



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU

ASPORTO E DELIVERY

PRANZO



CENA



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

ORDINA IL DELIVERY TRAMITE GLOVO



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU PRANZO

dalle 7.30 alle 15:30
7 giorni su 7

HOME



CREA LA TUA POKE



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

ORDINA IL DELIVERY TRAMITE GLOVO

AREA POKE

15€

BASE X 1

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

aggiunta 1,5€

PROTEINE X 1

Salmone marinato (4)
Gamberi cotti (2-12)
Tataki di tonno (4-12)
Petto di pollo c.b.t.
Tofu (6)

aggiunta 4€

INGREDIENTI X4

Carote
Alghe Wakame (11)
Avocado
Bacon
Bufala (7)
Acciughe del Cantabrico (4)

Edamame
Mango
Pomodorini
Uova sode (3)
Zenzero candito

aggiunta 3€

CRUNCHY X2

Anacardi
Mandorle
Semi di girasole
Sesamo
(8-11)

aggiunta 2€

SALSE X1

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

aggiunta 1,5€

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Sottile con corinzione alto ed alveolato. Impasto ad alta idratazione 75%
con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore.
Lievitazione finale e cottura in forno a legna. Stesura rigorosamente a mano.*

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, origano e olio EVO	12
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio al basilico	13
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	15
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culatta di Langhirano	18
PATANEGRA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino confit e olio EVO	22
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	15
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	14
AUTUNNO (1-7-8-11) con crema di zucca, mozzarella fiordilatte, porcini, taleggio e semi di zucca tostati	15

AGGIUNTE EXTRA ALLA PIZZA - 2 INGREDIENTI A SCELTA TRA

possibile aggiungere ingredienti ad ogni tipo di pizza

Acciughe del Cantabrico (4)	6	Patanegra de Bellota selezione Ibesa DOP	8
Burrata d'Andria (7)	3	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4
Crudo di Parma 24 mesi	5	Spianata calabra	4

LA CUCINA

FOCACCE FARCITE

- AL COTTO** (1-3-7) 8
con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, Chambrie, iceberg e maionese
- AL CRUDO** (1-7) 9
con prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini confit e stracciatella Pugliese
- AL SALMONE** (1-4) 9
con salmone marinato, pomodorini confit, iceberg e guacamole
- VEGANA** (1) 8
con verdure di stagione e pomodorini

TOAST

- TOAST CLASSICO** (1-7) 9
con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e formaggio Dobbiacco
- TOAST CON PANE INTEGRALE** (1-7) 8
con fontina, verdure alla griglia e crema di melanzane affumicate
- AVOCADO SALMONE** (1-3-4-6-7-11) 12
con pane casereccio, riso venere croccante, salmone affumicato, uovo poché, guacamole salsa yogurt
- CLUB SANDWICH CLASSICO** (1-3-7) 13
con bacon, uovo fritto, pomodori a fette, insalata lattuga, formaggio Dobbiacco e maionese
- CROQUE MADAME** (1-3-7) 10
con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, fontina e uovo all'occhio di bue

OMELETTE

- CLASSICA** (3-7) 8
omelette con prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato e fontina
- GUSTOSA** (3-4-7) 8
omelette con stracciatella Pugliese, erba cipollina e salmone marinato
- VEGETARIANA** (3) 8
con spinacino, funghi cardoncelli e Grana 24 mesi

CONTORNI

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

LA CUCINA

PIATTI UNICI

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6) con germogli, avocado, lime e anacardi tostiti	16
TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12) con caviale al Maracujá e menta	17
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7-12) con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella pugliese e vela di pane al rosmarino	16
BOTTONI DI RICOTTA E LIMONE (1-2-3-7-9-12) con tartare di gamberi e la sua bisque	14
COTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-11) con valeriana e pomodorini e olive taggiasche	26
ORECCHIETTE POMODORINI FRESCHI E BASILICO (1)	12
TATAKI DI SALMONE (1-3-4-6-7-8-10-11) con semi oleosi, crescione, cavolo cappuccio viola marinato e maionese all'avocado	18
TRANCIO DI BRANZINO (4) con crema di zucca violino, broccoletti al vapore, crumble di chorizo e foglia di cavolo nero croccante	22
VITELLO TONNATO (3-4)	16
TAGLIATA DI MANZO con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	18
HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE - 180g (1-3-7-11) con pane al sesamo, bacon croccante, insalatina croccante, pomodoro, formaggio Cheddar e patatine fritte crispy	18
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 g con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	26

DOLCI

Tutta la produzione di pasticceria, sia destinata al consumo nel locale che alla vendita, è prodotta all'interno del Laboratorio Pasticceria & Gelateria di Areadocks North Department

PASSIONE CARAIBICA (3)	6
mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7)	6
mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spa	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	6
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	6
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	6
TARTE TATIN DI MELE CAMELLATE (1-3-7)	6
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	6
Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8)	6
mousse al pistacchio riproposta in varie declinazioni avvolta da un croccante rocher pralinato	
BOX PASTICCERIA 18 PZ	22
7 cannoncini, 7 pasta frolla, 2 bigné al cioccolato, 2 bigné alla crema	
BOX TARTELLETTE 6 PZ	9
BOX BIGNE 6 PZ	9
BOX CANNONCINI ALLA CREMA 6 PZ	9
BOX CIOCCOLATINI 16 PZ	18
BOX CIOCCOLATINI 8 PEZZI	15
BOZ MACAROON 9 PEZZI	6
BISCOTTERIA:	
Spumiglie, Brutti ma buoni, Cantucci, Sablè al cioccolato, Sablè alla vaniglia, Cioccorose, Rose al caramello	
BOX GELATO	
500G	12
1KG	23
I nostri gelati artigianali a base latte	
Crema (3-7) - Cremino (7-8) - Fior di latte (7) - Biscotto speziato (1-7) - Yogurt (7) - Stracciatella (7) - Pistacchio (7-8) - Bueno di area (3-5-7-8)	
I nostri gelati artigianali a base acqua	
Ciocolato fondente - Lampone - Limetta - Mango - Pistacchio (8) Fragolina di bosco	
AREA BOX MEDIUM	32
10 mini stecchi - 8 bon bon	
AREA BOX MAXI	38
4 biscotti gelato - 4 bon bon - 4 maxi stecchi gelato - 4 mochi	

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA PANNA - 0,75cl	1,5
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl	1,5

BIBITE

COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	3
SPRITE IN LATTINA	3
ACQUA TONICA	3
CREDINO	3
SAN BITTER	3
SUCCO DI POMODORO	3

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 - CL 33	6
ICHUNSA NON FILTRATA- CL 33	6
ICHUNSA CRUDA- CL 33	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE - CL 33	6
SAN BIAGIO - CL 75	12
BIRRA MORETTI GRAND CRU - CL 75	13
GJIULIA SENZA GLUTINE - CL 33	6



AREADOCKS

NORTH DEPARTMENT

MENU CENA

dalle 7.30 alle 15.30
7 giorni su 7

HOME



LISTA ALLERGENI



TUTTA LA PRODUZIONE DI FORNERIA E PASTICCERIA, SIA DESTINATA AL CONSUMO NEL LOCALE CHE ALLA VENDITA,
È PRODOTTA NEL LABORATORIO DI PASTICCERIA & GELATERIA DI AREADOCKS NORTH DEPARTMENT

Avvisare il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari

Free WI-FI clienti: Areadocks

LA CUCINA

ANTIPASTI DI PESCE

LE CRUDITÉS DI AREADOCKS (2-4-12-14)

Ostriche fine de claire, scampi Mediterraneo, gamberi rossi, carpaccio di ricciola e sashimi di samone alla barbabietola

49

I nostri condimenti:

alga wakame, zenzero candito, salsa di soia, melograno

CRUDITÉS

Gambero rosso del Mar Mediterraneo (2-12)

4

Ostriche fine de claire (14)

4

TARTARE DI TONNO - 130g (4-6-12)

19

alga wakame, zenzero candito, salsa di soia, melograno

TARTARE DI SALMONE - 130g (4-6)

18

con germogli, avocado, lime e anacardi tostiti

ANTIPASTI DI CARNE

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE (1-7-12)

18

con pomodorini confit, olio al basilico, soncino all'aceto balsamico, stracciatella Pugliese e vela di pane al rosmarino

SELEZIONE DI PATANEGRA DE BELLOTA SELEZIONE IBESA DOP(1-7)

30

e con pan brioche dal nostro forno

DEGUSTAZIONE DI SALUMI E BURRATA (1-7)

24

Prosciutto crudo Parma 24 mesi, pancetta Giovanna, cuore di prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, gorgonzola dolce e giardiniera home made, accompagnati da focaccia fragrante al forno

CRUDO DI PARMA 24 MESI (1-7)

18

con burro francese e pane integrale caldo

LA CUCINA

PIATTI UNICI

HAMBURGER CARBONARA - 180gr (1-3-7-11)	25
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, pecorino buccia nera, guanciale croccante, crema all'uovo e patate fritte crispy	
HAMBURGER DI SCOTTONA NEW YORK STYLE - 180gr (1-3-7-11)	22
Hamburger di Scottona piemontese con buns al sesamo, bacon croccante, insalata croccante, pomodoro, formaggio Cheddar cremoso e patate fritte crispy	
COSTATA DI SCOTTONA JUVENCA - 400 gr	28
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
TAGLIATA DI MANZO SELEZIONE AREADOCKS	25
con patate al forno, insalatina di valeriana e olio aromatico	
COTOLETTA ALLA MILANESE (1-3-11)	26
con valeriana e pomodorini e olive taggiasche	
FRITTO MISTO - 380g (2-3-4-11-12-14)	25
Calamari della Patagonia, filetti di triglia dell'Atlantico, mazzancolle tropicali, latterini e maionese al pepe rosa e lime	
TATAKI DI SALMONE (1-3-4-6-7-8-10-11)	24
con semi oleosi, crescione, cavolo cappuccio viola marinato e maionese all'avocado	
TRANCIO DI BRANZINO (4)	25
con crema di zucca violino, broccoletti al vapore, crumble di chorizo e foglia di cavolo nero croccante	

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	6
PATATE RUSTICHE	6
Patate rustiche fritte in olio di girasole	

PIZZA DAL FORNO A LEGNA

*Sottile con cornicione alto ed alveolato. Impasto ad alta idratazione 75%
con maturazione in due fasi per un totale di 48 ore.
Lievitazione finale e cottura in forno a legna. Stesura rigorosamente a mano.*

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	14
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	16
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	19
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culatta di Langhirano	20
PATANEGRA DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino saltato in padella e olio EVO	22
CIPOLLA E GUANCIALE (1-7) con provola d'Agerola leggermente affumicata, guanciale dalle colline di Parma, cipolle rosse di Tropea cotte alla cenere e finocchietto selvatico	17
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	18
CONTADINA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, cime di rapa spadellate, salsiccia, stracciatella Pugliese e olio EVO	18
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	17
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	23
CARBONARA (1-3-7) con guanciale dalle colline di Parma, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	18
SALATO E DOLCE (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, miele di castagno, prosciutto di Parma 24 mesi e noci pecan tostate	21
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	17
AUTUNNO (1-7-8-11) con crema di zucca, mozzarella fiordilatte, porcini, taleggio e semi di zucca tostiti	21
MORTADELLA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, stracciatella pugliese, mortadella e pesto di pistacchi	18

PIZZA ALLA PALA

Crocante ed alveolata, ottenuta con l'utilizzo di farine di tipo 2 e farro monococco. Impasto indiretto ad alta idratazione (85%). Dopo una lievitazione di 36 ore, stesura a mano e cottura in forno su mattoni refrattari.

PER 2 PERSONE - MONOGUSTO O BIGUSTO

* Il prezzo è riferito a metà pizza della Pizza alla Pala

MARGHERITA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, origano e olio EVO	28	14*
BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	32	16*
ACCIUGHE E CAPPERI (1-4-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana, acciughe del Cantabrico e capperi	38	19*
LANGHIRANO (1-7) con mozzarella fior di latte, valeriana, stracciatella pugliese, culatta di Langhirano	40	20*
PATANEGRA DE BELLOTA (1-7) con mozzarella fior di latte, Patanegra de Bellota Selezione Ibesa DOP, datterino saltato in padella e olio EVO	44	22*
CIPOLLA E GUANCIALE (1-7) con provola d'Agerola leggermente affumicata, guanciale dalle colline di Parma, cipolle rosse di Tropea cotte alla cenere e finocchietto selvatico	34	17*
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato, funghi cardoncelli freschi spadellati e olio EVO	36	18*
CONTADINA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella fiordilatte, cime di rapa spadellate, salsiccia, stracciatella pugliese e olio EVO	36	18*
VERDURE DI STAGIONE (1) con pomodoro pelato e verdure fresche di stagione	34	17*
IL GAMBERO NON SI LAMENTA (1-2-7-12) con mozzarella fiordilatte, lardo di Patanegra, gamberi rosa crudi, olio agli agrumi e menta fresca	46	23*
CARBONARA (1-3-7) con guanciale dalle colline di Parma, pecorino toscano, mozzarella fiordilatte, crema all'uovo	36	18*
SALATO E DOLCE (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, miele di castagno, prosciutto di Parma 24 mesi e noci pecan tostate	42	21*
SPIANATA CALABRA (1-7-9) con pomodoro pelato, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala e verdure in agrodolce	34	17*
AUTUNNO (1-7-8-11) con crema di zucca, mozzarella fiordilatte, porcini, taleggio e semi di zucca tostatati	42	21*
MORTADELLA (1-7-8) con mozzarella fiordilatte, stracciatella pugliese, mortadella e pesto di pistacchi	36	18*

PIZZA ALTA ALLA TEGLIA

Alta, alveolata, leggera e fragrante. Impasto diretto ad alta idratazione (80%) con farina di tipo 0. Stesura rigorosamente a mano. Lievitazione finale in due fasi per un totale di 36 ore e cottura in teglia in forno da panificazione su mattoni refrattari.

