



**BAMBOO
DELIVERY**



MENÜ



**PUOI ORDINARE IL TUO KIT FOOD O DRINK
CHIAMANDO O WHATSAPPANDO BINO
(DALLE H.11.00 ALLE H.23.00) AL NUMERO
3479422831 OPPURE CONTATTANDO LO
0498725938 (DALLE H.17.00 ALLE H.22.00).
CONSEGNAMO DALLE H.18.00 ALLE H.22.00 E LA
SPESA MINIMA È DI 10 € CON LA SPESA FISSA DEL
SERVIZIO DI DELIVERY. PER LE CONSEGNE ENTRO I
5KM DAL NOSTRO LOCALE LA SPESA DI CONSEGNA
SARÀ DI 1,50€, OLTRE I 5KM SARÀ DI 4,50€.
SIAMO IN VIA CARINI, 5 - CENTRO KOFLER!
SARÀ POSSIBILE ACQUISTARE SENZA OBBLIGO
DI PRENOTAZIONE DIRETTAMENTE NEL NOSTRO
LOCALE. RESTA UGUALMENTE PER NOI PREFERIBILE
LA PRENOTAZIONE IN MODO DA GARANTIRE A TUTTI
IL MIGLIORE DEI SERVIZI.**

**INOLTRE PUOI PAGARE CON CONTANTI, BANCOMAT,
CARTA DI CREDITO, SATISPAY.
MI RACCOMANDO, CONTATTACI PER SAPERE SE
CONSEGNAMO ANCHE NELLA TUA ZONA!**

**QUESTO SERVIZIO È PER NOI UNA MODALITÀ DI LAVORO DEL
TUTTO NUOVA MA NONOSTANTE CIÒ, COME SEMPRE,
CE LA METTEREMO TUTTA!!!**



0

0

0

1

FOOD

LE NOSTRE FOCACCE GENOVESI (TAGLIATE A METÀ E FARCITE)

LA SANT'ANTONIO

180 GR. DI TARTARE
DI MANZO CONDITA
CON OLIO SALE E PEPE,
MISTICANZA,
BURRATINA,
SALSA TARTARA.



€13.00

PADOVA-PALEMMO

180 GR. DI TARTARE
DI MANZO CONDITA
CON OLIO SALE E
PEPE, MISTICANZA,
CREMA DI PISTACCHIO
SALATA HOME MADE,
POMODORINI CONFIT



€14.00

LA SEMPLICE

CRUDO DI PARMA 24
MESI, MISTICANZA,
BURRATINA



€8.00

TOLLIS

RUCOLA, POMODORINI
CONFIT, OLIVE
TAGGIASCHE, FETA
GRECA, CETRIOLI,
SALSA YOGURT



€10.00

DIRTY

SOPPRESSA COL
FILETTO, SCAMORZA,
MELANZANE SOTT'OLIO
HOME MADE



€9.50

FOOD

LE NOSTRE SCHIACCIATE TONDE

PARMA

CRUDO DI PARMA 24
M., BURRATINA



€8.50

IL PORCO COL TUTU'

MORTADELLA IGP DI
BOLOGNA, BRIE, CREMA
DI PISTACCHIO SALATA
HOME MADE



€8.00

LA DOPO- CROSSFIT

ROAST BEEF,
MISTICANZA,
BURRATINA



€8.50

INTO THE WILD

SALMONE AFFUMICATO,
MISTICANZA,
POMODORINI CONFIT,
FETA GRECA



€8.50

L'IMPOSTORE

180 GR. DI TARTARE DI
MANZO CONDITA CON
OLIO SALE E PEPE,
MISTICANZA, SALSA
YOGURT, BURRATINA E
OLIO AL TARTUFO



€14.50

FOOD

I NOSTRI PANINI

IL DOGE

BURGER DI MANZO
180 GR. , CHEDDAR,
POMODORO A FETTE,
MAIONESE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

INSUPERABILE

TARTARE DI TONNO
MEDITERRANEO 180
GR., OLIO, SALE E PEPE,
CON INSALATINA DI
CAPPUCCIO VIOLA
MARINATA ALLA SALSA
YOGURT
SERVITO CON VERDURE
PASTELLATE E SALSA
ROSA



€16.00

PYOSHIN

TARTARE DI SALMONE
180 GR, OLIO, SALE,
PEPE, CON INSALATINA
AGRODOLCE E
MAIONESE AGLI
AGRUMI
SERVITO CON VERDURE
PASTELLATE E SALSA
ROSA



