



M E
N U

LA BOLLA

ristorante

Antipasti & Fritti

POLPETTINA DI MANZO FRITTA 7
Con ragù napoletano

ZUPPETTA SASICCE& FRIARIELLI 12
*Zuppetta di friarielli e salsiccia di maialino,
vortice di provola e croccante di pane all'aglio*

ZUPPETTA DI MARE 12
*Rivisitazione zuppa di mare con scampi,
gamberi, cozze, vongole e rana pescatrice,
pomodoro dell'Agro Nocerino-Sarnese
e sfoglia croccante*

BUFALA & MONTANARINA 12
*Treccia di bufala campana DOP
del Caseificio Il Casolare
servita con montanarina classica calda*

TARTARE DI CHIANINA 14
*Con carpaccio di tartufo pregiato
e tuorlo d'uovo marinato*

SCAGLIUZZIELLO DI POLENTA 6
*Con funghi cardoncelli, crema di porcini,
fonduta di provola della penisola
e pepe nero macinato fresco*

Antipasti & Fritti

TRANCIO DI BACCALÀ ALLA TROPEANA 5
*Cipolla rossa alla mediterranea,
olive di Caiazzo, pomodoro semidry,
baccalà al limone, pane croccante,
polvere di semi di zucca*

SPICCHIO DI ZEBÒ - FUOCO E FARINA 9
(AL PADELLINO)
ZEST INCONTRA LA BOLLA, IL PADELLINO 100% CEREALI
DI SIMONE DE GREGORIO FIRMATO DALLA CHEF AMELIA FALCO
*Padellino ai cereali farcito con tuorlo d'uovo
panato e fritto, spinacino agli agrumi,
primo sale piastrato, carpaccio di tartufo pregiato*

IL GAMBERO E I TRE MOSCHETTIERI 12
Variazione di gamberi composta da:
· *Gambero in panure di arachidi con maionese
aromatizzata agli agrumi*
· *Gambero in olio cottura, stracciata di bufala
campana e zest di arancia*
· *Cannolo di gambero, lemoncurd salata e timo*

LASAGNA EMILIANA FRITTA 4
*Sugo alla bolognese, besciamella,
macinato di bovino, provola affumicata
della Penisola, pepe macinato, Parmigiano 36 mesi*

ristorante

Antipasti & Fritti

FUNGHI & TARTUFO BY MATESE 4,5
Fettuccine con funghi porcini, tartufo nero, provola affumicata della penisola, besciamella, pepe macinato e Parmigiano

FRITTATINA AGLIO & UOGLIO... E SCAMPO 6
Spaghettoni quadrati pastificio Di Martino, aglio di Nubia, olio EVO Sangiovese, panatura croccante di pane panko e semi di zucca tostati, con tartare di scampo agli agrumi

DOJE FRITTURE 8,5
Degustazione con assaggi dei fritti:
· Supplì rosso al ragù
· Frittatina funghi & Tartufo
· Lasagnetta e crocchè classico

CROCCHÈ CLASSICO 3

CHIPS ARTIGIANALI 4

CHIPS ARTIGIANALI CON FONDUTA 4,5

Primi

TUBETTONE	12
<i>In crema di zucca con funghi cardoncelli e pop corn di maiale</i>	
LINGUINE DI GRAGNANO	16
<i>Con crudité di scampi, friarielli, mandorle tostate e bacche rosa (possibilità di richiedere scampo cotto)</i>	
ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE	16
<i>Riso carnaroli gran riserva alla pescatora</i>	
GENOVESE	14
<i>Candele spezzate a mano alla genovese</i>	

ristorante

Secondi

FISH & CHIPS NAPULEGNO	16
<i>Baccalà pastellato e fritto con patate al gusto di rosmarino, maio al pepe rosa e finocchietto e ketchup di papaccella</i>	
ENTRECÔTE DI ANGUS ALLA GRIGLIA 280 gr	26
<i>Con patate al rosmarino e zabaione di porro</i>	
POLPO ARROSTO ALLA LUCIANA	16
TAGLIATA DI VACCA PODOLICA	18
<i>Con insalatina di valeriana, pomodorini semi dry e cialda croccante al Parmigiano Reggiano</i>	
RICCIO DI STRACOTTO	16
<i>Di maialino alla mela annurca IGP, il suo fondo di cottura e fonduta di pecorino</i>	

