



---

# AREADOCKS

# NORTH DEPARTMENT

---

LUNCH MENU

*MENÙ* 

*POKE*

*PASTICCERIA*

*CARTA VINI*

*LISTA ALLERGENI*

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

## ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30  
7 giorni su 7

## PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

*Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto ad alta idratazione 80% con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore. Lievitazione finale e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari. Stesura rigorosamente a mano.*

**ACCIUGHE E CAPPERI** (1-4) 14  
con pomodoro pelato, acciughe del Cantabrico, capperi e olive

**BUFALA** (1-7) 12  
con pomodoro pelato, mozzarella di bufala e olio al basilico

**BURRATA** (1-7) 14  
con pomodoro pelato, burrata e pomodori canditi

**PROSCIUTTO COTTO E ZUCCHINE** (1-7) 12  
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e zucchine

**PROSCIUTTO CRUDO** (1-7) 14  
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo

**ALLE VERDURE** (1) 12  
con pomodoro pelato e verdure di stagione

**SALSICCIA E CIME DI RAPA** (1-7) 12  
con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, salsiccia e cime di rapa

## TOAST

**AVOCADO SALMONE** (1-3-4) 9  
con pane casereccio, avocado guacamole, salmone affumicato, uovo poché, salsa yogurt e ceci croccanti

**AVOCADO TACCHINO** (1) 9  
con pane casereccio, avocado guacamole, fesa di tacchino, riduzione al balsamico e farro soffiato

**CROQUE MADAME** (1-3-7) 7  
con prosciutto cotto, asiago, fontina e uovo all'occhio di bue

**CROQUE MONSIEUR** (1-7) 10  
con prosciutto cotto, asiago e fontina

**CLUB SANDWICH CLASSICO** (1-7-11) 3  
con bacon, fesa di tacchino, pomodori, iceberg e maionese

a richiesta aggiunta di:

- avocado guacamole	2	- salmone marinato	3
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	2
- code di gamberi	3		

## FOCACCE FARCITE

**AL COTTO** (1-7) 8  
con prosciutto cotto, iceberg, pomodori, crescenza, maionese e origano

**AL SALMONE** (1-4) 9  
con salmone marinato, avocado guacamole, pomodorini confit e iceberg

**AL CRUDO** (1-7) 9  
con prosciutto crudo, stracciatella e pomodorini confit

**VEGETARIANA** (1-7) 8  
con verdure di stagione, mozzarella, pomodorini confit e iceberg

## PIATTI UNICI

**TAGLIATA DI MANZO - 200g** 17  
con verdure di stagione

**TATAKI DI SALMONE - 170g** (1-4-11) 17  
Salmone in crosta di sesamo bianco e nero con carciofi trifolati alla menta

**TATAKI DI TONNO** (1-4-6-8-11) 17  
con avocado al sesamo, mousse di caprino con erba cipollina e riduzione di teriyaki all'arancia

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE** (1-7) 15  
con vela di pane al rosmarino, stracciatella, battuta di olive e capperi e asparago

**GIRELLO DI VITELLO** (3-4) 15  
con salsa tonnata e capperi in fiori

**MERLUZZO COTTO A BASSA TEMPERATURA** (4-10) 15  
con cavolfiori, piselli, cavolo cappuccio marinato e crema di patate allo zafferano

**ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA E SALSICCIA** (1-6-7) 13

**ORECCHIETTE AL POMODORO E BASILICO** (1) 12

**TROFIE AL PESTO** (1-3-5-8) 13

**HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 170g** (1-6-7) 15  
con il nostro pane con il lievito madre, bacon, spinacino, pomodoro, formaggio cheddar e patate al forno

## CONTORNI

**SELEZIONE DI VERDURE** 6  
con patate al forno e verdure di stagione

## ALL DAY MENU

dalle 7.30 alle 15.30  
7 giorni su 7

## EGGS (1-3)

**2 UOVA A PIACERE** (1-3) **5**

accompagnate da pane tostato  
- Scrambled "strapazzate"  
- All'occhio di bue  
- Alla coque "morbide"

