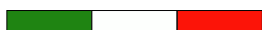


Osteria le Delizie

ristorante • pizzeria • rimini



Menù

INQUADRA IL CODICE QR PER
CONSULTARE IL NOSTRO **MENU**



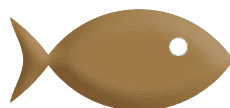
Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie

Antipasti di Pesce

Seafood Appetizers

- *Asparagi al burro aromatizzato con scampi reali e formaggio greco**
Butter asparagus flavored with royal prawns and Greek cheese € 16,00
- *Alici del Cantabrico su ricci di burro aromatizzato con cestino di burrata pugliese**
Cantabrian anchovies flavored butter curls with a basket of Apulian burrata € 17,00
- *Mix le Delizie**
Tris di marinati (salmone, spada e sardoncini), insalata di mare, cocktail di gamberi
Seafood salad, three varieties of marinated fish (salmon, swordfish, sardines)
shrimps in a cocktail sauce € 19,00
- *Insalata di mare**
Polipo, seppia, gamberi, sedano, carote e finocchio croccante
Seafood salad: octopus, cuttlefish, shrimps, celery, carrots and crunchy fennel € 16,00
- *Scottata di tonno "Pinna Gialla"**
con punte di asparagi, carciofi, olive taggiasche e datterini
Seared yellowfin tuna, asparagus tips, artichokes, taggiasca olives and datterini tomatoes € 19,00
- *Tris di marinati**
Pesce spada, salmone, alici con crostino di pane e burro aromatizzato alle erbe
Three varieties of marinated fish
Swordfish, salmon and sardines with bread crouton and herbs-flavored butter € 15,50
- *Cascata di crostacei**
Astice, scampo, mazzancolla, capasanta e gamberi con duetto di salse, citronette e crema di aceto balsamico
Mix of crustaceans: Lobster, prawn scampi, tiger prawns, scallop, shrimps with two hundred grams of citronette sauce and reduction of Modena balsamic vinegar € 46,00
- *Cubetti di pesce spada e baccalà fritto**
su misticanza con riduzione di aceto balsamico
Cubes of swordfish and fried cod on mixed salad with balsamic vinegar reducti € 18,00



Antipasti Caldi

Hot Appetizers

- 1) Crema di zucca con gamberi rossi**
Pumpkin cream with red prawns € 15,00
- 2) Zuppetta di moscardini e borlotti in casseruola**
Musky octopus soup casserole with borlotti beans € 14,00
- 3) Cozze alla tarantina/marinara**
Tarantina-style/marinara mussels € 14,00
- 4) Vongole e cozze alla tarantina/marinara**
Tarantina-style/Marinara-style clams and mussels € 15,50

Crudità

Raw fish

- 1) Tartare di salmone con salsa allo yogurt all'erba cipollina e pinzimonio**
Salmon tartare with chives yogurt sauce and pinzimonio € 17,00
- 2) Tartare di tonno ai frutti esotici**
Beef tartare with exotic fruits € 20,00
- 3) La Meraviglia delle Delizie:**
ostriche, scampo imperiale, gambero rosso di Mazara, carpaccio di branzino, mazzancolle, frutto della passione e cascata di pinzimonio
Oysters, imperial prawn scampi, Mazara del Vallo red shrimps, sea bass fillet carpaccio, tiger prawns, passion-fruit and pinzimonio € 31,00
- 4) Ostrica Fine de Claire al blu di mare**
Fine de Claire oysters cad. € 6,00
- 5) Tris di tartare** (scampi, branzino, tonno) servito con pinzimonio e degustazione di salse
Three varieties of tartare (prawn scampi, sea bass and tuna) served with pinzimonio and selection of saucest € 21,00



Re dei Mari

King of the Seas

Composizione di antipasti crudi e cotti

Raw fish and cooked fish composition

CRUDITE'

ostriche,
scampi,
carpaccio di branzino,
tartare di tonno,
mazzancolle,
gambero rosso di Mazara del Vallo

COTTO

insalata di mare,
tris di marinati,
cocktail di gamberi,
scampi alla catalana,
servito con citronette, pinzimonio e
crema di aceto balsamico di Modena