pizzeria

Tradizionali

MARINARA CASERTANA	9
<i>Acciughe di Cetara, pomodoro San Marzano, origano di collina, capperi di Salina presidio Slow Food, olive taggiasche presidio Slow Food, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo</i>	
MARGHERITA	7,5
<i>Fior di latte, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo, basilico</i>	
CASERTA	10,5
<i>Mozzarella di bufala Il Casolare, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo, basilico</i>	
SCUGNIZZO - RIPIENO FRITTO	10,5
<i>Cicoli di maiale, ricotta di bufala, provola della penisola sorrentina, pepe nero in grani</i>	
RIPIENO CLASSICO	9,5
<i>Fior di latte, ricotta, salame Napoli selezione Ciarcia, pepe e olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo</i>	
SAPORITA	10
<i>Salsiccia di maiale del Sannio, patate al forno speziate, Parmigiano 36 mesi, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo</i>	

pizzeria

Contemporanee

BABURU MATESE/ORIENTE	13,5
<i>Zuppa di miso e porcini del Matese, julienne di cardoncelli scottati, katsobushi fermentato, cereali di macadamia, provola affumicata, chips di riso, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo</i>	
LA SCARPETTA NEL RAGÙ	12,5
<i>Ragù di muscolo cotto lentamente 8 ore, carne del ragù sfilacciata ed il suo fondo, stracciatella di bufala, Parmigiano 36 mesi, olio EVO frantoio Sangiovani di Caiazzo</i>	
GENOVESE ARAGONESE	13
<i>Carne di bovino sfilacciata ed il suo fondo, cipolla rosty croccante, scamorza di bufala, hummus di carote, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo</i>	
PACO'S	11
<i>Provola affumicata della penisola sorrentina, salsiccia stagionata piccante, miele aromatizzato alla nduja</i>	
RIPIENO SCAROLACCIO	11
<i>Scarola riccia nuda e cruda, polvere di olive caiazzane, capperi di Pantelleria, acciughe di Cetara, provola, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo</i>	

Contemporanee

LA DOP	11
<i>Bufala DOP, pomodoro del piennolo DOP, pomodorini del piennolo gialli, Parmigiano 30 mesi DOP, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo, gel di basilico estratto</i>	
BERLINO	9,5
<i>Würstel bockwurst tedesco, patate dippers e provola, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo</i>	
TONNARIA	12,5
<i>Filetti di Tonno selezione IASA, cipolla caramellata al brandy, polvere di olive caiazzane, provola, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo e basilico</i>	
IL CAPRICCIO DI SIMONE	12,5
<i>Porcini, carciofo di Pertosa, prosciutto cotto azienda agricola D'Angelo, salame Napoli, fior di latte di Agerola, polvere di olive caiazzane, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo (base bianca)</i>	
ARIA DI MONTAGNA	12
<i>Erbetta di campo, prosciutto crudo Ciarcia, fior di latte di Agerola, gocce di bufala al lime, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo</i>	

pizzeria

Contemporanee

ANNO 2000

*Friarielli in crema, chips di friarielli croccanti,
porchetta del Sannio, scamorza di bufalo,
lamelle di mandorle croccanti,
olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo*

12,5

CARCIOFI & PATATE

*Carciofo brasato, patate speziate, provola
affumicata della penisola, olio al prezzemolo,
polvere di olive nere caiazzane*

12,5

PROVOLA&PEPE RITORNO AL FUTURO

*Vortice di stracotto di 4 pomodori campani,
provola affumicata della penisola sorrentina,
Parmigiano DOP 36 mesi, polvere di pepe lungo
indonesiano, olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo*

10,5

MAIALINO IN LOVE

*Carne di maialino CBT sfilacciata,
fior di latte della penisola, confettura di fichi
con ribes e limone, zest di limone,
chips di Parmigiano Reggiano 36 mesi,
olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo*

12,5

Oltre la Cottura

*Il nostro impasto esaltato nelle sue caratteristiche
da processi di cottura speciali*

- SPICCHIO DI ZEBÒ - FUOCO E FARINA** (VAPORE E FORNO) 9
ZEST INCONTRA LA BOLLA, IL PADELLINO 100% CEREALI
DI SIMONE DE GREGORIO FIRMATO DALLA CHEF AMELIA FALCO
*Padellino ai cereali farcito con tuorlo d'uovo
panato e fritto, spinacino agli agrumi,
primo sale piastrato, carpaccio di tartufo pregiato,
olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo*
- TRANCIO DI BACCALÀ ALLA TROPEANA** (TEGLIA CROCCANTE) 5
*Cipolla rossa alla mediterranea, olive di Caiazzo,
pomodoro semidry, baccalà al limone,
pane croccante, polvere di semi di zucca,
olio EVO frantoio Sangiovani Caiazzo*
- OLTRE LA MARINARA** (FRITTO E CROCCANTE) 14
*Salsa di pomodoro arrostito al profumo di aglio orsino,
pomodori rossi e gialli affumicati, capperi di Salina,
origano di collina, acciughe del Mar Cantabrico a 3 cotture*
- CEREALI E TARTARE** (FRITTO E CROCCANTE) 16
*Tartare di chianina Selezione Cillo condita con lime,
paprika dolce e pepe, misticanza selvatica,
emulsione di mascarpone, fior di capperi
e olio EVO su base impasto ai 7 cereali a 3 cotture*
- OLTRE LA MARGHERITA** (FRITTO E CROCCANTE) 14
*Mozzarella di bufala DOP Il Casolare,
concentrato di salsa ai 3 pomodori, clorofilla di basilico,
pomodoro picadilly arrostito su base impasto a 3 cotture*

dolci

Pastry pizza

Fritti e croccanti:

gli imperdibili tranci dolci di Simone

- | | |
|---|-----|
| LA CONCIATA DI NICOLA | 6,5 |
| UN'IDEA DOLCE DI MARGHERITA | |
| <i>Spicchio con confettura dolce di pomodoro, mousse di mascarpone, nocciole di Giffoni infornate e scagliette di conciato romano</i> | |
| SPICCHIO DI CROCCANTE & AMARENE | 5,5 |
| <i>Croccante di frutta secca, frolla e cioccolato fondente 70%, mousse di formaggio all'amarena, amarene e muscovado</i> | |
| SPICCHIO DI FLURRY BOLLA | 6 |
| <i>Salsa al caramello salato, mousse di formaggio bianco, arachidi pralinate, cioccolato fondente, mix di frutta secca</i> | |
| SPICCHIO DI ASSOLUTO DI MELA ANNURCA | 5,5 |
| <i>Con mela in quattro consistenze</i> | |
| SPICCHIO DI TRE AGRUMI E DUE CIOCCOLATI | 5,5 |
| <i>Fondenti, ricotta di capra dolce, due cioccolati fondenti e tre agrumi (arancia, mandarino, limone)</i> | |

Dessert

SPUMONE AL PANETTONE ALCOLICO <i>Cognac, Disaronno, spuma di panettone</i>	5
TIRAMISÙ	6
TARTELLETTA <i>Al cacao con ricotta di pecora dolce, confettura di pomodoro, meringa all'italiana e zest di limone candito</i>	6,5
BABÀ <i>Con crema chantilly e frutti rossi</i>	6
CAPRESE <i>Con semifreddo alla menta</i>	6
CRAQUELIN <i>Farcito di ganache al cioccolato e rum cubano, con cuore fondente ai frutti di bosco su cremoso di latte al rosmarino</i>	6,5

gluten free

Antipasti & Fritti

TARTARE DI CHIANINA <i>Con insalatina di spinaci, nocciole, cucunci e lemoncurd salata</i>	14
INSALATINA DI GAMBERI <i>Mi-cuit, pomodoro confit e stracciatella di bufala agli agrumi</i>	12
CHIPS ARTIGIANALI	6
SUPPLÌ ROSSO AL RAGÙ	5