*a richiesta aggiunta di:*

- avocado guacamole	2	- salmone marinato	3
- bacon croccante	2	- verdure di stagione	2
- code di gamberi	3		

## OMELETTE

**CLASSICA** (3-7) **7**

Omelette con prosciutto cotto e fontina

**GUSTOSA** (3-4-7) **7**

Omelette con crescenza, erba cipollina e salmone marinato

**ISPANICA** (3-7) **7**

Omelette con chorizo, spinacino e chia

**FUNGHI** (3-7) **7**

Omelette con champignon e asiago

## BENEDICT EGGS

**AL SALMONE** (1-3-4-7) **11**

con english muffin, salmone e zucchine grigliate, accompagnate da salsa allo yogurt

**AGLI SPINACI** (1-3-7) **9**

con english muffin, pomodoro confit, spinacino, accompagnate da salsa allo yogurt

## PANCAKES

**SALATO** (1-3-7) **7,5**

con uovo all'occhio di bue, bacon e pomodori grigliati

**DOLCE** (1-3-7) **6**

con sciroppo d'acero, frutti rossi e quenelle di gelato

## AREABAKERY

**BRIOCHES DAL FORNO**

- vegana (1)	1,6
- vegana al lampone (1)	1,6
- veneziana alla crema (1-3-7)	1,7
- pain au chocolat (1-3-6-7)	1,6
- croissant vuoto (1-3-7)	1,6
- croissant alla crema (1-3-7)	1,7
- croissant con confettura all'albicocca (1-3-7)	1,6
- croissant con confettura al lampone (1-3-7)	1,6
- croissant al pistacchio (1-3-7-8)	1,7
- saccottino integrale al miele (1)	1,6
- girella all'uvetta (1-3-7)	1,7
- cestino crema cotta e lamponi freschi (1-3-7)	1,7
- cacao e crema di nocciole bianche (1-3-6-7-8)	1,6

## DESSERT E MONOPORZIONI

**VANIGLIA, CAMOMILLA E MORA** (1-3) **6**

Bavarese alla vaniglia e camomilla, gelee di more di rovo con gel alla camomilla e crumble di segale

**MANDORLA, LIMONE E BASILICO** (3-8) **6**

Mousse alla mandorla, cremoso al limone e gel al basilico con sorbetto alla limetta e polvere di limone

**CARAMELLO, BANANA E SESAMO** (3-7-11) **6**

Mousse al caramello, cremoso alla banana e frolla al sesamo con gelato alla nocciola e croccante al sesamo

**CIOCCOLATO BIANCO, MANGO E MIELE D'ARANCIO** (3-7) **6**

Mousse al cioccolato bianco e miele d'arancio, cuore morbido di mango con estratto al mango, e meringa

**CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI** (3-7) **7****TIRAMISÙ** (3-6-7) **6****SACHER AL LAMPONE** (3-6-7) **6****TARTE TATIN DI MELE CARAMELLATE** (1-3-7) **6**

# AREA POKE

dalle 11.30 alle 15.30  
7 giorni su 7



TORNA AL  MENÙ

## CREA LA TUA BOWL - 15€

### BASE (x1)

- Riso basmati
- Riso venere (1)
- Quinoa (1)
- Spinacino

Aggiunta 1,5€

+

### PROTEINE (x1)

- Salmone marinato (4)
- Gamberi cotti (2-4-12)
- Tataki di tonno (4-12)
- Petto di pollo c.b.t.