RAW FISH

*Oysters,
prawn scampi,
sea bass fillet carpaccio,
tuna tartare
tiger prawns
and Mazara del Vallo red shrimps.*

COOKED FISH

*Seafood salad,
shrimps in a cocktail sauce,
three varieties of marinated fish,
Catalan-style prawn scampi,
served with citronette sauce,
pinzimonio and reduction of
Modena balsamic vinegar*


Per 2 persone totale

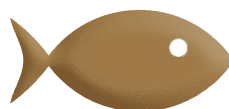
For two persons total

€ 80,00

Informiamo i gentili Clienti che i nostri piatti possono subire variazioni in base alla freschezza e reperibilità del pescato.
We inform our customers that our dishes may undergo variations according to the freshness and availability of the catch

Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie



coperto € 2,50

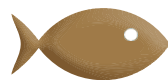
Impero Reale Delizie Real Empire Delights

Gran piatto misto con degustazione di antipasti di pesce crudi, freddi e caldi
Great mixed plate with tasting of raw, cold and hot fish appetizers

Scampi imperiali alla catalana
Mazzancolle in salsa cocktail
Conca di insalata di mare
Degustazione di gamberi rossi
Crudité di mazzancolle imperiali e scampi
Tris di marinati su letto di misticanza con nocciole di pepe rosa
Insalata di riso venere al profumo di mare e verdure croccanti
Carpaccio di branzino agli agrumi
Bis di tartare (tonno pinna gialla e scampi)
Ostriche (fine de claire al blu di mare) su boule di pinzimonio
Involtino di branzino agli asparagi e scamorza
Guazzetto di vongole e crostacei
Zuppetta di moscardini con fagioli borlotti

Il piatto potrebbe subire variazioni in base al pescato

Per 2 persone totale € 100,00



*Catalan-style prawn scampi
Tiger prawns in a cocktail sauce
Seafood salad
Fish selection with red shrimps
Imperial prawns and prawn scampi
Three varieties of marinated fish on a bed of mixed leaf salad with pink peppercorn
Sea-flavored black Venus rice with crunchy vegetables
Sea bass fillet carpaccio with a citrus sauce
Two varieties of tartare (yellowfin tuna tartare and prawn scampi tartare)
Fine de Claire oysters with fresh pinzimonio
Sea bass fillet roll with prawn scampi, asparagus and scamorza cheese
Fish stew with clams and crustaceans
Musky octopus soup with Borlotti beans*

The dish may undergo variations according to the availability of the catch

For two persons total € 100,00

coperto € 2,50

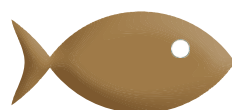
Primi di Pesce

Seafood Pasta Dishes

- 1) Calamarata con pesce spada melanzane croccanti olive taggiasche pomodorini e basilico**
Calamarata with swordfish, crispy eggplant, Taggiasca olives, tomatoes and basil € 17,00
- 2) Tagliolino granciporro con frutti di mare e crostacei**
Crab tagliolini with seafood and crustaceans € 35,00
- 3) Tagliolino nero in campana con mazzancolle reali e nocciole di burrata**
Black tagliolino with royal prawns and burrata hazelnuts (in bell) € 19,00
- 4) Gnocchetti con baccalà croccante funghi e gamberi**
Gnocchetti with crispy cod, mushrooms and prawns € 17,50
- 5) Tagliolino allo scoglio con frutti di mare**
Seafood tagliolini € 18,00
- 6) Fiocchetti di patate allo stracchino con dadolata di tonno fresco, olive taggiasche**
Potato gnocchetti with stracchino cheese, diced fresh tuna, taggiasca olives € 14,00
- 7) Spaghetti alla chitarra con gamberi, zucchine julienne, pendolini e filetto di branzino**
Spaghetti chitarra with shrimps, julienne zucchini, cherry tomatoes and grilled sea bass fillet € 16,00
- 8) Strozzapreti con gamberi, calamari, zafferano e pendolini**
Strozzapreti pasta with shrimps, squid, saffron and cherry tomatoes € 16,00
- 9) Strozzapreti alle vongole e gamberi con pesto di rucola e scaglie di lime**
Strozzapreti pasta with clams, shrimps, rocket pesto and slivers of lime € 15,00
- 10) Calamarata / Tagliolini all'astice, gamberetti e datterini**
Calamarata pasta with lobster, shrimps and datterini tomatoes € 48,00
x 2 Persone
- 11) Ravioli al ripieno di crostacei su una crema di gamberi e verdure croccanti**
Crustaceans stuffed ravioli with a shrimps sauce and vegetables € 19,00
- 12) Spaghetti alle vongole**
Spaghetti with clams € 14,00

Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie



coperto € 2,50

Secondi di Pesce

Seafood Second Courses

- 1) Grigliata dell'Adriatico: spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, branzino, scampo e mazzancolla**
Grilled fish of the Adriatic sea: Shrimps, squids and sardines skewers, sea bass prawn scampi and tiger prawns

€ 24,00
- 2) Filetti di rana pescatrice al pistacchio con misticanza e catalana**
Monkfish fillets with pistachio with mixed salad and Catalan

€ 19,00
- 3) Salmone croccante alle Buchenholzspäne (aroma di legno e faggio), su un letto di rucola e scaglie di grana con riduzione di aceto balsamico**
Crispy salmon with Buchenholzspäne (wood and beech flavor), on a bed of rocket and flakes with a reduction of balsamic vinegar

€ 18,50
- 4) Branzino alla mediterranea**
Mediterranean-style sea bass

all'Etto / 100 gr.
€ 5,00
- 5) Grigliata di crostacei (astice, scampi, mazzancolle, spiedini di gamberi, capesante)**
Grilled crustaceans (Lobster, prawn scampi, tiger prawns, shrimps skewers and scallops)

€ 46,00
- 6) Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo con misticanza e verdure grigliate**
Seared yellowfin tuna steak in a sesame crust with mixed leaf salad and grilled vegetables

€ 18,00
- 7) Tris di spiedini: gamberi, calamari e sardoncini su letto di verdure grigliate**
Three varieties of skewers: shrimps, squids and sardines on a bed of grilled vegetables

€ 15,00
- 8) Rombo**
Mediterranean-style St. Peter's fish or Sea bass

all'Etto / 100 gr.
€ 6,00
- 9) Branzino ai ferri**
Grilled sea bass

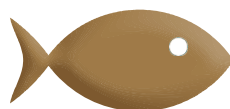
all'Etto / 100 gr.
€ 5,00
- 10) Gran fritto : gamberi, calamari, sardoncini, verdure croccanti e scampo imperiale (Gran fritto Le Delizie: Fried fish including shrimps, squids, sardines, crunchy vegetables and imperial prawn scampi**

€ 18,50
- 11) GRIGLIATA IMPERIALE ! Astice, branzino, spiedini di gamberi, calamaro, sardoncini, scampi, mazzancolle, pinzimonio, verdure grigliate e gran fritto mix le Delizie**
Grilled fish including lobster, sea bass, shrimps, squids and sardines, skewers, scallops, prawn scampi, king tiger prawn, pinzimonio, grilled vegetables and fried fish le Delizie

x 2 Persone
€ 80,00

Prenotazione tavoli e delivery
 392 1701355

 @osterialedelizie



coperto € 2,50

Antipasti di Carne

Meat Appetizers

- 1) Carpaccio di Bresaola con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico**
Bresaola carpaccio with rocket, parmesan flakes and balsamic vinegar € 17,00
- 2) Parmigiana di melanzane tradizionale**
Traditional eggplant parmigiana € 10,00
- 3) Prosciutto di Parma con nocciole di melone**
Basket of battered vegetables with bresaola carpaccio and stracchino hazelnut flavored with herb € 15,00
- 4) Gran burrata su misticanza, prosciutto di Parma e datterini**
Gran burrata on mixed salad, Parma ham and datterini tomatoes € 13,00
- 5) Bufalotta alla caprese**
Caprese salad with buffalo mozzarella € 12,00
- 6) Carpaccio di manzo sul letto di rucola con scaglie di grana e sedano croccante**
Beef carpaccio on a bed of rocket with slivers of Parmesan cheese and crunchy celery € 18,00
- 7) GRAN TAGLIERE 'LE DELIZIE':**
degustazione di affettati romagnoli con formaggi al tartufo, al peperoncino, alle noci, nocciole di grana, bocconcini di mozzarella con salsa di miele e marmellata di fichi)
Gran Tagliere Le Delizie:
Selection of local meat coldcuts, truffled cheese, spicy cheese, walnut cheese, Parmesan cheese and baby mozzarella balls served with honey and fig jam € 19,00




Primi di Carne

Meat Pasta Dishes

- 1) Gnocchetti caserecci con melanzane croccanti e mozzarella al forno**
Homemade gnocchi with crispy aubergines and baked mozzarella € 14,00
- 2) Calamarati con crema di burrata pistacchi guancia e straccetti di filetto**
Calamarati with burrata cream, pistachios, pork cheek and strips of fillet € 17,50
- 3) Tagliatelle al ragù**
Tagliatelle with Bolognese sauce € 10,00
- 4) Ravioli di ricotta e spinaci con speck croccante e pesto di radicchio**
Ricotta and spinach stuffed ravioli with Tyrol smoked ham and radicchio pesto, Parmesan cheese and baby mozzarella balls served with honey and fig jam € 14,00
- 5) Lasagne alla Romagnola**
Baked lasagna € 12,00
- 6) Gnocchetti ai 4 formaggi e noci**
Potato gnocchi with a four cheese sauce and walnuts € 11,00
- 7) Tagliatelle con punta di filetto, porcini, speck croccante e datterini**
Tagliatelle with fillet, Porcini mushrooms, Tyrol smoked ham and datterini tomatoes € 15,50
- 8) Gnocchetti alla sorrentina cotti nel coccio con pomodoro, basilico e mozzarella**
Potato gnocchetti with Sorrentina sauce, cooked in a earthenware dish with tomato, mozzarella and basil € 10,00



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie

coperto € 2,50

Secondi di Carne

Meat Second Courses

- 1) Costata di mora romagnola con degustazione di verdure miste e fantasie di patate**
Rib of blackberry from Romagna with tasting of mixed vegetables and potato fantasies *per Hg.*
€ 5,00
- 2) Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e datterini**
Beef steak with rocket, slivers of Parmesan cheese and datterini tomatoes € 20,00
- 3) Petto di tacchino grigliato al rosmarino**
Grilled turkey breast with rosemary € 12,00
- 4) Cotoletta con patate fritte**
Cutlet served with french fries € 13,00
- 5) Filetto alla griglia**
Grilled fillet steak € 22,00
- 6) Gigliata mista di carne alla brace: salsiccia, braciola di maiale, speck croccante e medaglione di cube roll**
Grilled meat: sausage, pork chop, crunchy Tyrol smoked ham, cube roll € 23,00

Secondi di mare e di terra

Seconds of sea and land

- 1) Medaglione di filetto alla crema di porcini e mazzancolla reale pastellata alla birra**
Fillet medallion with porcini cream and real beer battered prawn € 22,00



coperto € 2,50

Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355



@osterialedelizie

Contorni

Side Dishes

- | | |
|---|---------|
| 1) Verdure alla griglia
<i>Grilled vegetables</i> | € 6,00 |
| 2) Patate al forno al profumo di rosmarino
<i>Baked potatoes with rosemary</i> | € 5,00 |
| 3) Patate fritte
<i>French fries</i> | € 5,00 |
| 4) Spinaci al vapore
<i>Steamed spinach</i> | € 5,00 |
| 5) Vegetariano mix verdure alla griglia, verdure in pastella,
pomodori gratinati, patate al forno, spinaci, e broccoli al vapore
<i>Vegetarian mix: Grilled vegetables, battered vegetables, tomatoes au gratin, baked potatoes
and steamed spinach, and broccoli</i> | € 11,00 |



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie

coperto € 2,50

Insalate

Salads

- 1) Insalata verde**
Green salad € 5,00
- 2) Insalata mista:**
lattuga, rucola, pomodorini, cetrioli e carote
Mixed salad: lettuce, rocket, cherry tomatoes, cucumbers, carrots € 7,00
- 3) Delizie:**
insalata mista con cipolla di Tropea, feta, olive taggiasche, gamberi e ananas
Delizie salad: mixed salad with Tropea onion, feta cheese, taggiasca olives, shrimps, pineapple € 13,00
- 4) Nizzarda:**
insalata mista con mais, tonno, uova, olive e mozzarella
Nizzarda salad: mixed salad with corn, tuna, eggs, olives, mozzarella € 12,00
- 5) Sfiziosa:**
insalata mista con petto di pollo alla griglia, ciliegie di mozzarella, olive taggiasche e mais
Sfiziosa: mixed salad with grilled chicken breast, baby mozzarella balls, taggiasca olives, corn € 13,00
- 6) Insalata Paradiso:**
misticanza , gamberi,datterini, nocciole di melone e scaglie di grana
mixed salad, prawns, datterini tomatoes, melon hazelnuts and parmesan flakes € 12,00
- 7) Specchio di rucoletta con calamari e gamberi croccanti, datterini nocciola di grana e riduzione di aceto balsamico**
Arugula mirror with squid and crispy prawns, datterini tomatoes grana hazelnut and balsamic vinegar reduction € 17,00



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie

coperto € 2,50


Pizze

Red Pizzas

- 1) 4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, carcioffi, prosciutto cotto, funghi**
4 Seasons: tomato, mozzarella, artichokes, cooked ham, mushrooms € 10,00
- 2) Italiana: pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e grana**
Italiana: tomato sauce, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket, Parmesan cheese € 10,00
- 3) Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia**
Salsiccia: tomato sauce, mozzarella, € 9,00
- 4) Margherita: pomodoro, mozzarella, basilico**
tomato sauce, mozzarella, basil € 6,00
- 5) Tedesca: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte**
Tedesca: tomato sauce, mozzarella, würstel, french fries € 9,50
- 6) Tirolese: pomodoro, mozzarella, speck e rucola**
Tirolese (tomato sauce, mozzarella, Tyrol smoked ham, rocket € 9,50
- 7) Delizia: pomodoro, mozzarella, carcioffi, funghi, melanzane, zucchine e gamberetti**
Delizia: tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, aubergines, zucchini, shrimps € 12,00
- 8) Vegetariana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni e radicchio**
Vegetariana: tomato sauce, mozzarella, aubergines, zucchini, peppers, radicchio € 10,00
- 9) Capperi: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e olive**
Capperi: tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, olives € 9,50
- 10) Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carcioffi**
Calzone: tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes € 10,00



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie

coperto € 2,50

Pizze Bianche

White Pizzas - without tomato sauce

- 1) Ai 4 formaggi: mozzarella, stracchino, fontina e gorgonzola**
Four-cheese pizza with mozzarella, stracchino cheese, fontina cheese, gorgonzola cheese € 10,00
- 2) Tricolore: mozzarella, pomodoro fresco, stracchino e rucola**
Tricolore: mozzarella, fresh tomatoes, stracchino cheese, rocket € 9,00
- 3) Panna e salmone: mozzarella, panna e salmone**
Salsiccia: tomato sauce, mozzarella, sausage, radicchio, olives, scamorza cheese € 10,50

Fornarine

- 1) Fornarina bianca: olio extra vergine, sale grosso e rosmarino**
White fornarina: extra virgin olive oil, coarse salt, rosemary € 4,00
- 2) Fornarina rossa: pomodoro, olio extra vergine e origano**
Red fornarina: tomato sauce, extra virgin olive oil, oregano € 4,50
- 3) Fornarina al crudo: olio extra vergine, rosmarino e prosciutto crudo**
Parma ham fornarina: extra virgin olive oil, rosemary, Parma ham € 9,00
- 4) Bianco e Verde: stracchino e rucola**
White and green fornarina: stracchino cheese and rocket € 7,50



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355




@osterialedelizie

coperto € 2,50

Desserts

- 1) Sfogliatina croccante con mascarpone, nutella e fragole / nutella e mandorle**
Crunchy puff pastry with mascarpone cream, nutella and strawberries/nutella and almonds € 8,00
- 2) Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia**
Chocolate lava pie with vanilla ice cream € 7,50
- 3) Duetto di panna cotta con frutti di bosco e cioccolata**
Panna cotta duetto wild berries e chocolate € 6,50
- 4) Crema alla catalana con zucchero caramellato**
Crème brûlée with caramel sugar € 6,50
- 5) Tiramisu - Tiramisù** € 6,50
- 6) Semifreddo al torroncino**
Nougat parfait € 7,00
- 7) Gelato 3 gusti a scelta (cioccolato, pistacchio e vaniglia)**
Ice cream (three flavors to be chosen: chocolate, pistachio and vanilla) € 6,00
- 8) Profiterol (+ panna € 0,50 / + gelato € 2,00)**
Profiterole (with whipped cream: + € 0,50 / with ice cream: + € 2,00) € 8,00
- 9) Cheesecake ai frutti rossi / Cioccolato / Limone**
cheesecake Red fruit / Chocolat / Lemon € 8,00
- 10) Croccantino al rum**
Brittle with rum € 8,00
- 11) Sorbetto al limone / al caffè**
Coffee sorbet / Lemon sorbet € 4,50

Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie



coperto € 2,50

Frutta *Fruit*

- | | |
|---|--------|
| 1) Coppa di Fragole
<i>Strawberries bowl</i> | € 7,50 |
| 2) Ananas
<i>Pineapple</i> | € 5,50 |
| 3) Anguria con sciroppo alla menta (in stagione)
<i>Watermelon with mint syrup (seasonal)</i> | € 7,00 |
| 4) Macedonia mista (frutta di stagione)
<i>Fruit salad (seasonal fruit)</i> | € 7,50 |
| 5) Melone - Melon | € 6,00 |



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355

 @osterialedelizie

coperto € 2,50

Bevande

Drinks

Bibite in bottiglia 0,33 cl.

Bottled drinks 0,33 cl.

(Coca Cola, Fanta, Sprite, The freddo - Ice tea)

€ 4,50

Alla spina: Coca Cola / Birra (Pailaner Munchener Hell)

Draught coca cola/beer (Paulaner Munchener Hell)

Piccola - Small (0,20)

€ 4,50

Media - Medium (0,40)

€ 5,50

Grande - Big (0,50)

€ 6,50

1 Litro - 1 Litre

€ 10,00

Vino bianco frizzante alla spina (Pignoletto)

Draught sparkling white wine (Pignoletto)

0,25 cl.

€ 4,00

0,50 cl.

€ 6,00

1 Litro

€ 9,50

Vino Bianco / Rosso al calice

Red / White Wine by the glass

(Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore)

€ 6,00



Prenotazione tavoli e delivery
392 1701355



@osterialedelizie

coperto € 2,50

Allergeni

Allergens

1) * In base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.

2) ** Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento contro Anisakis, in conformità al Reg. CE 853/2004

3) Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati in questo esercizio, possono essere contenuti allergeni, come ingredienti o in tracce a seguito di contaminazione crociata. Il personale in servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione in merito, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta.

*

*1) * Subject to market availability, raw materials may be used for certain preparations fresh or frozen raw ingredients at origin or rozen on their own.*

*2) ** Fish intended to be eaten raw or practically raw has undergone treatment of killing against Anisakis, in compliance with EC Reg. 853/2004*

3) We inform our customers that in the food and drinks prepared in this exercise, they can be contained allergens, as ingredients or in traces as a result of cross-contamination. The staff on duty remains at your disposal to provide, upon request, any information in merit, also by showing specific written documentation.

ELENCO SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE E CHE POSSONO ESSERE PRESENTI NELLE NOSTRE PREPARAZIONI

LIST OF SUBSTANCES THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES E THAT MAY BE PRESENT IN OUR PREPARATIONS
(Allegato II - Reg. UE 1169/11, così modificato da Reg. UE 78/14)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: (*Cereals containing gluten :*)
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derivatives
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei (*Crustaceans and shellfish-based products*)
3. Uova e prodotti a base di uova (*Eggs and egg products*)
4. Pesce e prodotti a base di pesce (*Fish and fish products*)
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi (*Peanuts and peanut products*)
6. Soia e prodotti a base di soia (*Soy and soy products*)
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (*Milk and dairy products including lactose*)
8. Frutta a guscio, : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù (anacardi), noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
Nuts, : almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and their products
9. Sedano e prodotti a base di sedano (*Celery and celery-based products*)
10. Senape e prodotti a base di senape (*Mustard and mustard-based products*)
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo (*Sesame seeds and products based on sesame seeds*)
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter
13. Lupini e prodotti a base di lupini (*Lupins and lupine-based products*)
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi (*Molluscs and shellfish-based products*)