ANCHE A BASSO CONTENUTO DI GLUTINE

I gusti delle pizze alla Teglia sono disponibili anche con impasto senza glutine ad esclusione delle pizze Alta Farcita. È possibile richiedere al personale l'aggiunta di vari ingredienti.

BUFALA (1-7) con pomodoro pelato, mozzarella di bufala cilentana e olio EVO al basilico	17
BURRATA (1-7) con pomodoro pelato, stracciatella pugliese, datterini saltati in padella, polvere mediterranea e olio EVO	18
FARCITA (1-7) con mozzarella fiordilatte, pomodorini freschi saltati, olive taggiasche, basilico e prosciutto di Parma 24 mesi	20
TONNO TONNATO (1-3-4-6-7-12) con mozzarella di bufala cilentana, spinacino, tataki di tonno, salsa tonnata e zest di lime	19
CACIO E PEPE (1-2-7-12) con crema di pecorino buccia nera, pepe Sichuan e tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo	26
ROAST-BEEF (1-7) con mozzarella di bufala, cavolo cappuccio viola marinato, salsa greca e roast-beef cotto nel forno a legna	18

AGGIUNTE EXTRA ALLA PIZZA - 2 INGREDIENTI A SCELTA TRA

possibile aggiungere ingredienti ad ogni tipo di pizza

Acciughe del Cantabrico (4)	6	Patanegra de Bellota selezione Ibesa DOP	8
Burrata d'Andria (7)	3	Prosciutto cotto artigianale leggermente affumicato	4
Crudo di Parma 24 mesi	5		

DOLCI

Tutta la produzione di pasticceria, sia destinata al consumo nel locale che alla vendita, è prodotta all'interno del Laboratorio Pasticceria & Gelateria di Areadocks North Department

PASSIONE CARAIBICA (3)	8
mousse al passion fruit su base al cocco e cuore al cioccolato fondente e rum	
BANANA SPLIT RIVISITATA (3-7)	8
mousse al cioccolato, pannacotta alla vaniglia con ripieno di banane spa	
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE AL LAMPONE (3)	8
SACHER AI LAMPONI (3-6-7)	8
CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (3-7)	8
TARTE TATIN DI MELE CAMELLATE (1-3-7)	8
TIRAMISÙ AREADOCKS (3-7)	8
Tiramisù in vasetto con cornflakes croccanti al cioccolato	
MOUSSE AL PISTACCHIO (3-7-8)	8
mousse al pistacchio riproposta in varie declinazioni avvolta da un croccante rocher pralinato	
BOX PASTICCERIA 18 PZ	22
7 cannoncini, 7 pasta frolla, 2 bigné al cioccolato, 2 bigné alla crema	
BOX TARTELLETTE 6 PZ	9
BOX BIGNE 6 PZ	9
BOX CANNONCINI ALLA CREMA 6 PZ	9
BOX CIOCCOLATINI 16 PZ	18
BOX CIOCCOLATINI 8 PEZZI	9
BOX MACAROON 9 PEZZI	15
BISCOTTERIA:	6
Spumiglie, Brutti ma buoni, Cantucci, Sablè al cioccolato, Sablè alla vaniglia, Cioccorose, Rose al caramello	
BOX GELATO	
500G	12
1KG	23
I nostri gelati artigianali a base latte	
Crema (3-7) - Cremino (7-8) - Fior di latte (7) - Biscotto speziato (1-7) - Yogurt (7) - Stracciatella (7) - Pistacchio (7-8) - Bueno di area (3-5-7-8)	
I nostri gelati artigianali a base acqua	
Ciocolato fondente - Lampone - Limetta - Mango - Pistacchio (8) Fragolina di bosco	
AREA BOX MEDIUM	32
10 mini stecchi - 8 bon bon	
AREA BOX MAXI	38
4 biscotti gelato - 4 bon bon - 4 maxi stecchi gelato - 4 mochi	

BEVANDE

BEVANDE

ACQUA PANNA - 0,75cl	1,5
ACQUA S. PELLEGRINO - 0,75cl	1,5

BIBITE

COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
ARANCIATA SAN PELLEGRINO	3
SPRITE IN LATTINA	3
ACQUA TONICA	3
CREDINO	3
SAN BITTER	3
SUCCO DI POMODORO	3

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 0.0 - CL 33	6
ICHUNSA NON FILTRATA- CL 33	6
ICHUNSA CRUDA- CL 33	6
MESSINA CRISTALLI DI SALE - CL 33	6
SAN BIAGIO - CL 75	12
BIRRA MORETTI GRAND CRU - CL 75	13
GJIULIA SENZA GLUTINE - CL 33	6

**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