Primi & Secondi

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE 18
Riso carnaroli gran riserva alla pescatora

GENOVESE 14
Pasta senza glutine alla genovese

ENTRECOTE DI ANGUS 280 gr 26
Con patate al rosmarino e zabaione di porro

TAGLIATA DI VACCA PODOLICA 18
*Con insalatina di valeriana, pomodori semi dry
e cialda croccante di Parmigiano reggiano*

POLPO ARROSTO ALLA LUCIANA 16

gluten free

Pizze

MARGHERITA	10
<i>Fior di latte, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo, basilico</i>	
MARINARA	9
<i>Pomodoro San Marzano DOP, origano di collina e pesto di aglio orsino, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo</i>	
CASERTA	12,5
<i>Mozzarella di bufala Il Casolare, pomodoro San Marzano, Parmigiano Reggiano, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo, basilico</i>	
ARIA DI MONTAGNA	15
<i>Erbetta di campo, prosciutto crudo Ciarcia, fior di latte di Agerola e gocce di bufala al lime, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo</i>	
TONNARIA	15
<i>Filetti di tonno selezione IASA, cipolla caramellata al brandy, polvere di olive caiazzane, provola, olio EVO frantoio Sangiovanni Caiazzo, basilico</i>	

Pastry Pizza & Dessert

SPICCHIO DI ASSOLUTO DI MELA ANNURCA
Con mela in quattro consistenze

7

CAPRESE
Con semifreddo alla menta

6

beverage

Bibite

COCA COLA <small>33 CL</small>	3
FANTA <small>33 CL</small>	3
SPRITE <small>33 CL</small>	3
ACQUA NATIA <i>Naturale</i>	3
ACQUA FERRARELLE <i>Effervescente naturale</i>	3
ACQUA MAXIMA <i>Effervescente rinforzata</i>	3
ARANCIATA LURISIA	4,5
CHINOTTO LURISIA	4,5

Birre

artigianali alla spina

FRAVORT - FRESHBEER 4,9% VOL

20 CL 3,5 | 40 CL 6

*Bionda microfiltrata e non pastorizzata,
altamente digeribile.*

*Lager a bassa fermentazione dal colore giallo dorato
con una schiuma bianca, fine e persistente*

FRAVORT – LA ROSSA DEL BRENTA 8,1% VOL

30 CL 5,5

*Belgian Strong Ale ottenuta dall'acqua della catena
dei Monti Lagorai e da una miscela di malti
con diverse caratteristiche che le conferiscono
il colore ambrato, con un caratteristico
sapore gradevolmente amaro.*

Non filtrata e non pastorizzata

beverage

Birre

artigianali in bottiglia

FRAVORT - FRESHBEER 4,9% VOL

30 CL 5,5

Lager microfiltrata e non pastorizzata, altamente digeribile.

È una birra a bassa fermentazione, dal colore giallo dorato con una schiuma bianca, fine e persistente

KLOSTER SCHEYERN - WEISSE HELL 5,2% VOL

50 CL 6,5

Weisse bionda, giallo dorata dal gusto dolce con note acidule, fruttate e speziate.

La produzione avviene ancora oggi sotto la supervisione dei monaci di Scheyern nel rispetto dell'Editto della Purezza del 1516 solo con acqua, malto e luppolo

FRAVORT - LA BIONDA DEL BRENTA 8,2% VOL

30 CL 5,5

Belgian strong ale realizzata con acqua filtrata dalle rocce dei Monti Lagorai e 4 differenti luppoli di malti selezionati, che le conferiscono l'inconfondibile colore oro e ne personalizzano il sapore. Non filtrata e non pastorizzata

BREWDOG BREWERY - BREWDOG PUNK IPA 5,6% VOL

30 CL 6,5

India Pale Ale, birra scozzese che si ispira alle tendenze americane. Molto luppolata dal colore biondo/arancio che ricorda le pesche sormontato da schiuma bianca, cremosa e persistente

Bollicine

CUVÉE PRESTIGE DOCG	58
CANTINA: CA' DEL BOSCO	
VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO	
ASPRINIO DEA	26
CANTINA: DE ANGELIS	
VITIGNI: ASPRINIO	
MOSCATO D'ASTI DOCG	24
CANTINA: LA CAUDRINA	
VITIGNI: MOSCATO BIANCO	
FRANCIACORTA SATEN DOCG BRUT	42
CANTINA: FERGHETTINA	
VITIGNI: CHARDONNAY	
FRANCIACORTA MILLEDI DOCG BRUT	42
CANTINA: FERGHETTINA	
VITIGNI: CHARDONNAY	
FRANCIACORTA MILLEDI DOCG ROSÉ	45
CANTINA: FERGHETTINA	
VITIGNI: CHARDONNAY	
PASCAL DOQUET ROSE	105
LAURENT PERRIER ROSE	130
CHAMPAGNE DELOUVIN	65

beverage

Bollicine

PRIMA GIOIA PALLAGRELLO SPUMANTE CANTINA: PICCIRILLO	30
PALLAGRELLO SPUMANTIZZATO LE GHIANDAIE	18
BRUNO PALLARD BRUT	90
CHAMPAGNE AURRY BRUT	70
PROSECCO CANAVEL BRUT DOCG	18
PROSECCO SPUMANTE DOC ZERO15 ANDREA BIASOTTO DOSAGGIO ZERO CANTINA: BIASOTTO VITIGNI:GLERA	18

Vini Rossi CAMPANIA

PALLAGRELLO ROSSO IGP TERRE DEL VOLTURNO CANTINA: PICCIRILLO	22
VIGNA QUINTODECIMO TAURASI RISERVA DOCG CANTINA: QUINTODECIMO VITIGNI: AGLIANICO	180
TERRA D'ECLANO DOC CANTINA: QUINTODECIMO VITIGNI: AGLIANICO	70
FURORE ROSSO COSTA D'AMALFI DOC CANTINA: MARISA CUOMO VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO	45
FALERNO DEL MASSICO DOC CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO	26
RAMPANIUCI DOC CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO, PRIMITIVO	36

beverage

Vini Rossi CAMPANIA

OTTOUVE GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC CANTINA: SALVATORE MARTUSCIELLO VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO	26
COLLE DELL'AIA RISERVA DOC CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNI: AGLIANICO	30
AGLIANICO DOC CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNI: AGLIANICO	18
SETTIMO IGT CANTINA: ALOIS VITIGNI: PALLAGRELLO NERO, CASAVECCHIA	22
CUNTO IGT CANTINA: ALOIS VITIGNI: PALLAGRELLO NERO	26
TRIFOLIUM DOC CANTINA: ALOIS VITIGNI: CASAVECCHIA	26

Vini Rossi *ITALIA*

CERASUOLO D'ABRUZZO ROSATO DOC	18
CANTINA: CANTINA ZACCAGNINI	
VITIGNI: MONTEPULCIANO	
AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO 2015 DOCG	54
CANTINA: TOMMASI	
VITIGNI: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA OSELETA	
LA RASINA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	58
CANTINA: LA RASINA VITIGNI: SANGIOVESE	
TRE PUNTO TRENTATRE 26	26
CANTINA: TENUTA PEZZAPANE	
VITIGNI: CASAVECCHIA E PALLAGRELLO NERO VINIFICATO ROSATO	
VALPOLLICELLA RIPASSO CLASSICO DOC	26
CANTINA: ZENATO	
VITIGNI: CORVINA, RONDINELLA, OSELETA	
PINOT NERO BLAUBURGUNDER	26
CANTINA: KELLEREI BOZEN	
VITIGNI: PINOT	