€15.00

INTERNO ROSA

ROASTBEEF, RUCOLA,
MELANZANE SOTT'OLIO
HOME MADE, BRIE,
PESTO DI BASILICO



€11.00

UE FIGA IL PANINO

COTOLETTA DI POLLO
IMPANATA, RUCOLA,
POMODORO A FETTE,
SCAMORZA,
MAIONESE SERVITO
CON CROCCHETTE DI
PATATE E SALSA ROSA



€13.00

ASTRACHAN

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON OLIO SALE E
PEPE, MISTICANZA,
BURRATINA, PESTO DI
BASILICO
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€15.00

ONTO

PORCHETTA,
FORMAGGIO, PEPERONI E
MELANZANE SOTT'OLIO
HOME MADE, MAYONESE
AL ROSMARINO



€7.50

FOOD

I NOSTRI PANINI

BAMBOORGER

BURGER DI MANZO
180 GR. , BACON,
MISTICANZA,
SCAMORZA,
CIPOLLA DI TROPEA
CAMELLATA,
SALSA BBQ
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

EL GORDO

BURGER DI MANZO
180 GR. AVVOLTO NEL
BACON, CHEDDAR,
UOVO MORBIDO,
SALSA BBQ
SERVITO CON BACON
DONUTS E SALSA BBQ



€13.00

CHICKEN SOY

STRACCETTI DI POLLO
MARINATI IN SALSA
DI SOIA, INSALATINA,
POMODORINI CONFIT,
CHEDDAR, SALSA BBQ
SERVITO CON CHILI
CHEESE NUGGETS E
SALSA BBQ



€12.50

BLUE

BURGER DI MANZO
180 GR. SFUMATO
CON SCOTCH WHISKY,
MISTICANZA, BRIE,
CIPOLLA DI TROPEA
CAMELLATA, CHIPS DI
MELA ESSICCATA,
SALSA BBQ
SERVITO CON ANELLI DI
CIPOLLA E SALSA BBQ



€14.00

VEGGY

BURGER DI QUINOA
CON ORTAGGI E CURRY,
INSALATA AGRODOLCE,
POMODORO A FETTE,
SALSA YOGURT
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

CANE PAZZO TANNEN

BURGER DI MANZO 180
GR. IMPASTATO CON
SPIANATA CALABRA,
MELANZANE FRITTE,
GRANA E SALSA BBQ
SERVITO CON CHILI
CHEESE NUGGETS E
SALSA BBQ



€14.00

FOOD

PIATTI SCOMPOSTI

TARTARELLA

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON OLIO SALE E
PEPE, INSALATINA
AGRODOLCE,
BURRATINA, SALSA
TARTARA
SERVITA CON PANE
CARASAU



€13.00

LA FRANCESE

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON CAPPERI,
OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORI CONFIT,
SENAPE
SERVITA CON PANE
CARASAU



€13.00

LA SCOMPOSTA

TARTARE DI MANZO
180 GR., INSALATINA,
POMODORINI CONFIT,
OLIVE TAGGIASCHE,
BURRATINA
SERVITA CON UNA
SCHIACCIATA TONDA
TAGLIATA A SPICCHI



€13.00

IL NOSTRO TAGLIERE (X 2)

CON CRUDO DI PARMA
24 MESI, SOPPRESSA
CON FILETTO,
MORTADELLA DI
BOLOGNA IGP
SERVITO CON PANE E
GNOCCO FRITTO (3 PZ)



€16.00

ARROSTICINI

8 ARROSTICINI DI
AGNELLO (OGNI
ARROSTICINO IN PIÙ
1.00 EURO)
SERVITI CON PATATE
FRITTE E INSALATINA
AGRODOLCE



€10.00

MAGURO

TARTARE DI TONNO
MEDITERRANEO 180
GR., CON MENTUCCIA,
LIME, INSALATINA
MISTA E SCHIACCIATA
ROMANA



€16.00

IPPEI NIHIRA



TARTARE DI SALMONE 180GR., OLIO,
SALE E PEPE CON POMODORINI DATTERINO,
MAIONESE AL CURRY E SCHIACCIATA ROMANA

€15.00

BAMBOO RIBS



COSTINE DI MAIALE (650GR.) SPEZIATE E
COTTE LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
IN SALSA BBQ, SERVITE CON PATATINE FRITTE

€16.00

FOOD

I NOSTRI FRITTI

(TUTTI SERVITI CON SALSA ROSA)

PATATINE FRITTE



€5.00

**ANELLI DI CIPOLLA
(8PZ)**



€5.00

**CROCCHETTE DI
PATATE (8PZ)**



€5.00

**OLIVE ASCOLANE
(7PZ)**



€5.00

CHILI CHEESE (7PZ)



€5.00

**NUGGETS DI POLLO
(6PZ)**



€6.00

**BACON DONUTS
(4PZ)**



€4.00

FRITTO MISTO

ANELLI DI CIPOLLA 3PZ,
CROCCHETTE DI PATATE
3PZ, NUGGETS DI POLLO
3PZ, OLIVE ASCOLANE
3PZ, CHILI CHEESE 3PZ,
PATATINE



€12.00

KEY MIX DRINK



DRINK

ABBIAMO PREPARATO PER VOI UNA LISTA COCKTAIL SELEZIONATA PER SODDISFARE LE VOSTRE VOGLIE... I NOSTRI DRINK VI ARRIVERANNO SIGILLATI IN UNA BUSTA CON GUARNIZIONE E GHIACCIO A PARTE. ALL'INTERNO DEL VOSTRO KIT TROVERETE SEMPLICI ISTRUZIONI PER POTERVI GUSTARE AL MEGLIO IL VOSTRO COCKTAIL.

HUGO

PROSECCO, SAMBUCCO,
FOGLIE DI MENTA
FRESCA, SOLUZIONE
CITRICA, SODA

€5.00

NEGRONI

BITTER CAMPARI,
VERMOUTH CARPANO,
GIN BANKES

€7.00

MOSCOW MULE

VODKA, SPREMUTA DI
LIME, GINGER BEER

€8.00

NEGATIVE DAIQUIRI

BLEND DI RUM E RON,
SOLUZIONE CITRICA
E MALICA, ZUCCHERO
INTEGRALE, CARBONE
VEGETALE

€9.00

AMERICANO

BITTER CAMPARI,
VERMOUTH CARPANO,
SODA

€6.00

EL CHAPO

BITTER GAGLIARDO,
VERMOUTH COCCHI
DOPO TEATRO, MEZCAL
JOVEN MONTELOBOS,
CACAO BITTER

€9.00

WHISKEY SOUR

BLEND DI WHISKEY
BOURBON E RYE,
SPREMUTA DI
LIMONE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO

€8.00

MIZUWARI

JACK DANIEL'S RYE
WHISKEY, THÈ VERDE,
ZUCCHERO

€8.00

AMERICANO AMARICATO

BITTER CAMPARI,
VERMOUTH COCCHI
DOPO TEATRO, SODA

€7.00

LONG ISLAND

VODKA, GIN, RUM,
TRIPLE SEC, SPREMUTA
DI LIMONE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO, COCA COLA

€7.00

PINK PANTHER

VODKA, LIQUORE
AL PASSION FRUIT,
SPREMUTA DI
LIMONE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO

€8.00

SPRITZ - €3.50

SPRITZ BAMBOO - €5.00

POMPELMO ROSA,
MELA VERDE,
LITCHI,
PASSION FRUIT

MOJITO - €7,50

CAIPIROSKA - €7,50

DRINK

LONG DRINK

ARRIVEREMO IN CONSEGNA CON UNA DOSE DEL DISTILLATO A SCELTA DALLA LISTA SOTTOSTANTE E LA BOTTIGLIETTA O LATTINA A SCELTA TRA TONICA, LEMON, COCA COLA, REDBULL E NATURALMENTE GHIACCIO E GUARNIZIONE A PARTE.

GIN

PORTOBELLO 7.5€
MORBIDO, SETOSO E GUSTOSO CON NOTE AGRUMATE CON TONICA THOMAS HENRY

OPHIR 9€
MOLTO SPEZIATO, ROTONDO E SOAVE CON LA CORTESE STRONG TONICA LEGGERMENTE PIU PEPATA

MOM 9€
SFACCIATO E FEMMINILE, SI CARATTERIZZA PER IL FORTE PROFUMO E SAPORE DI FRUTTI ROSSI CON TONICA CORTESE LIGHT

LONDON N1 11€
DELICATO E RAFFINATO ALL'OLFATTO CON MARCATE NOTE SPEZIATE E BALSAMICHE CON TONICA INDIAN FEVER TREE

AMARI 4€

KAISERFOST
DELLA DISTILLERIA VALENTINI (RICETTA ARTIGIANALE ALPINA IN CUI TRA INFUSIONE E DISTILLAZIONE VENGONO UTILIZZATI BEN 47 BOTANICHE).

BRAULIO

MONTENEGRO

BRANCA MENTA

DISARONNO

BAILEYS

SAMBUCA

VODKA

BELVEDERE 9 €
GREY GOOSE 9€
STOLICHNAYA 8€

RUM

HAVANA 7 7€
SAILOR JERRY 9€

WHISKEY

JACK DANIEL'S 7€
BENCHMARK 8€

SE INVECE PREFERISCI DEGUSTARE UN OTTIMO COCKTAIL DIGESTIVO TI CONSIGLIAMO IL NEGATIVE DAIQUIRI (VEDI DRINK LIST).

DRINK

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA NATURALE 50CL 1,00 €

ACQUA FRIZZANTE 50CL 1,00 €

ARANCIATA AMARA 3,00 €

CHINOTTO 3,00 €

COCA COLA 3,00 €

COCA COLA ZERO 3,00 €

TONICA 3,00 €

LEMON 3,00 €

GINGER BEER 3,00 €

GINGER ALE 3,00 €

TASSONI 3,00 €

BIBITE IN LATTINA

THÈ AL LIMONE 3,00 €

THÈ ALLA PESCA 3,00 €

RED BULL 4,00 €



DRINK

BIRRA

HEINEKEN 33CL 3,00 €

BECK'S 33CL 3,00 €

HEINEKEN ANALCOLICA 33CL 3,00 €

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL 3,50 €

CORONA EXTRA 35,5CL 3,50 €

DESPERADOS 35,5CL 3,50 €

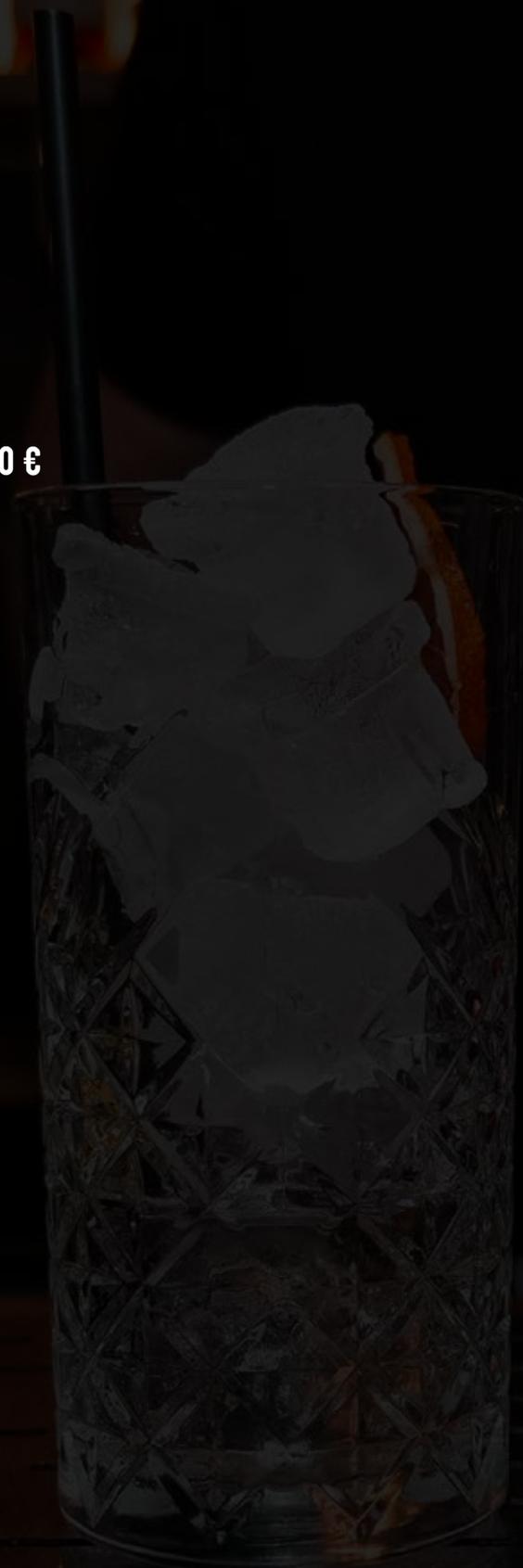
CERES STRONG ALE 33CL 3,50 €

TENNENT'S SUPER 33CL 3,50 €

PAULANER HEFE WEIZEN 50CL 4,00 €

CERES OKOLOGISK 33CL 5,00 €

CERES MOSAI IPA 33CL 5,00 €



DRINK

BIRRE ARTIGIANALI 5,00€

HIBU ENTROPIA 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: ALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,8%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: BIRRA SECCA CON
SENTORI AGRUMATI ED ERBACEI
DATI DAL MIX DI LUPPOLI INGLESI
E AMERICANI. IL PALATO RESTA
PULITO E PRONTO A PROSEGUIRE
LA BEVUTA

HIBU GOTHA 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: SPECIALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,7%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: BIRRA DI SPESSORE
PER STRUTTURA, CORPO,
MORBIDEZZA, EQUILIBRIO
E PERSISTENZA. AL PALATO
RIEMERGONO LE NOTE
FRUTTATE, CALDE DI MIELE E
DI BISCOTTO. L'AMARO È QUASI
IMPERCETTIBILE, MA SOSTIENE
LA BIRRA.

HIBU TRIBU 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,9%
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: SI FA APPREZZARE
PER IL CORPO, EQUILIBRATO E
ROTONDO, CHE ALL'INIZIALE
SENTORE DI DOLCE DEL MIELE
E DEL CARAMELLO FA SEGUIRE
UNA PIACEVOLE "SFERZATA"
AGRUMATA E RESINOSA DATA DAI
LUPPOLI.

BCN CERDOS VOLADORES 33CL

PROVENIENZA: SPAGNA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: MALTATO, BEN
BILANCIATO NEL SUO PROFILO
AMARO

HIBU DAMA BIANCA 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: WHITE IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: MOLTO EQUILIBRATA,
ELEGANTE E GRADEVOLLE.
LE NOTE FRUTTATE COLTE
NELL'AROMA RITORNANO IN
BOCCA SOSTENUTE DA UNA
PUNTA DI SPEZIATURA CHE
RICORDA IL PEPE BIANCO. IL
FINALE È DI MEDIA PERSISTENZA.

HIBU VAITRÀ

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: ALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6%
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: ALL'INGRESSO SI COGLIE
LA DOLCEZZA DETTATA DAL
MALTO CON NOTE DI CARAMELLO
E DI BISCOTTO, POI SALGONO I
LUPPOLI CON SENTORI AGRUMATI
CHE LASCIANO UN PALATO
PULITO E PIACEVOLE.

HIBU AVANTI MARCH 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: SAISON
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5%
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: PERCETTIBILE
GUSTO: ELEGANTE, EQUILIBRATA.
LA DOLCEZZA DELLA FRUTTA
E DEL CARAMELLO, MIELE,
SONO BEN INTEGRATE E SI
ARMONIZZANO CON LE NOTE
SPEZiate (SCORZE D'ARANCIA
AMARE, PEPE ROSA E ZENZERO).
ABBASTANZA PERSISTENTE IL
FINALE.

BCN SANTA RITA 33CL

PROVENIENZA: SPAGNA
TIPOLOGIA: LAGER
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,4
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: LA BASE È DI MALTO E
CEREALE CON UNA NOTA AMARA
DI LUPPOLO NEL FINALE

AFFLIGEM DOUBLE 30CL

PROVENIENZA: BELGIO
TIPOLOGIA: ABBAZIA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,7
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATA
GUSTO: BILANCIATO NEL FINALE
DA UNA PIACEVOLE SENSAZIONE
DI AMARO

LAGUNITAS IPA

PROVENIENZA: USA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,2
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: GUSTO CONNOTATO
DA UN MIX PULITO DI AGRUMI
RINFRESCANTI, CARAMELLO
DOLCE E UN GRADEVOLLE AMARO.

LAGUNITAS DAY TIME

PROVENIENZA: USA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,0 %
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: AL PALATO È PRESENTE
IL MALTO CHE RAPIDAMENTE
SVANISCE PER LASCIARE SPAZIO
AL FRUTTO DELLA PASSIONE,
LYCHEE, CEDRO E AGRUMI.

IOI SENZA GLUTINE

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: ALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,7%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: PERCETTIBILE
GUSTO: FRESCO E DI FACILE BEVA

DRINK

VINI ROSSI

NEBBIOLO LANGHE DOC

CA' DEL BAIO, PIEMONTESE, TREISO (CN)

10,00 €

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

CA' RUGATE, VENETO, MONTECCHIA DI CROSARA (VR)

15,00 €

VALPOLICELLA RIO ALBO DOC

CA' RUGATE, VENETO, MONTECCHIA DI CROSARA (VR)

10,00 €

SANGIOVESE SUPERIORE CRU PRUGNETO DOC

EMILIA ROMAGNA, CIVITELLA DI ROMAGNA (FO)

10,00 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO DOC UMANI

RONCHI, MARCHE, OSIO (AN)

10,00 €

NERO D'AVOLA IGT

PRINCIPI DI SPADAFORA, SICILIA, (PA)

10,00 €

CANNONAU DOC

AUDARYA, ITALIA, SERDIANA (CA)

18,00 €

DRINK

VINI BIANCHI

LUGANA DOC

BULGARINI COLLI DI VAIBO, LOMBARDIA, POZZOLENGO (BS)

10,00 €

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

KOSSLER, ALTO ADIGE, ST. PAULS (BZ)

15,00 €

PINOT GRIGIO VALDADIGE TERA ALTA DOC

ROENO VENETO BRENTINO BELLUNO (VR)

10,00 €

RIBOLLA GIALLA IGT

VIGNA DEL LAURO, FRIULI VG, CORMONS (GO)

10,00 €

SERPRINO FRIZZANTE DOC

VITICOLTORI EUGANEI, VENETO, VÒ EUGANEO (PD)

10,00 €

VERDICCHIO SUPERIORE CASAL DI SERA DOC

UMANI RINCHI, MARCHE, OSIMO (AN)

10,00 €

FALANGHINA IGT

DE FALCO, CAMPANIA, SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)

10,00 €

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

AUDARYA, ITALIA, SERDIANA (CA)

10,00 €

DRINK

BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY DOCG
GEMIN DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY (TV)
12,00€

METODO CLASSICO BRUT SANSANNÈ VSO
MARCALBERTO, PIEMONTE, S. STEFANO BELBO (CN)
18,00 €

METODO CLASSICO TRENTO DOC
ENDRIZZI, TRENTO, SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
20,00 €

METODO CLASSICO TRENTO DOC BRUT
FERRARI, TRENTO, (TN)
27,00€

FRANCIACORTA BRUT DOCG
BOSIO, LOMBARIDIA, TIMOLINE DI CORTE FRANCA (BS)
23,00 €

BELLAVISTA GRAN CUVÉE BRUT ALMA
BELLAVISTA, LOMBARDIA, ERBUSCO (BS)
37,00 €

CHAMPAGNE BRUT AOC
LOUIS CONSTANT JACQUART FRANCIA REIMS EN CHAMPAGNE
32,00 €

CHAMPAGNE PREMIER CRU AOC
MAISON DRAPPIER FRANCIA URVILLE EN CHAMPAGNE
37,00 €



INFORMATIVA AI CLIENTI – ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(AI SENSI DEL REG 1169/11 – D.LGS 109/92, 88/2009 E S.M.I.)

GENTILE CLIENTE, GLI ALIMENTI IN COMMERCIO SPESSO CONTENGONO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI VIOLENTE NELLE PERSONE PREDISPOSTE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE, VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



FRUTTA A GUSCIO – NUTS

MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS* L.), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN (*CARYA ILLINOINENSIS* (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



SEDANO – CELERY

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



SENAPE – MUSTARD

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SEMI DI SESAMO – SESAME

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



MOLLUSCHI – MOLLUSCS

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.



LUPINO – LUPIN

LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO.



ANIDRIDE SOLFOROSA – SULPHUR DIOXIDE (SULPHITES)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA COLCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.



GLUTINE – CEREAL CONTAINING WHEAT

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: SCIROPPO DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI; MALTO DESTROSI A BASE DI GRANO; SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO; CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



CROSTACEI – CRUSTACEANS

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



UOVA – EGGS

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA (SONO COMPRESSE TUTTE LE SPECIE DI UOVA DI TUTTE LE SPECIE DI ANIMALI OVIPARI).



PESCI – FISH

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE E CAROTENOIDI; GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.



ARACHIDI – PEANUTS

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SOIA – SOYA

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE; OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERNI A BASE DI SOIA; ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.



LATTE – MILK

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) LATTIOLO. (SONO COMPRESI LATTE BOVINO, CAPRINO, OVINO E OGNI TIPO DI PRODOTTO DA ESSI DERIVATO).