

Robin Hood



Feriali e festivi

18:30 - 23:00

Prefestivi

18:30 - 24:00

Il lunedì siamo chiusi!

Coperto **2€**



Tigelle

Il particolare impasto delle nostre soffici tigelle è frutto di una ricetta trentennale e siamo sicuri che vi sorprenderanno.

Abbinatele alla nostra selezione di salumi, squisite salse e gustosi formaggi, sarete voi a creare l'abbinamento perfetto!



Salumi inclusi

- Crudo di Parma 24m
- Prosciutto cotto
- Speck Alto Adige
- Zia ferrarese
- Spianata piccante
- Mortadella
- Porchetta arrosto
- Pancetta al pepe
- Salame ungherese
- Prosciutto di Praga

Formaggi +2,00€/cad.

- Brie
- Ricotta
- Gorgonzola dolce
- Mascarpone
- Grana Padano 24m
- Scamorza affumicata
- Stracchino

Salse +1,50€/cad.

- Crema di funghi
- Crema di radicchio
- Crema di carciofi
- Salsa rosa
- Salsa chili piccante
- Salsa capricciosa
- Salsa contadina

Speciali +2,00€/cad.

- Cipolla caramellata
- Pesto modenese
- Nutella

Composte +2,00€/cad.

- Pere e carote
- Fichi
- Peperoni

13€

Gran mix di crostini





Per una serata molto *“croccante”* vi consigliamo il nostro gran mix di crostini. Fragranti bruschette di pane di Altamura DOP dorate in forno e condite con salumi, formaggi, verdure ed altri gustosi ingredienti a sorpresa!

Solo un assaggio per stuzzicare l'appetito? Il nostro gran mix di crostini è perfetto da condividere come antipasto in compagnia.

Siamo certi che rimarrete meravigliati dagli abbinamenti proposti dalla nostra cucina, nonché dalla loro bontà.



**| Solo su prenotazione,
almeno 24 ore prima.**

14€

Hamburger

Tutti i nostri hamburger sono accompagnati da speciali patatine twist speziate.



Hai tanta fame?

+5€

Tutti gli hamburger con carne di manzo possono essere ordinati in formato **XXL**, più grandi, più ingredienti e carne 230g!



Atene

Hamburger scottona 150g, cheddar, cipolla fresca, insalata, ketchup

11,00



Al Fuego

Hamburger scottona 150g, salsa chili piccante, stracchino, peperoni grigliati, cipolla fresca

12,50



Bestia

Hamburger scottona 150g, uovo occhio di bue, bacon, cheddar, insalata, maionese, salsa barbecue

13,00



Funghetto

Hamburger scottona 150g, funghi porcini, scamorza affumicata, speck Alto Adige croccante, salsa tartufata

13,00



Zucchi

Hamburger scottona 150g, crema di zucca homemade, speck Alto Adige croccante, scamorza affumicata, rucola, glassa all' aceto balsamico IGP

13,00



Capitolino

Hamburger scottona 150g, guancialetto croccante, uovo occhio di bue, scaglie di pecorino, maionese al pepe

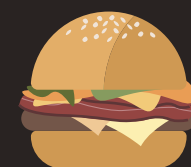
13,00



Momi

Hamburger scottona 150g, cipolla caramellata, bacon, cheddar, peperoni grigliati, salsa barbecue

13,50



Fumè

Hamburger scottona 150g, scamorza affumicata, verdure grigliate, speck Alto Adige croccante

13,50



Burratino

Hamburger scottona 150g, burrata, pomodorini gialli semi-dry, pesto di basilico, rucola

14,00



New York

Hamburger scottona 150g, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla croccante, salsa burger

14,00



Big Boss

Doppio hamburger scottona 150g, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla croccante, uovo occhio di bue, salsa alla birra artigianale

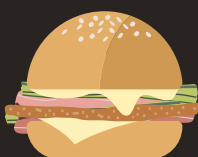
18,00



Crispy Classico

Cotoletta di pollo 190g, insalata, pomodorini datterini, maionese

12,00



Crispy Gourmet

Cotoletta di pollo 190g, prosciutto di Praga, scamorza affumicata, zucchine grigliate, salsa Alabama White BBQ

13,50



Campestre

Hamburger vegetale 200g, cipolla caramellata, pomodorini gialli semi-dry, rucola, salsa pepper smoke

13,00

All you can eat

SOLO IL MERCOLEDÌ

Pizza a volontà!

Siete persone curiose e amate le sorprese?
Allora provate la proposta "All You Can Eat"!
Potrete gustare le nostre pizze a volontà
finchè non ci direte basta.

I gusti delle pizze verranno scelti dai
nostri pizzaioli in modo da farvi assaggiare
alcune delle nostre migliori proposte.



| Proposta riservata all'intero tavolo.
Coperto escluso.

15€

Gli insalatonni



- | | | |
|--|---|--------------|
|  Saporita | Insalata, prosciutto crudo saltato, rucola, carote, mais, cipolla | 10,00 |
|  Classica | Insalata, tonno, cipolla, radicchio rosso, rucola, pomodorini datterini, carote | 11,00 |
|  Bufalina | Bufala campana DOP, pomodorini ciliegini, basilico | 11,00 |
|  Prestige | Bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano 24m | 12,00 |
|  Delizia | Insalata, mele, noci, pecorino al pepe | 13,00 |
|  Crispy Caesar Salad | Insalata, cotoletta di pollo, crostini di pane, Grana Padano, salsa caesar | 14,00 |



SCHIACCIATA INCLUSA!

Primi



- Tagliatelle al ragù di carne casereccio **10€**
- Gramigna con salsiccia, noci e panna **12€**
- Cappelletti in brodo di cappone o panna **12€**
- Cappelacci di zucca con ragù di carne casereccio **12€**
- Cappelacci di zucca con speck, burro e semi papavero **12€**
- Cappelacci di zucca con burro e salvia **12€**
- Cappelacci di taleggio e pere con speck, burro e noci **13€**



Secondi

-  **Piatto Coccodè**
Uova occhio di bue con bacon croccante e patate fritte twist **10€**
-  **Piatto Rustico**
Salsiccia di maiale all'aglio con patate fritte twist **12€**
-  **Piatto Tomy**
Formaggio Tomino avvolto nello speck con verdure grigliate **13€**
-  **Piatto Estense**
Salama da sugo ferrarese accompagnata da purè di patate **15€**
-  **Piatto Hamburger**
Hamburger di Scottona 200g con verdure grigliate o patate twist **15€**



SCHIACCIATA INCLUSA!

Pizze gourmet



La Norcina 12€

- Mozzarella
- Guanciale di Norcia
- Patate al forno
- Pecorino affinato al pepe nero
- Rosmarino

La Val di Sole 13€

- Mozzarella
- Prosciutto di Praga
- Funghi porcini trifolati
- Formaggio di malga

L'Aspromonte 13€

- Polpa di pomodoro
- Mozzarella
- Crema di 'nduja
- Olive nere
- Frutti del capperro
- Peperoni grigliati
- Basilico fresco

La Catanese 16€

- Mozzarella
- Mortadella IGP
- Pesto di pistacchio
- Burrata pugliese
- Granella di pistacchio

La Riviera 17€

- Polpa di pomodoro
- Mozzarella di bufala
- Olive taggiasche
- Pomodorini gialli semi-dry
- Acciughe Mar Cantabrico
- Basilico fresco

Pizze speciali di RH

Lord 8,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci

Little John 8,50



Polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia

Nottingham 8,50



Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci, brie

Re Riccardo 9,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pomodorini datterini, rucola

Lady Cocca 9,00



Polpa di pomodoro, crema di zucca, stracchino, salsiccia, crema all'aceto balsamico IGP

Principe 9,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, funghi freschi

Robin Hood 9,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, ragù di carne casereccio, Grana Padano 24m

Trono 9,50



Stracchino, patate al forno, filetti di acciughe, crema all'aceto balsamico di Modena IGP

Lady Marion 9,50



Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofini trifolati, salsiccia, Grana Padano 24m

Montanara 10,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, porchetta arrosto, scaglie di pecorino, rosmarino

Fra Tuck 10,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, crema aceto balsamico, Grana Padano 24m

Sir Biss 10,50



Polpa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck Alto Adige, noci

Paladino 10,50



Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, tonno, olive verdi, zucchine grigliate

Popolana 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, patate al forno, pancetta, Grana Padano 24m, crema all'aceto bals.

Elmo 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, scamorza affumicata, speck in entrata

Villaggio 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, crudo a cubetti saltato, panna

Sherwood 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca, Grana Padano 24m, rucola

Cavaliere 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, patate al forno, uovo strapazzato, speck Alto Adige

Nobile 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, scamorza affumicata, rucola

Crociata 11,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, crema di zucca, prosciutto crudo di Parma 24m, rucola

Scudo 11,00



Mozzarella, purè di patate, salama da sugo ferrarese al cucchiaino

Giullare 11,00



Mozzarella, crudo a cubetti saltato, piselli, crema al tartufo, brie

Gran Bretagna 12,00



Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, brie, bresaola punta d'anca

Castello 12,00



Mozzarella, salmone affumicato, mascarpone, purè di patate, zucchine grigliate

Pizze gustose

Bacio

Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, cipolla, aglio **7,50**

Bismark

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo occhio di bue **8,00**

Frivola

Polpa di pomodoro, mozzarella, crema di zucca, scamorza affumicata **8,00**

Inferno

Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoni grigliati **8,50**

Texana

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli **8,50**

Teddy

Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, salame piccante, cipolla **8,50**

Strapazzata

Polpa di pomodoro, mozzarella, uovo strapazzato, pancetta al pepe **8,50**

Zeus

Polpa di pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodori secchi, origano **8,50**

Affumicata

Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta al pepe **8,50**

Tirolese

Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck in entrata **9,00**

Profumosa

Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, funghi tartufati, brie **9,00**

Primavera

Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto cotto, pomodorini **9,00**

Senza nome	Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, brie, rucola	9,00
Amatriciana	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta al pepe, Grana Padano 24m	9,00
Ceno	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, funghi misti trifolati	9,00
Finezza	Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine grigliate	9,00
Europea	Polpa di pomodoro, mozzarella, brie, würstel, melanzane grigliate	9,00
Trentina	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, noci, Grana Padano 24m	9,50
Campagnola	Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza affumicata, salsiccia	9,50
Calabrese	Polpa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, salsa chili, olive verdi	9,50
Gnam	Polpa di pomodoro, mozzarella, crema di zucca, salsiccia, Grana Padano 24m	9,50
Paradiso	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, speck, rucola	10,00
Venere	Polpa di pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, brie, salsiccia	10,00
Zuccona	Polpa di pomodoro, mozzarella, ragù di carne, crema di zucca, Grana Padano 24m	10,00

Esagerada

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, würstel, filetti di acciughe, cipolla **10,00**

Parigina

Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, würstel, Grana Padano 24m **10,00**

Braccio di ferro

Polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, prosciutto crudo di Parma 24m **10,50**

Tartufata

Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, prosciutto crudo di Parma 24m **10,50**

Terra e mare

Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, gamberi, radicchio rosso, crema aceto balsamico di Modena IGP **10,50**

Brutale

Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, salame piccante, peperoni, uovo occhio di bue, funghi trifolati, carciofini trifolati, würstel **11,00**

Frutti di porco

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, würstel, pancetta, speck, prosciutto crudo di Parma 24m **12,00**

Forzuta

Polpa di pomodoro, mozzarella, uovo strapazzato, bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano 24m **12,00**

Pizze rosse e bianche

- **Gustosa**
Polpa di pomodoro, funghi freschi, stracchino, rucola **8,00**
- **Stress**
Polpa di pom, mascarpone, gorgonzola Bergader, asparagi, Grana Padano 24m **9,50**
- **Edo**
Polpa di pomodoro, cipolla caramellata, stracchino, salsiccia **9,50**
- **Manu**
Polpa di pomodoro, stracchino, asparagi verdi, speck, zucchine grigliate **10,50**
- **Caprese**
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini, basilico fresco **9,00**
- **Lara**
Mozzarella, cipolla caramellata, pancetta al pepe **9,50**
- **Colombo**
Mozzarella, pesto di basilico, noci, Grana Padano 24m **10,00**
- **Suocera**
Mozzarella, uovo occhio di bue, pancetta al pepe, asparagi verdi **10,00**
- **Pastore**
Mozzarella, scamorza, ricotta, gorgonzola, salame piccante, Grana Padano 24m **10,00**
- **Spilungona**
Mozzarella, asparagi verdi, scamorza affumicata, speck **10,50**
- **Rustica**
Mozzarella, funghi trifolati, speck, rucola, Grana Padano 24m **11,00**
- **Sette formaggi**
Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, emmental, scamorza affumicata, brie, mascarpone, Grana Padano 24m **11,00**

Pizze classiche

Margherita

Polpa di pomodoro, mozzarella

6,00

Diavola

Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante

7,00

Napoli

Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, origano

7,00

Romana

Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi

7,50

Bufala

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP

8,00

Patatona

Polpa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte

8,00

Tonno e cipolla

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

8,00

Cotto e funghi

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati

8,00

Contadina

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla

8,00

Verdure

Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio, zucchine, peperoni, melanzane grigliate

8,50

Quattro stagioni

Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi trif, carciofini trif

8,50

Quattro formaggi

Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, emmental, Grana Padano 24m

8,50

Crudo

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24m **9,00**

Parmigiana

Polpa di pom, mozzarella, melanzane grigliate, prosciutto cotto, Grana Padano 24m **9,00**

Mare e monti

Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi freschi **9,00**

Capricciosa

Polpa di pom, mozz, carciofini trif, salsiccia, funghi trif, prosciutto cotto, olive verdi **9,00**

Sottobosco

Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi misti trifolati **9,00**

Cantabrico

Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, origano **10,50**

Calzoni

Classico

Mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati **8,00**

Belindo

Mozzarella, scamorza affumicata, speck **9,00**

Pino

Mozzarella, pancetta al pepe, patate al forno, Grana Padano 24m **10,50**

Pone

Mozzarella, gorgonzola Bergader, brie, scamorza aff, salame piccante, salsa chili **11,00**

Ellis

Mozzarella, gorgonzola Bergader, salame piccante, würstel, cipolla, salsiccia **11,00**

Spine

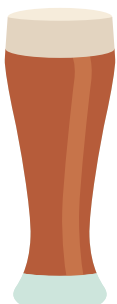




Spezial Export - Zoller-Hof

Birra bionda dal corpo sostanzioso e dal gusto leggero.
Creata con malti tipici della regione tedesca di produzione.
Caratterizzata da un sapore equilibrato, dolce e delicato.

Alcol 5.5 vol%



Aechtess Dunkel - Riegele

Birra dal colore ambrato, tendente al rosso.
Caratterizzata dal sapore di caramello e malto.
Leggera, amabile e di facile bevuta.

Alcol 4.9 vol%



Proser - Villa Cornaro

Vino bianco, color giallo paglierino, dal profumo gradevole e dal gusto corposo.

Alcol 11 vol%

0.2l **3,00 €** / 0.5l **5,50 €** / 1.0l **10,00€**



Birra del momento

Per farvi sperimentare nuovi sapori e seguire la stagionalità dei prodotti, chiedete al nostro staff la birra del momento.

Birre in bottiglia



Riegele Speziator Hell

Birra artigianale doppio malto bionda prodotta con malto d'orzo selezionato, non pastorizzato, color biondo dorato e dall'aroma deciso.

8.5 vol% cl.33

5,50



Riegele Speziator Dunkel

Birra doppio malto scura con malto tostato dal gusto corposo, un sottile sapore di caramello e un profumo intenso.

7.5 vol% cl.33

5,50



Riegele Comm. Privat

Birra bionda tradizionale molto aromatica e finemente armoniosa, a base di malto corposo e luppolo vellutato.

5.2 vol% cl.50

5,50



Riegele Kellerbier

Birra speciale non filtrata, dal colore torbido, dovuto ai lieviti in sospensione.

5.0 vol% cl.50

5,50



Riegele Alte Weisse

Birra weiss non filtrata, dal colore scuro e gusto fresco di malto leggermente tostato.

5.0 vol% cl.50

5,50



Andechs Weissbier Hell

Birra weiss chiara e torbida a causa del lievito, con una leggera nota aromatica che si alterna ad un aroma fruttato.

5.1 vol% cl.50

6,00



Leikeim Original Steinbier

Birra non filtrata con un aroma fino di caramello ed un retrogusto delicatamente affumicato.

5.8 vol% cl.50

6,00



Riegele Simco 3

Birra IPA realizzata con tre luppoli diversi, dalla gradazione leggera, di facile bevuta e molto fresca.

5.0 vol% cl.50

6,00

Bevande



Spritz Aperol / Campari

4,00



Calice Pinot grigio 11,5 vol%
0.5l 5,50 € / 1l 10,00 €

3,00



Acqua naturale / frizzante 0.75l

2,50



Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta 0.33l

3,00



Fuze Tea pesca / Fuze Tea limone 0.4l

3,00



Coca-Cola 1l

7,50

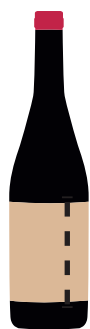
Vini in bottiglia



Lambrusco

Marcello
Vino rosso frizzante

70cl **18,00**



Sangiovese Superiore

Poderi dal Nespoli
Vino rosso fermo

70cl **18,00**



Morellino di Scansano

Le Pupille
Vino rosso fermo

70cl **18,00**



Morellino di Scansano

Terre delle Grazie
Vino rosso fermo

37,50cl **8,00**



Passerina

La Rocca
Vino bianco fermo

70cl **12,00**



Moscato d'Asti

Fontanefredde
Vino dolce

70cl **20,00**



Prosecco Miol

Bortolomiol
Prosecco Millesimato

70cl **16,00**



Franciacorta Satén

Barone di Erbusco
Spumante metodo classico

70cl **20,00**

Digestivi



Limoncino	3,00	Branca Menta	4,00
Montenegro	4,00	Fernet Branca	4,00
Sambuca Molinari	4,00	Baileys	4,00
Jägermeister	4,00	Ron Zacapa 23	8,00
Amaro Del Capo	4,00	Glenfiddich 12	8,00

Cerchi un digestivo particolare?
Consulta la nostra carta di grappe e amari Marzadro!

Fatto in casa

Liquore alla liquirizia

L'inconfondibile liquore dalle intense note di liquirizia, servito in un mini boccale di vetro.



20 vol% cl.5

4,00

Fatto in casa

Grappa al miele

Una grappa per i palati raffinati, il dolce del miele bilancia il deciso aroma della grappa.



40 vol% cl.5

4,00

Ti piacciono i nostri digestivi?
Puoi acquistare una bottiglia in cassa!

Dessert



Sorbetti

Poco spazio per un dessert?
Scegli un sorbetto! Rinfrescante
al limone o goloso al caffè.

4,00

Mix di dolci

Sei indeciso? Assaggiali tutti con
il nostro mix di cheesecake,
dolce salame, tenerina
e mascarpone

8,00





Dolce salame

Dolce sostanzioso dall'intenso sapore di cioccolato e pezzi di biscotto. Un grande classico!

5,00



Panna cotta

Delicato dolce al cucchiaio dal sapore di latte. Ideale con glassa al caramello o frutti di bosco.

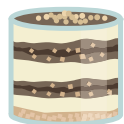
5,00



Torta tenerina

Dolce tipico ferrarese, con la sua crosticina croccante ed il morbido interno cioccolatoso stupisce sempre.

5,00



Coppa Robin Hood

Mascarpone, pan di spagna bagnato al rum, nutella e nocciole. Insieme creano la nostra golosa invenzione.

6,00



Zuppa inglese

Crema, cioccolato e pan di spagna imbevuto nell'Alchermes, uniti per creare un sapore unico.

6,00



Cheesecake

La cheesecake americana rivisitata a modo nostro, più soffice e gustosa. Ideale con frutti di bosco.

5,00



Semifreddo amaretto

Gustoso semifreddo dall'intenso sapore di amaretto e delicato aroma di caffè.

5,00



Mascarpone

Cremoso mascarpone fatto in casa.

- Scaglie di cioccolato fondente 5,00
- Nutella 6,00



Affogato

Gelato alla panna con fantasiosi abbinamenti. A te la scelta!

- Topping cioccolato, caramello o fragola 5,00
- Frutti di bosco 5,00
- Cioccolato crunchy e nocciole 6,00
- Caramello salato e mandorle 6,00
- Caffè 6,00
- Crema e granella di pistacchi 7,00
- Baileys 7,00



**Com'è andata la serata?
Puoi farcelo sapere con
una recensione sulla pagina
Google o Trip Advisor!**

333 9174811

www.snapdesign-studio.it

Grafica e illustrazioni a
cura di **Snap Design Studio.**

Normativa alimentare

Reg CE 852/2004

I principi sui quali si basa questo regolamento sono i seguenti:

- La principale responsabilità per la sicurezza alimentare ricade sull'operatore addetto;
- La sicurezza va garantita in tutta la filiare alimentare;
- Va garantita la catena del freddo per la conservazione degli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente;
- Vanno applicati un sistema integrato attraverso delle procedure di autocontrollo (sistema HACCP) e una corretta prassi igienica;
Va effettuata una valutazione scientifica dei rischi sugli alimenti;
- In caso di importazione dei prodotti da Paesi non appartenenti alla Comunità Europea, va garantita l'equivalenza delle norme vigenti in tali Paesi circa gli standard igienici rispetto a quelle europee.
- Gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire un controllo efficace durante tutte le fasi di trasformazione e produzione in osservanza al reg CE 852/04, operando attraverso le procedure basate sui principi del sistema HACCP, ovvero un protocollo nazionale di autocontrollo che permette di valutare e stimare i rischi di contaminazione ai quali sono sottoposti gli alimenti e adottare le adeguate misure di prevenzione.

Maggiori info: regolamento (CE), 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004

Vuoi consumare una torta di pasticceria?

Qualsiasi prodotto (torte, pasticcini, biscotti, ecc...) il cliente desideri consumare ai tavoli, che non sia di nostra produzione, dovrà essere obbligatoriamente accompagnato da uno **scontrino fiscale** o da una **fattura** inerente il prodotto stesso e con la data del giorno in cui verrà consumato. In mancanza dei documenti fiscali sopra elencati, il cliente non potrà consumare il suo prodotto al tavolo.

Per questi prodotti consumati all'interno del locale, verrà applicata una maggiorazione del coperto di €1,00 a persona.

Allergeni

1 Anidride solforosa

Bianche Perle
Crema aceto balsamico
Franciacorta
Gamberi
Lambrusco
Morellino
Moscato
Passerina
Passito
Pinot Grigio
Pomodori secchi
Prosecco
Purè
Salama da sugo
Salsa capricciosa
Sangiovese
Zia Ferrarese

2 Arachidi

Patate fritte

3 Cereali

Aechtess Dunkel
Amaretto
Baileys
Brenzkofer Dunkel
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Crema tartufo
Dolce salame
Fidelis Hefe Hell
Gramigna
Orzo solubile
Pane mix
Pizza
Riegele Commerzienrat
Riegele Hell Alkoholfrei
Riegele Kellerbier
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Scrigni
Spezial Export
Speziator Dunkel
Speziator Hell
Tagliatelle
Tenerina
Tigelle
Whisky
Zuppa inglese
Zwickel

4 Gamberi

Gamberella
Gamberi
Scrigni

5 Frutta a guscio

Amaretto
Delizia
Noce moscata
Noci
Nutella
Pesto genovese
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Sorbetto
Tenerina
Topping caramello
Topping cioccolato
Topping fragola
Torroncino

6 Latte

Amaretto
Baileys
Brie
Bufala
Burro
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Dolce salame
Emmental
Gelato panna
Ginseng
Gorgonzola
Bufalina
Prestige
Mascarpone
Mozzarella
Nutella
Orzo solubile
Pane mix
Panna
Panna cotta
Pesto genovese
Pizza
Purè
Ricotta
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Scamorza affumicata
Scrigni
Sorbetto
Stracchino
Tenerina
Tigelle
Topping caramello
Topping cioccolato
Topping fragola
Torroncino
Zabov
Zuppa inglese

7 Lupini

-

8 Molluschi

-

9 Pesce

Acciughe
Acciughe Mar Cantabrico
Gamberi
Salmone affumicato
Scrigni di scampi

10 Sedano

Brodo
Crema carciofi
Purè
Ragù
Salsa capricciosa

11 Semi di sesamo

Origano
Pepe
Rosmarino
Semi di papavero

12 Senape

Origano
Pepe
Rosmarino
Semi di papavero

13 Soia

Amaretto
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Gramigna
Maionese
Mascarpone
Nutella
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Sorbetto
Tagliatelle
Tenerina
Tigelle

14 Uova

Amaretto
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Dolce salame
Gelato panna
Gramigna
Maionese
Mascarpone
Pesto genovese
Purè
Robin Hood
Scrigni
Sorbetto
Tagliatelle
Tenerina
Topping cioccolato
Torroncino
Uova
Zabov
Zuppa inglese