

la Ménagère

Edition. 5

LAMENAGERE.IT

@la_menagere

La Caffetteria

The Cafe

La Colazione

Breakfast

Il Pranzo

Lunch

Il Brunch

Brunch





BRASILE !LA RISERVA DE TIERRA!

70%ARABICA / 30% ROBUSTA | .40€/1KG in Chicchi - in whole beans

Una miscela superiore di origini brasiliane, Arabica naturale e semi-lavato e Robusta lavato "Conillon". Una miscela di qualità superiore dal sapore raffinato. L'equilibrio perfetto tra note aromatiche, corposita e gusto morbido. Tostatura lenta e gentile, area aromatica decisa. Note aromatiche di Cioccolato fondente, nocciole, canna da zucchero. Dalle 8 alle 16 (From 8am to 4pm)

Espresso Lavazza <i>Lavazza espresso</i>	2,50 €	Cioccolato Calda <i>Hot chocolate without lactose or gluten</i>	6,00 €
Decaffeinato <i>Decaf espresso</i>	2,50 €	Spiced Chai Latte <i>Black tea latte</i>	6,00 €
Caffè d'Orzo <i>Decaf barley espresso</i>	2,50 €	Matcha Latte <i>Green tea matcha latte</i>	6,00 €
Macchiato <i>Espresso & a bit of milk</i>	2,50 €	Chai Mocaccino <i>Hot chai with chocolate, milk foam & cream</i>	7,00 €
Espresso Doppio <i>Double espresso</i>	4,00 €	Matcha Mocaccino <i>Hot matcha with milk foam & cream</i>	7,00 €
Latte Caldo Con Cacao <i>Hot milk with cocoa</i>	2,50 €	Fraise Latte <i>Strawberries mix and milk foam</i>	6,00 €
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	4,00 €	Noisette Latte <i>Hazelnut mix and milk lactose free</i>	6,00 €
Caffè Latte <i>Caffè latte</i>	4,50 €	Pistache Latte <i>Pistachio mix and oat milk</i>	6,00 €
Marocchino <i>Espresso, milk, & cacao</i>	4,50 €		
Mocaccino <i>Espresso, chocolate, milk, & cacao</i>	5,00 €		

CAFÉ FROID

Caffetteria Fredda // Iced Coffee

Iced Caffè <i>Americano with ice</i>	5,50 €	Iced Matcha Mocaccino	7,00 €
Iced Latte <i>Espresso, milk, & ice</i>	5,50 €	Iced Fraise Latte	7,00 €
Espresso Shakerato <i>Shaken espresso, no sugar</i>	5,50 €	Iced Noisette Latte	8,00 €
Iced Mocaccino	6,00 €	Iced Noisette Latte	8,00 €
Iced Chai Latte	7,00 €	Affogato <i>Vanilla ice cream with espresso</i>	8,00 €
Iced Matcha Latte	7,00 €		
Iced Chai Mocaccino	7,00 €		

EXTRAS 1,00 €

Latte: Soia, Avena, Mandorla, Senza Lattosio
Milk: Soy, Oat, Almond, Lactose Free

Sciroppo: Caramello, Vaniglia
Syrups: Caramel, Vanilla



THÉ CHAUD & INFUSIONS

Tè Caldi & Infusi // Hot Teas | 6,00 €

Tè Verde Special Jasmin <i>Miscela te verdi e fiori, Green tea with dried flowers</i>	Tè Nero English Breakfast <i>Te nero speziato con gusto forte e deciso Spiced black tea</i>
Tè Verde Marrakech Mint <i>Tè verde alla menta, Sweet green tea and nanah mint</i>	Tè Bianco Pai Mu Tan <i>Ricco di antiossidanti e povera di caffeina White tea rich in antioxidants, low in caffeine</i>
Tè Verde Romeo e Giulietta <i>Papaya, fragola, e petali di rosa Green tea, papaya, strawberry, & rose</i>	Infuso Arancio Vaniglia Cannella <i>Miscela di karkade, scorza di arancio e cannella Karkade, orange peel, and cinnamon, Caffeine-free</i>
Tè Earl Grey Imperiale <i>Tè nero al bergamotto Black tea with Calabrian bergamot</i>	Tisana Ginger Lemongrass <i>Lemongrass, radice di ginger, scorze d'arancio e aroma di limone Lemongrass, ginger, orange peel</i>
Finocchio e Liquirizia <i>Tisana con semi di finocchio e radice di liquirizia Herbal tea with fennel & liquorice root</i>	Tisana Rosa Canina e Mirtillo <i>A base di rosa canina e bacche di mirtillo Rose hip and blueberry fruit blend</i>
	Camomilla <i>Capolini interi di matricaria camomilla Whole flower heads of matricaria chamomilla</i>

CAFÉ FILTRE

Caffè Filtrato // Filtered coffee

• AMERICAN BUNN

Il filtro classico 100%arabica
Medium | 5,00 € Large | 6,00 €

• Chemex / French Press

Choice of:
Tierra brasilie 100% arabica
Tierra colombia 100% arabica

Medium (Per 1, For 1) | 7,00 €
Large (Per 2, For 2) | 12,00 €



DANS LA VITRINE

Dalla Vetrina // Display Case

***CROISSANT:** Vuoto, Marmellata, Nutella, Vegano, Cereali e Arancia, Crema, Pain au Chocolat | 2,50 €

**Croissants: Plain, Jam, Nutella, Vegan, Whole Grain and Orange, Cream, Pain au Chocolat | 2,50 € (1,3,7,8)*

Brioche mignon 1,50 €
(1,3,7,8)

Mignon salati 5,50 €
Savory small bites (1,3,4,7)

***Banana Bread** 5,00 €
Banana bread (1,3)

***Muffin al cioccolato** 5,00 €
Chocolate muffin (1,3,7,8)

Torta del giorno 6,00 €
Cake of the day (1,3,7,8)

***Torta vegana** 6,00 €
Vegan cake (1,3)

Crostatina ai Lamponi 15,00 €
Raspberry tart (1,3,7)

Limone e Cocco 7,00 €
Lemon and Coconut (3,7,8)

Gianduja e Passion Fruit 7,00 €
Gianguja and Passion fruit (1,3,7,8)

Brioche alla mela intrecciata e crema 15,00 €
Apple brioche with pastry cream (1,3,7)



DE LA CUISINE

Colazione // Breakfast

Fino alle 12.00 // Until 12pm

Omelette con verdura di stagione e pan brioche tostato | 15,00 €
Omelette with seasonal vegetables and toasted brioche bread (1,3,7)

Uova strapazzate con formaggio, bacon e pan brioche tostato | 15,00 €
Scrambled eggs with cheese, bacon, and toasted brioche bread (1,3,7)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi e pistacchio | 18,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes, and pistachios (1,4,8,11,12)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi e uovo pochè | 20,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes & a poached egg (1,3,8,11,12)

***"Uova alla benedict" english muffin, prosciutto cotto, uovo pochè e salsa bernese** | 15,00 €
"Eggs Benedict" English muffin with ham, poached egg, and bearnaise sauce (1,3,7,12)

Bruschetta avocado, lime, peperoncino e uovo pochè | 15,00 €
Bruschetta with avocado, lime, chilli and a poached egg (1,3,5,7,12)

Toast con pan brioche tostato al burro, prosciutto e formaggio | 15,00 €
Brioche bread sandwich with cured ham and cheese (1,3,7,12)

Pancake al cioccolato e banana | 15,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,7)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 15,00 €
Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)

Pancake ai frutti rossi e yogurt greco | 15,00 €
Pancake with berries and greek yogurt (1,3,7)

French toast ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 15,00 €
French toast with berries and maple syrup (1,3,7)



LA MÉNAGÈRE PETIT DÉJEUNER

Colazione La Ménagère // Breakfast La Ménagère

Ficelle, burro e marmellata, uovo alla coque, croissant, spremuta, caffè

Ficelle, butter and jam, soft-boiled egg, croissant, fresh orange juice, coffee (1,3,7) | 30,00 €



CONTINENTAL PETIT DÉJEUNER

Colazione Continentale // Continental Breakfast

Omelette, pancakes, spremuta, yogurt, caffè Americano

Omelette, pancakes, fresh orange juice, yogurt, American coffee (1,3,7) | 33,00 €

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

HUÎTRES & PETIT PLATE

Ostriche e Piccoli Piatti // Oysters & Small Plates

6 Ostriche / 12 Ostriche | 39,00 € / 78,00 €
6 Oysters / 12 Oysters (4,6,12,14)

Noir de Bigorre al Coltello
Servito con Pane Tostato e Burro Artigianale | 31,00 €
Chopped Noir de bigorre served with toasted
bread and artisanal butter (1,7,12)

Selezioni di formaggi Toscani | 23,00 €
Selection of Tuscan cheeses (7,8,12)

Paté di Foie gras, brioche salato, chutney di mela
e spezie | 31,00 €
Foie Gras Paté, salted pan brioche, spiced apple chutney (1,7,10)

PLATS PRINCIPAUX

Piatti Principali // Main Dishes

Paccheri alla crema di zucchine in fiore, fiori di zucca e olive, stracchino
stagionato e crumble di pane agli agrumi | 23,00 €
Paccheri pasta with zucchinis, zucchini flowers, olives, seasoned
Stracchino cheese and bread crumbs (1,3,7,22)

Risotto Acquerello, al crescione d'acqua con
arselle, bottarga e limone | 30,00 €
Risotto Acquerello, watercress, clams, fish roe and lemon (4,6,7,12,14)

*Agnolotti del plin con ricotta piemontese al burro e salvia con salsa agli
asparagi e pesto all'aglio orsino | 25,00 €
Ricotta ravioli with butter, sage, asparagus cream and wild garlic pesto (1,3,7,12)

Spaghetti all'astice con bisque ridotta, pomodorini freschi,
basilico e peperoncino | 45,00 €
Spaghetti with lobster, reduced bisque, fresh cherry tomatoes, basil,
and chili pepper (1,2,4)

*Filetto di rombo, guazzetto alla mediterranea servito con verdure di
stagione | 43,00 €
Mediterranean Turbot fillet served with seasonal vegetables (4,12)

*Filetto alla rossini, foie gras, salsa madeira al tartufo nero | 46,00 €
Beef fillet "alla Rossini", foie gras, madeira sauce and black truffle (1,7,9,12)



BOULANGERIE, BURGER, TOAST & FRITES

Hamburger, Toast // Burgers, Sandwiches, Toasts

*Hamburger di Manzo La Ménagère con bacon, lattuga, pecorino,
burro al tartufo e patate | 22,00 €
Beef Burger La Ménagère with bacon, lettuce, pecorino cheese, truffle butter,
& french fries (1,3,7,12)

*Hamburger di manzo con scamorza affumicata, cipolla caramellata,
lattuga, maionese al pepe e patate | 24,00 €
Beef Hamburger, smoked scamorza cheese, caramelized onion, lettuce and pepper
mayonnaise & french fries (1,3,7,12)

*Hamburger vegetariano e patate | 20,00 €
Veggie burger & french fries (1,3,6,7,10,12)

*Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio,
uovo pochè e patate dolci fritte | 26,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, poached
egg, & sweet potato fries (1,3,4,8,11,12)

*Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio
e patate dolci fritte | 24,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios,
& sweet potato fries (1,3,4,8,11,12)

*Pane integrale tostato con hummus di ceci, uovo pochè croccante, avocado,
spinaci e patate dolci fritte | 22,00 €
Crunchy poached egg, wholemeal bread, chickpea hummus, avocado, spinach,
& sweet potato fries (1,3,4,8,11,12)



ACCOMPAGNEMENT

Contorni // Sides

Verdura di Stagione Seasonal vegetables | 13,00 €

Purea di Patate Classica Classic potato pure (7,12) | 10,00 €

Purea di Patate e Tartufo Truffle potato pure (7,12) | 12,00 €

Purea di Patate Joue de Bœuf Meat jus potato pure (7,9,12) | 10,00 €

Purea di Patate Jalapeño e Lime Jalapeño and Lime potato pure (7,12) | 10,00 €

*Patate Americane Fritte Sweet Potato Fries (1,12) | 8,00 €

*Patate Fritte, Formaggio e Tartufo French Fries, cheese, truffle (1, 7, 12) | 15,00 €

Dalle 12:00 Coperto 4,00€ // From 12:00pm Cover Charge 4,00€

SALADE

Insalate // Salads

"Dalia"

Insalata dell'Orto con Pollo Grigliato, Avocado,
Pomodori Secchi, Salsa allo
Yogurt e Cipolla Croccante | 19,00 €
*Mixed leaf salad, grilled chicken, avocado, dried tomatos,
yogurt sauce and crunchy onions (1,7,12)*

Panzanella di gamberi

Pane rafferma, pomodori, cetrioli,
cipolla, gamberi e basilico | 22,00 €
*Crispy bread, tomatoes, cucumbers,
onion, shrimp, and basil (1,2,4,12)*

"Agave"

*Insalata d'astice, lime, salsa al mango,
cipolla e pomodoro | 31,00 €
*Lobster salad, lime, mango sauce, onion, and
tomato (2,4,9,12)*



DESSERT

I Dolci // Desserts

Pavlova alla frutta con crema diplomatica al limone | 15,00 €

Fruit Pavlova with lemon cream (3,7)

Pancake al cioccolato e banana | 15,00 €

Pancake with chocolate and banana (1,3,7,8)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 15,00 €

Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)

*Lemon tarte con meringa bruciata | 15,00 €

Lemon tart with torched meringue (1,3,7)

Frutta fresca | 15,00 €

Fresh Fruit

Sorbetti | 10,00 €

Sorbets



L'HEURE DU THÉ

L'Ora del Tè // Tea Time

Disponibile Solo su Prenotazione | Available by Reservation Only

Tè La Ménagère, finger sandwich
al prosciutto e senape, salmone e Philadelphia,
burro e cetriolini, pasticceria fatta in casa,
scones, marmellate e burro salato

*La Ménagère tea, prosciutto and mustard sandwiches,
salmon and cream cheese sandwiches,
butter and cucumber sandwiches,
homemade patisseries, scones, jams and salted butter*

35,00 €

Flute di Champagne, Tè La Ménagère,
finger sandwich al prosciutto e senape,
salmone e Philadelphia,
burro e cetriolini, pasticceria fatta in casa,
scones, marmellate e burro salato

*Champagne flute, La Ménagère tea, prosciutto and mustard
sandwiches, salmon and cream cheese sandwiches,
butter and cucumber sandwiches,
homemade patisseries, scones, jams and salted butter*

50,00 €



BOISSON

Acqua/Water

Acqua Panna San Pellegrino 0,75Lt	4.00 €
Acqua Panna San Pellegrino 0,50Lt	3.00 €
Perrier 0,20Lt	4.00 €

Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €
Tonica Rovere San Pellegrino	5.00 €
Tonica Agrumi San Pellegrino	5.00 €
Chinotto San Pellegrino	5.00 €
Arancia San Pellegrino	5.00 €
Limonata San Pellegrino	5.00 €
Ginger Beer San Pellegrino	5.00 €
Bitter San Pellegrino	5.00 €
Three Cents Soda Pompelmo Rosa	5.00 €
Ginger Ale	5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone	6.50 €

JUS

Succhi // Juices

Ace, ananas, mirtillo, pesca, albicocca, pera Choice of: Ace, pineapple, blueberry, peach, apricot, pear	5.00 €
---	--------

Succo di pomodoro Tomato juice	5.00 €
--	--------

Spremuta d'arancia Fresh Orange Juice	6.00 €
---	--------

CENTRIFUGES

Centrifughe // Pressed Juices

IPERICO | 8,00 €
Arancia, lime, ananas
Orange, lime, pineapple

BEGONIA | 8,00 €
Carota, mela, zenzero
Carrot, apple, ginger

LA MÉNAGÈRE CLASSIQUE COCKTAILS

(Designed in House)

GARIBALDI | 15€

Martini Riserva Bitter, Arancia Pressata
Martini Riserva Bitter, Fresh Pressed Orange

BELLINI | 15€

Pesca e Prosecco
Peach, Prosecco

MÉNAGÈRE SPRITZ | 15€

Martini Bitter Riserva, St-Germain, Prosecco, Perrier

CHINOTTO AMERICANO | 15€

Martini Bitter Riserva, Martini Rosso Vermouth, Chinotto
San Pellegrino

NEGRONI | 15€

Bombay Sapphire Gin, Martini Bitter Riserva, Martini Rosso
Vermouth

LIMONCELLO COLLINS | 15€

Limoncello Benvenuti, Bombay Sapphire Gin, Limone,
Zucchero, Three Cent Soda Water
Benvenuti Limoncello, Bombay Sapphire Gin, Lemon, Sugar,
Three Cents Soda Water

MÉNAGÈRE MULE | 15€

Greygoose Vodka, Amaro Montenegro, Chai Wine,
Lime, Three Cent Ginger Beer

SANTONI HIGHBALL | 15€

Amaro Santoni, Three Cent Mandarin & Bergamot

LUCANO SOUR | 15€

Lucano Essenza, Limone, Zucchero, Orange Bitter, Albume
Lucano Essenza, Lemon, Sugar, Orange Bitters, Egg White

ESPRESSO MARTINI | 15€

Altamura Vodka, Tia Maria, Espresso, Zucchero
Altamura Vodka, Tia Maria, Espresso, Sugar

COCKTAILS SANS ALCOOL

(No Alcohol Cocktail // Mocktails)

GARIBALDI 00 | 14€

Martini Vibrante, Arancia Pressata
Martini Vibrante, Pressed Orange

AMERICANO 00 | 14€

Martini Vibrante, Martini Floreale, Perrier

NEGRONI 00 | 14€

Tanqueray oo, Martini Vibrante, Martini Floreale

TONIC FLOREALE 00 | 14€

Martini Floreale, Tonica Three Cent

SMOOTHIES

Frullati // Smoothies

PROTEA | 8,00 €
Latte senza lattosio, banane,
frutti di bosco
Lactose free milk, banana,
mixed berries (7)

MAGNOLIA | 8,00 €
Cioccolato, latte di mandorla,
panna spray
Chocolate, almond milk,
whipped cream (5,7,8)

BIÈRES PRISE

Birre Alla Spina // Draft Beers

MESSINA VIVACE

Lager | Alc. 4,5% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,4 | 7,50 €

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Lager non filtrata | Alc. 5,0% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,4 | 7,50 €

MORETTI LA IPA

Italian Pale Ale | Alc. 5,2% (1)

Lt. 0,2 | 5,50 €

Lt. 0,4 | 7,50 €

BIÈRES EN BOUTEILLE

Birre in Bottiglia // Bottled Beers

Noam Lager | Alc 5,2% (1)

34Cl. | 8,00 €

Heineken 0.0 | Zero Alcohol (1)

33Cl. | 6,00 €



VODKA

42 Below	10€
Grey Goose	12€
Belvedere	12€
Altamura	12€
Ketel One	12€
Haku	12€
Beluga Noble	12€
Grey Goose Altius	30€

GIN & TONIC

Bombay Sapphire	15€
Beekeeper Dry	15€
Tanqueray	15€
Plymouth	15€
Del Professore Monsieur	15€
Bombay Premier Cru	16€
Oxley	16€
Gin Arte	16€
Roku	16€
Tanqueray Ten	16€
Hendrick's	16€
Sipsmith	16€
Fifty Pounds	16€
Gin Mare	16€
The Botanist	16€
N°3 Dry Gin	16€
Citadelle	16€
Nikka Coffey	18€
Elephant	18€
Monkey 47	18€
Portofino	18€
Kinobi Dry	18€
Winestillery Old Tom	18€

TEQUILA

Blanco	
Cazadores	10€
Olmeca Altos	10€
Patròn	12€
Don Julio	12€
Casamigos	14€
Reposado	
Olmeca Altos	12€
Patròn	14€
Don Julio	14€
Casamigos	16€
Fortaleza	20€
Anejo	
Patròn	15€
Casamigos	18€
Don Julio 1942	50€

MEZCAL

Perro De Sa Juan Espadin	12€
Illegal	
Del Meguey Vida	12€
Del Meguey Crema	14€
	14€

RUM

Bacardi Heritage	10€
Bacardi Reserva 8y	10€
Havana Anejo 7y	12€
Santa Teresa 1796	12€
Barcelò Imperial	12€
Diplomatic Reserva	12€
Matusalem Reserva 15y	12€
Matusalem Gran Reserva 23y	15€
Hampden 8y	15€
Zacapa Gran Reserva	15€
Zacapa XO	30€

SCOTCH WHISKY

Dewar's White Label	10€
Laphroaig 10y	12€
Aberfeldy 12y	12€
Talisker 10y	12€
Johnnie Walker Black 12y	12€
Johnnie Walker Gold Label	14€
Lagavulin 8y	14€
Caol Ila 12y	14€
Oban 14y	14€
Lagavulin 16y	16€
Macallan 12y Double Cask	16€
Macallan 15y Double Cask	30€
Aberfeldy 21y	30€
Caol Ila 18y	40€
Johnnie Walker Blue Label	50€

IRISH WHISKEY

Jameson	10€
Jameson Black Barrel	12€

JAPANESE WHISKY

Toki	12€
Nikka From the Barrel	12€
Nikka Taketsuru Pure Malt	14€
Hibiki Harmony	25€

AMERICAN WHISKEY

Angel's Envy	10€
Bulleit	10€
Bulleit Rye	10€
Woodford	10€
Knob Creek Rye	12€
Michter's Small Batch	15€
Michter's Straight Rye	15€

COGNAC

François Voyer VS	12€
Courvoisier VSOP	14€
Martell VSOP	14€
Remy Martin VSOP	15€

GRAPPA & BRANDY

Vecchia Romagna Et. N. Brandy	8€
Vecchia Romagna 3 Botte	8€
Nardini Bianca	8€
Nardini Riserva 7y	12€

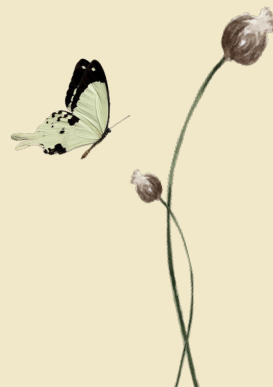


VEREMOUTH & SHERRY

Martini Riserva Rubino	7€
Martini Riserva Ambrato	7€
Mancino Amaranto	7€
Gran Torino Rosso	7€
Cocchi Storico	7€
Tio Pepe Fino Sherry	7€
Punt & Mes	7€
Cocchi Dopo Teatro	8€
Mancino Sakura	8€
Mancino Kopi	8€
Lustau Los Arcos Amontillado	8€
Lustau San Emilio Pedro Ximénez	8€

AMARO & APÈRITIF

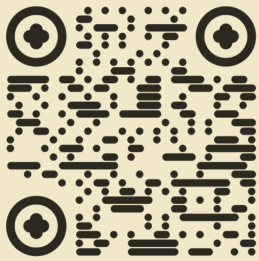
Branca Fernet	7€
Cynar	7€
Montenegro	7€
Lucano	7€
Lucano Anniversario	7€
Amaro Formidabile	7€
Jefferson	7€
Cocchi Rosa	7€
Santoni	8€
Savoia Americano	8€
Lucano Essenza	8€



la Ménagère

ALL II - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (estratto All. II) ANNEX II - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES (excerpt All. II)

1. **Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.**
Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and products thereof.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.** | *Crustaceans and shellfish 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.** | *Soybeans and soybean products.*
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).** | *Milk and milk products (including lactose).*
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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, or Queensland nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic spirits, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.** | *Celery and celery products*
10. **Senape e prodotti a base di senape.** | *Mustard and products made from mustard.*
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.** | *Sesame seeds and products made from sesame seeds.*
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.** | *Lupins and lupin products.*
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi.** | *Molluscs and mollusc products.*



SHOP OUR HOMEWARE STORE!



Share the memories you've made with us! @la_menagere