beverage

Vini Bianchi CAMPANIA

PALLAGRELLO BIANCO IGP TERRE DEL VOLTURNO CANTINA PICCIRILLO	28
FALANGHINA VIGNA SUPREMA CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNI: FALANGHINA	18
FALANGHINA ALOIS CAULINO CANTINA: ALOIS VITIGNI: FALANGHINA	18
FURORE BIANCO COSTA D'AMALFI DOC CANTINA: MARISA CUOMO VITIGNI: FALANGHINA, BIANCOLELLA	45
CAIATÌ IGT CANTINA: ALOIS VITIGNI: PALLAGRELLO BIANCO	22
FIANO DI AVELLINO DOCG CANTINA: VENTITRÉFILARI VITIGNI: FIANO 100%	32
PALLAGRELLO BIANCO BIO IGP CANTINA: CALATIA VITIGNI: PALLAGRELLO BIANCO	26
GRECO DI TUFO SPHERA CANTINA: CANTINE CANNAREZZO	35

Vini Bianchi ITALIA & DAL MONDO

FIANO DI AVELLINO CANTINA: GUIDO MARSELLA VITIGNI: FIANO 100%	44
ROERO ARNEIS DOCG CANTINA: RENZO SEGHEGIO VITIGNI: CASCINA PAJANA MONFORTE D'ALBA	28
ISCHIA BIANCOLELLA CANTINA: ANTONIO MAZZELLA VITIGNO: BIANCOLELLA	28
GEWÜRZTRAMINER DOC ARENIS CANTINA: KELLEREI KURATSCH VITIGNI: GEWÜRZTRAMINER	24
MOSCATO GIALLO CANTINA: KELLEREI BOZEN	22

beverage

Liquori & Distillati

GRAPPE

GRAPPA CRU <i>Da uve Passite</i>	4
GRAPPA CRU <i>Da uve Müller Thurgau</i>	4
GRAPPA CRU <i>Da uve Chardonnay</i>	4
GRAPPA CRU <i>Da uve Fragola bianca</i>	4
GRAPPA BARRIQUE <i>Da Amarone</i>	4
GRAPPA STRAVECCHIA <i>Diciottolune</i>	4
GRAPPA THE QUEEN <i>Invecchiata Bonaventura</i>	4
GRAPPA ORO <i>Invecchiata</i>	4
GRAPPA NERE <i>Invecchiata</i>	4
GRAPPA 903 <i>Barrique</i>	4

Liquori & Distillati

AMARI

LIMONCELLO <i>I Centelli</i>	3,5
LIQUIRIZIA <i>I Centelli</i>	3,5
MELONCELLO <i>I Centelli</i>	3,5
MELA ANNURCA <i>Nurchito</i>	3,5
NOCINO	3,5
AVERNA	3,5
BORSCI <i>San Marzano</i>	3,5
LUCANO	3,5
JAGERMEISTER	3,5
JEFFERSON	3,5
AMARO DEL CAPO	3,5
AMARO MONTENEGRO	3,5
AMARETTO DI SARONNO	3,5
AMARÈ	3,5
AMARO UNICUM	3,5

beverage

Liquori & Distillati

RUM

RON DIPLOMATICO	7
ROM MATUSALEM 15 anni	9
DON PAPA BAROKO	7
RUM DON Q 7	9
DORLY'S	10

WHISKEY

SINGLE MALT TULLIBARDINE	9
PIG'S NOSE	9
SEAGRAM'S V.O.	7
HATOZAKI JAPANASE WHISKY	12

PORTO/PASSITI

LÈGADI <i>Vino liquoroso</i>	5
AIA DEI COLOMBI <i>Passito</i>	5
PEDRO XIMÈNEZ <i>Classic Sweet</i>	7
OSBORNE <i>Pedro Ximenez</i>	7

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

ai sensi del Reg. CE 1169/11

- **Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
 - **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
 - **Uova** e prodotti a base di uova
 - **Pesce** e prodotti a base di pesce
 - **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
 - **Soia** e prodotti a base di soia
 - **Latte** e prodotti a base di latte
 - **Frutta a guscio:** mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acgiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
 - **Sedano** e prodotti a base di sedano
 - **Senape** e prodotti a base di senape
 - **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
 - **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
 - **Lupini** e prodotti a base di lupini
 - **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
-

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff al quale andrà comunicata repentinamente qualsiasi allergia alimentare.

Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.

