



PIZZA GRILL
& MACCARONI

VeryFood!

MAGAZINE MENU

PIZZA GRILL & MACCARONI | ANNO 2018 | #NUMERO 01

ITA | ENG

MANGIA CHE TI PASSA

Eat and it will be over, you'll feel better

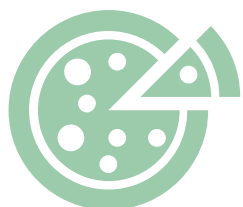
VA IN SCENA *il gusto!*



TASTE GOES ON STAGE!

Accogliente e Stuzzicante. Questo è il nostro stile. Ci piace deliziarvi con l'avvolgente profumo delle terre di Puglia e sedurre i vostri sensi con la robusta personalità dei prodotti abruzzesi. Ci piace stuzzicare i vostri palati! Lo faremo con Pizza, Grill & Maccaroni. Metteremo in scena il gusto in infinite combinazioni gourmet.

Cozy and appetizing. This is our style. We like to delight you with the enveloping perfume of the lands of Puglia and seduce your senses with the robust personality of Abruzzese products. We like to tease your palates! We will do it with Pizza, Grill & Maccaroni. We will stage the taste in endless gourmet combinations



LE NOSTRE *pizze*

Amiamo studiare accostamenti appetitosi e sperimentare sapori invitanti. Per assicurare fragranza e leggerezza alle nostre pizze, utilizziamo esclusivamente farine selezionate e dedichiamo un giusto tempo di maturazione all'impasto (**dalle 48 alle 96 ore**). Come variante al nostro impasto Classico, proponiamo uno speciale impasto Integrale, ricco di magnesio e fibre, che racchiude in sé tutte le proprietà organolettiche e nutritive dei cereali nobili. Ci piace arricchire le nostre pizze con gli ingredienti speciali dell'antica ricetta pugliese: pomodoro di alta qualità, deliziosa mozzarella, basilico fresco e tanta passione!

LIEVITAZIONE
96 ORE
LEAVENING

OUR PIZZAS

*We love to study appetizing combinations and experiment with inviting flavors. To ensure fragrance and lightness to our pizzas, we only use selected flours and we dedicate the right amount of maturation time to the pastry (**from 48 to 96 hours**). As a variant to our classic pastry, we offer a special whole-meal pastry, rich in magnesium and fiber, which contains all the properties including organoleptic and nutrients of noble cereals. We like to enrich our pizzas with special ingredients of the ancient Apulian recipe: high quality tomato, delicious mozzarella, fresh basil and a lot of passion!*

Le pizze GOURMET



Pizza con crema di tartufo toscano, porcini selezionati, tagliati a pezzi, mozzarella e speck nostrano^{1,7,4}
Pizza with Tuscan truffle cream, selected porcini, mushrooms mozzarella and speck

€ 13.00

Pizza bianca con crema di ortica, mozzarella di bufala in cottura, carpaccio di tonno, crema di aceto Lime-Tè Verde^{1,7,4,12}
White pizza with nettle cream, buffalo mozzarella, tuna carpaccio, green Lime-Te vinegar

€ 14.00

Pizza bianca con crema di cipolle, mozzarella, guanciale, rosmarino in cottura, cipolle arrostiti tritate e crema di aceto balsamico^{1,7}
White pizza with onion cream, mozzarella, bacon, rosemary, chopped roasted onions and balsamic vinegar cream

€ 13.00

Pizza bianca con crema di zucca, mozzarella, guanciale in cottura, e granella di pistacchi^{1,7,8}
Pumpkin cream, mozzarella, bacon and chopped pistachios

€ 12.00

Pizza classica, con pomodorino saltato, mozzarella di bufala, basilico. "Vera napoletana."^{1,7}
Classic pizza, with chopped tomato, buffalo mozzarella, basil

€ 9.00

Pizza Regina, con pomodorino fresco e mozzarella di bufala in cottura, basilico. "Regina"^{1,7}
Classic pizza, with chopped tomato, buffalo mozzarella, basil

€ 10.00

Pizze piccole riduzioni 1 Euro.
Small size pizzas reduction 1 Euro.



COPERTO 1.80 EURO



**Le nostre
pizze gourmet
sono pensate
per solleticare
i palati più esigenti
con ingredienti
magistralmente abbinati
in accostamenti unici.
Una deliziosa
ed inconsueta
esperienza di gusto!
Tutte le pizze
gourmet vengono
servite in otto
spicchi come
vuole l'ultima
tendenza
gastronomica
ed
esclusivamente
con impasto
più alto.**

*Our
gourmet pizzas
are designed
to tickle the most
demanding
palates
with masterfully
combined
ingredients
and unique
combinations.
All the gourmet
pizzas
are served
in eight slices
as the latest
gastronomic
trend demands,
using
a richer
and exclusive
pastry.*

IL FORNO ECOLOGICO

La perfezione ha inizio nella cura dei dettagli. Per garantirvi una pizza sublime utilizziamo un forno ecologico caratterizzato da una camera di combustione separata dalla camera di cottura. Il calore sprigionato e distribuito in modo uniforme, garantisce una cottura della pizza omogenea, ottimale e biologica, prevenendo l'inquinamento degli alimenti.

THE ECOLOGICAL OVEN

Perfection begins with attention to details. To guarantee a sublime pizza we use an ecological oven with a combustion chamber separated from the cooking chamber. The heat released and distributed evenly, guarantees a homogeneous cooking of the pizza, optimal and biological, preventing food pollution.

Le pizze GOURMET



€ 14.00



Il pizzaiolo *consiglia*

Un'allegria fantasia di ingredienti dà origine a combinazioni gustose e sapori rendendo uniche anche le proposte più tradizionali. Il pomodoro pugliese la fa da protagonista, in aggiunta all'inconfondibile impasto e ai sottoli che conferiscono alle nostre pizze un profumo unico ed inconfondibile.

A cheerful fantasy of ingredients from the original one up to tasty combinations making even the most traditional proposals unique. The Pugliese tomato is the main character in addition to the unmistakable pastry and to the pickles that give our pizzas a unique and unmistakable scent.

THE PIZZA CHEF RECOMMENDS



€ 12.00

Per gli *indecisi*

Una scelta così ampia si declina anche in accostamenti delicati e in sapori eleganti... per un gusto sobrio, sofisticato, garbato.

FOR THE UNDECIDED

Such a wide choice is also decline in delicate combinations and in elegant flavors... for a sober, sophisticated and smooth taste.

Le pizze ROSSE



€ 9.00



€ 10.00

Preferisci la classica?

Appetitive and never banal! A sapient combination of ingredients of high quality that give that extra touch in più alle irrinunciabili pizze della tradizione.

YOU PREFER THE CLASSIC?

Appetizing and never banal! A skillful combination of ingredients and high quality that give that extra touch to the indispensable traditional pizzas.

	PIATTO	MAXI
MARINARA ¹ Pomodoro, origano, aglio <i>Tomato, oregano, garlic</i>	€ 4.00	€ 9.00
MARGHERITA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella <i>Tomato, mozzarella</i>	€ 5.00	€ 11.00
PROSCIUTTO ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, ham</i>	€ 6.00	€ 13.00
FUNGHI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, funghi champignon <i>Tomato, mozzarella, mushrooms</i>	€ 6.00	€ 13.00
VIENNESE ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, würstel <i>Tomato, mozzarella, sausages</i>	€ 6.00	€ 13.00
NAPOLETANA ^{1,4,7} Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, caper bush and oregano</i>	€ 6.50	€ 14.00
PATATE ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, patatine fritte steak house <i>Tomato, mozzarella, French fries</i>	€ 7.50	€ 16.00
DIAVOLA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, spianata calabra <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	€ 6.50	€ 14.00
4 FORMAGGI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, Edam cheese, Gorgonzola, provola <i>tomato, mozzarella, edam, Gorgonzola, smoked cheese</i>	€ 7.00	€ 15.00
ORTOLANA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni <i>Tomato, mozzarella, aubergine, zucchini, peppers</i>	€ 7.00	€ 15.00
CARCIOFI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, carciofi <i>tomato, mozzarella, artichokes</i>	€ 6.50	€ 14.00
COTTO & FUNGHI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	€ 6.50	€ 14.00
FRANCESE ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, brie, speck e funghi <i>Tomato, brie, speck and mushrooms</i>	€ 9.00	€ 19.00

Le pizze ROSSE



Per i più audaci

Perfette per gli amanti dei sapori forti e dei gusti decisi. Piccante o saporita, sempre originale e gustosa! Quel gusto brioso... che vi garantirà una marcia in più!

FOR THE MOST AUDACIOUS

Perfect for lovers of strong flavors and definite tastes. Spicy or tasty, always original and tasty! That lively taste... that will give you an extra gear!



	PIATTO	MAXI
TONNO & CIPOLLA ^{1,4,7} Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive <i>Tomato, mozzarella, tuna, onion, olives</i>	€ 7.00	€ 15.00
NOSTRANA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana <i>Tomato, mozzarella, our local sausage</i>	€ 7.00	€ 15.00
PARIGINA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomato, mozzarella, prosciutto</i>	€ 7.50	€ 16.00
SPECK E PROVOLA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, speck, provola <i>Tomato, mozzarella, smoked ham, smoked cheese</i>	€ 7.50	€ 16.00
TREVIGIANA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso <i>Tomato, mozzarella, radicchio Trevisano</i>	€ 6.50	€ 14.00
4 STAGIONI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive <i>Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olives</i>	€ 7.00	€ 15.00
BUFALA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, bufala <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella</i>	€ 7.50	€ 16.00
SARTASCINELLO ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, peperoncino, olive <i>Tomato, mozzarella, chili pepper, olives</i>	€ 6.50	€ 14.00
PUGLIESE ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, origano <i>Tomato, mozzarella, onion, caper bush, oregano</i>	€ 6.50	€ 14.00
ROMANA ^{1,4,7} Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies and oregano</i>	€ 6.50	€ 14.00
PARMIGIANA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana <i>Tomato, mozzarella, grilled aubergine, grana</i>	€ 7.00	€ 15.00
BOSCAIOLA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi <i>Tomato, mozzarella, sausage, mushrooms</i>	€ 7.00	€ 15.00
PORCINI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, funghi porcini <i>Tomato, mozzarella, porcini mushrooms</i>	€ 7.50	€ 16.00
CARNICA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, salsiccia, panna e mais <i>Tomato, mozzarella, sausage, cream and sweetcorn</i>	€ 8.00	€ 17.00

Le pizze BIANCHE



	PIATTO	MAXI
CERIGNOLESE ^{1,7}	€ 7.00	€ 15.00
Pomodorino, mozzarella, rucola, grana <i>Tomato, oregano, garlic</i>		
CREMA DI CARCIOFI ^{1,7}	€ 7.50	€ 16.00
Mozzarella, crema di carciofi, carciofi <i>Mozzarella, artichokes, artichokes cream</i>		
VIOLA ^{1,7}	€ 7.50	€ 16.00
Mozzarella, gorgonzola, radicchio <i>Mozzarella, gorgonzola cheese, red radish</i>		

	PIATTO	MAXI
DELICATA ^{1,7}	€ 7.50	€ 16.00
Mozzarella, zucchine, scaglie di grana <i>Mozzarella, zucchini, cheese shavings</i>		
ROMAGNOLA ^{1,7}	€ 7.50	€ 16.00
Mozzarella, stracchino e rucola <i>Mozzarella, stracchino cheese and rocket salad</i>		
BELZEBÙ ^{1,7}	€ 7.00	€ 15.00
Mozzarella, spianata calabra e gorgonzola <i>Mozzarella, spicy salami and gorgonzola</i>		
FRANCESINA ^{1,7}	€ 7.50	€ 16.00
Mozzarella, formaggio brie e melanzane grigliate <i>Mozzarella, brie cheese and grilled aubergine</i>		
AFFUMICATA ^{1,7}	€ 7.50	€ 16.00
Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine e provola <i>Mozzarella, aubergine, peppers, zucchini and smoked cheese</i>		
SPINACI E RICOTTA ^{1,7}	€ 8.00	€ 17.00
Mozzarella, spinaci e ricotta <i>Mozzarella, spinach and ricotta cheese</i>		
5 FORMAGGI E NOCI ^{1,7,8}	€ 10.00	€ 21.00
Mozzarella, edam, gorgonzola, parmigiano, brie e noci <i>Mozzarella, edam cheese, gorgonzola, parmesan, brie and walnuts</i>		
GENOVESE ^{1,7,8,4}	€ 9.00	€ 19.00
Mozzarella, crema di basilico, e provola affumicata <i>Mozzarella, basil cream and smoked cheese</i>		
ASPAGGI ^{1,7}	€ 9.00	€ 19.00
Mozzarella, asparagi, crema di asparagi, pancetta, taleggio <i>Mozzarella, asparagus, asparagus cream, bacon, taleggio</i>		
ALLA FONTE ^{1,7}	€ 9.00	€ 19.00
Mozzarella, pomodorini, bufala e rucola <i>Mozzarella, cherry tomatoes, bufala, rocket salad</i>		
NOCI E SPECK ^{1,7,8}	€ 8.00	€ 17.00
Mozzarella, speck, noci <i>mozzarella, speck, walnuts</i>		
BIANCA ¹	€ 3.00	€ 7.00
Pizza bianca, olio, origano <i>White pizza, olive oil, oregano</i>		

BRACIAMMI... *e di carne saziammi!*



LA GRIGLIA *e la salute*

THE GRID AND HEALTH

L'attenzione per le materie prime e per la loro provenienza garantisce la migliore selezione di carne alla brace. Una cottura magistrale con l'antico metodo della braceria a vista su carbone vegetale offre un vero spettacolo per gli occhi e per il palato! Si susseguono sfrigolando sulla griglia i migliori tagli di Cube Roll Irlandese, Scottona Italiana, Bue Nero, Grigliate Miste, Spiedini e gli inconfondibili ed appetitosi Arrostiti Abbruzzesi fatti a mano. Ad accompagnare gli splendidi tagli di carne un'attenta selezione di vini, ideali per esaltare il gusto corposo ed inconfondibile della brace per una vera e propria estasi del palato.

KISS ME... AND WITH MEAT SATISFY ME!

Carefully selected raw materials and their origin guarantee the best selection of our grilled meat. Masterly cooked by the ancient method of grilling exposed on charcoal offers a true spectacle for the eyes and the palate. Followed by sizzling on the grill the best Cube Roll Irlandese, Scottona Italiana, Bue Nero, mixed grill, skewers and the unmistakable and appetizing handmade abruzzese kababs. To accompany the splendid cuts of meat we offer a careful selection of wines ideal to enhance the full-bodied taste and unmistakable embers? Of grill for a real ecstasy of the palate.

Grigliare o cuocere allo spiedo è il metodo di cottura più antico che si conosca e rappresenta il punto di partenza di tutta la Cucina Moderna. Ha origine dalla scoperta del fuoco quando l'uomo primitivo comprese che esponendo gli alimenti al calore, questi cambiavano aspetto, diventavano più saporiti, digeribili e gustosi. È un tipo di cottura rapido e allo stesso tempo difficile da eseguire in modo perfetto; un minuto in più, un minuto in meno e la temperatura sbagliata possono compromettere la buona riuscita del piatto. La cottura alla griglia è associata, per definizione, al mangiare sano, povero di grassi e dietetico. I vantaggi apportati da questo tipo di cottura risiedono nel fatto che i grassi contenuti negli alimenti si sciolgono e vengono subito eliminati, non rimanendo a contatto con i cibi in cottura. Il calore prodotto dal carbone vegetale, avvolge il cibo creando una sottile crosticina protettiva che ne custodisce tutti gli elementi nutritivi.

Grill and cook on the spit is the most ancient known method of cooking and represents the starting point of all Modern cuisine. Its origin lies back to the discovery of fire when the primitive man understood that exposing food to heat changed appearance, became tastier and was easier to digest. It's a type of quick cooking and at the same time difficult to perform perfectly; one minute more, one minute less and the wrong temperature can compromise the success of the dish. Grilling is associated for definition to healthy eating, low in fat and dietary. The advantages of this type of cooking reside in the fact that the fats contained in foods melt and are eliminated immediately, not remaining in contact with the food during cooking. The heat produced by the charcoal, wraps the food creating a thin protective crust that keeps all the nutritive elements together.

La BRACERIA



ARROSTICINI DI PECORA 30g * € 1.50 a pezzo
Sheep Skewers

ARROSTICINI DI POLLO 30g *^{1,3} € 1.50 a pezzo
Chicken Skewers

ARROSTICINI DI FEGATO 30g * € 1.50 a pezzo
Liver Skewers

COSTATA DI SCOTTONA € 5.90/hg
Rib of Scottona

FIORENTINA DI SCOTTONA € 5.90/hg
T-Bone of Scottona

FILETTO DI SCOTTONA 300g circa € 22.00
Fillet steak

CUBE ROLL IRLANDESE 300g circa € 26.00
Irish Cube roll

TAGLIATA DI SCOTTONA € 18.00
Cut of Scottona

COSTATA DI BUE NERO € 5.50/hg
Rib of Bue Nero

GRIGLIATA MISTA € 15.00
Mixed grill

TAGLIATA DI POLLO € 14.00
Cut of chicken

COSTICINE DI MAIALE 5/6 PZ € 14.00
Pork Spare ribs

HAMBURGER 250g € 15.00
Hamburger



€ 26.00

CUBE ROLL *irlandese*

IRISH CUBE ROLL

Rinomato e apprezzato, il Cube Roll Irlandese è uno dei tagli di carne più amati e quotati a livello internazionale. Quando si sceglie la prelibatezza della carne irlandese, si vive un'esperienza di gusto unica. Saporita e tenera... da sciogliersi in bocca!

Renowned and appreciated, the Irish cube roll is one of the most loved and internationally listed meat cuts. Choosing the delicacy of Irish meat, you live a unique taste experience. Tasty and tender... To melt in your mouth!

LE NOSTRE *salse*

OUR SAUCES

Per rendere memorabile ogni piatto, il menù Braceria verrà accompagnato da una fantasia di verdure grigliate ed arricchito con salse gustose e stuzzicanti. Delizie di carne abbinate alla **salsa piccante Firecracker**. Tagliata di pollo accompagnata da salsa **Smokey Baconnaise**^{3,10}.

*To make every dish memorable, the grill menu will be accompanied from a fantasy of grilled vegetables and enriches with tasty and appetizing sauces. Meat delicacies combined with spicy Firecracker sauce. Sliced chicken accompanied by **Smokey Baconnaise sauce**^{3,10}.*

I CONTORNI

SIDE DISHES

VERDURE GRIGLIATE € 4.00
Grilled vegetables

PATATE GRIGLIATE € 4.00
Grilled potatoes

PEPERONI GRIGLIATI € 4.00
Grilled peppers

MELANZANE GRIGLIATE € 4.00
Grilled aubergines

ZUCCHINE GRIGLIATE € 4.00
Grilled zucchini

POLENTA ALLA GRIGLIA € 4.00
Grilled polenta



La BRACERIA



€ 5.90/hg

FIorentina *di scottona*

Deliziosa! La Fiorentina di Scottona è legata ai sensi e al tempo. Un appuntamento con il gusto prelibato di una carne tenera, dall'aroma intenso. Protagonista di questo rito... la cottura alla brace su carbone vegetale preparato ancora con metodi antichi.

T-BONE OF SCOTTONA

Delicious! The T-Bone steak di Scottona is linked to the senses and time. An appointment with the delicious taste of a tender meat with an intense aroma. The main character of this rite... Grilled cooking on charcoal prepared again with ancient methods.



€ 1.50 al pz.

ARROSTICINI *abruzzesi*

Ci eravamo ripromessi di sedurre i vostri sensi con la robusta personalità dei prodotti abruzzesi. Lo facciamo con sfiziosi e appetitosi Arrostitini di Pecora! Un classico della cucina abruzzese. Realizzati a mano dai nostri chef con carni altamente selezionate.

SKEWERS FROM THE ABRUZZI

We promised to seduce your senses with the robust personality of Abruzzi products. We do it with delicious and appetizing sheep skewers. A classic of the abruzzese cuisine. Realized by hand with highly selected meats.



€ 15.00

GRIGLIATA *mista*

Perfetta da condividere con gli amici, la grigliata mista è un piatto succulento di carni miste selezionate e cucinate con cura e maestria. Un rito che nasce da lontano e diventa esperienza da godere a pieno. Il tempo, la dedizione, il calore arriva all'interno, al cuore, scaldando...

MIXED GRILL

Perfect to share with friends, the mixed grill is a succulent dish of selected mixed meats cooked with care and skill. A ritual that is born far away and becomes an experience to be fully enjoyed. The time, dedication, the heat arrives inside, to the heart, warming up...



€ 14.00

TAGLIATA *di pollo*

Un secondo piatto leggero, succulento e saporito: la tagliata di pollo. Ricca di proteine, amata dai salutisti, povera di grassi e calorie in eccesso. Croccante fuori... svela un cuore morbido e tenero. Deliziosa!

SLICED CHICKEN

A second light dish, succulent and tasty: the sliced chicken. Rich in protein, loved by health-conscious people, low in fat and excess calories. Crispy outside... Reveals a soft and tender heart. Delicious!

BONTÀ *di crudité*



GOODNESS OF CRUDITE

Qui le coccole al vostro palato si succedono senza tregua con un trionfo di Tartare, Carpaccio, Bresaola... Prelibate carni di Razza Chianina dalla qualità impareggiabile, ricche di proteine e altamente digeribili. Un incontro speciale di sapori che cattureranno il vostro palato con un tocco sauvage. Delizia per gli occhi prima ancora che per il palato!

FANTASIA DI ANTIPASTI

Preferite i Grandi Classici? Deliziamo i vostri palati con sfiziosi antipasti della tradizione italiana: Mozzarella di Bufala Campana DOP, Fantasia di affettati e formaggi, Prodotti tipici.

Here the cuddle for your palate, the happen without breath, with a triumph of tartare, carpaccio, bresaola.... Delicious meats of race Chianina from the incomparable quality, rich in protein and highly digestible. A special meeting of flavors that will capture your palate with a touch of sauvage. Delight for the eyes even before the palate.

APPETIZERS FANTASY

You prefer the great classics? We delight your palates with delicious appetizers of the Italian tradition: Mozzarella di Bufala Campana DOP, fantasy of cold cuts and cheeses, typical products.

CRUDITÈ

TARTARE DI CHIANINA 100g € 11.00
Chianina tartare

**TARTARE DI CHIANINA
AFFUMICATA 100g** € 13.00
Smoked Chianina tartare

BRESAOLA DI CHIANINA 100g € 14.00
Bresaola of Chianina

CARPACCIO DI CHIANINA 200g € 15.00
Carpaccio of Chianina

ANTIPASTI / APPETIZERS

**MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP⁷** € 9.00
*Buffalo mozzarella DOP
from Campania*

AFFETTATI E FORMAGGI TIPICI⁷ € 9.00
Typical cold cuts and cheeses

**TAGLIERE DI SALUMI
E FORMAGGI MISTI MIN X 2⁷** € 16.00
*Typical cold cuts and cheeses
"Large plate" x 2*

STORIA *di un amore*



STORY OF A LOVE

Le nostre proposte racchiudono una storia antica. La storia di un grande amore senza tempo. Grano duro biologico autoctono Senatore Cappelli, Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione. Una pasta che sposa perfettamente altri ingredienti, dalle carni ai pesci, dai formaggi agli ortaggi. Ricette tradizionali, antiche custodi dell'amore per la terra, rivisitate in uno spirito nuovo, gourmet...

Our proposals contain an ancient history. The story of a great timeless love. Organic durum wheat autoctono Senatore Cappelli, bronze drawing, slow drying. A pasta that perfectly matches other ingredients, from meats to fish, from cheeses to vegetables. Traditional recipes, ancient custodians with love for the earth, revisited in a new gourmet spirit...



PASTA BIO Cappelli

BUONA, SANA, SOSTENIBILE.

Trafilatura al bronzo e lenta essiccazione assicurano alla nostra pasta artigianale il sapore e la consistenza della pasta di una volta.

Il nostro grano duro biologico autoctono Senatore Cappelli garantisce alto contenuto di proteine, alta digeribilità e un ottimo apporto di Omega 3 ed Omega 6.

L'energia impiegata per la produzione della pasta biologica proviene al 100% da fonti rinnovabili ed è completamente autoprodotta dalla nostra filiera.

Produciamo in biologico certificato e con tecnologie agronomiche sostenibili.

PASTA BIO CAPPELLI

GOOD, HEALTHY, SUSTAINABLE.

Bronze drawing and slow drying ensure to our pasta artisanal taste and consistency of the pasta of the past.

Our native organic durum wheat Senatore Cappelli, guarantees high protein content, high digestibility and an excellent relationship of Omega 3 and Omega 6.

The energy used for the production of organic pasta comes from 100% renewable sources and it is completely self-produced by our supply chain. We produce certified organic and sustainable agronomic technologies.

Il ristorante I PRIMI



€ 12.00

Linguine Senatore Cappelli

Con salsa di broccolo, seppie e polvere di peperoncino su letto di nero di seppia.

Appaga gli occhi e il palato! Dal colore memorabile, è subito chiaro che non si tratta dello stesso piatto che abbiamo mangiato più e più volte. Un piccolo scrigno di raffinatezza.

With broccoli sauce, cuttlefish and chili powder on a bed of squid ink. It satisfies the eyes and the palate! From the memorable color, it is immediately clear that it is not the same dish that we have eaten several times. A small casket of refinement.

LINGUINE SENATORE CAPPELLI



€ 12.00

Spaghetti al farro Cappelli

Con crema di zucca e speck e granella di pistacchi.

Un piatto di cui si vorrebbe il bis e il tris, goloso e completo: gli spaghetti sono conditi con crema di zucca e speck, spolverati con granella di pistacchi. Eleganza e golosità in una consistenza inedita!

With pumpkin cream and bacon and chopped pistachios. A dish whose bis and tris would be desired, greedy and complete: the spaghetti are seasoned with pumpkin cream and bacon, sprinkled with chooped pistachios. Elegance and greediness in an unpublished consistency

SPAGHETTI AL FARRO CAPPELLI

CICATELLI DI GRANO ARSO^{1,7} € 10.00

con pomodorino e ricotta salata
Cicatelli "Homemade short pasta"
with tomato and savory ricotta cheese

ORECCHIETTE E CIME DI RAPA¹ € 9.00

Orecchiette "Homemade short pasta"
from Apulia with turnip tops

ORECCHIETTE CON RAGÙ^{1,7,9} € 12.00

bianco di agnello su fonduta
di caciocavallo podolico
Orecchiette with ragù, White lamb
on a caciocavallo podolico fondue

TAGLIOLINI PAGLIA E FIENO^{1,7} € 9.00

al San Daniele
Tagliolini pasta with San Daniele ham.

TORCHIETTI AL GRANO¹ € 9.00

Senatore Cappelli con pomodorino,
funghi, salsiccia e rucola fresca
Torchietti al Grano, Senatore Cappelli
with tomato, mushrooms, sausage
and fresh rocket salad

SPAGHETTI AL FARRO^{1,8} € 12.00

Senatore Cappelli con crema di zucca,
speck nostrano e granella di pistacchi
Spelt Spaghetti, Senatore Cappelli
with pumpkin cream, local bacon
and chopped pistachios

LINGUINE AL GRANO^{1,4} € 12.00

Senatore Cappelli con crema
di broccoli, seppie e polvere
di peperoncino su nero di seppia
Wheat Linguine, Senatore Cappelli
with broccoli cream, cuttlefish and chili
powder on cuttlefish ink

TRECCE CON PURÈ¹ € 12.00

di fave e pancetta croccante
Braids with bures. Of broad beans
and crispy bacon

PACCHERI AL GRANO^{1,7,4} € 13.00

Senatore Cappelli con crema di cime
di rapa, gambero marinato e burrata
di Andria DOP
Paccheri al grano. Senatore Cappelli
with cream of turnip tops, marinated
shrimp and burrata of Andria DOP

SPAGHETTI AL GRANO^{1,4,8} € 12.00

Senatore Cappelli con seppie, pesto
di piselli e noci.
Wheat Spaghetti. Senatore Cappelli
with cuttlefish, pea pesto and walnuts.



Il ristorante I PRIMI



€ 12.00

Trecce Senatore Cappelli

Con purea di fave e pancetta croccante.

Avete presente il profumo stuzzicante della pancetta croccante abbinata alla delicatezza della purea di fave? Ecco, in questo elisir è racchiuso il meglio della tradizione contadina. Impossibile resistere!

TRECCE SENATORE CAPPELLI

With broad bean purée and crispy bacon.

You know the tantalizing flavor of crispy bacon combined with the delicacy of broad bean purée? In this elixir we have enclosed the best of rural tradition. Impossible to resist!



€ 12.00

Orecchiette Senatore Cappelli

Con ragù bianco di agnello su fonduta di caciocavallo.

Una proposta audace! Per chi ama il gusto ricco, opulento. Saporito e aromatico, questo piatto racchiude i profumi della terra.

Dopo il primo assaggio... ne sarete immediatamente conquistati!

ORECCHIETTE SENATORE CAPPELLI

With white lamb ragù on caciocavallo fondue a bold proposal!

For those who love rich, opulent tastes.

Tasty and aromatic this dish contains the scents of the earth.

After the first taste... you will be immediately captured.



€ 9.00

Torchietti Senatore Cappelli

Con funghi salsiccia pomodorini e rucola fresca. Originalissimo e goloso! Gli ingredienti si incontrano in un gioco saporito e delicato, capace di sorprendere ad ogni boccone! Salsiccia, funghi, pomodorini e rucola fresca: un connubio perfetto di sapori in un unico piatto. Parola d'ordine: osare.

With mushrooms, sausage, cherry tomatoes and fresh rocket. Original and delicious! The ingredients meet in a tasty and delicate game, able to surprise at every bite! Sausage, mushrooms, cherry tomatoes and fresh rocket: a perfect combination of flavors in one dish. Password: dare.

TORCHIETTI SENATORE CAPPELLI



€ 12.00

Spaghetti Senatore Cappelli

Con seppie, pesto di piselli e noci.

Un piatto prelibato e insolito. Un esempio di eleganza e golosità che abbina sapientemente sentori marini ad una rivisitazione insolita del pesto tradizionale. Un gioco di abbinamenti e di consistenze. Un piccolo capolavoro!

With cuttlefish, pea pesto and walnuts. A delicious and unusual dish. An example of elegance and delicacy that skillfully combines marine scents to a revisiting of the unusual traditional pesto. A game of combinations and textures. A small masterpiece.

SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI

I FRITTI

FRIED

FRITTURA MISTA DI PESCE € 15.00
400g ca*1,4
Mixed fried fish

FRITTURA DI CALAMARI € 18.00
400g ca*1,4
Fried calamari

* I due fritti di pesce vengono accompagnati da zucchine fritte

* The two fried fish are accompanied by fried zucchinis

PANZEROTTO FRITTO^{1,7} € 4.00
Pasta lievitata e fritta, ripiena di pomodoro e mozzarella
Rised and fried dough, stuffed with tomato and mozzarella

STRACETTI DI POLLO PICCANTE FRITTO^{1,11} € 8.00
Fried spicy chicken strips

STRACETTI DI POLLO FRITTO^{1,6,7,10} € 8.00
Fried chicken strips

PATATE FRITTE STEAK HOUSE AMERICANE¹ € 4.00
American steak house fries

FRITTO MISTO MEDITERRANEO^{1,2,3,4,6,7,9,12} € 6.00
Crocchette di mozzarella, delizia ai 4 formaggi, timballo di spaghetti, arancini al sugo, calzoncello alla ricotta
Croquettes with mozzarella cheese, delizia with 4 cheeses, spaghetti timbale, arancino with sauce, calzoncello with ricotta cheese

FRITTO MISTO DELL'ORTO^{1,3,7} € 6.00
Fritto misto di verdure
Mixed vegetable fried

* Se non in stagione il prodotto potrebbe essere abbattuto o surgelato.

* If you chose products that aren't of the season in course it could be frozen or delate.

INSALATONE

BIG MIXED SALAD

INSALATONA BRESAOLA^{7,8} € 9.00
Insalata mista, rucola, bresaola di manzo, grana e noci
Mixed salad, rocket salad, beef bresaola, grana cheese and walnuts

INSALATONA CROCCANTE AI SEMI^{4,8,11} € 12.00
Insalata mista, carote alla julienne, semi di sesamo, semi di zucca, semi di lino, arachidi e anacardi, salmone e succo di limone
Mixed salad, Sesame seeds, pumpkin seeds, flax seeds, peanuts and cashews, salmon and lemon juice

INSALATONA DI POLLO^{1,7,10} € 11.00
Insalata mista, pomodoro, mais, carote alla julienne, cubetti di formaggio, straccetti di pollo alla griglia, crostini di pane, semi di senape, succo di limone
Mixed salad, tomatoes, sweetcorn, julienne carrots, cheese cubes, strips of grilled chicken, croutons, mustard seeds, lemon juice

INSALATONA CAPRESE⁷ € 8.00
Insalata mista, rucola, pomodoro, mozzarella, origano
Mixed salad, rocket salad, tomatoes, mozzarella cheese and oregano



I CONTORNI

Verdure al vapore

STEAMED VEGETABLES

SPINACI € 3.50
Spinach

CAVOLFIORI € 3.50
Cauliflower

BROCCOLI € 3.50
Broccoli

FAGIOLINI € 3.50
Green beans

Tutte le nostre verdure vengono cotte esclusivamente con forni Rational. Grazie alla temperatura precisa del vapore e alla massima saturazione i colori rimangono intensi, le vitamine e minerali rimangono inalterati. I cibi non si asciugano. E tutto questo anche con temperature inferiori a 100 °C .

All our vegetables are cooked exclusively with rational oven. Thanks to the precise temperature of the steam and at the maximum saturation the colors remain intense, the vitamins and minerals remain unaffected. The food do not dry out. And all this even with temperatures lower than 100 °C.

PASTICCERIA

CONFECTIONERY

BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI € 5.00 CON CRUMBLE CROCCANTE ^{1,3,7}

Bavarese with three chocolates topped with crispy crumble

TIRAMISÙ AL VETRO € 5.00 (pastorizzato) CON BISCOTTO ^{1,3,7}

Tiramisù to the glass with biscuit

SFOGLIATINA € 5.00 ALLA CREMA CHANTILLY ^{1,3,7}

Puff pastry with Chantilly cream

CANNOLO € 5.00 DESTRUTTURATO ^{1,3,7}

PASTIERA € 5.00 NAPOLETANA ^{1,3,7,12}

Pastiera Neapolitan

CREMOSO € 5.00 DI PANNA COTTA ^{1,7}

Cream of panna cotta

CUBOTTI DI BROWNIES CON € 5.00 CHANTILLY AL CIOCCOLATO ^{1,3,7}

Cubes of brownies with chocolate chantilly

SORBETTO ALCOLICO € 3.00 AL LIMONE ^{3,7,8}

Alcoholic Lemon sorbet

SORBETTO ANALCOLICO € 3.00 AL LIMONE ^{3,7,8}

Non-alcoholic Lemon sorbet

Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente.

All our desserts are handmade.

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.
Information on the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff in service.

Le CREME

fredde

**COLD
CREAMS**

CREMA FREDDA € 3.00 ALLA NOCCIOLA ^{3,7,8}

Cold hazelnut cream

CREMA FREDDA € 3.00 AL CAFFÈ ^{3,7,8}

Cold coffee cream

CREMA FREDDA € 3.00 AL PISTACCHIO ^{3,7,8}

Cold pistachio cream

CREMA FREDDA € 3.00 ALLO YOGURT ^{3,7,8}

Cold yogurt cream



GLUTEN FREE



Le BEVANDE

BEVERAGES

APERITIVI / APPETIZERS

Calice Friulano Marinig Prepotto	€ 1.50
Calice Merlot Marinig Prepotto	€ 1.50
Calice Cabernet Marinig Prepotto	€ 1.50
Spritz bianco / Spritz rosso	€ 1.50
Calice prosecco Verv Andreola	€ 3.00
Spritz Aperol	€ 3.00
Spritz Campari	€ 3.00
Spritz Hugo	€ 3.00
Americano	€ 5.00
Negroni	€ 5.00
Gingerino 10 cl	€ 2.00
Crodino 10 cl	€ 2.00

BIBITE / BIBITE

Acqua 75 cl / Water 75 cl	€ 2.00
Acqua 50 cl / Water 50 cl	€ 1.50
Cortese Cola	€ 3.50
Cortese Aranciata / Orange	€ 3.50
Cortese Limonata / Lemonade	€ 3.50
Cortese Melagrana / Pomegranate	€ 3.50
Coca cola 33 cl	€ 2.50
Sprite 33 cl	€ 2.50
Chinotto 20 cl	€ 2.50
Aranciata 33cl / Orange	€ 2.50
Thè al limone 33 cl / Lemon Tea 33 cl	€ 2.50
Thè alla pesca 33 cl / Peach Tea 33 cl	€ 2.50
Schweppes lemon 18 cl	€ 2.00
Succhi di frutta / Fruit juices	€ 2.00
Acqua sciroppata / Water in syrup	€ 1.50

Le BIRRE

BEER

ARTIGIANALI / HOMEMADE

Amarcord Pilsner 0.75 l	€ 10.00
Amarcord Bionda 0.75 l	€ 12.00
Amarcord Bruna 0.75 l	€ 14.00
Amarcord Mora 0.75 l	€ 15.00

TRADIZIONALI / TRADITIONAL

Birra alla spina Paulaner 0,3 l	€ 3.00
Birra alla spina Paulaner 0,5 l	€ 5.00
Birra alla spina Hacker - Pschorr non filtrata 0.3 l	€ 3.00
Birra alla spina Hacker - Pschorr non filtrata 0.5 l	€ 5.00
Birra Gösler Natur Radler 0.33 l	€ 3.00
Birra Weiß Erdinger 0.5 l	€ 5.00
Birra Weiß dunkler Erdinger 0.5 l	€ 5.00
Birra Hirter 1270er rossa 0.33 l	€ 3.00



CAFFETTERIA

COFFEE

Caffè	€ 1.00
Caffè macchiato	€ 1.00
Caffè corretto	€ 1.50
Caffè deca	€ 1.30
Cappuccino	€ 1.50
Cappuccino deca	€ 1.80
Latte macchiato	€ 2.00
Macchiatone	€ 1.50

* Aggiunta panna per le ciocolate
1.00 Euro

* Surcharge whipped cream for hot
chocolate 1.00 Euro



I LIQUORI

SPIRITS

Liquori e amari	€ 3.00
Whisky	€ 4.50
Whisky speciali	€ 6.00
Grappe Domenis	€ 3.50



NATFOOD

CAFFÉ AROMATIZZATI / AROMATIZED COFFEE

Gin-co	€ 1.50
Gin-co light <i>Decaffeinated Gin-co light</i>	€ 1.50
Gin-co light Decaffeinato <i>Decaffeinated Gin-co</i>	€ 1.50
Mocaccino	€ 1.50
Limone e zenzero <i>Lemon and ginger</i>	€ 1.50
Gin-co Light	€ 1.50
Gin-co e zucchero d'uva <i>Cin-co and grape sugar</i>	€ 1.50
Golden milk	€ 1.50
Ganoderma Moka	€ 1.50
The Matcha <i>Matcha tea</i>	€ 1.50
Guara-nat	€ 1.50
Unicorn latte	€ 1.50
Mix cereali Bio <i>Organic cereals mix</i>	€ 1.50
Cacao e ginseng <i>Cocoa and ginseng</i>	€ 1.50
Zenzero e ginseng <i>Ginger and ginseng</i>	€ 1.50
Orzo solubile biologico <i>Organic soluble barley</i>	€ 1.50
Orzo solubile bio zenzero e arancio <i>Organic soluble barley ginger and orange</i>	€ 1.50
Curcuma e ginseng <i>Turmeric and ginseng</i>	€ 1.50
Peperoncino e ginseng <i>Hot pepper and ginseng</i>	€ 1.50

THE, TISANE E INFUSI / TEAS AND INFUSIONS

Earl grey tea	€ 2.00
English breakfast tea	€ 2.00
Ceylon supreme tea	€ 2.00
Mango e strawberry tea	€ 2.00



Raspberry tea	€ 2.00
Lemon tea	€ 2.00
Blackcurrant tea	€ 2.00
Pure green tea	€ 2.00
Moroccan mint green tea	€ 2.00
Green tea natural Jasmine petals	€ 2.00
Naturally zesty lemon tea	€ 2.00
Naturally spicy berry tea	€ 2.00
Detox cup	€ 2.50
Slim cup	€ 2.50
Beauty cup	€ 2.50
Relax cup	€ 2.50
Health cup	€ 2.50
Everyday cup	€ 2.50
Body cup	€ 2.50
Oxygen cup	€ 2.50
Bacio rosso	€ 2.50
Arcobaleno di frutta	€ 2.50
Pozione rosa fragola	€ 2.50
Petali di vitamine	€ 2.50
Fresche foglie nuove	€ 2.50
100% Colombian	€ 2.50
French roast	€ 2.50

CIOCCOLATE / HOT CHOCOLATES

Cioccolata tradizionale	€ 3.00
Cioccolata al latte	€ 3.00
Cioccolata fondente	€ 3.00
Cioccolata extra fondente	€ 3.00
Cioccolata bianca	€ 3.00
Cioccolata bianca con nocciole	€ 3.00
Cioccolata nocciola	€ 3.00
Cioccolata gianduia	€ 3.00



IL GIN?

Affumicato please!



THE GIN? SMOKED PLEASE!

Scopri un modo non convenzionale di gustare il Gin!

Assolutamente fuori dagli schemi. Un distillato che armonizza mirabilmente preziose essenze botaniche e bacche di ginepro, con il risultato di un'esperienza di elevato livello qualitativo. Di certo se dobbiamo ringraziare qualcuno per aver donato al mondo il Gin, bisogna farlo con gli olandesi che lo definirono la Quintessenza degli alcolici. Esistono molte leggende e credenze popolari che lo prescrivono come cura per molte malattie. Nessuno sa se funzioni davvero... di certo è un buon modo per allontanare il malessere dello spirito!

Discover an unconventional way to taste Gin!

Absolutely out of schema. A distillate that harmonizes admirably precious botanical essences and juniper berries, with a result of high quality experience. Of course if we have to thank someone for donating gin to the world, you have to do it with the Dutch which defined it as the quintessence of alcohol. There are many legends and popular beliefs that prescribe it as a cure for many diseases. Nobody knows if it really works.....certainly it is a good way to clear away the unwellness of the spirit.

I GIN

GIN MARE	€ 6.00
HENDRICK'S	€ 6.00
ELEPHANT	€ 9.00
FILLERS	€ 6.00
MONKEY 47	€ 10.00
BULLDOG	€ 5.00
TANQUERAY	€ 4.00
BOTANIC PREMIUM	€ 7.00
BOMBAY	€ 5.00
GEOMETRIE DOMENIS	€ 7.00



*** Per i gin
il costo della tonica
è da considerarsi
a parte.**

È possibile aggiungere l'affumicatura ai gin con un'aggiunta di 1.00 € Affumicato all'eucalipto, menta, timo o botti di Jack Daniel's.

LE TONICHE

CORTESE LIGHT	€ 3.50
CORTESE PURE TONIC	€ 3.50
CORTESE STRONG TONIC	€ 3.50
FIVER THREE	€ 3.50
LURISIA	€ 3.50
1724	€ 3.50
FEVER TREE INDIAN TONIC	€ 3.50
FEVER TREE MEDITERRANEAN	€ 3.50

*** For the gin the cost of the tonic is to be considered separately.**

It is possible to add smoke to the gins with an addition of € 1.00. Smoked eucalyptus, mint, thyme or barrels of Jack Daniel's.

La carta dei VINI

WINES LIST

VINI ROSSI REGIONALI LOCAL RED WINE

Arzenton Refosco DOC	€ 17.00
Arzenton Cab. Franc. DOC	€ 17.00
Jiasik rosso IGT	€ 27.00
Pignolo Arbis Ros Borgo S. Daniele	€ 55.00
Castel Sallegg Pinot nero DOC	€ 25.00
La Viarte Merlot	€ 39.00
La Viarte Cabernet	€ 39.00
Perini Romano 2016	€ 25.00
Perini Merlot 2016	€ 25.00
Ronco dei Pini Schioppettino	€ 33.00
Ronco dei Pini Limes	€ 33.00
Valle l'Araldo rosso riserva 2010	€ 38.00
Valle Cabernet riserva 2013	€ 29.00

FUORI REGIONE / FUORI REGIONE

Petrognano Meme Chianti	€ 20.00
Montebruna Barbera d'Asti Braida	€ 29.00
Braida Bricco Uccellone Barbera	€ 99.00

VINI DOLCI / SWEET WINES

Toti Verduzzo Friulano DOC	€ 20.00
Perini Verduzzo IGT	€ 25.00



VINI BIANCHI REGIONALI WHITE LOCAL WINES

Arzenton Friulano DOC	€ 17.00
Castel Sallegg Pinot Bianco DOC	€ 24.00
Castel Sallegg Traminer DOC	€ 28.00
Muzic Malvasia Collio	€ 25.00
Jiasik Bianco IGT	€ 27.00
Ronco dei Pini Biglia	€ 28.00
Ronco dei Pini Sauvignon	€ 20.00
Ronco dei Pini Friulano	€ 20.00
Valle Friulano 2016	€ 32.00
Valle Pinot Grigio 2017	€ 24.00
Perini Blanc de Tor IGT	€ 19.00
Perini Sauvignon IGT Trevenezie	€ 19.00
Perini Cengle Bianco IGT	€ 25.00

BOLLICINE / SPARKLING WINES

Verv Andreola Prosecco	€ 15.00
Valle Ribolla Gialla Spumante	€ 35.00
Ronco dei Pini Ribolla Gialla	€ 20.00
Abate Nero Brut VSQ Trento DOC	€ 38.00
Bredasole Franciacorta Brut DOCG	€ 33.00
Champagne Ruinart Brut C/6	€ 110.00

VINI DELLA CASA / HOUSE WINES

Marinig Colli di Prepotto Cabernet Franc, Merlot, Friulano	€ 10.00
1/4 I Rosso di Prepot	€ 2.50
1/4 I Primitivo	€ 2.50
1/4 I Friulano Marinig	€ 3.00
1/2 I Rosso di Prepot	€ 4.50
1/2 I Primitivo	€ 4.50
1/2 I Friulano Marinig	€ 6.00
1 I Rosso di Prepot	€ 9.00
1 I Primitivo	€ 9.00



Tabella ALLERGENI



Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni



ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011



1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e 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, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

SE NON IN STAGIONE IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO O SURGELATO.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.



La Direzione



ALLERGEN Table



We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

LIST OF ALLERGENIC INGREDIENTS USED IN THIS PLACE AND PRESENT ANNEX II OF THE EU REG. NO. 1169/2011 “ SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES “



1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2	Crustaceans and products based on shellfish
3	Eggs and by-products
4	Fish and products based on fish
5	Peanuts and peanut-based products
6	Soy and soy-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)
8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9	Celery and products based on celery
10	Mustard and mustard-based products
11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13	Lupine and lupine-based products
14	Molluscs and products based on molluscs

IF YOU CHOSE PRODUCTS THAT AREN'T OF THE SEASON IN COURSE IT COULD BE FROZEN OR DELATE.



The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.



The management



ALLA FONTE *dei Desideri*

HOTEL ALLA FONTE... OF DESIRES

www.dsegno.biz



Relax



Ski



Nature

AD ARTA TERME, A DUE PASSI DA TUTTO

L'Hotel alla Fonte è la perfetta soluzione per gli amanti della vacanza, che sia attiva, all'insegna del relax o godereccia. Immancabili le passeggiate rigeneranti lungo gli spettacolari percorsi naturalistici che disegnano il paesaggio alpino. Ideale per gli amanti degli sport invernali, delle due ruote, dell'escursionismo e del trekking d'alta quota, l'Hotel alla Fonte è situato a due passi dalle Terme di Artà.

Un territorio fonte di ispirazione nei tempi passati per grandi poeti, e che oggi continua a suggerire innumerevoli spunti per momenti indimenticabili. L'Hotel alla Fonte è la soluzione ideale per coccolare i vostri sensi.
La vostra fonte dei desideri.

AT ARTA TERME A STONE'S THROW FROM EVERYTHING

The Hotel alla Fonte is the perfect solution for vacation lovers, if it is to spend regenerating wellness-holidays, activity holiday or splendid excursions through shepherd's huts and shelters too. Unfailing walks regenerating along the spectacular nature trails that draw the alpine landscape. Ideal for winter sports lovers, the two wheels, of hiking and high altitude trekking. The Hotel alla Fonte is located a few steps from the Terme of Artà. An inspiring territory in times gone by great poets and that today continues to suggest countless ideas for unforgettable moments. The Hotel alla Fonte is the ideal solution to spoil your senses.

Your source of desires.