

LUNCH

OSTERIA Pandenus

MILANO

Insalate

CAESAR DI POLLO (1, 3, 7, 8, 9, 14) - 16

con pollo sfilacciato, croutons e parmigiano reggiano

INSALATA NIZZARDA (3, 4, 8) - 17

con tonno scottato, dressing di acciuga, uovo sodo

INSALATA GRECA (7, 12) - 14

pomodorini, feta, cetrioli,
cipolla rossa in agrodolce, olive e origano

PER INIZIARE

Carpaccio di tonno (3, 4, 9, 12) - 17

salsa ponzu, sesamo nero e erba cipollina

Vitello tonnato (3, 4, 9, 12) - 18

con sedano croccante e fiore di capperi

Tartare di Fassona Piemontese (3, 8) - 18

e nocciole tostate

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese (3, 7, 12) - 16

Maccheroncini alla Nerano (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) - 20

con provolone del monaco

Fusilli freddi (1, 3, 7, 8, 9, 10) - 16

pesto di sedano, stracciatella, olive taggiasche
e concassè di pomodorini

Tagliolini al pomodoro e basilico (1, 3, 6, 7, 8, 10, 13) - 14

CONTORNI

Verdure ripassate in padella (9) - 7

Patate fritte Pandenus (8) - 7

Spinaci al burro (7) - 8

Caponata di verdure (9, 12) - 8

FUORI MENÙ

CHIEDETE AL PERSONALE DI SALA I FUORI MENÙ DELLO CHEF

Pizzino a Pranzo

STRACCIATELLA (1, 6, 7, 12) - 15

stracciatella, pomodorino confit e basilico fresco

PIZZINO FIORE DI ZUCCA (1, 4, 12, 7, 8) - 16

ricotta al limone, acciughe e fiori di zucca

PIZZINO BUFALA (1, 6, 7, 11, 12) - 17

farcita con: crudo piacentino, bufala,
lattuga romana e pomodori secchi

PIATTI PRINCIPALI

Scaloppina di pollo al limone (1) - 20

e asparagi croccanti

Frittura di calamari e zucchine (1, 8, 14) - 26

Costoletta alla Milanese (1, 3, 7, 8, 10) - 30

con pomodorini, rucola e scaglie grana

Club Sandwich (1, 3, 7, 10) - 22

fontina, petto di pollo, bacon, insalata lollo,
omodoro, maionese e uovo sodo

Tegamino di Verdure di stagione (9) - 12

riso pilaf e avocado

Avocado Toast Salmone (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11, 12) - 20

pane alle noci tostato con spinacino, avocado,
cavolo marinato, cetriolo e lime

Salmone agli agrumi (1, 4, 9, 12) - 22

su panzanella Toscana

DOLCI

Tiramisù (1, 3, 7) - 8

Panna cotta (1, 3, 7, 8) - 8

Macedonia di stagione - 8

Mousse al cioccolato (1, 6, 7, 8) - 8

Gelato artigianale (3, 7) - 10

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - (1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (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 anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.

* In mancanza di prodotto fresco sarà usato prodotto surgelato o congelato all'origine.

COPERTO 3 €

WINE LIST

OSTERIA Pandenus

MILANO

CHAMPAGNE

	Calice	Bottiglia
Ayala Brut Majeur	15	75
Ay (France) - 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		
Gaston Burtin Brut	15	75
Epernay (France) - 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO

	Calice	Bottiglia
Fiol Extra Dry - Fiol	8	35
Treviso (TV) - Glera		

METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Brut	10	45
Trento (TN) - Chardonnay 100%		
Ferrari Maximum Rosé	12	48
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%		

FRANCIACORTA

Berlucchi '61 Extra Brut	10	45
Borgonato di Corte Franca (BS) - Chardonnay 85% Pinot Nero 15%		

BIANCHI

	Calice	Bottiglia
Chardonnay "Camarà" – Tenute Mazzolino	8	35
Oltrepò Pavese (PV) - Chardonnay 100%		
Lugana – Otella	9	40
San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) - Trebbiano di Lugana		
Pinot Grigio Collio – Isidoro Polencic	8	35
Plessiva (GO) - Pinot Grigio 100%		
Ribolla Gialla – Alturis	9	40
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)		

ROSSI

	Calice	Bottiglia
Lagrein "Greif" – Kornell	9	40
Settequerce (TN) – Lagrein 100%		
Pinot Nero "Terrazze" – Tenute Mazzolino	10	45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero		
Passo del Cardinale – Paolo Leo	8	35
San Donaci (BR) – Primitivo 100%		
Valpolicella Ripasso – Bertani	9	40
Grazzana (VR) – Corvina 85%, Merlot 10%, Rondinella 5%		

