la Ménagère

Edition. 5 | LAMENAGERE.IT | @la_menagere

La Caffetteria	La Colazione	Il Pranzo	Il Brunch
The Cafe	*Breakfast*	*Lunch*	*Brunch*

MOI JE JOUE

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895

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, corposià 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 3,00 €
Lavazza espresso

Decaffeinato 3,00 €
Decaf espresso

Caffè d'Orzo / Ginseng 3,00 €
Decaf barley espresso / Ginseng

Macchiato 3,00 €
Espresso & a bit of milk

Espresso Doppio 4,50 €
Double espresso

Latte Caldo Con Cacao 3,00 €
Hot milk with cocoa

Cappuccino 4,50 €
Cappuccino

Caffè Latte 5,00 €
Caffè latte

Marocchino 5,00 €
Espresso, milk, & cacao

Mocaccino 5,50 €
Espresso, chocolate, milk, & cacao

Cioccolata Calda 6,50 €
Hot chocolate without lactose or gluten

Chai Latte 6,50 €
Black tea latte

Matcha Latte 6,50 €
Green tea matcha latte

EXTRAS 1,00 €

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

Sciroppo: Caramello, Vaniglia, Miele
Syrups: Caramel, Vanilla, Honey

CAFFETTERIA FREDDA

// **Iced Coffee**

Iced Caffè 6,00 €
Americano with ice

Iced Latte 6,00 €
Espresso, milk, & ice

Espresso Shakerato 6,00 €
Shaken espresso, no sugar

Iced Matcha Latte 7,50 €

Iced Chai Latte 7,50 €

Iced Mocaccino 6,50 €

EXTRAS 1,00 €

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

Sciroppo: Caramello, Vaniglia, Miele
Syrups: Caramel, Vanilla, Honey

TÈ CALDI & INFUSI

// **Hot Teas | 6,00 €**

Tè Verde Jasmine
Miscela di tè verdi impreziosita dal profumo di fiori freschi di gelsomino.
Green tea blend enhanced by the scent of fresh jasmine flowers.

Tè Nero Bio Lemon Tea
Tè nero biologico rinfrescato dalle note vivaci del limone fresco.
Organic black tea refreshed by the lively notes of fresh lemon.

Tè Nero Ceylon
Tè nero single-origin dello Sri Lanka dal carattere nobile e ambrato.
Single-origin Sri Lanka black tea with a noble and amber chharacter.

Tè Nero Earl Grey
Pregiato tè nero impreziosito dalle note sgrumate del bergamotto.
Fine black tea enhanced by the citrus notes of bergamot.

Tè Verde Green Mint
Tè verde rinfrescante combinato con foglie di menta dolce.
Refreshing green tea combined with sweet mint leaves.

Tè Verde Pure Green
Te verde classico, erbaceo e vellutato.
Classic green tea with a clear, herbaceous, and velvety taste.

Tè Nero English Breakfast
Tè nero dal gusto forte, speziato e deciso.
Spicy black tea with a strong and decisive taste.

Tè Nero Vanilla Passion
Miscele di tè nero avvolte dalla dolcezza della vaniglia e del frutto della passione.
Black tea blends wrapped in the sweetness of vanilla and passion fruit.

Tè Nero Red Fruit
Tè nero arricchito da una selezione aromatica di frutti rossi.
Black tea enriched with an aromatic selection of red fruits.

Camomille Mix
Infuso rilassante a base di capolini interi di camomilla.
Relaxing infusion made from whole chamomile flower heads.

CAFFÈ FILTRATO

// **Filtered coffee**

• AMERICAN BUNN
Il filtro classico 100% arabica
6,50 €

• Chemex / French Press
Choice of:
Tierra Colombia 100% arabica
Zarza Bourbon Aji Colombia

Medium (Per 1, *For 1*) | 9,00 €
Large (Per 2, *For 2*) | 18,00 €

DALLA VETRINA

// **Display Case**

***CROISSANT:** Vuoto, Marmellata, Nutella, Crema, Pistacchio, Pain au Chocolat | 3,00 €
**Croissants: Plain, Jam, Nutella, Cream, Pistachio, Pain au Chocolat | 3,00 € (1,3,7)*

Croissant salato 7,00 €
Savory croissant (1,3,7)

***Banana Bread** 6,00 €
Banana bread (1,3,7)

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

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

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

Tartelletta ai Lamponi 10,00 €
Raspberry tartlet (1,3,7)

Tartelletta ai Frutti rossi 10,00 €
Red berry tartlet (1,3,7)

Zeppola con ganache al caramello e mandorle 7,00 €
Zeppola with caramel ganache and almonds (1,3,7,8)

DALLA CUCINA

// **Breakfast**

Fino alle 12.00 // Until 12pm

Omelette con formaggio, avocado, insalata e pane tostato | 16,00 €
Omelette with cheese, avocado, salad and toasted bread (3,7)

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

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi e pistacchio | 21,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes, and pistachios (1,3,4,8,11)

Avocado toast, salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio e uovo pochè | 23,00 €
Avocado toast, marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, & a poached egg (1,3,4,8,11,12)

***"Egg Benedict" english muffin, prosciutto cotto, uovo poché e salsa bernese** | 16,00 €
"Eggs Benedict" English muffin with ham, poached egg, and bearnaise sauce (1,3,7,12)

***"Egg royal" English muffin tostato con salmone marinato, uovo pochè, salsa bernese** | 18,00 €
"Egg royal" Toasted english muffin with marinated salmon, poached egg, bernaise sauce (1,3,4,7,12)

Smashed croissant con avocado, uovo pochè, insalata e formaggio Parmigiano Reggiano | 16,00 €
Smashed croissant, avocado, poached egg, salad and Parmigiano Reggiano (1,3,7)

Pan brioche tostato al burro, prosciutto e formaggio | 16,00 €
Brioche bread sandwich with cured ham and cheese (1,3,7,12)

Pancake al cioccolato e banana | 16,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,5,7,8)

Pancake ai frutti rossi con sciroppo d'acero | 16,00 €
Pancake with berries and maple syrup (1,3,7)

Pancake ai frutti rossi e yogurt greco | 16,00 €
Pancake with berries and greek yogurt (1,3,7)

French toast caramellato con crema al mascarpone, cacao, cioccolato e caffè | 18,00 €
Caramelized French toast with mascarpone cream, cocoa, chocolate and coffee (1,3,7)

COLAZIONE LA MÉNAGÈRE

// **La Ménagère Breakfast**

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 €

COLAZIONE CONTINENTALE

// **Continental Breakfast**

Omelette, pancakes, spremuta, yogurt, caffè Americano
Omelette, pancakes, fresh orange juice, yogurt, American coffee (1,3,7) | 40,00 €

Coperto Colazione 2,00€ *// Cover Charge Breakfast 2,00€*

LA CUCINA

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

NELL'ATTESA...
// **To Share**

Mortadella al tartufo | 16,00 €
Truffle mortadella (1)

Prosciutto crudo di Bassiano, stagionato 18 mesi | 21,00 €
Bassiano cured ham (1)

Capocollo "Nonno Nazzareno" | 16,00 €
Cured pork ham "Nonno Nazzareno" (1)

Lardo stagionato agli aromi, servito con carciofini sott'olio | 16,00 €
Pork fat seasoned with herbs and spiced, served with artichokes in oil (1)

Gran tagliere di salumi laziali - Selezione completa della casa con focaccia artigianale calda | 36,00 €
Selections of local cured meats, served with warm focaccia (1)

Selezione di Formaggi "De Magi", Affinati d'Eccellenza | 22,00 €
Selections of "De Magi's" cheeses board (1,7)

PICCOLI PIATTI
// **Small plates**

Vitel tonné cotto al rosa, con foglie di capperi e salsa tonnata | 21,00 €
Pink-cooked veal, caper leaves and tuna sauce (3,4)

***Peperoni Arrostiti al Forno con Salsa Leggera di Acciuga del Cantabrico, Mentuccia e Clorofilla al Prezzemolo, Servito con Pane Nero |** 19,00 €
Roasted peppers served with a light Cantabrian anchovy sauce, wild mint and parsley, served with a black bread (4,7)

Filetti di acciuga del Mar Cantabrico Reserva con bagnetto verde, serviti con crostone di pane caldo | 16,50 €
Reserva Cantabrian anchovy fillets with green sauce, served with warm toasted bread (1,3,4)

PIATTI PRINCIPALI
// **Main Dishes**

Risotto Acquerello alla crema di porro, porro cotto al forno, formaggio blu di bufala e salsa alla melagrana | 24,00 €
Risotto with leeks, buffalo blue cheese and pomegranate sauce (7,12)

Paccheri ai tre pomodori con burrata , peperone crusco e basilico | 23,00 €
Paccheri with tomato sauce, burrata, dry peppers powder and basil (1,3,7)

Spaghetti al carbone vegetale con burro, acciughe del Cantabrico, croccante di alga nori e limone | 25,00 €
Charcoal spaghetti with butter, Cantabrian anchovies crunchy seaweed and lemon (1,3,7,9,12)



Fagottino di pasta fresca con pollo, peperoni e crema leggera di formaggio erborinato | 23,00 €
Chicken and peppers stuffed hand made fresh ravioli with light blue cheese sauce (1,3,7,9)

***Cotoletta alla milanese con patatine fritte e insalata di stagione |** 39,00 €
Milanese-style cutlet with French fries, cheese and seasonal salad (1,3,7,10)

Polpette di agnello laziale condite con pane brioche e prezzemolo, purea di patate al formaggio e tartufo nero | 32,00 €
Nonna style lamb meatballs, mashed potato and intense meat jus with truffle (1,3,7,9)

Trancio di baccalà servito con guazzetto di scoglio alla mediterranea e germogli di basilico | 39,00 €
Salt cod fillet served with Mediterranean seafood stew and basil (2,4,14)

BURGER, TOAST E PATATINE
//**Burgers, Sandwiches, Toasts**

***Hamburger La Ménagère di manzo Marango con bacon di manzo, lattuga, Pecorino Laziale, maionese al tartufo e patate |** 26,00 €
La Ménagère Marango beef burger with beef bacon, lettuce, Pecorino Laziale, truffle mayonnaise and potatoes (1,3,7,12)

***Avocado toast con salmone marinato, pomodori secchi, pistacchio, uovo pochè e patate dolci fritte |** 29,00 €
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 |** 27,00 €
Avocado toast with marinated salmon, sundried tomatoes, pistachios, & sweet potato fries (1,3,4,8,11)

Omelette con formaggio, avocado, insalata, germogli e pane tostato | 20,00 €
Omelette with cheese, avocado, salad, sprouts and toasted bread (1,3,7)

ACCOMPAGNAMENTI
// **Sides**

Insalata di puntarelle con salsa di acciughe
Chard salad dressed with taggiasca olive oil and lemon (4) **|** 12,00 €

Cicoria aglio olio e peperoncino
Tomato salad dressed with olive oil, salt, oregano, and basil sprouts **|** 12,00 €

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

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

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

***Patate Fritte** *French Fries (1)* **|** 8,00 €

* prodotti che possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento della temperatura) nel rispetto delle procedure di Autocontrollo Alimentare ai sensi del Reg. CE 1169/2011, D.Lgs.231/2017, Reg. CE 853/2004.

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

INSALATE
// Salads

***"Agave"**
Insalata d'astice, lime grigliato, salsa al mango, cipolla, pomodoro e sedano | 31,00 €
Salad with lobster, grilled lime, mango salsa, onion, tomato and celery (2,4,9,12)

"Dalia"
Insalata dell'Orto con Pollo Grigliato e Affumicato, Avocado, Pomodori Secchi, Salsa allo Yogurt e Cipolla Croccante | 21,00 €
Mixed leaf salad, grilled and smoked chicken, avocado, dried tomatos, yogurt sauce and crunchy onions (1,7,12)

"Ortaggi"
Misticanza e Insalata di cavolfiore, con ravanelli, formaggio di capra, noci fritte, pane carasau, miele e senape | 23,00 €
Mixed greens and cauliflower salad with radishes, goat cheese, fried walnuts, carasau bread, honey, and mustard (1,5,7,8,10,12)

DESSERT
// Desserts

***Tarte citron con meringa bruciata** | 15,00 €
Tarte citron and burned meringue (1,3,7)

Pancake al cioccolato e banana | 15,00 €
Pancake with chocolate and banana (1,3,7,8)

Tiramisù | 15,00 €
Tiramisù (1,3,7)

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

French toast caramellato con crema al mascarpone, cacao, cioccolato e caffè | 18,00 €
Caramelized French toast with mascarpone cream, cocoa, chocolate and coffee

L'ORA DEL TÈ

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 €

BEVANDE
// **Beverages**

Acqua/Water

Acqua Panna | San Pellegrino 0,75Lt	4.50 €
Acqua Panna | San Pellegrino 0,50Lt	3.50 €
Perrier 0,20Lt	4.50 €

Coca Cola	5.00 €
Coca Cola Zero	5.00 €
Three Cents Tonic	5.00 €
Three Cents Ginger Beer	5.00 €
Three Cents Soda al pompelmo rosa	5.00 €
Three Cents mandarino e bergamotto	5.00 €
Three Cents sparkling lemonade	5.00 €
Aranciata San Pellegrino	5.00 €
Chinotto San Pellegrino	5.00 €
Bitter San Pellegrino	5.00 €
Sweppes Ginger Ale	5.00 €
Galvanina Tè Freddo Pesca	6.50 €
Galvanina Tè Freddo Limone	6.50 €

SUCCHI
// **Juices**

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

Succo di pomodoro — 5.00 €
Tomato juice

Spremuta d'arancia — 6.00 €
Fresh Orange Juice

COLD PRESS
// **Pressed Juices**

ANTIAGE | 9,00 €
Mela, Roibos, Mirtillo nero, Cetriolo, Açai, Limone
Apple, rooibos, blackcurrant, cucumber, açaí, lemon

DIGESTIVO | 9,00 €
Mela, Ananas, Finocchio, Carota, Zenzero, Papaya, Limone
Apple, pineapple, fennel, carrot, ginger, papaya, lemon

PESCA E BASILICO | 9,00 €
Mela, Pesca, Basilico, Zenzero, Limone
Apple, peach, basil, ginger, lemon

DETOX | 9,00 €
Mela, Finocchio, Tè verde sencha, Spinaci, Sedano, Menta, Zenzero, Spirulina
Apple, fennel, sencha green tea, spinach, celery, mint, ginger, spirulina

LA MÉNAGÈRE CLASSIQUE COCKTAILS
(Designed in House)

GARIBALDI LA MÉNAGÈRE | 15,00 €
Martini Bitter Riserva / Arancia pressata / Prosecco

MÉNAGÈRE SPRITZ | 15,00 €
Martini Bitter Riserva / St Germain / Prosecco

CHINOTTO AMERICANO | 15,00 €
Martini Bitter Riserva / Martini Rosso Vermouth / Chinotto San Pellegrino

NEGRONI | 15,00 €
Bombay Sapphire / Martini Bitter Riserva / Martini Rosso Vermouth

LIMONCELLO COLLINS | 15,00 €
Bombay Sapphire Gin / Limoncello Anniversario / Lemon / Syrup / Perrier

MÉNAGÈRE MULE | 15,00 €
Greygoose Vodka / Chai Wine / Lime / Ginger Beer Three Cents

GOLDEN DAIQUIRI | 15,00 €
Barceló Onix / Lime / Gold Ginger Honey Mix

MONTE HIGHBALL | 15,00 €
Amaro Montenegro / Three Cents mandarin & bergamout

ESPRESSO MARTINI | 15,00 €
Greeygoose Vodka / Coffee Liquor / Coffee Vanilla mix

MARTINI BIANCO SPRITZ | 15,00 €
Martini bianco / Prosecco / Perrier

NO ALCOHOL COCKTAIL
(// Mocktails)

GARIBALDI 00 | 13,00 €
Leta aperitivo / Arancia pressata / Perrier

AMERICANO 00 | 13,00 €
Martini Vibrante / Martini Floreale / Perrier

NEGRONI 00 | 13,00 €
Beefeater 00 / Martini Vibrante / Martini Floreale

TONIC FLOREALE 00 | 13,00 €
Martini Floreale / Three Cents Tonic Water

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 €

BIRRE IN BOTTIGLIA
// **Bottled Beers**

Ichnusa Non Filtrata | Alc 5,0% *(1)*
33Cl. | 8,00 €

Heineken 0.0 | Zero Alcohol *(1)*
33Cl. | 6,00 €

DISTILLATI

VODKA

Greygoose	12€
Ketel One	12€
Belvedere	14€
Vodka Tito's	14€
Beluga	16€
Greygoose Altius	45€

GIN & TONIC

Tanqueray	15 €
Bombay Sapphire	15 €
Nordes	15 €
Nordes 0.0	15 €
Beefeater 00	13 €
Roku	15 €
Gin Mare	15 €
The Botanist	15 €
N3 Dry Gin	15 €
VII Hills	15 €
Old Tom Gin	15 €
Ginarte	15 €
Plymouth	16 €
Hendrick's	16 €
Gin Tabar London Dry	16€
Oxley	17 €
Sipsmith	17 €
Nikka Coffee Gin	17 €
Tanqueray 10	18 €
Elephant	18 €
Monkey 47	18 €
Portofino	18 €
Kinoby Dry	18 €
Gin Mare Capri	18 €

TEQUILA

Blanco

Patron Silver	12€
Jimador	12€
1800	12€
Herradura	14€
Fortaleza	15€

Reposado

Patron	14€
Herradura	16€
Fortaleza	15€
1800	18€

Anejo

Patròn	15€
Don Julio	18€
1800	18€
Fortaleza	20€
Don Julio 1942	55€

MEZCAL

Perro de San Juan	12€
Illegal	15€
Del Maguey Vida	15€
400 Conejos	15€

RUM

Diplomatico Planas	15€
Havana Anejo 7y	10€
Barcelò Imperial	12€
Santa Teresa 1796	12€
Barcelò Imperial Onix	14€
Matusalem Reserva 15y	12€
Flor de Caña 12y	15€
Flor de Caña 18y	20€
Diplomatico Reserva	15€
Zacapa Gran Reserva	15€
Hampden 8y	20€
J. Bally 12 Pyramid	25€
Zacapa XO	35€
Hampden Great H.D.E. 23	45€

SCOTCH

Dewar's W.label	12€
Aberfeldy 12y	14€
Talisker 10y	12€
Laphroaig 10y	12€
Johnnie Walker Black 12y	12€
Caol Ila 12y	14€
Oban 14y	14€
Lagavulin 16y	14€
Macallan 12y Double Cask	14€
Aberfeldy 21y	35€
Macallan 15y	50€
Johnnie Walker Blue Label	50€

IRISH WHISKEY

Jameson Black Barrel	12€
Glendalough Irish Double Barrel	14€

JAPANESE WHISKEY

Toki	15€
Nikka From The Barrel	15€
Hibiki Harmony	25€
Nikka Taketsuru Pure Malt	25€
Nikka Miyagikyo No Age	25€
Nikka Yoichi 10y	35€

AMERICAN WHISKEY

Bulleit Bourbon	12€
Bulleit Rye	12€
Knob Creek Rye	14€
Mitcher's Bourbon	16€
Mitcher's Rye	18€
Jack Daniels Gentleman Jack	18€
Jack Daniel's Single Barrel	20€
Angel's Envy	18€
Woodford Reserve Bourbon	18€

COGNAC

Martell VSOP	15€
Remy Martin VSOP	15€
Remy Martin 1738	18€

GRAPPA & BRANDY

Nardini Bianca	8€
Carlos I brandy	12€
Nardini Riserva 7y	12€
Vecchia Romagna 3 Botti	14€
Capovilla Grappa Amarone Barrique	18€



VERMOUTH & SHERRY

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

AMARO & APÈRITIF

Fernet Branca	7€
Cynar	7€
Montenegro	7€
Lucano Anniversario	7€
Limoncello Lucano Anniversario	7€
Amaro Formidabile	7€
Jefferson	7€
Lucano 0.0	7€
Leta aperitivo analcolico	7€
Jagermaister Manifest	7€
China Martini	7€
Italicus	7€
Amaro Lucano Essenza	8€



*Prezzi da intendersi solo come porzione, modifica in caso di utilizzo in miscelazione.

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 SO 2 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 SO 2 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.*

CARTELLO UNICO DEGLI INGREDIENTI

SHOP OUR HOMEWARE STORE!



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