i>	
Diplomatico	€ 12,00
<i>Venezuela</i>	
Barceló Imperial	€ 12,00
<i>Santo Domingo</i>	
J.Bally	€ 15,00
<i>Martinica</i>	
Don Papa	€ 12,00
<i>Filippine</i>	
Matuzalem 15y	€ 12,00
<i>Venezuela</i>	
El Dorado 12y	€ 15,00
<i>Guyana</i>	

Brandy / Cognac

Martell V.S	€ 12,00
<i>Francia</i>	
Hennessy V.S	€ 12,00
<i>Francia</i>	
Carlos I	€ 10,00
<i>Spagna</i>	
Vecchia Romagna	€ 10,00
<i>Italia</i>	

Amari

Amaro del capo	€ 5,00
Jefferson	€ 6,00
Jägermeister	€ 6,00
Amaro Amara	€ 6,00
Montenegro	€ 6,00
Branca Menta	€ 6,00
Borsci	€ 5,00
Averna	€ 6,00
Meloncello	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Disaronno	€ 6,00
Fuori Menu	
<i>rivolgersi allo staff</i>	

Vodka

Belvedere	€ 12,00
<i>Polonia</i>	
Ciroc	€ 10,00
<i>Francia</i>	

Tequila / Mezcal

Espolono Blanco	€ 10,00
<i>Jalisco</i>	
Monte Alban	€ 10,00
<i>Messico</i>	

Grappa

Grappa Negroni	€ 10,00
Grappa Barrique	€ 10,00



Papille café

p' 'a matina e p' 'o juorno

Caffetteria

	<i>al banco</i>	<i>al tavolo</i>
Caffè	€ 1,00	€ 2,00
Caffè deka	€ 1,30	€ 2,00
Caffè special con cialda in waffle	€ 3,00	€ 4,00
Caffè Shakerato con ghiaccio	€ 2,50	€ 3,50
Caffè d'orzo / Caffè al ginseng	€ 1,50	€ 2,50
Caffè macchiato <i>(sia caldo che freddo)</i>	€ 1,20	€ 2,00
Caffè Marocchino	€ 1,50	€ 2,50
Caffè Brasiliano	€ 2,00	€ 3,00
<i>Caffè, Baileys, crema di latte e cacao</i>		
Caffè Speciali <i>(sia caldo che freddo)</i> <i>alla nocciola/pistacchio/kinder bueno</i>	€ 3,00	€ 4,50
Caffè Americano	€ 2,00	€ 3,00
Caffè del nonno Small	€ 2,50	€ 3,50
Caffè del nonno XL	€ 3,00	€ 5,00
Caffè Leccese	€ 2,00	€ 4,00
Irish Coffee	€ 4,00	€ 5,00
<i>Caffè zuccherato corretto al whiskey irlandese e panna</i>		
Cappuccino	€ 1,50	€ 2,50
Cappuccino deka / d'orzo / ginseng / di soia	€ 2,00	€ 3,00
Latte macchiato	€ 1,50	€ 2,50
Infusi e Tisane	€ 2,50	€ 5,00
Cioccolata calda	€ 2,50	€ 5,00

Gelati

	<i>al banco</i>	<i>al tavolo</i>
Buccacchiello Papille Classico	€ 2,50	€ 4,00
<i>Con crema di gelato al latte</i>		
Buccacchiello Papille Doppio gusto	€ 3,50	€ 4,50
<i>Crema di gelato al latte + 1 gusto</i> <i>a scelta tra Nocciola/Pistacchio/Caramello/Nutella/Frutta</i>		
Buccacchiello Papille Triplo Gusto	€ 4,50	€ 5,50
<i>Crema di gelato al latte + 2 gusti</i> <i>a scelta tra Nocciola/Pistacchio/Caramello/Nutella/Frutta</i>		
Buccacchiello Papille Biscuit	€ 4,00	€ 5,00
<i>Crema caffè, caffè caldo, liquore al cioccolato, crema di latte e cacao</i>		

Sfoglie, Dolcizie e Lievitati

	<i>al banco</i>	<i>al tavolo</i>
Croissant Ischitano	€ 1,50	€ 1,50
<i>vuoto</i>		
Croissant Ischitano	€ 2,00	€ 2,00
<i>farcito</i>		
Croissant Semplice*	€ 1,00	€ 1,00
Croissant Integrale ai cereali*	€ 1,50	€ 1,50
Croissant gusti classici*	€ 1,30	€ 1,30
<i>cioccolato, crema pasticceria, frutti di bosco, albicocche</i>		
Croissant gusti speciali*	€ 2,00	€ 2,00
<i>pistacchio/nocciola/nocciolate</i>		
Croissant crema e amarena*	€ 1,20	€ 1,20
Croissant Vegano*	€ 1,80	€ 1,80
Girella aromatica con gocce di cioccolato/uvetta*	€ 1,80	€ 1,80
Treccia con miele e noci pecan*	€ 2,00	€ 2,00
Treccia al cioccolato*	€ 2,00	€ 2,00
Fagottino ai 3 cioccolati*	€ 2,00	€ 2,00
Pasticcino crema e amarena*	€ 2,00	€ 2,00
Frolla o Sfogliatella*	€ 2,00	€ 2,00
Rustico*	€ 2,00	€ 2,50
Crostata del giorno	€ 2,50	€ 4,00
Torta del giorno	€ 2,50	€ 5,00
Biscottini Vari <i>mignon</i>	€ 0,50	€ 1,00
Waffle o Pancakes	€ 3,50	€ 5,00

** I Prodotti contrassegnati da asterisco, vengono prodotti in atmosfera protetta e abbattuti all'origine per mantenere intatte caratteristiche e proprietà*

*Ogni giorno lavoriamo per offrire
piccoli momenti di gusto e serenità.*

*Il nostro linguaggio è fatto di ingredienti e sapori
che rievocano storie, ricordi, sentimenti.*

Lascia una recensione!



www.papille.eu

LAVORIAMO SELEZIONANDO INGREDIENTI FRESCHI E PESCATO DEL GIORNO, NEL RISPETTO DELLE STAGIONALITÀ. TALVOLTA ALCUNI DI ESSI POTREBBERO NON ESSERE DISPONIBILI: SARÀ NOSTRA CURA PROPORVI PIACEVOLI ALTERNATIVE E ILLUSTRARVI LE PROPOSTE DEL GIORNO.

Allergie?

*Comunicale al nostro personale
prima dell'ordinazione!*

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE TRACCE DELLE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04.

Costo del coperto € 1,50