"Si dice che l'appetito vien mangiando,
ma in realtà viene a stare insieme."

Autore: Luciano De Crescenzo

ANTIPASTI

PALLA AL CENTRO

Mare

ALICI FRITTE 1, 4* — **€ 7,00**
Fried anchovies

ZEPPOLINE DI MARE 1, 4* — **€ 5,00**
Seaweed fritters

FRITTURA DI GAMBERI E CALAMARI 1, 2, 14* — **€ 17,00**
Fried shrimp and squid

BACCALÀ FRITTO 1, 4* — **€ 18,00**
Fried cod

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

Terra

PARMIGIANA DI MELANZANE 1, 3, 7* **€ 10,00**
Melanzane, pomodoro, provola, Grana Padano, basilico
Eggplant, tomato, provola cheese, Grana Padano, basil

NAPOLI IN TRE MORSI 1, 3, 7* **€ 9,00**
Tre montanarine:
- **Pomodoro, Grana Padano, basilico**
- **Ricotta, cicoli, sale, pepe**
- **Genovese**

Three "montanarine" (mini fried pizzas):
- *Tomato, Grana Padano, basil*
- *Ricotta,"cicoli"(pressed pork cracklings), salt, pepper*
- *Genovese (slow-cooked onion beef ragù)*

CROCCHÈ 1, 3, 7* **€ 2,50**
Crocchè di patate con provola
Potato croquettes, provola cheese

FRITTATINA 1, 3, 7, 9* **€ 4,00**
Pasta, provola, piselli, besciamella, carne macinata, Grana Padano
Pasta, provola cheese, peas, béchamel, minced meat, Grana Padano

ARANCINO 1, 3, 7, 9* **€ 2,50**
Riso, provola, piselli, carne macinata, Grana Padano, pepe
White rice, provola cheese, peas, miniced meat, Grana Padano, pepper

MOZZARELLA IN CARROZZA 1, 3, 7* **€ 7,00**
Mozzarella impanata e fritta con pane
Breaded and fried mozzarella, bread

CAPRESE DI BUFALA 7* **€ 10,00**
Buffalo mozzarella, tomatoes, basil

BRUSCHETTE AL POMODORO FRESCO 4PZ 1* **€ 6,00**
Fresh tomato bruschetta 4 pieces

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PRIMI

DALLA PENTOLA

Mare

PACCHERI CON BACCALÀ 1, 4* — **€ 20,00**
Paccheri, pomodorini, baccalà, olive nere, origano, prezzemolo
Paccheri, cherry tomatoes, salt cod, black olives, oregano, parsley

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 1, 14* — **€ 18,00**
Spaghetti with clams

LINGUINE ALLA LUCIANA 1, 14* — **€ 15,00**
Linguine, moscardini, pomodorini, capperi, olive
Linguine, baby octopus, cherry tomatoes, capers, olives

TRA MARE E TERRA 1, 3, 2* — **€ 15,00**
Spaghetti, crema di zucchine, Grana Padano, basilico, gamberetti, chips di zucchine
Spaghetti, creamy zucchini sauce, Grana Padano, basil, shrimp, zucchini chips

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

Terra

ZITI AL RAGÙ 1* — **€ 10,00**
Ziti, ragù napoletano, carne di manzo, basilico
Ziti pasta, Neapolitan ragù, beef, basil

ZITI ALLA GENOVESE 1, 9* — **€ 14,00**
Ziti, ragù di cipolla, carne di manzo
Ziti pasta, slow-cooked onion, beef ragù

PASTA E PATATE CON PROVOLA 1, 7, 9* — **€ 9,00**
Pasta mista, patate, provola, cotica di prosciutto
Mixed pasta, potatoes, provola cheese, ham rind

SCARPARIELLO 1, 3, 7* — **€ 9,00**
Mezzanelli, pomodorino, cipolla, peperoncino, Grana Padano, pecorino
Mezzanelli pasta, cherry tomatoes, onion, chilli pepper, Grana Padano, Pecorino

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1, 3, 7* — **€ 10,00**
Spaghetti, uovo, guanciale, pecorino, pepe
Spaghetti, egg, guanciale, Pecorino, black pepper

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

A SEGUIRE

DALLA CUCINA DI CASA

Mare

BACCALÀ IN CASSUOLA 1, 4* **€ 22,00**
Baccalà fritto e cotto in un sugo di pomodoro, capperi, olive, origano
Fried salt cod simmered in tomato sauce with capers, olives, oregano

CALAMARO ALLA BRACE 1, 14* **€ 16,00**
Grilled squid

TEGAME DI POLIPETTI ALLA LUCIANA 1, 14* **€ 12,00**
Polipetti, pomodoro, capperi, olive, crostini
Baby octopus Luciana-style, tomato, capers, olives, croutons

Terra

POLPETTE AL RAGÙ 1, 3, 7* **€ 8,00**
Meatballs with Neapolitan ragù

STRACCETTI DI CARNE DI MANZO 3, 7* **€ 16,00**
Carne di manzo, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano
Beef strips served with arugula, cherry tomatoes, Grana Padano shavings

SALSICCE ALLA BRACE **€ 9,00**
Grilled sausages

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

DALL'ORTO

Insalate

FANTASIA 4* — **€ 8,00**
Insalata mista, pomodorini, olive, tonno
Mixed salad, cherry tomatoes, olives, tuna

DELIZIOSA 3, 7* — **€ 7,00**
Rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano
Arugula, cherry tomatoes, Grana Padano shavings

PRIMAVERA 1* — **€ 7,00**
Insalata mista, pomodorini, mais
Mixed salad, cherry tomatoes, corn

CONTORNI

Friarielli, scarole, melanzane a funghetto, peperoni — **€ 4,00**
Broccoli rabe, escarole, fried eggplant, peppers

Patatine fritte — **€ 5,00**
French fries

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

QUELLE DI SEMPRE

MARINARA 1* **€ 5,00**
Pomodoro, aglio, origano, olio EVO, basilico
Tomato, garlic, oregano, extra virgin olive oil, basil

MARGHERITA 1, 3, 7* **€ 6,50**
Pomodoro, fiordilatte, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomato, fiordilatte, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

BUFALINA 1, 3, 7* **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella di bufala, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomato, buffalo mozzarella, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

DIAVOLA 1, 3, 7* **€ 8,00**
Pomodoro, fiordilatte, salame piccante, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomato, fiordilatte, spicy salami, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

CAPRICCIOSA 1, 3, 7* **€ 11,00**
Pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofini, prosciutto cotto, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomato, fiordilatte, mushrooms, artichokes, cooked ham, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

QUELLE DI SEMPRE

4 STAGIONI 1, 4, 7* **€ 11,00**
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, acciughe, funghi, olio EVO, basilico
Tomato, fiordilatte, cooked ham, anchovies, mushrooms, extra virgin olive oil, basil

ROMANA 1, 3, 4, 7* **€ 9,00**
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomato, fiordilatte, anchovies, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

4 FORMAGGI 1, 3, 7* **€ 10,00**
Crema di formaggi, provola di Agerola, Gorgonzola, Grana Padano, olio EVO, basilico
Cheese cream, provola cheese from Agerola, Gorgonzola, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

SICILIANA 1, 4* **€ 10,00**
Pomodoro, acciughe, capperi, olive nere, aglio, origano, olio EVO, basilico
Tomato, anchovies, capers, black olives, garlic, oregano, extra virgin olive oil, basil

A' TONNATA 1, 3, 4, 7* **€ 10,00**
Fiordilatte, cipolla, tonno, Grana Padano, basilico
Fiordilatte, onion, tuna, Grana Padano, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

DAL MERCATO DELLA PIGNASECCA

ALICELLA 1, 4* — **€ 7,00**
Pomodoro, alici fresche, aglio, origano, olio EVO, basilico
Tomato, fresh anchovies, garlic, oregano, extra virgin olive oil, basil

PRIMAVERA 1, 3, 7* — **€ 12,00**
Fiordilatte, rucola, prosciutto crudo, scaglie di Grana Padano, olio EVO
Fiordilatte, arugula, ham, Grana Padano shavings, extra virgin olive oil

IL MERCATO DELLA PIGNASECCA 1, 3, 7* — **€ 12,00**
Provola di Agerola, peperoni, melanzane, scarole, zucchine, Grana Padano, olio EVO, basilico
Agerola's provola cheese, peppers, eggplant, escarole, zucchini, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

PROFUMO DI BOSCO 1, 3, 7* — **€ 11,00**
Funghi porcini, Provola di Agerola, Grana Padano, olio EVO, basilico
Porcini mushrooms, Agerola's provola cheese, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

CUORE DI NAPOLI 1, 7* — **€ 11,00**
Pomodorino del piennolo, mozzarella di bufala all'uscita del forno, olio EVO, basilico
Piennolo cherry tomatoes, buffalo mozzarella added after baking, extra virgin olive oil, basil

CANELA 1, 4, 7* — **€ 14,00**
Pomodorino giallo, fiori di zucca, acciughe, provola di Agerola, Pecorino, olio EVO, basilico
Yellow cherry tomatoes, zucchini flowers, anchovies, Agerola provola cheese, Pecorino, extra virgin olive oil, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

QUELLE DEL QUARTIERE

RE FERDINANDO 1, 3, 7* **€ 8,00**
Pomodoro, pomodorini del Piennolo, provola di Agerola, Pecorino, olio EVO
Tomato, Piennolo cherry tomatoes, Agerola's provola cheese, Pecorino, extra virgin olive oil

DEL VESUVIO 1, 3, 7* **€ 7,50**
Pomodorini del Piennolo, fiordilatte, Grana Padano, olio EVO, basilico
Piennolo cherry tomatoes, fiordilatte, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

PROVOLA E PEPE 1, 3, 7* **€ 7,50**
Pomodoro, provola di Agerola, pepe, Grana Padano, olio EVO, basilico
Tomato, Agerola's provola cheese, black pepper, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

A' CALABRESE 1, 3, 7* **€ 10,00**
Provola di Agerola, cipolla, 'nduja di Spilinga, Grana Padano, olio EVO, basilico
Agerola's provola cheese, onion, Spilinga 'nduja, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

QUELLE DEL QUARTIERE

PISTACCHIO E MORTADELLA 1, 3, 7, 8* **€ 13,00**
Crema di pistacchio, mortadella, provola di Agerola, Grana Padano, olio EVO, basilico
Pistachio cream, mortadella, Agerola's provola cheese, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

GRICIA 1, 7* **€ 10,00**
Crema di Pecorino, fiordilatte, guanciale, basilico, olio EVO, pepe nero
Pecorino cream, fiordilatte, guanciale, basil, extra virgin olive oil, black pepper

CROCCO 1, 3, 7* **€ 11,00**
Crocchè di patate, provola di Agerola, salame, Grana Padano, olio EVO, basilico
Potato croquettes, Agerola's provola cheese, salami, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

QUELLE DI CASA NOSTRA

GAZZA LADRA 1, 4, 8* **€ 13,00**
Fiordilatte, scarola riccia, acciughe, crema di olive nere, semi di zucca tostati
Fiordilatte, curly escarole, anchovies, black olive cream, toasted pumpkin seeds

POMO D'ORO 1* **€ 12,00**
Crema di datterino giallo, pomodorini semi-dry gialli e rossi, fiocchi di pomodoro rosso, basilico, olio EVO
Cream of yellow Datterino tomatoes, semi-dried yellow and red cherry tomatoes, red tomato flakes, extra virgin olive oil, basil

SINDACO 1, 7* (PIZZA VINCITRICE DI "SEMPLICEMENTE PIZZA") **€ 11,00**
Pomodorino giallo e pomodorino rosso, provola di Agerola, Pecorino, olio EVO, basilico
Yellow and red cherry tomatoes, Agerola's provola cheese, Pecorino, extra virgin olive oil, basil

T'APPOST 1, 7* (ISPIRATA AL FORNO RIVESTITO DI TAPPI) **€ 14,00**
Cornicione ripieno di ricotta, fiori di zucca, provola di Agerola, speck aggiunto all'uscita dal forno, Grana Padano, olio EVO, basilico
Ricotta-stuffed crust, zucchini flowers, Agerola's provola cheese, speck added after baking, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

ZUCCA CALABRA 1, 3, 7* **€ 12,00**
Zucca, spianata calabra, fiordilatte, Grana Padano, fili di peperoncino, basilico, olio EVO
Pumpkin, Calabrian spianata salami, fiordilatte, Grana Padano, chilli threads, basil, extra virgin olive oil

SALSICCIA E FRIARIELLI 1, 3, 7* **€ 12,00**
Salsiccia, friarielli, provola di Agerola, Grana Padano, olio EVO, basilico
Sausage, broccoli rabe, Agerola's provola cheese, Grana Padano, extra virgin olive oil, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

PIZZE

FRITTE E RIPIENE

A SCARULELLA (FRITTA O AL FORNO) 1, 3, 7* **€ 8,00**
Provola di Agerola, scarole, Grana Padano, olio EVO
Fried calzone, Agerola's provola, escarole, Grana Padano, extra virgin olive oil

COMPLETA (FRITTA) 1, 7* **€ 9,00**
Ricotta, provola, cicoli, pomodoro, pepe
Baked calzone, ricotta, provola cheese, Neapolitan pork cracklings, tomato, pepper

MASANIELLO (AL FORNO) 1, 3, 7* **€ 9,00**
Mozzarella, ricotta, salame, pomodoro, Grana Padano, olio EVO
Baked calzone, mozzarella, ricotta, salami, tomato, Grana Padano, extra virgin olive oil

MONTANARA 1, 3, 7* **€ 8,00**
Base di pizza fritta ripassata al forno, pomodoro, provola, Grana Padano, basilico
Fried pizza base finished in the oven, topped with tomato, provola cheese, Grana Padano, basil

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

BIBITE

BEVANDE

ACQUA NATURALE	**€ 2,00**
ACQUA FRIZZANTE	**€ 2,00**
COCA COLA	**€ 3,50**
MOLECOLA / MOLECOLA ZERO	**€ 3,50**
FANTA	**€ 3,50**
LIMONATA	**€ 3,50**
GASSOSA	**€ 3,50**
CHINOTTO	**€ 3,50**

BIRRE ALLA SPINA

FORST PILS — 20 CL **€ 3,00** | 40 CL **€ 6,00**
PILS - 5,0%
Secca · Fresca · Elegante

FORST SIXTUS — 20 CL **€ 4,00** | 40 CL **€ 6,50**
DOPPELBOCK - 6,5%
Maltata · Intensa · Caramello tostato

BIRRE IN BOTTIGLIA

FORST 1857 LAGER — 33 CL **€ 5,00**
Morbida · Delicatamente luppolata · Facile da bere - 4,8%

FORST FELSENKELLER — 33 CL **€ 5,00**
Lager non filtrata - 5,2%

FORST 0.0 — 33 CL **€ 4,00**
LAGER ANALCOLICA - 0,0%
Luppolata · Fresca · Equilibrata
Naturale · Morbida · Fresca · Gusto pieno

WEIHENSTEPHAN WEISS — 50 CL **€ 7,00**
WEISS - 5,4%
Fruttata · Cremosa · Banana e chiodi di garofano

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

STA FRESCA — 33 CL **€ 6,50**
BLANCHE - 5,4%
Frumento · Agrumi · Avena · Fresca e profumata

STA SCOCCIATA — 33 CL **€ 6,50**
SCOTCH ALE - 6,4%
Maltata · Caramellata · Note di miele

STA BELGA — 33 CL **€ 6,50**
BELGIAN STRONG ALE - 8,0%
Intensa · Maltata · Aromatica · Morbida ma decisa

VINI

BIANCHI

CALICE DELLA CASA	€ 5,00
CARAFFA DELLA CASA - 0,5 L	€ 8,00
FALANGHINA BENEVENTANA IGP	€ 15,00
GRECO DI TUFO DOCG	€ 20,00
FIANO DEL SANNIO DOC	€ 18,00
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC	€ 22,00
SETTEVULCANI - FALANGHINA DEI CAMPI FLEGREI DOC	€ 22,00
TRENTAPIOLI - ASPRINIO D'AVERSA DOCG	€ 30,00

ROSSI

CALICE DELLA CASA	€ 5,00
CARAFFA DELLA CASA - 0,5 L	€ 8,00
AGLIANICO BENEVENTANO IGP	€ 15,00
LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO DOC ROSSO	€ 22,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	€ 22,00
OTTOUVE - GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC	€ 22,00
SETTEVULCANI - PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI DOC	€ 22,00
TAURASI DOCG	€ 30,00

BOLLICINE

PROSECCO AL CALICE	€ 5,00
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG	€ 22,00
APEROL SPRITZ	€ 7,00
LIMONCELLO SPRITZ	€ 8,00

DOLCI

DIGESTIVI

AMARO / LIMONCELLO	**€ 3,00**
GRAPPA BIANCA	**€ 4,00**
GRAPPA BARRICATA	**€ 5,00**

DOLCI

TIRAMISÙ FATTO IN CASA 1, 3, 7*	**€ 6,00**
PASTIERA NAPOLETANA HOMEMADE 1, 3, 7*	**€ 6,00**
CAPRESE AL CIOCCOLATO 1, 3, 7, 8*	**€ 6,00**
DELIZIA AL LIMONE (PASTICCERIA MARIGLIANO) 1, 3, 7, 8*	**€ 6,00**
BABÀ (PASTICCERIA MARIGLIANO) 1, 3, 7*	**€ 6,00**
STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON NUTELLA 1, 6, 7, 8*	**€ 7,00**

PIZZERIA TRATTORIA AL 22
LA CASA DELLA PIGNASECCA DAL 1935

I NOSTRI PARTNER:

Garofalo · Stimalti Birra senza glutine · Forst Spezialbier-Brauerei · Le 5 Stagioni · Molecola Italiana Vera

Coperto € 1,50 / *Table setting € 1,50€*

*Per gli allergeni consultare l'ultima pagina / *Please refer to the last page for allergen information*

ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
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 di 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), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolosuccinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli ester ia 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) lattiolo.

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 illinoinensis (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 a base di senape.

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

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.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

ALLERGENS

1. Cereals containing gluten *such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except:*
a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
b) wheat-based maltodextrins (1);
c) barley-based glucose syrups;
d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products thereof.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, *except:*
a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.

5. Peanuts and products thereof.

6. Soybeans and products thereof*, except:*
a) fully refined soybean oil and fat (1);
b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopheryl acetate and natural d-alpha tocopheryol succinate from soybean sources;
c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterols esters from soybean sources;
d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7. Milk and milk-based products (including lactose), *except:*
a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
b) lactitol.
8. Nuts, namely, almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), Macadamia or Queensland Nut (Macadamia ternifolia) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products thereof.

10. Mustard and products thereof.

11. Sesame seeds and products thereof.

12. Sulphur dioxide and sulphites *at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.*

13. Lupin and products thereof.

14. Molluscs and products thereof.

Allergens are indicated on the menu with the number of reference. Internal productions have character artisanal: it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in finished products, even when not provided for in the recipe.
The staff is at provision for further information.