Aggiunta 3€

+

### INGREDIENTI (x4)

- Acciughe del Cantabrico (4)
- Alghe Wakame (11)
- Avocado
- Bacon
- Bufala (7)
- Carote
- Edamame
- Finocchi
- Papaya
- Pomodorini
- Uova sode (3)
- Uva bianca
- Zenzero candito

Aggiunta 2€

+

### CRUNCHY (x2) (8-11)

- Anacardi
- Mandorle
- Semi di girasole
- Sesamo

Aggiunta 1€

+

### SALSE (x1)

- Soia (5-6-12)
- Teriyaki (1-6)
- Oriental spicy
- Salsa al sesamo (1-3-6-11)
- Yogurt (7)

Aggiunta 1€

# PASTICCERIA

dalle 7.30 alle 2.00  
7 giorni su 7



## CIOCCOLATINI

---

- Albicocca e fava tonka (6-7-8)
- Ananas, timo e caramello (6)
- Arachidi e lampone (5-6-7)
- Banana e noci pecan (6-7-8)
- Caffè e cioccolato fondente (6-7)
- Caramello alla vaniglia (7)
- Chai latte (6-7)
- Cocco (6-12)
- Cocco e caramello (7)
- Earl Grey (6-7)
- Lampone (6-7)
- Limone e zenzero (6-7)
- Mandorle e nocciole caramellate (7-8)
- Panna e fragola (6-7)
- Passion fruit e pepe timut (6-7)
- Pistacchio (6-7-8)
- Ribes rosso, ribes nero e violetta (7)
- Rum e pera (6)
- Speculoos (1-6-7)
- Vaniglia (6-7)

Al pezzo	1,2
Scatola da 8 pezzi	9
Scatola da 16 pezzi	18

## MIGNON

---

Piccola pasticceria al pezzo	1,5
------------------------------	-----

## MACARONS (3-6-7-8)

---

- Caramello
- Cioccolato fondente
- Fragole e rosa
- Lampone
- Liquirizia
- Mirtillo e ribes nero
- Nocciola
- Passion fruit
- Pistacchio
- Vaniglia

Al pezzo	1,7
Scatola da 9 pezzi	15

## GELATI

---

### BASE LATTE

- Caffè (7)
- Crema (3-7)
- Cremino (3-7-8)
- Cioccolato bianco Valrhona (7)
- Cocco (7)
- Fior di panna (7)
- Liquirizia (7)
- Noce macadamia e caramello salato (3-7-8)
- Meringa (3-7)
- Pistacchio (7-8)
- Proteico biscotto e wafer al cioccolato (1-3-7-8)
- Variiegato all'amarena (7)
- Yogurt (7)

### BASE ACQUA

- Chinotto
- Cioccolato fondente (6)
- Fragola
- Lampone
- Limetta
- Mango
- Melone Cantalupo

Piccolo	1,5
Medio	2,5
Grande	3

## BON BONS (1)

---

- Crema ricoperta di cioccolato fondente
- Fior di latte ricoperto al caramello
- Lampone ricoperto di cioccolato fondente (7)
- Mango ricoperto di cioccolato bianco
- Pistacchio ricoperto di pistacchio
- Yogurt ricoperto di fragola

Al pezzo	1
Scatola da 4 pezzi	4
Scatola da 5 pezzi	5

# CAFFETTERIA

dalle 7.30 alle 18.00  
7 giorni su 7



## CAFFÈ

*I caffè di singole origini hanno un basso contenuto di caffeina. Per questo motivo, le monoselezioni, vengono estratte solo come doppio e con filtro bottomless.*

- Caffè Espresso	1,3
- Caffè Decaffeinato	1,6
- Caffè Americano	2,2
- Caffè Shakerato	3
- Cappuccino	2,2
- Latte macchiato	2,2
- Orzo - piccolo / grande	1,6 / 2,2
- Ginseng - piccolo / grande	1,6 / 2,2
- Cioccolata calda	4

## SPREMUTE

- Spremuta all'arancia	4,5
- Spremuta al pompelmo rosa	4,5

## SUCCHI

- Albicocca - 150ml	3,5
- Ananas - 150ml	3,5
- Melograno - 150ml	3,5
- Mirtillo - 150ml	3,5
- Pera - 150ml	3,5
- Pesca - 150ml	3,5

## ACQUA

- Acqua Panna - 125ml	1,3
- Acqua S. Pellegrino - 125ml	1,3
- Acqua Panna - 750ml	2
- Acqua S. Pellegrino - 750ml	2

## TISANE E INFUSI

- Aquarosa - Kusmi	3,5
- Turmeric Active Tea - Pukka	3,5
- Detox Tea - Pukka	3,5
- Elderberry & Echinacea Tea - Pukka	3,5
- Night Time Tea - Pukka	3,5
- Vanilla Chai Tea - Pukka	3,5
- Three Fennel Tea - Pukka	3,5
- Blackcurrant Beauty Tea - Pukka	3,5
- Ginseng Matcha Green - Pukka	3,5
- Lily Fairy - Flora Tea	5
- Jasmine With Love - Flora Tea	5
- Summer Love - Flora Tea	5

## KUSMI TEA

- Detox	3,5
- BB Detox	3,5
- Rose Green Tea	3,5
- Organic Darjeeling N° 37	3,5
- Thè du Matin N° 24	3,5
- English Breakfast	3,5
- Anastasia	3,5
- Ginger lemon green tea	3,5
- Gunpowder Green Tea	3,5

## CENTRIFUGHE

<b>SNELLENTI</b>	<b>6</b>
con ananas, mela, prezzemolo, sedano, cetriolo e curcuma	

<b>DETOX</b>	<b>6</b>
con mela verde, mirtilli, finocchio, zenzero e pompelmo	



---

---

# AREADOCKS

# NORTH DEPARTMENT

---

---

CARTA VINI

BIRRE



BOLLICINE

BIANCHI

ROSSI

VINI DOLCI

---

# BIRRE

---

## BIRRE ALLA SPINA

---

- Heineken • cl 25 / 50 • 5.0%** 3 / 6  
Aspetto: colore oro brillante. La schiuma si presenta candida e fine, compatta e persistente. Olfatto: profumi iniziali di cereale ai quali fanno seguito sentori delicatamente fruttati e floreali.
- La Bianca Moretti • cl 20 / 40 • 5.0%** 3 / 6  
Malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento, un lievito ad alta fermentazione che dona un profumo fresco con note speziate e un retrogusto delicato ed elegante a questa birra non filtrata e naturalmente torbida.
- IPA Moretti • cl 20 / 40 • 5.2%** 3 / 6  
Birra Moretti IPA è la prima Italian Pale Ale. Luppatura a freddo per esaltare le proprietà aromatiche ed escludere la parte amaricante - non filtrata per mantenera i profumi del luppolo.
- La Rossa Moretti • cl 20 / 40 • 7.2%** 3 / 6  
Birra doppio malto prodotta utilizzando ingredienti molto particolari: malto d'orzo al 100% che le dona un gusto pieno e caramellato, un aroma intenso e un colore ambrato, e poi una varietà particolarmente aromatica di luppolo, che le conferisce un retrogusto amaro e un delicato profumo.

## BIRRE IN BOTTIGLIA

---

- Ichnusa Cruda • cl 33 • 4.9%** 6  
Creata per il 100° anniversario, ichnusa cruda, non è solo una birra, ma un'esperienza sensoriale unica capace di far rivivere in ogni sorso lo spirito magico della sardegna. Ichnusa cruda è una birra non pastorizzata, fresca, dal sapore inconfondibile e intenso.
- Ichnusa Non filtrata • cl 33 • 5.0%** 5  
Nuova nata in casa Ichnusa, una lager non filtrata, a bassa fermentazione, con leggeri sentori di luppolo e una nota dolce di frutta gialla. La presenza di malto d'orzo chiaro e caramello la rendono una birra corposa ed equilibrata.
- Birra Messina Cristalli di Sale • cl 33 • 5.0%** 5  
Lager di puro malto, 5 gradi alcol, dal colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza. Questa birra è fatta solo con malti chiari che le donano una schiuma compatta e persistente.
- Moretti Grand Cru • cl 75 • 6.8%** 12  
Questa birra nasce dalla riscoperta delle antiche coltivazioni di grano S.Pastore, Senatore Cappelli e Pandas, maltati per la prima volta da Birra Moretti in una micromalteria e lavorati per onorarne le qualità uniche e inconfondibili.
- San Biagio Gaudens • cl 75 • 5.2%** 13  
Birra dalla schiuma fine. Il colore è chiaro con riflessi dorati, al palato si percepisce una buona frizzantezza, con un corpo leggero e amaro moderato.



---

---

# BOLLICINE

---

---

## CHAMPAGNE

---

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	90
Bollinger · Special Cuvée Brut (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	105
Dom Perignon · Vintage 2012 (chardonnay, pinot nero)	290
François Secondè · Brut Rosé Grand Cru (pinot nero)	70
Krug · Grand Cuvée (chardonnay, pinot nero, meunier)	370
Louis Roederer · Cristal 2009 (chardonnay, pinot nero)	390
Perrier Jouët · Belle Epoque Cuvée 2012 (pinot nero, chardonnay, meunier)	245
Perrier Jouët · Belle Epoque Rosè 2006/2010 (pinot nero, chardonnay, meunier)	360
Perrier Jouët · Blason Rosè (pinot nero, chardonnay, meunier)	120
Pol Roger · Brut Rosè Vintage 2015 (pinot nero, chardonnay)	140
Ruinart · Blanc de Blancs (chardonnay)	150

## CHAMPAGNE MAGNUM

---

Billecart-Salmon · Brut Réserve (chardonnay, pinot meunier, pinot nero)	180
Ruinart · Blanc de Blanc (chardonnay)	300
Ruinart · Brut (chardonnay, meunier)	185
Ruinart · Rosè (pinot nero, chardonnay)	300

## BLANQUETTE

---

Maison Vergnes · Blanquette de Limoux Brut (chardonnay, mauzac, chenin blanc)	30
---	----

## FRANCIACORTA

---

Andrea Arici · DosaggioZero "Zero Uno" (chardonnay, pinot nero)	47
Barone Pizzini · Animante (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Bellavista · Rosè 2015 (pinot nero, chardonnay)	68
Cà del Bosco · Brut Cuvée Prestige (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	48
Cà del Bosco · Cuvée Annamaria Clementi (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	135
Camossi · Extra Brut Rosè (pinot nero)	39
Cavalleri · Blanc de Blancs Brut (chardonnay)	44
Contadi Castaldi · Franciacorta Brut (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	35
Contadi Castaldi · Satèn 2016 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	41
Ferghettina · Satèn Brut DOCG 2014 (chardonnay)	42
Ferghettina · Brut DOCG (chardonnay, pinot nero)	35
Monte Rossa · Cabochon Fuoriserie n.022 (chardonnay, pinot nero)	70
Monte Rossa · Prima Cuvée Brut (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	37
Monte Rossa · Sansevé Satèn Brut (chardonnay)	40
Uberti · Magnificentia Brut Satèn 2016 (chardonnay)	55

## FRANCIACORTA MAGNUM

---

Bellavista · Gran Cuvée Brut Alma (chardonnay, pinot nero, pinot bianco)	98
Contadi Castaldi · Satèn 2015 (chardonnay, pinot bianco, pinot nero)	80

## PROSECCO

---

Soligo · "Rive di Soligo" Millesimato Dry	25
---	----

---

---

# BIANCHI

---

---

## LOMBARDIA

---

Cà del Bosco · Corte di Lupo Bianco 2018 (chardonnay, pinot bianco)	42
Cà dei Frati · Brolettino 2018 (trebbiano di lugana)	32
Marangona · Lugana "Tre Campane" 2018 (trebbiano di lugana)	31
Olivini · Lugana DOC 2020 (trebbiano di lugana)	28

## ALTO ADIGE

---

Elena Walch · Gewürztraminer 2021 (gewürztraminer)	35
St. Michael Eppan · Chardonnay Sanct Valentin 2018 (chardonnay)	42
St. Michael Eppan · Pinot Grigio Sanct Valentin 2018 (pinot grigio)	40

## VENETO

---

Nardello · Soave classico "Vigna Turbian" 2018	32
--	----

## FRIULI VENEZIA GIULIA

---

Jermann · Vintage Tunina 2017 (sauvignon, chardonnay, ribolla gialla, malvasia, picolit)	70
Livio Felluga · Friulano 2020 (tocai)	40
Venica & Venica · Ronco delle mele 2020 (sauvignon)	56

## UMBRIA

---

Antinori · Cervaro della Sala 2019 (chardonnay, grechetto)	68
--	----

## CAMPANIA

---

Pietracupa · Greco di tufo 2018	37
Quintodecimo · Via Del Campo (falanghina)	65

## SICILIA

---

Donnafugata · Anthilia 2019 (catarratto, ansonica)	29
Planeta · Chardonnay 2018 (chardonnay in purezza)	45

## NUOVA ZELANDA

---

Cloudy Bay · Sauvignon Blanc 2017 (sauvignon)	59
---	----

---

---

# ROSSI

---

---

## PIEMONTE

---

Cascina Fontana · Barolo 2017 (nebbiolo)	79
Gaja · Cremes 2016 (dolcetto, pinot nero)	59

## ALTO ADIGE

---

Elena Walch · Lagrein 2020 (lagrein)	32
Nusserhof · Lagrein Riserva 2012 (lagrein)	54

## LOMBARDIA

---

Barone Pizzini · San Carlo 2015 (cabernet sauvignon, merlot)	50
Cà del Bosco · Corte di Lupo Rosso 2017 (merlot, cabernet sauvignon, carménère, cabernet franc)	38
Cà del Bosco · Carmenero 2015 (carménère in purezza)	60
Cà del Bosco · Maurizio Zanella 2018 (cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon)	85
Cà dei Frati · Ronchedone 2016 (marzemino, sangiovese, cabernet)	34
Olivini · Notte a San Martino 2016 (merlot in purezza)	40

## VENETO

---

Masi · Costasera Amarone 2015 (corvina, rondinella, molinara)	60
Zenato · Ripasso Valpolicella Superiore 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	33
Zenato · Amarone Classico 2016 (corvina, rondinella, oseleta)	60

## FRIULI VENEZIA GIULIA

---

Jermann · Red Angel on the Moonlight 2018 (pinot nero)	37
Livio Felluga · Vertigo 2018 (cabernet sauvignon, merlot)	32

## TOSCANA

---

Antinori · Tignanello 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc)	128
Antinori · Tenuta Guado al Tasso Bogliheri "Il Bruciato" 2020 (cabernet sauv, merlot, syrah)	40
Biondi Santi · Brunello di Montalcino 2013 (sangiovese grosso)	200
Le Pupille · Morellino di Scansano 2020 (sangiovese, alicante, malvasia nera)	30
Monte Bernardi · "Retromarcia" Chianti Classico 2017 (sangiovese)	30
Ornellaia · Le Volte 2018 (sangiovese, cabernet sauvignon, merlot)	36
Tenuta San Guido · Sassicaia Bolgheri 2016 (cabernet sauvignon, cabernet franc)	560

## ABRUZZO

---

Masciarelli · "Gianni Masciarelli" Montepulciano D'Abruzzo 2016 (montepulciano)	28
---	----

## PUGLIA

---

Vetrère · Tempio di Giano 2018 (negroamaro)	28
---	----

## BASILICATA

---

Grifalco · "Grifalco" aglianico del Vulture 2017	38
--	----

## SICILIA

---

Donnafugata · Mille e una Notte 2013 (nero d'Avola)	85
Hauer · Hierà 2015 (calabrese, alicante, nocera)	33
Occhipinti · SP68 2018 (frappato, nero d'Avola)	34

---

---

# VINI DOLCI

---

---

## PIEMONTE

---

Cà d'Gal · "Lumine" Moscato d'Asti 2019 32

## SICILIA

---

Donnafugata · Ben Ryè Passito di Pantelleria 2016 (zibibbo) 70

Hauner · Malvasia Delle Lipari Passito · 500ml (malvasia delle lipari, corinto nero) 38

Pellegrino · Passito di Pantelleria 2017 (zibibbo di pantelleria) 30

## FRANCIA

---

Chateau Mémoires · Cadillac 2016 (sauvignon, sémillon) 37

Gentile cliente,  
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:

i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle  
materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:  
REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
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: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala