

PIZZE BIANCHE

PROSCIUTTO : PROSCIUTTO COTTO E FIOR DI LATTE ALLERGENI 1-7	5,5
FUNGHI E SALSICCIA : FUNGHI, SALSICCIA E FIOR DI LATTE ALLERGENI 1-7	5,5
VERDURE: VERDURE FRESCHE E FIOR DI LATTE ALLERGENI 1-7	5,5
BUFALA : BUFALA DOP, MELANZANE, CREMA DI ACETO BALSAMICO E PEPERONCINO ALLERGENI 1-7	6,5
PATATE: PATATE, ROSMARINO E FIOR DI LATTE ALLERGENI 1-7	5

PIZZE ROSSE

MARINARA : POMODORO STRAPPATO, ORIGANO CALABRESE, AGLIO ALLERGENI 1	5
MARGHERITA: POMODORO, FIOR DI LATTE E BASILICO ALLERGENI 1-7	5
NAPOLI: POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL GOLFO DI GAETA ALLERGENI 1-4-7	5
FUNGHI: POMODORO, FUNGHI E FIOR DI LATTE ALLERGENI 1-7	5
CRUDO: POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI BASSIANO STAGIONATO 18 MESI ALLERGENI 1-7	7
CAPRICCIOSA: POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI, OLIVE, UOVO OCCHIO DI BUE, PROSCIUTTO ALLERGENI 1-7	8,5

PIZZE BIANCHE SPECIALI IL VENERDI E IL SABATO NON È POSSIBILE MODIFICARE LE PIZZE SPECIALI

PIGNOLONI : MOZZARELLA, TARTUFO E FIORE DI ZUCCA ALLERGENI 1-7	8,5
ALBIMONTE: GORGONZOLA, RADICCHIO E FIOR DI LATTE ALLERGENI 1-7	7
CASTRUCCIO: FRIARIELLI, FIOR DI LATTE, NDUJA ALLERGENI 1-7	7
BRANCALEONE: PATATE, SALSICCIA, FUNGHI CHIODINI, CACIOCAVALLO ALLERGENI 1-7	8,5
CARMAGNOLA: FIORI DI ZUCCA, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL GOLFO DI GAETA ALLERGENI 1-4-7	7
GIOVENALE: MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E ORIGANO ALLERGENI 1-7	7
CAVALIERI : SALMONE AFFUMICATO, FIOR DI LATTE E FIORI DI ZUCCA ALLERGENI 1-4-7	8,5

PIZZE ROSSE SPECIALI

FANFULLA : POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI PACHINO E BASILICO ALLERGENI 1-7	7
DALODI: POMODORO STRAPPATO, MOZZARELLA DI BUFALA, PARMIGIANO E PROVOLONE ALLERGENI 1-7	7
RICCIO DA PARMA: POMODORO, MELANZANE, PARMIGIANO, FIOR DI LATTE, ERBA CIPOLLINA ALLERGENI 1-7	7
FIERAMOSCA: POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, PEPERONCINO ALLERGENI 1-7	6,5
MALATESTA: POMODORO, FIOR DI LATTE, TONNO, OLIVE E CIPOLLA ALLERGENI 1-4-7	6,5

PIZZE VEGANE

ORTOLANA: VERDURE DI STAGIONE ALLERGENI 1	6,5
SCAROLA: SCAROLA, OLIVE TAGGIASCHE, PEPERONCINO ALLERGENI 1	6,5

FRITTI

SUPPLÌ POMODORO E MOZZARELLA ALLERGENI 1-7 VEGETARIANO	1,5
ARANCINO MORTADELLA E PISTACCHIO ALLERGENI 1-7-8	2,0
ARANCINO AMATRICIANO ALLERGENI 1 - 7	2,0
POLPETTINE DI MELANZANE 5PZ* ALLERGENI 1-7 VEGETARIANO	4
PIZZELLA, POMODORO, BASILICO E PARMIGIANO ALLERGENI 1-7 VEGETARIANO	2
OLIVE ASCOLANE 5PZ ALLERGENI 1-3	4
FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E ALICI ALLERGENI 1-7-4	2,5
FIORE DI ZUCCA CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO ALLERGENI 1-7	2,5
FIORE DI ZUCCA CON NOCI RADICCHIO E GORGONZOLA DOLCE ALLERGENI 1-7-8	2,5
CROCCHETTA DI PATATE E CACIOTTA ROMANA ALLERGENI 1-7 VEGETARIANO	1,5
MOZZARELLINE FRITTE 5PZ ALLERGENI 1-7-3 VEGETARIANO	4
FILETTO DI BACCALA ALLERGENI 1-4	4

CALZONI

PROVOLA E CICORIA ALLERGENI 1-7 VEGETARIANO	7
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA ALLERGENI 1-7	7

FOCACCE

BIANCA CON OLIO, SALE E ROSMARINO ALLERGENI 1 VEGETARIANO	3
SALMONE AFFUMICATO, RUCOLA E PEPE ROSA ALLERGENI 1-4	9
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA ALLERGENI 1-7	9

IN CASO DI ESAURIMENTI DI PRODOTTI FRESCHI, ALCUNE PIETANZE SARANNO PREPARATE CON PRODOTTI CONGELATI O SURGELATI DI OTTIMA SCELTA (TALI PRODOTTI SONO CONTRASSEGNA TI CON IL SEGUENTE SIMBOLO " * ")

- PER MANTENERE UNO STANDARD QUALITATIVO DEI NOSTRI PRODOTTI UTILIZZIAMO UN SISTEMA TERMICO DI CONSERVAZIONE IN NEGATIVO, CON L'AUSILIO DI UN ABBATTITORE RAPIDO DI TEMPERATURA. QUESTO PROCESSO GARANTISCE LA PRESERVAZIONE DELLE QUALITÀ ORGANOLETTICHE DEI NOSTRI PRODOTTI

- IL PESCE DESTINATO ED ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO (MARINATO) È STATO SOTTOPOSTO A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORME ALLE PRESCRIZIONI DEL REG. CE 853/2004, ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3

- GENTILE CLIENTE LA PREGHIAMO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011 (OSSERVARE LA TABELLA DEGLI ALLERGENI

ALLERGENI :

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- 8) FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI