



SFOGLIA IL MENU  
ONLINE



**FABBRICA**

IN

**PEDAVENA**

*Mai senza Birra*

**1897**

Cari clienti, siete gentilmente pregati di segnalare al personale di sala qualsiasi tipo di allergia o intolleranza alimentare, grazie.

# 1897 NON FILTRATA

## Birra della Casa



0,20 l	€ 3 <sup>50</sup>
0,40 l	€ 5 <sup>50</sup>
1,00 l	€ 11 <sup>00</sup>

### Lager non filtrata, bassa fermentazione 5,8% vol.

La nostra non filtrata ha un gusto ed un colore inconfondibili risultanti da una fermentazione primaria nelle storiche e uniche cantine «Rostenit» ispirate al concetto della vasca aperta. La rifermentazione in tank verticali unita alla lunghissima maturazione donano a questo prodotto cremosità e profumi unici.



# LE BIRRE

## alla spina



### BIRRA DOLOMITI PILS

**Pils italiana 4,9% vol.**

In questa Pils italiana puoi sentire tutta la leggerezza dell'acqua che scende dalle Dolomiti Bellunesi, per una birra dal gusto rotondo ed elegante. Si presenta con una schiuma compatta e cremosa impreziosita da note floreali ottenute dal dosaggio a freddo di luppoli nobili quali lo Spalt Select.

0,20 l | € 3<sup>00</sup>  
0,40 l | € 5<sup>00</sup>  
1,00 l | € 11<sup>00</sup>



### BIRRA DOLOMITI ROSSA

**Bock, bassa fermentazione 6,7% vol.**

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco.

0,20 l | € 3<sup>50</sup>  
0,40 l | € 6<sup>00</sup>  
1,00 l | € 12<sup>00</sup>



### BIRRA DOLOMITI 8° DOPIO MALTO

**Doppek bock chiara, bassa fermentazione 8,0% vol.**

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

0,20 l | € 3<sup>50</sup>  
0,50 l | € 6<sup>00</sup>  
1,00 l | € 12<sup>00</sup>



### IPL

**Italian Pale Lager, bassa fermentazione 5,0% vol.**

Birra non filtrata a bassa fermentazione, italiana nel cuore, nei malti e nei luppoli, internazionale nel gusto. Caratterizzata da un amaro secco e deciso arricchito da sentori di frutta esotici e note agrumate derivanti dal processo di dry hopping con luppoli Cascade, Chinook e Target.

0,20 l | € 3<sup>50</sup>  
0,40 l | € 5<sup>50</sup>  
1,00 l | € 11<sup>00</sup>



## MAISEL'S WEISSE

**Weissbier, alta fermentazione 5,2% vol.**

In questa weisse le note fruttate si combinano con un pizzico di noce moscata, grazie al sapore dolce del malto e di frutta esotica.

0,30 l € 3<sup>50</sup>  
0,50 l € 6<sup>00</sup>  
1,00 l € 12<sup>00</sup>



## GUINNESS

**Stout, alta fermentazione 4,2% vol.**

Birra di tipo stout prodotta dalla Arthur Guinness Son & Co., una fabbrica di birra irlandese fondata a Dublino nel 1759 da Arthur Guinness nella celebre St. James's Gate Brewery.

1/2 Pinta € 3<sup>50</sup>  
1 Pinta € 6<sup>00</sup>



## AMA IPA

**IPA, alta fermentazione 6% vol.**

IPA dorata e brillante con schiuma bianca, fine e persistente. Caratterizzata da importanti note agrumate: pompelmo, arancia e frutti tropicali, presenta un delicato sentore floreale ed erbaceo che si affianca a quello della resina: un ricco e fresco bouquet frutto del generoso dry hopping. Buona e rotonda l'amarezza, delicata la componente maltata (biscotto e cereale).

0,20 l € 3<sup>50</sup>  
0,40 l € 5<sup>50</sup>  
1,00 l € 12<sup>00</sup>



## HOEGAARDEN

**Blanche, alta fermentazione 4,8% vol.**

Birra bianca belga. Aspetto opalino, schiuma fine e cremosa sono propri della tipologia, ma sono i profumi a colpire per qualità e ricchezza: fiori d'arancio, pera, pesca, melone bianco. GUSTO: fresco e fragrante con note floreali.

0,25 l € 3<sup>50</sup>  
0,50 l € 6<sup>00</sup>  
1,00 l € 12<sup>00</sup>

# LE BIRRE

## in bottiglia



### DOLOMITI SPECIALE

#### Lager speciale, bassa fermentazione 5,9% vol.

Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per la gradazione alcolica maggiore e l'intensità degli aromi. Frutta matura e note di caramello.

75cl. € 14<sup>00</sup>



### DOLOMITI ROSSA

#### Bock, bassa fermentazione 6,7% vol.

Una rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco. Consigliata in abbinamento a brasati e dolci; perfetta con formaggi d'alpeggio.

33cl. € 5<sup>00</sup>

75cl. € 14<sup>00</sup>



### DOLOMITI NON FILTRATA

#### Lager non filtrata, bassa fermentazione 5,8% vol.

Nata dall'antica cultura artigianale della Fabbrica di Pedavena, si presenta con un colore oro caldo, dai riflessi ambrati e dalla schiuma cremosa e persistente.

33cl. € 5<sup>00</sup>



### DOLOMITI OTTOGRADI

#### Doppel Bock chiara, bassa fermentazione 8% vol.

La nostra birra a più elevata gradazione. Da bere con calma, apprezzandone il colore oro intenso dato dal lento processo di cottura e caramellizzazione del mosto. Il corretto bilanciamento dei luppoli in amaro rende questa birra comunque facile alla bevuta.

33cl. € 5<sup>00</sup>



## **DOLOMITI PILS**

### **Pilsner, bassa fermentazione 4,9% vol.**

Classica birra italiana dalla ricetta antica riadattata in chiave moderna. Molto equilibrata, piena e dissetante.

33cl. € 5<sup>00</sup>



## **PEDAVERNA AMBRATA**

### **Dunkel 5,9% vol.**

Un'ambrata dal colore meraviglioso e dalla schiuma compatta in cui si può riconoscere l'inconfondibile luppolatura della celebre Pedavena.

33cl. € 5<sup>00</sup>



## **SUPERIOR SENZA GLUTINE**

### **Lager senza glutine 5,2% vol.**

La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto.

33cl. € 5<sup>00</sup>



## **PEDAVERNA**

### **Pilsner, bassa fermentazione 5% vol.**

La nota erbacea del luppolo in fiore completa il profilo di questa birra rendendola estremamente rinfrescante, pur mantenendo un corpo importante dato dalla lunga fermentazione a bassa temperatura.

33cl. € 5<sup>00</sup>



## **SUPERIOR ANALCOLICA**

### **Lager analcolica < 0,5% vol.**

Dopo studi e perfezionamenti nasce la birra Superior Analcolica con lo scopo di ottenere un prodotto equilibrato nel gusto e privo di alcol. Questo grazie ad una sapiente scelta degli ingredienti e ad un moderno processo produttivo.

33cl. € 5<sup>00</sup>

# L'ATTESA

<b>Mozzarelline panate*</b>  *contiene glutine, latte e derivati, uovo e potrebbe contenere tracce di: soia, sedano, molluschi e crostacei	<b>€ 7<sup>50</sup></b>
<b>Patatine fritte*</b>  *contiene glutine, potrebbe contenere tracce di latte e derivati da contaminazione	<b>€ 4<sup>50</sup></b>
<b>Anelli di cipolla*</b>  *contiene glutine, potrebbe contenere tracce di latte e derivati da contaminazione	<b>€ 5<sup>50</sup></b>
<b>Olive all'ascolana*</b> *contiene glutine, latte e derivati, uovo e potrebbe contenere tracce di: soia, sedano, molluschi e crostacei	<b>€ 5<sup>50</sup></b>
<b>Red hot jalapenos*</b>  *contiene glutine e uovo, potrebbe contenere tracce di latte e derivati da contaminazione	<b>€ 7<sup>50</sup></b>
<b>Pepite al cheddar orientale*</b>  *contiene glutine, latte e derivati	<b>€ 7<sup>50</sup></b>
<b>Camembert*</b>  *contiene glutine, latte e derivati	<b>€ 7<sup>50</sup></b>
<b>Nachos del Pedavena</b>  *contiene glutine, latte e derivati, potrebbe contenere tracce di soia	<b>€ 5<sup>00</sup></b>
<b>Alette di pollo piccanti</b> servite con salsa allo yogurt e hot *contiene glutine, soia, tracce di latte e derivati	<b>€ 8<sup>00</sup></b>

# ANTIPASTI

<b>Selezione di salumi della Fabbrica</b> culaccia, coppa, salame e pancetta serviti con focaccia *contiene glutine	<b>x2</b> <b>x4</b>	<b>€ 14<sup>00</sup></b> <b>€ 25<sup>00</sup></b> <b>€ 45<sup>00</sup></b>
<b>Battuta di manzo alla francese</b> condita alla francese e servita con chips di polenta, salsa bernese e cardoncelli *contiene latte e derivati, uovo		<b>€ 16<sup>00</sup></b>
<b>Prosciutto di Parma</b> servito con gnocco fritto *contiene glutine		<b>€ 18<sup>00</sup></b>

# LA CUCINA

## PRIMI PIATTI

- Risotto alla zucca, guancia e riduzione al Valcalepio** € 15<sup>00</sup>  
\*contiene anidride solforosa e solfiti
- Il casoncello alla bergamasca** € 15<sup>00</sup>  
\*contiene glutine, latte e derivati, uovo, frutta a guscio
- Pacchero\* di pasta fresca ai 3 pomodori**  € 14<sup>00</sup>  
con burrata e pesto al basilico  
\*contiene glutine, latte e derivati, uovo, frutta a guscio
- Foiade ai funghi porcini**  € 16<sup>00</sup>  
\*contiene glutine, potrebbe contenere tracce di latte e derivati

## SECONDI PIATTI

- Gulasch della Fabbrica** € 16<sup>00</sup>  
servito con polenta taragna  
\*contiene glutine, latte e derivati
- Maialino da latte alla birra** € 16<sup>00</sup>  
servito con salsa alla birra e patate al forno  
\*contiene glutine, latte e derivati
- Cotoletta di pollo** € 15<sup>00</sup>  
servita con patatine fritte  
\*contiene glutine, uovo
- Stinco alla birra** € 15<sup>00</sup>  
servito con patate al forno  
\*contiene glutine

## CONTORNI

- Verdure grigliate**  € 6<sup>00</sup>
- Patate al forno**  € 5<sup>00</sup>
- Polenta liscia**  € 4<sup>00</sup>
- Polenta taragna della Fabbrica**  € 7<sup>00</sup>  
\*contiene latte e derivati

# — ALLA BRACE —

Selezioniamo da sempre con cura la provenienza delle nostre carni, facendo attenzione all'intera filiera. Nel nostro locale sposiamo l'arte della frollatura, per rendere unico il sapore di ciò che vi proponiamo.

Consigliamo una cottura "al sangue" per poter apprezzare al meglio la qualità della nostra carne.

## **Fiorentina**

servita con polenta taragna

\*contiene latte e derivati

€ 7<sup>50</sup>/etto

## **Costata**

servita con polenta taragna

\*contiene latte e derivati

€ 6<sup>00</sup>/etto

## **Filetto di manzo**

servito con polenta taragna

\*contiene latte e derivati

€ 30<sup>00</sup>

## **Tagliata di controfiletto di manzo**

€ 21<sup>00</sup>

## **Costine di suino** (500gr ca.)

€ 15<sup>00</sup>

## **Galletto ruspante\*** (a scelta salsa hot)

€ 15<sup>00</sup>

## **Tagliata di pollo**

servita con rucola e grana

\*contiene latte e derivati

€ 15<sup>00</sup>

## **Grigliata mista di manzo** (800gr ca.)

controfiletto, bavetta di manzo e picanha

servita con patate alla brace

€ 50<sup>00</sup>

## **Picanha di Angus** (250gr)

servito con patate alla brace

€ 28<sup>00</sup>

# — ALLA BRACE —

## CONTORNI PIATTI ALLA BRACE

Rucola e scaglie di grana 

\*contiene latte e derivati

€ 6<sup>00</sup>

Trevisana grigliata e pecorino 

\*contiene latte e derivati

€ 6<sup>00</sup>

Patate al cartoccio 

€ 5<sup>00</sup>

Porcini trifolati 

€ 7<sup>00</sup>

# HAMBURGER

Carne di manzo 200 gr servito a **media cottura** con patatine fritte\*

	singolo	doppio
<b>Pedavena Cheese</b> Burger, pomodoro, insalata, cheddar, salsa Pedavena	€ 11 <sup>50</sup>	€ 16 <sup>00</sup>
<b>Dolomiti</b> Burger, insalata, cheddar, bacon, salsa Pedavena	€ 12 <sup>50</sup>	€ 16 <sup>00</sup>
<b>Factory</b> Burger, cipolla caramellata, cheddar, bacon, salsa Pedavena	€ 12 <sup>50</sup>	€ 16 <sup>00</sup>
<b>Superior</b> Burger, pomodoro, insalata, mozzarella di bufala, bacon, salsa boscaiola*	€ 13 <sup>50</sup>	€ 17 <sup>00</sup>
<b>Orto</b>  Burger di verdure*, verdure grigliate, cheddar, salsa boscaiola*	€ 11 <sup>50</sup>	€ 16 <sup>00</sup>
<b>Special One</b> Burger, cipolla caramellata, cheddar, uovo, bacon, caprino <small>*contiene uovo</small>	€ 13 <sup>00</sup>	€ 17 <sup>00</sup>

\*gli hamburger contengono glutine, latte e derivati, sedano per quanto riguarda le salse.  
Salse in bustina (ketchup, maionese e salsa bbq) €0.50 cad.

# HAMBURGER

## GLI SPECIALI

### Bestia Burger (1kg complessivo, consigliato per 2pp.)

Burger 600g, bacon, cipolle caramellate, cheddar, salsa bbq

NON SI ACCETTANO MODIFICHE  
\*contiene glutine, latte e derivati

€ 26<sup>00</sup>

### Lucifer Burger

Burger, insalata, cheddar, pomodoro, salsa piccante

NON SI ACCETTANO MODIFICHE  
\*contiene glutine, latte e derivati

singolo € 12<sup>50</sup>

doppio € 16<sup>00</sup>

### Pulled Pork

Spalla di suino\* cotta 72 ore, insalata, pomodoro, salsa bbq

NON SI ACCETTANO MODIFICHE  
\*contiene glutine, latte e derivati, sedano, uovo

€ 12<sup>50</sup>

Salse in bustina (ketchup, maionese e salsa bbq) €0.50 cad.

# INSALATONE

### Insalatona mista

Lattuga, carote, radicchio e pomodorini

€ 7<sup>00</sup>

### Caesar Salad

Insalata mista, sfilacci di pollo, bacon croccante, grana a scaglie, crostini di pane e salsa Caesar

\*contiene glutine, latte e derivati, uovo

€ 12<sup>00</sup>

# PIZZE

Mozzarella senza lattosio + € 2<sup>00</sup>

Impasto rustico + € 2<sup>00</sup>  
(solo nel weekend)

Burrata e bufala + € 4<sup>00</sup>

Scamorza + € 2<sup>00</sup>

Tutte le altre aggiunte o modifiche variano da + € 1<sup>00</sup> a + € 2<sup>00</sup>

## CLASSICHE

<b>Marinara</b>  pomodoro, olio, aglio, origano	€ 6 <sup>50</sup>
<b>Margherita</b>  pomodoro, fiordilatte	€ 7 <sup>00</sup>
<b>Napoli</b> pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano	€ 8 <sup>50</sup>
<b>Romana</b> pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere, origano	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Prosciutto</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Prosciutto e funghi</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, champignon	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Capricciosa</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive nere	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Crudo</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo	€ 10 <sup>50</sup>
<b>Quattro stagioni</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive nere, salamino piccante	€ 11 <sup>00</sup>
<b>Quattro formaggi</b>  pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, brie, scamorza	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Pugliese</b>  pomodoro, fiordilatte, cipolle, origano	€ 8 <sup>00</sup>
<b>Speck</b> pomodoro, fiordilatte, speck	€ 8 <sup>50</sup>
<b>Speck e brie</b> pomodoro, fiordilatte, speck, brie	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Speck e scamorza</b> pomodoro, fiordilatte, speck, scamorza	€ 9 <sup>50</sup>
<b>Tonno</b> pomodoro, fiordilatte, tonno	€ 8 <sup>50</sup>
<b>Tonno e cipolle</b> pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle	€ 9 <sup>00</sup>

# PIZZE

<b>Porcini</b>  pomodoro, fiordilatte, funghi porcini	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Diavola</b> pomodoro, fiordilatte, salamino piccante	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Gamberetti e zucchine</b> pomodoro, fiordilatte, gamberetti*, zucchine	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Rucola e grana</b>  pomodoro, fiordilatte, rucola, scaglie di grana	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Americana</b> pomodoro, fiordilatte, patatine fritte*, wurstel	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Ortolana</b>  pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni	€ 10 <sup>50</sup>
<b>Wurstel</b> pomodoro, fiordilatte, wurstel	€ 9 <sup>00</sup>
<b>Bufalina</b>  pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 9 <sup>00</sup>

## I CALZONI

<b>Bocca di leone</b> pomodoro, fiordilatte, grana a scaglie, insalata, pomodorini, mozzarella di bufala, crudo	€ 12 <sup>50</sup>
<b>Baguette</b> fiordilatte, brie, pomodorini, bresaola, speck, crudo, rucola, grana a scaglie	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Calzone liscio</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	€ 10 <sup>00</sup>
<b>Calzone farcito</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, champignon	€ 10 <sup>50</sup>
<b>Calzone gustoso</b> pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, salamino piccante	€ 11 <sup>50</sup>
<b>Calzone filante</b>  pomodoro, fiordilatte, formaggi misti	€ 11 <sup>00</sup>
<b>Calzone vegetariano</b>  pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni	€ 10 <sup>50</sup>
<b>Calzone Napoli</b> pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, salamino piccante, preziosino	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Calzone pizzicotto</b> pomodoro, fiordilatte, salsiccia, patate al forno, scamorza affumicata	€ 12 <sup>00</sup>

# PIZZE

## LE SPECIALI

<b>Barbarella</b> pomodoro, burrata fresca, salsiccia, uovo, grana a scaglie	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Milly D'Abbraccio</b> pomodoro, fiordilatte, preziosino, bresaola, pomodorini, noci	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Jessica Rizzo</b> pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, gamberetti*, pomodorini	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Cicciolina</b> pomodoro, fiordilatte, preziosino, melanzane, carpaccio di magatello*	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Maurizia Paradiso</b> pomodoro, burrata fresca, carpaccio di magatello*, funghi porcini, pepe nero	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Selen</b> pomodoro, fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia, funghi porcini	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Eva Henger</b> pomodoro, fiordilatte, preziosino, bresaola, rucola	€ 12 <sup>00</sup>
<b>Elena Grimaldi</b> pomodoro, mozzarella di bufala, speck, funghi porcini	€ 12 <sup>50</sup>
<b>Rocco Siffredi</b> tutta la fantasia del pizzaiolo NON SI ACCETTANO MODIFICHE	€ 15 <sup>00</sup>
<b>Lussuria</b> mortadella, scamorza, crema di pistacchio e burrata fresca	€ 13 <sup>00</sup>
<b>Gola</b> salsiccia, friarielli, mozzarella, scamorza	€ 13 <sup>00</sup>
<b>La Maledetta</b> pomodoro, aglio, cipolle, acciughe, scaglie di grana, peperoncino	€ 13 <sup>00</sup>
<b>La Benedetta</b> base crema di burrata, speck in cottura, pomodorini gialli, noci	€ 13 <sup>00</sup>

# FOCACCE E PIZZE BIANCHE

**Focaccia liscia**   
olio d'oliva, origano/rosmarino

€ 6<sup>00</sup>

**Focaccia mediterranea**   
olio d'oliva, pomodorini, olive nere

€ 7<sup>50</sup>

**Focaccia piccante**  
olio d'oliva, salamino piccante, peperoncino, pomodorini

€ 7<sup>50</sup>

**Marco**  
olio d'oliva, crudo, olive taggiasche, burrata fresca

€ 12<sup>00</sup>

**Zola e noci**   
fiordilatte, zola, noci, a richiesta miele

€ 10<sup>50</sup>

**Zola e pere**   
fiordilatte, zola, pere, a richiesta miele

€ 11<sup>00</sup>

**Sghinga**  
olio d'oliva, olio al basilico\*, mozzarella di bufala, pomodorini,  
prosciutto crudo, basilico

€ 12<sup>00</sup>

# MENU BIMBI

## PRIMI

**Pasta o gnocchetti al pomodoro** 

\*contiene glutine

€ 5<sup>00</sup>

**Risotto al parmigiano o allo zafferano** 

\*contiene latte e derivati

€ 5<sup>00</sup>

## SECONDI

(serviti con polenta o patatine fritte)

**Cotoletta\* alla milanese**

\*contiene glutine, uovo

€ 6<sup>00</sup>

**Miniburger Pedavena**

burger, pomodoro, insalata, ketchup

\*contiene glutine

€ 6<sup>00</sup>

**Piatto di prosciutto cotto**

con aggiunta di patatine fritte\* o polenta + € 3<sup>00</sup>

€ 3<sup>00</sup>

Si ricorda che il menu bimbi è destinato esclusivamente ai più piccoli.

In caso di richieste particolari, i prezzi dei piatti subiranno delle maggiorazioni.

# DOLCI DELLA CASA

## Tiramisù

\*contiene glutine, latte e derivati, uova e derivati

€ 6<sup>00</sup>

## Crema catalana

\*contiene latte e derivati, uova e derivati

€ 6<sup>00</sup>

## Cheesecake

a scelta con Nutella o confettura di frutta

\*contiene latte e derivati, glutine

€ 6<sup>00</sup>

## Panna cotta

con topping a scelta (chiedere disponibilità)

\*contiene latte e derivati

€ 6<sup>00</sup>

## Tortino al cioccolato

\*contiene glutine, latte e derivati, uova e derivati

€ 6<sup>00</sup>

## Dolce della settimana

chiedere disponibilità al nostro personale di sala

€ 6<sup>00</sup>

Nell'ultima pagina del menù viene riportato l'elenco completo delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (REG. UE1169/2011). Si prega di rivolgersi al personale per l'agenda degli allergeni, è in ogni caso importante comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze.

\* Prodotto surgelato all'origine.

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

 Vegetariano

COPERTO €2.00

Tutte le immagini inserite sono a scopo illustrativo.

# BEVANDE

<b>Acqua minerale</b> depurata alla spina naturale e gassata	cl 50 € 1 <sup>50</sup>	cl 75 € 2 <sup>50</sup>
<b>Acqua in bottiglia</b> San pellegrino/Panna naturale e gassata		cl 75 € 3 <sup>50</sup>
<b>Bibite alla spina</b> Pepsi Cola, Gassosa	piccola € 3 <sup>50</sup> media € 4 <sup>50</sup>	litro/brocca € 11 <sup>00</sup>
<b>Bibite</b> in bottiglia Tonica, Lemonsoda		cl 25 € 4 <sup>50</sup>
<b>Coca Cola Zero</b> in bottiglietta di vetro		cl 33 € 4 <sup>50</sup>
<b>Aranciata</b> dolce/amara in lattina		cl 33 € 4 <sup>50</sup>
<b>Tè Limone/Pesca</b> in lattina		cl 33 € 4 <sup>50</sup>
<b>Red Bull</b> in lattina		cl 20 € 6 <sup>00</sup>

# CAFFETTERIA

<b>Caffè espresso</b>	€ 1 <sup>50</sup>
<b>Caffè corretto</b>	€ 2 <sup>00</sup>
<b>Caffè decaffeinato</b>	€ 1 <sup>50</sup>
<b>Tè caldo</b>	€ 3 <sup>00</sup>
<b>Camomilla</b>	€ 3 <sup>00</sup>

# AMARI

<b>Amari</b>	a partire da € 4 <sup>50</sup>
<b>Limoncello</b>	€ 3 <sup>50</sup>
<b>Grappa bianca</b>	€ 5 <sup>00</sup>
<b>Grappa barricata</b>	€ 5 <sup>00</sup>
<b>Distillati (Rum, Whisky, Armagnac)</b>	a partire da € 8 <sup>00</sup>

## **SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:**

**1- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

**3 - Uova e prodotti a base di uova.**

**4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati vi vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

**6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocofenolo D-Alfa naturale, tocoferolo acetato D-Alfa naturale, tocoferolo succinato D-Alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattosio.

**8 - Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**

**9 - Sedano e prodotti a base di sedano.**

**10 - Senape e prodotti base di senape.**

**11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

**12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istituzioni dei fabbricanti.**

**13 - Lupini e prodotti a base di lupini.**

**14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.**