ROSÉ

	Calice	Bottiglia
"Donnadele" Negramaro Rosé – Alberto Longo	9	45
San Severo – Negramaro 100%		

BIRRE

ALLA SPINA

Nasto Azzurro Premium Lager	(0,4cl) 7(0,3cl) 5
Peroni non Filtrata	(0,4cl) 7(0,3cl) 5
IPA	(0,4cl) 8(0,3cl) 6

IN BOTTIGLIA

Noam Lager non Filtrata - Germania	(cl.33) 8
Asahi Super Dry - Giappone	(cl.33) 8
S. Stefanus Abbazia Blond Ale - Belgio	(cl.33) 8
Pilsner Urquell Pilsner - Repubblica Ceca	(cl.33) 6
Nasto Azzurro Zero	(cl.33) 6
Corona	(cl.33) 6

Per i vini del mese selezionati per voi chiedi al nostro personale

Curato dal Pizza Chef
MAURIZIO GRECO

DA CONDIVIDERE TO SHARE



SELEZIONE DI SALUMI PIACENTINI E GNOCCO FRITTO (1, 6, 8, 10, 11)

Selection of Piacenza cold cuts and fried dumplings
20

BIGNÈ AL PARMIGIANO (3, 7)

Parmesan cheese puffs
8

PANELLE CECI E ROSMARINO (1,5,8)

Chickpea and rosemary fritters
8

MONDEGHILI (1, 3, 7)

Milanese Meatballs

10

BRUSCHETTA DI PANE AI CEREALI

pomodori e prosciutto crudo di Parma (1, 6, 8, 10, 11)

Whole-grain bread bruschetta Cherry tomatoes and Parma ham
15

BURRO SALATO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO

con crostoni di pane (1, 6, 8, 10, 11)

Salty butter and Cantabrian anchovies with toasted bread slices
16

CUBOTTI

GUACAMOLE E SALMONE

Guacamole and Salmon
(1, 4, 6, 7, 8, 11, 12)

12

RICOTTA DI FUSCELLA AL LIMONE E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Lemon basket ricotta
and zucchini alla scapece

(1, 2, 3, 4, 5, 8, 11, 12)

9

LARDO E SENAPE AL MIELE

Lard and Honey Mustard
(1, 6, 7, 8, 11, 12)

10



COPERTO - TABLE SERVICE 3 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE - SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES:

(1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (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 anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi. (1) Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.; (2) Crustaceans and products thereof; (3) Eggs and products thereof; (4) Fish and products thereof; (5) Peanuts and products thereof; (6) Soybeans and products thereof; (7) Milk and products thereof (including lactose); (8) Nuts; (9) Celery and products thereof; (10) Mustard and products thereof; (11) Sesame seeds and products thereof; (12) Sulphur dioxide and sulphites; (13) Lupin and products thereof; (14) Molluscs and products thereof.

Curato dal Pizza Chef
MAURIZIO GRECO

CLASSIC ROUND PIZZA

PIZZA CLASSICA CONTEMPORANEA

MARGHERITA MARGHERITA

pomodoro S. Marzano, fiordilatte e basilico fresco
San Marzano tomatoes, cow's milk fiordilatte and fresh basil (1, 6, 7, 11)

14

BASILICO BASIL

base focaccia, stracciatella, fior di latte, salsa basilico, pomodori ciliegini infornati e filetti di mandorle
stracciatella fior di latte, basil sauce, oven-roasted cherry tomatoes, and almond flakes (1, 6, 7, 8, 11)

16

MORTADELLA MORTADELLA

fior di latte, mortadella piacentina, burratina da 125g e granella di pistacchio
Fior di latte, Piacenza mortadella, 125g burratina and chopped pistachios (1, 6, 7, 8, 11)

17

WHEEL PIZZA

PIZZA AL TEGAMINO



È una pizza che viene cotta in un tegame di ferro, ben oleato, ad una temperatura più bassa del classico forno tradizionale. Crosta spessa e croccante, ma allo stesso tempo morbida e soffice.

It is a pizza that is cooked in a well-oiled cast iron pan at a lower temperature than a traditional oven. It has a thick and crispy crust, but at the same time is soft and fluffy.

BURRATA BURRATA

salsa pomodoro San Marzano, pomodori ciliegini gialli e rossi infornati, burratina da 125g, origano e basilico

San Marzano tomato sauce, oven-roasted yellow and red cherry tomatoes, 125g burrata, oregano, and basil (1, 6, 7, 11)

15

NORMA NORMA PIZZA

salsa pomodoro San Marzano, melanzana frita, crema di pomodoro arrosto, ricotta salata e basilico

San Marzano tomato sauce, fried eggplant, roasted tomato cream, salted ricotta, and basil

(1, 6, 7, 8, 11)

14

AMATRICIANA AMATRICIANA PIZZA

pomodoro S. Marzano, cipolla fondente, guanciale croccante e pecorino romano

San Marzano tomatoes, caramelized onion, crispy guanciale and Pecorino Romano cheese

(1, 6, 7, 11)

17

SIGNATURE

Le nostre Pizze sono realizzate con blend di farine di tipo 0, tipo 1 e semola rimacinata, questo garantisce una crosta più gustosa e li dona un'identità tutta sua. Cerchiamo costantemente modi per reinventare la pizza, introducendo ingredienti unici e sperimentando con combinazioni di sapori audaci.

Our pizzas are made with a blend of type 0, type 1 and semolina flours. This guarantees a more flavorful crust and gives them a unique identity. We are constantly looking for ways to reinvent pizza, introducing unique ingredients and experimenting with bold flavor combinations.

PROSCIUTTO CRUDO PIACENTINO

RAW PIACENTINO HAM

salsa pomodoro San Marzano, stracciatella fior di latte, salsa basilico, prosciutto crudo piacentino, terra di olive e basilico

San Marzano tomato sauce, fior di latte stracciatella, basil sauce, Piacentino raw ham, olive soil, and basil

(1, 6, 7, 8, 11)

19

TONNO TUNA

base focaccia, stracciatella fior di latte, pesto di sedano, crema di pomodori secchi, tapenade di olive nere, tatakì, di tonno e limone

focaccia base, stracciatella fior di latte, celery pesto, sun-dried tomato cream, black olive tapenade, tuna tatakì, and lemon

(1, 4, 6, 8, 9, 11)

21

NERANO NERANO

crema di zuccina, fior di latte, grana padano grattugiato, zucchine fritte, provolone del monaco e basilico

zucchini cream, fior di latte, grated Grana Padano cheese, fried zucchini, Provolone del Monaco, and basil

(1, 6, 7, 8, 11)

16

CAESAR

fior di latte, pollo confit, lattuga romana, crema di pomodoro arrosto, grana padano e acciughe del cantabrico

fior di latte, chicken confit, romaine lettuce, roasted tomato cream, Grana Padano cheese, and Cantabrian anchovies

(1, 4, 6, 8, 11)

21



SKILLET PIZZA

PIZZA AL PADELLINO

Morbida, soffice, ma con un fondo croccante. La peculiarità di questo stile di pizza è la sua lievitazione che avviene all'interno di un padellino di ferro o di alluminio e poi cotta.

Soft, soft, but with a crunchy bottom. The peculiarity of this style of pizza is its leavening that takes place inside an iron or aluminum pan and then cooked.

FIORI DI ZUCCA ZUCCHINI FLOWERS

ricotta di fuscella al limone, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico

Ricotta fuscella with lemon, zucchini flowers, Cantabrian anchovies

(1, 4, 6, 7, 11)

15

STRACCIATELLA STRACCIATELLA CHEESE

stracciatella fior di latte, pomodoro ciliegino confit e basilico

Stracciatella fior di latte, cherry tomato confit, and basil

(1, 6, 7, 11)

16

FARCITO STUFFED

mozzarella di bufala DOP, pancetta piacentina, lattuga romana e pomodori secchi

Bufala mozzarella DOP, Piacentino pancetta, romaine lettuce, and sun-dried tomatoes

(1, 6, 7, 11)

17

VINI

Calice
GlassBottiglia
Bottle

CHAMPAGNE

Ayala Brut Majeur	15	75
Ay (France) - 40% Chardonnay, 40% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		
Gaston Burtin Brut	15	75
Epernay (France) - 45% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 20% Pinot Meunier		

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO

Fiol Extra Dry - Fiol	8	30
Treviso (TV) - Glera		

METODO CLASSICO

Ferrari Maximum Brut	10	45
Trento (TN) - Chardonnay 100%		
Ferrari Maximum Rosé	12	50
Trento (TN) - Pinot Nero 70%, Chardonnay 30%		

FRANCIACORTA

Berlucchi Extra Brut '61	10	45
Borgonato di Corte Franca (BS) - Chardonnay 85% Pinot Nero 15%		

BIANCHI

Chardonnay "Camarà" - Tenute Mazzolino	8	35
Oltrepò Pavese (PV) - Chardonnay 100%		
Lugana - Otella	9	40
San Benedetto di Lugana - Peschiera (BS) - Trebbiano di Lugana		
Pinot Grigio Collio - Isidoro Polencic	8	35
Plessiva (GO) - Pinot Grigio 100%		
Ribolla Gialla - Alturis	9	40
Collio Orientale Cividale del Friuli (UD)		

ROSSI

Lagrein "Greif" - Kornell	9	40
Settequerce (TN) - Lagrein 100%		
Pinot Nero "Terrazze" - Tenute Mazzolino	10	45
Corvino San Quirico (PV) - Pinot Nero		
Passo del Cardinale - Paolo Leo	8	35
San Donaci (BR) - Primitivo 100%		
Valpolicella Ripasso - Bertani	9	40
Grazzana (VR) - Corvina 85%, Merlot 10%, Rondinella 5%		

ROSÉ

"Donnadele" Negramaro Rosé - Alberto Longo ..	9	40
San Severo - Negramaro 100%		

BIRRE

ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO PREMIUM LAGER - 0,3 CL 5 - 0,4 CL 7
PERONI NON FILTRATA - 0,3 CL 5 - 0,4 CL 7
IPA - 0,3 CL 6 - 0,4 CL 8

IN BOTTIGLIA 33 CL

NOAM LAGER - Germania - 8
ASAHI SUPER DRY - Giappone - 8
S. STEFANUS ABBAZIA BLOND ALE - Belgio - 8
PILSNER URQUELL - Repubblica Ceca - 6
NASTRO AZZURRO ZERO - 6
CORONA - 6



I NOSTRI VALORI

"Pan e nus, mangia de spus",
afferma un vecchio detto milanese.

"Pane e noci, cibo da sposi".

Ed è dall'amore per il pane che nasce
l'idea di creare un posto dove poter
trascorrere il tempo, gustando cose
buone e la compagnia di chiunque
voglia fermarsi.

ITALIANITÀ



Stile italiano inconfondibile
nella sua interezza
e nei dettagli.

CLASSICITÀ



L'eleganza si trova nella
discrezione di un design
che non ostenta.

CONDIVISIONE



Il piacere semplice di godersi
il tempo, oggi vero lusso
della contemporaneità.

WWW.PANDENUS.IT

BRUNCH



CURATO DALLO CHEF ENRICO BARTOLINI

Tutti i sabati e le domeniche - dalle ore 12:00 PM

SPECIALS

☘ PANCAKES CON SCIROPPO D'ACERO

(1, 3, 7)

- 7 -

Per i topping del giorno chiedere al ns personale di sala
Extra - 1 -

Laboratorio di Torrefazione Giamaica Caffè

Gianni Frasi, un punto di riferimento mondiale parlando di caffè. Un "cacciatore di chicchi", come amava definirsi. Tecnica, qualità e artigianalità. Solo le migliori materie prime per i suoi cru di caffè.

I CAFFÈ DI PANDENUS, ORO AD ORIENTE
E ARABICA NATURALE SONO MACINATI DI FRESCO

CAFFETTERIA



Espresso Arabica Giamaica Caffè	2.5
Espresso Arabica Decaffeinato	2.5
Doppio espresso Arabica Giamaica Caffè	3
Caffè Americano	3
<i>con acqua calda servita a parte</i>	
Cappuccino	3
<i>Espresso con crema di latte</i>	
Marocchino Pandenus	3.5
<i>Crema di nocciole, espresso, crema di latte, cacao</i>	
Latte macchiato	3.5
<i>con Espresso Arabica servito a parte</i>	
Latte in crema di latte	2.5
Cioccolata densa servita in tazza	6
<i>Segue stagionalità</i>	
con panna	7
Panna montata nel bicchierino	2
Aggiunta di panna	1
Aggiunta di soia	0.5

PREPARAZIONI FREDE

Espresso "leccese"	5
<i>Espresso al ghiaccio e sciroppo di mandorla nel bicchiere</i>	
Caffè shakerato con zucchero e vaniglia	4.5
<i>aggiunta di Baileys</i>	
	6

CAFFÈ E CEREALI TOSTATI IN FILTRO

(METODO MELITTA)

Giamaica Caffè Arabica naturale	3
Orzo integrale tostato, in tazza	3

TE E INFUSI INTEGRALI IN FOGLIE

English Breakfast	5.5
Earl Grey	5.5
Tè verde Gunpowder	5.5
Frutti Rossi in piramide di seta	5.5

☘ Vegetariano ☘ Vegano

BAKERY



Mentre la città dorme ancora, i nostri fornai sono già al lavoro per studiare la perfetta combinazione fra le ricette del passato e le esigenze di oggi.

Brioche liscia	2
Brioche crema di cioccolato	2.3
Brioche crema	2.3
Brioche marmellata	2
Brioche Special	2.5
Krapfen	3

Per ulteriori proposte chiedere al nostro personale di sala

Monoporzione del giorno	6
✓ Plum cake vegano (1, 3, 5, 7, 8) <i>ai mirtili</i>	7

FRUTTA E YOGURT

Macedonia di frutta fresca	6
Yogurt e granola (7, 8)	6

DRINKS

Spremuta di arancia o pompelmo	5.5
Succo di frutta	5
Bibita	5
Acqua naturale o frizzante	3

CENTRIFUGHE

Centrifugati classici su richiesta



GREEN CLEANSE (9)	7
<i>Cetriolo, sedano, ananas, arancia, prezzemolo, spinaci, limone</i>	
<i>Ottima per aumentare la lucentezza della pelle, purifica lo stomaco, brucia i grassi.</i>	

VITA C BOOSTER	7
<i>Arancia, pompelmo, limone, zenzero</i>	
<i>Super iniezione vitaminica.</i>	

CENTRIFUGA DEL GIORNO	7
-----------------------	---

BRUNCH



MEATPACKING

HAMBURGER DI MANZO PIEMONTESE 170 GR

20

Pane di produzione propria farcito con insalata, pomodoro, salsa Pandenus**. Contorno di patate.

<i>con aggiunta di Bacon</i> (1, 3, 7, 9, 10, 11)	2
<i>con aggiunta di formaggio Cheddar</i> (1, 3, 7, 9, 10, 11)	2

** Salsa Pandenus: Ketchup, maionese, senape, vino bianco, pomodoro, capperi, cipolla, peperone, sedano e carote

BELGRAVIA

23

Uova Benedict alla Pandenus con pane al latte tostato, prosciutto cotto, crema di formaggio, salmone affumicato e misticanza. (1, 3, 4).

ROMA

24

Avocado Toast con pane alle noci, cetriolo, salmone, uovo all'occhio di bue e insalata spinacino. (1, 3, 4, 6, 7, 8, 11).

CHARLOTTENBURG

18

Uova strapazzate servite con pancetta, salsiccia, tortino di patate e pane tostato. (1, 3, 7, 8).

BABY*

16

Pane di produzione propria farcito con mini hamburger di manzo, formaggio cheddar e contorno di patate. Succo di frutta. Torta brownie. (1, 7).

* I bambini fino agli 8 anni compresi possono ordinare il Menù Baby

OSTERIA

SANDWICHES

Club Sandwich - servito con patate fritte (1, 3, 7, 10) 21
Pane al latte, pollo cotto al vapore, rucola, maionese, pomodori San Marzano, senape, bacon e fontina d'alpeggio e uovo sodo.

PIATTI

Risotto con pistilli di zafferano (1, 7, 9) 16
riso Carnaroli e zafferano in pistilli.

Paccheri con stracciatella di bufala (1, 7) 15
con pomodorini e basilico.

Spaghettoni alla chitarra al ragù tradizionale (1, 3, 9) 16

Cotoletta di vitello alla milanese (1, 3) 28

Tartare di manzo "Fassona" (6, 10, 11) 18



INSALATE

Insalata Caesar (1, 3, 4, 8) 16
insalata gentile e sedano, pane alle noci, petto di pollo, parmigiano reggiano, noci, crostini salsa Caesar alla Pandenus.*
** yogurt, aceto, maionese e sale*

Insalata Nizzarda (3, 4, 8) 15
Spinacino, olive taggiasche, pomodori, noci, zucchine, cetriolo, uovo sodo e tonno

Insalata all'Avocado (7) 16
spinacino, avocado, cetriolo, lime.
con aggiunta di Salmone 20

DESSERT

Tiramisù (1, 3, 7, 8) 8

Mousse al Cioccolato e Lamponi (1, 3, 7, 8) 9

Zuppa Inglese (1, 3, 7, 8) 9

Frutta fresca di stagione 7,5

COPERTO 3

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

(1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati; (2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei; (3) UOVA e prodotti a base di uova; (4) PESCE e prodotti a base di pesce; (5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi; (6) SOIA e prodotti a base di soia; (7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio); (8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti; (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 anidride solforosa totale; (13) LUPINI e prodotti a base di lupini; (14) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi.