dodici 24 Bistrot

MENÙ RISTORANTE

RESTAURANT MENU

SEGUI LE ICONE FOLLOW THE ICONS

VEG — Piatto **vegetariano**
Vegetarian dish

Bio — Piatto preparato con ingredienti **biologici**
Dish made with **organic** ingredients

ALLERGENI ALLERGENS

Come da disposizione della normativa CEE1169/2011 dell'Unione Europea, sotto ad ogni piatto troverai l'indicazione relativa a tutti gli allergeni presenti negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione. As per the provision of the European Union regulation CEE 1169 / 2011, under each dish you will find the indication relative to all the allergens present in the ingredients used for its preparation.

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape. The dishes production takes place in a single environment, for contamination they may contain nickel and other allergens traces. As indicated by the Health Ministry 10/12/21 N. Prot. 44968 cereal product may contain mustard.

dodici 24 Bistrot

ANTIPASTI

APPETIZERS

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

17,50 € NO LATTOSIO NO LACTOSE

INSALATINA CON POLIPO

seppie, gamberi, olive, pomodorini e valeriana*

SALAD WITH OCTOPUS, cuttlefish, shrimps, olives, cherry tomatoes and valerian*

 # 2 - 4 - 12 - 14

17,50 €

TARTARE DI SALMONE

con zucchine marinate alla soia e gel di limone*

SALMON TARTARE with zuchinis marinated with soy and lemon gel*

 # 4 - 6 - 12 - 14

15,50 € VEG

CAPRESE

con mozzarella di Bufala, basilico e origano

CAPRESE SALAD with Buffalo's milk mozzarella cheese, basil and oregano

 # 7

18,00 €

CULATTA DI BUSSETO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 20 MESI

con stracciatella biologica con latte di bufala mantovana

"CULATTA DI BUSSETO" CURED MEAT, 20 MONTHS AGED PARMA HAM

and biological buffalo's milk stracciatella cheese

 # 7

19,00 €

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

culatta di Busseto, lardo, salame nostrano, Grana Padano, Pecorino Toscano DOP, occhiato accompagnato da polenta

CURED MEATS AND CHEESES MIXED PLATTER "Culatta di Busseto, lard, locally-made salami, Grana Padano cheese, Pecorino Toscano DOP cheese and occhiato cheese with polenta

 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

18,50 € VEG

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE ALLA FRUTTA

Formaggio Occhiato di latte vaccino stagionato 60 giorni, prodotto in Valchiavenna
Pecorino DOP toscano, stagionato circa 30 giorni
Tometta alle erbe di latte piemontese a pasta semi cotta, dal sapore delicato
Gorgonzola piccante dal gusto intenso e decisamente piccante, stagionato almeno 80 giorni

CHEESE SELECTION WITH HONEY AND FRUIT JAM

Formaggio Occhiato cow's milk cheese aged for 60 days and produced in Valchiavenna
Pecorino DOP toscano seasoned for 30 days
Herbs flavoured Tometta a mild taste semi-cooked cheese made with Piedmont's milk
Gorgonzola piccante blue spicy cheese with a strong flavour, aged for at least 80 days

 # 7 (per gli allergeni delle confetture chiedi allo staff / for jam allergens ask the staff)

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

LASAGNETTA CON ZUCCA E CASTAGNE

18,00 € NO LATTOSIO NO LACTOSE

PACCHERO PISTACCHI E GAMBERI*

PACCHERO PASTA, with pistachios and shrimps*

 # 1 - 2 - 6 - 8 - 10 - 12

15,50 €

SPAGHETTI CON VONGOLE E CECI*

SPAGHETTI PASTA WITH CLAMS AND CHICKPEAS*

 # 1 - 6 - 10 - 12 - 14

16,00 €

TAGLIATELLE AL RAGÙ CLASSICO

con Parmigiano Reggiano DOP Vacche Rosse

***Ragù classico** della tradizione con carne di manzo, maiale e salsiccia,*
cucinato con tanta passione e a fuoco lento, proprio come quello della NONNA!

TAGLIATELLE PASTA with classic ragù and Parmigiano Vacche Rosse cheese

Classic Ragù: traditional receipt made with beef, sausage and pork meat, slow-cooked with lots of passion, exactly as the Italian grannies' one!

 # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10

16,00 € VEG

LASAGNETTA CON ZUCCA

e castagne

LASAGNA WITH PUMPKIN and chestnuts

 # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10

17,00 €

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

con guanciale croccante e Pecorino

CARBONARA-STYLE SPAGHETTI PASTA with crunchy bacon and Pecorino cheese

 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12

18,00 €

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

con pancetta croccante, burro e salvia

CASONCELLI ALLA BERGAMASCA with crunchy bacon, butter and sage

 # 1 - 2 - 3 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14

16,50 €

RISOTTO ALLA MONZESE

risotto carnaroli mantecato al vino rosso con Luganega

RISOTTO ALLA "MONZESE" with red wine and Luganega sausage

 # 3 - 7 - 9 - 12

Luganeaga: Non una semplice salsiccia, ma una vera e propria prelibatezza a base di carne di suino, grana padano e marsala, riconoscibile dalla forma "a chiocciola".
Un sapore pieno e deciso, perfetto da abbinare a un risotto con vino rosso.

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

FILETTO DI BLACK ANGUS GRASS FEED

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

24,00 € NO LATTOSIO NO LACTOSE

CODA DI ROSPO IN GUAZZETTO
con pomodoro, olive, origano e polenta
STEWED MONKFISH with tomatoes, olives, oregano and polenta
 # 1 - 4 - 6 - 10 - 12

21,00 € NO LATTOSIO NO LACTOSE

SEPPIE E POMODORINI
su crema di piselli*
CUTTLEFISHES AND TOMATOES CHERRY on the cream of peas*
 # 1 - 6 - 9 - 10 - 12 - 14

24,00 € NO LATTOSIO NO LACTOSE

TRANCIO DI SPADA ALLA GRIGLIA
con insalata di cavolo e arancia
STEAK OF SWORDFISH GRILLED with coleslaw and orange
 # 12 - 14

28,00 €

ANTICA COTOLETTA ALLA MILANESE
costoletta di vitello con panatura croccante
VEAL RIB fried in traditional Milan style with crispy panure
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

22,50€

TARTARE CLASSICA DI FASSONA GARRONESE
con spinacino e formaggio cremoso aromatizzato alla birra
FASSONE GARRONESE BEEF TARTARE with spinacino salad and beer flavoured cream cheese
 # 3 - 7 - 12

32,00€

FILETTO DI BLACK ANGUS GRASS FEED
circa 300gr di filetto di manzo di razza Black Angus su riduzione di vino e salsa al mandarino servito con patate al forno - Cottura consigliata: - ●○○○○ + **al sangue**
About 300gr of Black Angus beef fillet with red wine reduction and tangerine served with oven-baked potatoes *# 1 - 12*

LE TAGLIATE CUT MEAT

22,50 €

TAGLIATA DI BLACK ANGUS GRASS FED
porzione tenera del quarto anteriore Black Angus, per valorizzare i tagli meno noti e meno usati del bovino. Cottura consigliata: - ●●○○○ + **al sangue / media**
TENDER CUT FROM THE FOREQUARTER, "Chuck beef" breed, choosen to enhance a little-known and less used beef chop.
 # NO ALLERGENI / No allergens

19,00 €

TAGLIATA DI POLLO
morbido e succulento petto di pollo marinato nella nostra cucina alle erbe fini
CHICKEN STEAK soft and succulent marinated chicken breast with aromatic herbs
 # NO ALLERGENI / No allergens

ABBINA LE TAGLIATE AI GUSTOSI CONDIMENTI MATCH MEAT CUTS TO TASTY DRESSING

- liscia o al rosmarino *# NO ALLERGENI*
plain or with rosemary *# No allergens*

+4,00 € - Funghi Porcini *# 12*
with Porcini mushrooms *# 12*

+4,00 € - Pomodorini semi dry e scaglie di Pecorino *# 7*
Semi-dried cherry tomatoes and Pecorino cheese shavings *# 7*

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

INSALATONE E CONTORNI

SALADS AND SIDE DISHES

INSALATONE / SALADS

18,50 €

CAESAR SALAD
insalata iceberg con petto di pollo, uovo sodo, crostini di pane, scaglie di Grana Padano e salsa Caesar
Salsa Caesar: prodotta con maionese, succo di limone e salsa Worcester
iceberg salad with chicken breast, egg, bread croutons, Lodigiano cheese shavings and Caesar sauce
Caesar sauce: *produced with mayonnaise, lemon juice and Worcester sauce*
 # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12

16,50 €

VALTELLINA
insalata Milano, straccetti di bresaola, rucola, scaglie di Grana e noci
MIlano and rocket salad, bresaola strips, Parmesan cheese shavings and walnuts
 # 3 - 7 - 8

18,00 €

DEL PESCATORE
Insalata Milano e songino con gamberi, tonno, totano, pomodorini e maionese aromatizzata al cappero con crostini di pane
Milano salad and lamb's lattuce with shrimps, totani, tuna, cherry tomatoes and caper mayonnaise with bread croutons
 # 2 - 3 - 4 - 10 - 12

15,00 € VEG

LA VEGETARIANA
insalata iceberg con cavolo rosso, anacardi, finocchi, mela, arancia e crema di ceci
iceberg salad with red cabbage, cashew nuts, fennel, apple, orange and chickpeas cream
 # 8

CONTORNI / SIDE DISHES

6,00 € VEG

PATATINE FRITTE*
French fries*
 # 1

6,00 € NO LATTOSIO NO LACTOSE VEG

VERDURE ALLA GRIGLIA
Grilled vegetables
 # NO ALLERGENI / No allergens

6,00 € NO LATTOSIO NO LACTOSE VEG

INSALATA VERDE O MISTA, CAROTE, POMODORI, RUCOLA
Green or mixed salad with carrots, tomatoes and rocket salad
 # NO ALLERGENI / No allergens

6,00 €

SPINACI AL BURRO O AL NATURALE
Spinaches served plain or with butter
 # 7

6,00 € VEG

PATATE RUSTICHE AL FORNO
Rustic potatoes oven baked
 # 1

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

PIZZE

PIZZAS

STIRATA ROMANA

"STIRATA ROMANA"

La brigata di cucina propone la stirata romana.
Un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera.

Our kitchen team proposes "stirata romana".
A long leavening and high hydration dough for a high, soft and light pizza.

11,50 € VEG **4 FORMAGGI** mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Grana Padano
Mozzarella cheese, Gorgonzola blue-cheese, Taleggio cheese, Grana Padano cheese
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

9,50 € **MARGHERITA** pomodoro, mozzarella, origano
Tomato, mozzarella cheese, oregano *# 1 - 6 - 7 - 10*

10,50 € VEG **ORTOLANA** pomodoro, mozzarella, peperoni grill, melanzane grill, zucchine grill
Tomato, mozzarella cheese, grilled peppers, grilled eggplants, grilled zucchini *# 1 - 6 - 7 - 10*

10,50 € **PROSCIUTTO E FUNGHI** pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon
Tomato, mozzarella cheese, ham steak, Champignon mushrooms *# 1 - 6 - 7 - 10*

LE GOURMET

18,00 € **EMILIA** mortadella, stracciatella, pesto e granella di pistacchi
"Mortadella" cured meat, stracciatella cheese, basil pesto and pistachios grains
 # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

15,50 € VEG **ZOLA & NOCI** mozzarella, zola piccante, noci e miele
Mozzarella cheese, spicy blue cheese, nuts and honey *# 1 - 6 - 7 - 8 - 10*

16,50 € **SALAMINO & FRIARIELLI**
pomodoro, mozzarella, spianata calabra, friarielli e grana in cottura
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, turnip tops and parmesan cheese *# 1 - 3 - 6 - 7 - 10*

14,00 € **CALABRESE MARITTIMA**
pomodoro, mozzarella, nduja, olive taggiasche e tartare di gambero*
Tomato, mozzarella cheese, spicy nduja, olives and shrimp tartare* *# 1 - 2 - 6 - 7 - 10 - 12*

14,50 € **SALMONE REALE**
crema di formaggio, salmone marinato e pomodorini confit
cheese cream, marinated salmon and tomatoes confit *# 1 - 4 - 6 - 7 - 10*

18,50 € **CRUDO E STRACCIATELLA**
Pomodoro, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella
con latte di Bufala mantovana, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto
Tomato, Parma raw ham aged 24 months, Buffalo stracciatella cheese from Mantua, semi dry tomatoes and pesto drops *# 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14*

SUPPLEMENTO / EXTRA COST

2,00 € - Verdure Vegetables
2,50 € - Acciughe, frutta secca, semi, funghi, uova Anchovies, dried fruit, seeds, mushrooms, eggs
2,50 € - Salumi affettati, formaggi Salami cold cuts, cheeses
2,50 € - Pesce (gamberetti, polpo, tonno, salmone, cozze e frutti di mare)
Fish (shrimp, octopus, tuna, salmon, mussels and seafood)
2,50 € - Mozzarella fiordilatte mantovana biologica Fiordilatte mozzarella cheese from Mantua
3,50 € - Mozzarella con latte di bufala mantovana biologica Buffalo milk mozzarella cheese from Mantua

2,50 € **PIZZA SENZA LATTOSIO?** Chiedi al nostro staff le alternative a tua disposizione
PIZZA WITHOUT LACTOSE? Ask to our staff the alternatives

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

MENÙ SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE MENU

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci ci affidiamo a laboratori artigianali locali che producono alimenti senza glutine.
La cottura dei primi piatti e delle pizze avviene nelle nostre cucine mediante l'uso di apparecchi dedicati, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione.

For realisation of bread, pasta, pizza and desserts we use external local laboratories, who create fine and handmade food without gluten.
The cooking of these products is then made in our kitchens, using dedicated tools to avoid risk of contamination.

PRIMI PIATTI / FIRST COURSES

10,00 € VEG GLUTEN FREE **SPAGHETTI AL BURRO E SALVIA**
Spaghetti with butter and sage
 # 7 - 9

10,00 € VEG GLUTEN FREE **SPAGHETTI AL POMODORO**
Spaghetti with tomato sauce
 # 9

16,50 € **RISOTTO ALLA MONZESE**
risotto carnaroli mantecato al vino rosso con Luganega
RISOTTO ALLA "MONZESE" with red wine and Luganega sausage
 # 3 - 7 - 9 - 12

PIZZE / PIZZAS

12,00 € VEG GLUTEN FREE **CAMPANIA***
Pomodoro, mozzarella e origano
Pizza with tomato sauce and mozzarella cheese
 # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

14,00 € GLUTEN FREE **PARMENSE***
Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and ham
 # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

13,00 € VEG GLUTEN FREE **TAGGIASCA***
Pomodoro, mozzarella, e olive nere
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese and black olives
 # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

14,00 € VEG GLUTEN FREE **VERZURA***
pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane e radicchio
Pizza with tomato sauce, mozzarella cheese, grilled peppers, grilled eggplant , grilled zucchini and grilled chicory *# 5 - 6 - 7 - 8 - 13*

DOLCI / DESSERT

9,50 € GLUTEN FREE **TIRAMISÙ*** Tiramisù with "Mascarpone" cheese cream and coffee* *# 3 - 7 - 8*

9,50 € GLUTEN FREE **MOUSSE ALLA PANNA CON FRUTTI DI BOSCO***
Whipped cream mousse with berries* *# 3 - 6 - 7*

BIRRA SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE BEER

7,00 € **ESTRELLA DAM DAURA** - Lager - Alc. 5,4% vol. - Bottiglia 33CL / 33CL bottle
Una vera birra lager prodotta dal più prestigioso gruppo birraio della Spagna con malto d'orzo, ma senza glutine. Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele.
A real lager beer produced by the most prestigious brewery in Spain with barley malt, but without gluten. Golden yellow blonde, with a fine and persistent foam, it has an intense aroma of yeasts, bread, broom, Mediterranean and aromatic herbs such as sage and thyme. The taste is sweet, with hints of bread, malt biscuit, grass and honey.
 # NO ALLERGENI / No allergens

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

MENÙ BIMBI

KIDS MENU

Per i piccoli ospiti del Bistrot abbiamo pensato a un menù apposito:
ingredienti genuini e piatti golosi a cui non si può dire di no.
Dal primo al dolce, ecco le nostre appetitose proposte
firmate Dodici 24 per i bambini.

For the younger guests of our Bistrot we thought about a dedicated menu: genuine raw materials and tasty courses that can't be declined.
From first courses to desserts, here you can find our delicious kids menu signed by "dodici 24".

10,00 €	**RISOTTINO ALLO ZAFFERANO** *# 3 - 7 - 9* SAFFRON MILANESE STYLE risotto
9,00 €	**PASTA** al pomodoro, al pesto oppure al ragù *# 1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 8 - 9 - 10 - 12* PASTA with tomato sauce, basil pesto or meat ragù
12,50 €	**COTOLETTA DI POLLO** con patatine fritte* *# 1 - 3 - 6 - 7 - 10* MILANESE STYLE FRIED CHICKEN BREAST with french fries*
11,50 €	**BABY BISTECCA DI MANZO ALLA GRIGLIA** con patatine fritte* *# 1* BABY BEEF GRILLED STEAK with french fries*
7,00 €	**MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA** *# NO ALLERGENI* FRESH FRUIT SALAD
5,50 €	**FRUTTA DI STAGIONE** *# NO ALLERGENI* FRUIT
	GELATO GUSTI VARI *# 3 - 6 - 7 - 8* ICE-CREAM
3,50 €	**1 PALLINA** 1 SCOOP
5,00 €	**2 PALLINE** 2 SCOOPS

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

BEVANDE

DRINKS

BEVANDE / SOFT DRINKS

3,00 €	**ACQUA MINERALE** CL 75 bottiglia / bottle naturale o gasata Still/sparkling *# NO ALLERGENI / No allergens*
5,50 €	**COCA COLA** CL 33 *# NO ALLERGENI / No allergens*
5,50 €	**COCA COLA ZERO** CL 33 *# NO ALLERGENI / No allergens*
5,50 €	**TÈ AL LIMONE** CL 26 Lemon tea *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**TÈ ALLA PESCA** CL 26 Peach tea *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**GAZZOSA** CL 26 Soda *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**ARANCIATA** CL 26 *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**LIMONATA** CL 26 Lemonade *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**SUCCO DI FRUTTA BIO** CL 33 Fruit Juice *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**CRODINO** CL 20 *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
5,50 €	**SANBITTER** CL 20 *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
7,00 €	**SPREMUTA ARANCIA** CL 30 Orange juice *# Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*

COPERTO E SERVIZIO SERVICE AND COVER CHARGE **3**,50 €

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004*

dodici 24 Bistrot

COCKTAILS

COCKTAILS - PRE DINNER

12,00 €	SPRITZ APEROL
12,00 €	NEGRONI
12,00 €	NEGRONI BOULEVARDIER
12,00 €	SBAGLIATO
12,00 €	AMERICANO

COCKTAILS - PESTATI / MUDDLED DRINKS

12,00 €	MOJITO
12,00 €	JAMAICAN MULE
12,00 €	CAIPIROSKA
12,00 €	CAIPIRINHA

COCKTAILS - LONG DRINKS

12,00 €	MOSCOW MULE
12,00 €	GIN TONIC
17,00 €	GIN TONIC PREMIUM
12,00 €	VODKA LEMON
12,00 €	VODKA TONIC
17,00 €	VODKA TONIC PREMIUM

COCKTAILS - AFTER DINNER

12,00 €	LONG ISLAND
12,00 €	BOURBON PICKMEUP
10,00 €	ANALCOLICO FLORIDA

COCKTAILS - ANALCOLICI / ALCOHOL FREE

10,00 €	VIRGIN MOJITO
10,00 €	VIRGIN COLADA

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

CAFFETTERIA

COFFEE

Torrefazione Libera
caffè biologico artigianale

Il nostro caffè è integralmente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione a Como. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè "appena tostato". Our coffee is entirely composed of organically grown beans, and weekly produced by our artisan master roaster in our roasting in Como. Thanks to a roasting made in small quantities and weekly delivers, we guarantee the freshness of a "just roasted" coffee.

ORIGINI / ORIGINS
Arabica: 70% (Brasile/Brazil - Nicaragua - Honduras)
Robusta: 30% (India - Messico/Mexico)

CAFFETTERIA / COFFEE

2,50 €	**CAFFÈ /** COFFEE *# NO ALLERGENI / No allergens*
2,50 €	**CAFFÈ MACCHIATO /** MACCHIATO *# 7*
3,00 €	**CAPPUCCINO** *# 7*
3,00 €	**CAFFÈ CORRETTO /** COFFEE FORTIFIED WITH GRAPPA OR OTHER ALCOHOL *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
2,50 €	**CAFFÈ DECAFFEINATO /** DECAFFEINATED COFFEE *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
3,00 €	**CAFFÈ DOPPIO /** DOUBLE COFFEE *# NO ALLERGENI / No allergens*
2,50 €	**CAFFÈ ORZO /** BARLEY COFFEE *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
2,50 €	**CAFFÈ GINSENG /** GINSENG COFFEE *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
2,50 €	**CAFFÈ AMERICANO /** AMERICAN COFFEE *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
3,00 €	**MAROCCHINO /** MAROCCHINO *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
4,00 €	**CAFFÈ SHAKERATO/** ICED COFFEE *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
6,50 €	**AMARI, LIQUORI NAZIONALI, DIGESTIVI /** AMARI, NATIONAL LIQUEURS, DIGESTIVE Rivolgiti allo staff per scoprire la nostra selezione. Ask our staff to discover the selection. *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*
6,00 €	**TISANE E TÈ/** INFUSION AND TEA Rivolgiti allo staff per scoprire la nostra selezione. Ask our staff to discover the selection. *# Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label*

DISTILLERIA LIBERA® / DISTILLED AND LIQUEURS

6,00 €	**LIMONCINO** Con infuso naturale di scorze di limone With lemon zest natural infusion *# NO ALLERGENI / No allergens*
6,00 €	**AMARO ALLE ERBE** Prodotto artigianalmente da erbe selezionate Homemade bitter liqueur made with selected herbs *# NO ALLERGENI / No allergens*
6,00 €	**SAMBUCA** Liquore artigianale al gusto di anice Homemade liqueur with anise taste *# NO ALLERGENI / No allergens*
8,00 €	**GRAPPA RISERVA** Invecchiamento 18 mesi in botti di legno di Rovere Aged for 18 months in durmast barrels *# NO ALLERGENI / No allergens*

*# in ultima pagina elenco allergeni / on the last page allergen list. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

dodici 24 Bistrot

BIRRE

BEERS

La birra artigianale del nostro Birrificio di Como.
Vi proponiamo una selezione di sei etichette, ideate e preparate dal mastro birraio nel nostro birrificio indipendente di Como. Sono tutte birre non pastorizzate e non filtrate, di ispirazione tedesca, dal gusto estremamente pulito.

Ogni birra artigianale ha i suoi tempi naturali di preparazione, per questo alcune delle etichette presenti in lista potrebbero essere in fermentazione. Richiedi al nostro staff la disponibilità del giorno.

The handcraft beer produced in our brewery in Como.
We offer a selection of six labels, designed and prepared by the master brewer in our independent brewery in Como. They are all non-pasteurized and unfiltered beers, of German inspiration, with an extremely clean taste.

Every hand-made beer has its natural time for preparing, it is for this reason that some labels in the list could be in fermentation. You can ask to our staff what is available.

 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

BIRRE ARTGIGIANALI ALLA SPINA E IN BOTTIGLIA/ CRAFTMADE DRAFT AND BOTTLED BEERS

MARILYN AGRICOLA Lager da filiera agricola italiana bassa fermentazione
LAGER FROM ITALIAN AGRICULTURAL SUPPLY CHAIN low fermentation
Chiara e leggera. Birra fresca e beverina in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo. Clear and light. Fresh and drinkable beer in Lager style. A balance between the fragrance of hops and the almost honeyed malt. Dry and bitter aftertaste. Alc. 5,3% vol. # 1

SPINA / DRAFT **4**,50 € **20 CL - 7**,00 € **40 CL**
BOTTIGLIA / BOTTLE **8**,50 € **50CL**

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA/ BOTTLED CRAFTMADE BEERS

SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto alta fermentazione / DOUBLE MALT AMBER WEISS high fermentation
La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa.
Our weizen beer, beside the typical banana, vanilla and clove aroma, is characterized by an hazelnut and almond flavour, given by its roasted wheat malts and its generous hop. Alc. 6,3% vol. # 1

8,50 € **50CL**

ROXANNE Ambrata doppio malto bassa fermentazione / AMBER DOUBLE MALT low fermentation
Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso. Full-bodied beer. It leaves a caramelized and hoppy impression with a dry and decisive aftertaste.
Alc. 6% vol. # 1

8,50 € **50CL**

ZEN Birra speciale con radici di zenzero e scorze di arancia Bassa fermentazione
SPECIAL BEER WITH GINGER ROOTS AND ORANGE ZEST low fermentation
Una birra di facile beva grazie all'armonia di sapore e alla sua struttura pulita.
Soft drinkable beer thanks to the armonic combination of its flavour and its clear core structure.
Alc. 5,6% vol. # 1

8,50 € **50CL**

I-PA Ambrata chiara alta fermentazione / LIGHT AMBER high fermentation
Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop. Medium bodied, characterized by an intense scent of hops from America, England and New Zealand and added in dry-hop. Alc. 6,6% vol. # 1

8,50 € **50CL**

DAISY DUKE American Pale Ale alta fermentazione / AMERICAN PALE ALE high fermentation
Esuberante all'olfatto e caratterizzata da un seduttivo colore arancio...risulta difficile resisterle! Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto. Vibrant aroma charcterized by a seductive orange color... a result it's hard to resist to! Strong bitter flavour balanced by citrus notes which create a good combination of taste and smell senses. Alc. 5% vol. # 1

8,50 € **50CL**

 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA/ BOTTLED CRAFTMADE BEERS

BIROLLA Doppio malto alle castagne bassa fermentazione
CHESTNUT FLAVOURED DOUBLE MALT BEER low fermentation
Birra scura e corposa dal marcato aroma e sapore di castagne e frutta secca. Lievemente affumicata, è prodotta con farina di castagne e miele biologico di Castagno, Acacia e Millefiori dell'Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone. Dark full-bodied beer with a strong chestnut and nuts aroma. It's slightly smoked and made with chestnut flour and organic honey from Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone. Alc. 7% vol. *# 1*

8,50 € **50CL**

EAU ROUGE Stile belga dubbel alta fermentazione / BELGIAN STYLE DUBBEL BEER high fermentation
Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione. Characteristically known for being dark brown in colour with strong chocolatey, caramel, and nutty tones but also an intense flavour of dark and dried fruit. Alc. 7% vol. *# 1*

8,50 € **50CL**

BIRRA IN BOTTIGLIA / BOTTLED BEER

BECK'S Original pils
Pilsner tedesca dal colore dorato, con un gusto deciso, distintivo e piacevolmente amaro, caratterizzata da un aroma fresco e luppolato.
German Pilsner golden beer, with a strong, distinctive and pleasantly bitter taste, characterized by a fresh and hoppy aroma. Alc. 0,5% vol.
 # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

7,00 € **33CL**

BIRRA SENZA GLUTINE / GLUTEN-FREE BEER

ESTRELLA DAM DAURA Lager
Una vera birra lager prodotta dal più prestigioso gruppo birraio della Spagna con malto d'orzo, ma senza glutine. Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele.
A real lager beer produced by the most prestigious brewery in Spain with barley malt, but without gluten. Golden yellow blonde, with a fine and persistent foam, it has an intense aroma of yeasts, bread, broom, Mediterranean and aromatic herbs such as sage and thyme. The taste is sweet, with hints of bread, malt biscuit, grass and honey Alc. 5,4% vol.
 # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

7,00 € **33CL**

BIRRA IN BOTTIGLIA ANALCOLICA / ALCOHOL-FREE BOTTLED BEER

MAISEL'S WEISSE Weiss
Birra caratterizzata da schiuma abbondante, cremosa, fine e compatta di color nocciola. Unisce a un corpo rotondo una leggerezza che la rende facile da bere. La torbidità, caratteristica di questa birra in stile weiss è dovuta alle particelle di lievito in sospensione. Beer characterised by a typical faint and creamy foam, with hazelnut-like color. It mixes full-body characteristics with lightness, to get and easy to drink beer. The turbidity of this weiss in due to the yeast in sunspension Alc. 0,5% vol.
 # Si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

8,50 € **50CL**

dodici 24 Bistrot

VINI
WINES

VIGNAIOLI ERRANTI

*Vignaioli Erranti è un progetto della **nostra "Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone"**, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima **selezione di vini "peregrini"**. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino.*
*Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna** per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri.*
*Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell'Oltrepò Pavese, e di **Murlo**,in provincia di Siena. Qui si svolge un'attività agricola che preserva la **biodiversità** e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all'essenziale, **per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO**.*

BOLLICINE / SLIGHTLY SPARKLING WINE

50,00 €	CL 75	LOMBARDIA	FRANCIACORTA DOCG PRIMUS CUVEÈ BRUT	Franca Contea	ARTIGIANALE Craftsmanship
45,00 €	CL 75	VENETO	DDD PROSECCO SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG	Duca di Dolle	ARTIGIANALE Craftsmanship
33,00 €	CL 75		PROSECCO TREVISO DOC	BellCuore	ARTIGIANALE Craftsmanship

CHAMPAGNE DAL MONDO / FROM THE WORLD

130,00 €	CL 75		JEEPER CUVEE NATUREL, EXTRA BRUT	Maison Jeeper	BIOLOGICO Organic

VINI BIANCHI / WHITE WINE

24,00 €	CL 75	LOMBARDIA	VILLANO BIANCO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
31,00 €	CL 75		PINOT GRIGIO "CAMPO PIANO" PROVINCIA DI PAVIA IGP	Castelllo di Stefanago	BIOLOGICO Organic
32,00 €	CL 75		LUGANA DOC "MONTE LUPO"	Cobue	ARTIGIANALE Craftsmanship
35,00 €	CL 75	TRENTINO ALTO ADIGE	GEWURTZTRAMINER TRENTINO DOC	Cesconi	ARTIGIANALE Craftsmanship
32,00 €	CL 75	FRIULI	RIBOLLA GIALLA COLLI ORIENTALI FRIULI DOC	La Magnolia	ARTIGIANALE Craftsmanship
34,00 €	CL 75		SAUVIGNON IGT VENEZIA GIULIA	Ferlat	

VITICOLTURA SOSTENIBILE / Ecological farming**: pratiche di agricoltura ecologiche, rispettose del suolo e della vite /** ecological farming practices, respectful of soil and vine.
BIOLOGICO / Organic**: prodotto da agricoltura biologica certificata e pratiche di vinificazione biologiche /** produced from certified organic farming and organic vinification practices
ARTIGIANALE / Biodynamic**: viticoltura sostenibile, intero ciclo produttivo del vino (dalla vigna alla bottiglia), vendemmia manuale, ridotto contenuto di additivi chimici, recupero delle varietà autoctone /** sustainable viticulture, entire wine production cycle (from vineyard to bottle), manual harvest, reduced content of chemical additives, recovery of native varieties
NATURALE / Natural *:* **disicplinare VinNatur, ViniVeri o parificato, unico additivo ammesso solforosa tot max 30-50 gr/L /** disciplinary VinNatur or ViniVeri, the only additive allowed for sulfur tot max 30-50 gr / L

 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

VINI BIANCHI / WHITE WINE

27,00 €	CL 75	TOSCANA	TOSCANA BIANCO IGT "FFF"	Podere Arizzi	BIOLOGICO Organic
35,00 €	CL 75	CAMPANIA	TABURNO FALANGHINA DEL SANNIO DOC	Fontanavecchia	ARTIGIANALE Craftsmanship
30,00 €	CL 75	SICILIA	GRILLO IGP TERRE SICILIANE "MAGICO"	Fabio Ferracane	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI ROSSI / RED WINE

32,00 €	CL 75	PIEMONTE	BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "MANORA"	Colle Manora	ARTIGIANALE Craftsmanship
30,00 €	CL 75		DOLCETTO D'ALBA DOC SUPERIORE	Cascina del Monastero	ARTIGIANALE Craftsmanship
24,00 €	CL 75	LOMBARDIA	VIGNAIOLI ERRANTI VILLANO ROSSO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
30,00 €	CL 75		CORMELÒ TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT	Rivetti&Lauro	VITIC. SOSTENIBILE Ecological farming
42,00 €	CL 75		UI' VIGNA 117 INFERNO VALTELLINA SUPERIORE DOCG	Rivetti&Lauro	ARTIGIANALE Craftsmanship
32,00 €	CL 75		ROSSO LE MOJOLE BERGAMASCA ROSSO IGP	Le Mojole	ARTIGIANALE Craftsmanship
35,00 €	CL 75	VENETO	VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE RIPASSO DOC	Le Bignele	ARTIGIANALE Craftsmanship
31,00 €	CL 75	FRIULI	REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO COLLI ORIENTALI FRIULI DOC	La Magnolia	ARTIGIANALE Craftsmanship
30,00 €	CL 75	TOSCANA	VIGNAIOLI ERRANTI CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG	Tenuta Murlo	IN CONV. BIOLOGICO Organic
33,00 €	CL 75	CAMPANIA	AGLIANICO DEL TABURNO DOC	Fontanavecchia	ARTIGIANALE Craftsmanship
37,00 €	CL 75	PUGLIA	NEGRAMARO SALENTO IGP "DON FRANCO"	Tenuta Macchiarola	ARTIGIANALE Craftsmanship
30,00 €	CL 75	SICILIA	GUANCIANERA NERO D'AVOLA	Fabio Ferracane	NATURALE (ViNature) Natural

VINI ROSATI / ITALIAN ROSÈ WINE

28,00 €	CL 75	TOSCANA	GIOIA TOSCANA ROSATO IGT	Podere Arizzi	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI DOLCI / SWEET WINE

27,00 €	CL 75	LOMBARDIA	MOSCATO OLTREPÒ PAVESE DOC	Bruno Verdi	ARTIGIANALE Craftsmanship
37,00 €	CL 37,5	VENETO	RECIOTO CLASSICO DELLA VALPOLICELLA PASSITO	Le Bignele	ARTIGIANALE Craftsmanship

 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

dodici 24 Bistrot

VINI AL CALICE

WINE BY THE GLASS

BOLLICINE / SLIGHTLY SPARKLING WINE

14,00 €	CL 15	LOMBARDIA	FRANCIACORTA DOCG PRIMUS CUVEÈ BRUT	Franca Contea	ARTIGIANALE Craftsmanship
7,50 €	CL 15	VENETO	PROSECCO TREVISO DOC	BellCuore	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI BIANCHI / WHITE WINE

7,50 €	CL 15	LOMBARDIA	VIGNAIOLI ERRANTI VILLANO BIANCO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
8,00 €	CL 15	TOSCANA	TOSCANA BIANCO IGT "FFF"	Podere Arizzi	BIOLOGICO Organic
8,50 €	CL 15	SICILIA	GRILLO IGP TERRE SICILIANE "MAGICO"	Fabio Ferracane	ARTIGIANALE Craftsmanship

VINI ROSSI / RED WINE

7,50 €	CL 15	LOMBARDIA	VIGNAIOLI ERRANTI VILLANO ROSSO PROVINCIA DI PAVIA IGP	Tenuta Fortunago	BIOLOGICO Organic
8,50 €	CL 15		CORMELÒ TERRAZZE RETICHE DI SONDRIO IGT	Rivetti&Lauro	VITIC. SOSTENIBILE Ecological farming
9,50 €	CL 15		ROSSO LE MOJOLE BERGAMASCA ROSSO IGP	Le Mojole	ARTIGIANALE Craftsmanship
8,00 €	CL 15	TOSCANA	VIGNAIOLI ERRANTI CHIANTI COLLI SENESI RISERVA DOCG	Tenuta Murlo	IN CONV. BIOLOGICO Organic
8,50 €	CL 75	SICILIA	GUANCIANERA NERO D'AVOLA	Fabio Ferracane	NATURALE (ViNature) Natural

VINI ROSATI / ITALIAN ROSÈ WINE

7,50 €	CL 15	TOSCANA	GIOIA TOSCANA ROSATO IGT	Podere Arizzi	ARTIGIANALE Craftsmanship

 # Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta / To know more about allergens, see each label

dodici 24 Bistrot

LISTA ALLERGENI

ALLERGENS LIST

1 Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
- Malto destrine a base di grano;
- Sciroppi di glucosio a base di orzo;
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilicodi origine agricola.

Cereals containing gluten, i.e: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut and products thereof.

2 Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof.

3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari). Eggs and products thereof.

4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

Fish and products thereof:
- fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
- gelatine or isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.

5 Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof.

6 Soia e prodotti a base di soia, tranne: / Soybeans and products thereof, except:
- olio e grasso di soia raffinato; / Oil and raffinated soy fat (I);
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; / Mixed natural tocopherols (E306), D-alpha tocopherol, natural acetate D-alpha tocopherol, natural succinate D-alpha soya tocopherol;
- oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; / Vegetable oil derivated from phytosterols and ester soya phytosterols;
- estere di stanolo vegetale prodotto da steroli do olio vegetale a base di soia. / Vegetable stanol ester made from vegetable soya sterols.

7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- lattiolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Milk and products thereof (including lactose).

8 Frutta a guscio vale a dire:
- mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoiensis (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.

Nuts/treenuts, i.e almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoiesis (Wangenh.)
K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia) and products thereof.

9 Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof.

10 Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof.

11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame seeds and products thereof.

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre expressed as total SO2, calculated for the products as offered ready for consumption or recreated according to the manufacturer's instructions.

13 Lupini e prodotti a base di lupini. Lupin and products thereof.

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof.

ALLERGENI SUPPLEMENTI

Acciughe	ALLERGENI: 4
Aglio	ALLERGENI: NO
Asparagi	ALLERGENI: NO
Auricchio	ALLERGENI: 7
Basilico	ALLERGENI: NO
Bresaola	ALLERGENI: NO
Brie	ALLERGENI: 7
Calamari	ALLERGENI: 12-14
Capperi	ALLERGENI: NO
Carciofi	ALLERGENI: NO
Cipolle	ALLERGENI: NO
Coppa di Parma	ALLERGENI: NO
Crema di Zucca	ALLERGENI: 7
Friarielli	ALLERGENI: NO
Frutti di mare*	ALLERGENI: 2-4-12-14
Funghi champignon	ALLERGENI: NO
Funghi porcini	ALLERGENI: NO
Gamberi*	ALLERGENI: 2-12
Gorgonzola	ALLERGENI: 7
Grana grattugiato	ALLERGENI: 3-7
Lardo	ALLERGENI: NO
Mandorle	ALLERGENI: 8
Melanzane	ALLERGENI: NO
Mozzarella fiordilatte	ALLERGENI: 7
Mozzarella di Bufala	ALLERGENI: 7
Mozzarella Vegana	ALLERGENI: NO
Mozzarella senza lattosio	ALLERGENI: 7
Noci Sgusciate	ALLERGENI: 8
Olive nere	ALLERGENI: NO
Origano	ALLERGENI: NO
Pancetta affumicata	ALLERGENI: NO
Panna da cucina	ALLERGENI: 7
Patate fritte	ALLERGENI: 1 - 6
Patate lesse	ALLERGENI: NO
Pecorino Romano Dop	ALLERGENI: 7
Pecorino zafferano	ALLERGENI: 7
Peperoncino	ALLERGENI: NO
Peperoni	ALLERGENI: NO
Pere	ALLERGENI : NO
Pesto	ALLERGENI: 3-7-8
Pistacchio	ALLERGENI: 6-7-8
Polpo*	ALLERGENI: 12-14
Pomodoro fresco	ALLERGENI: NO
Pomodorini	ALLERGENI: NO
Pomodori secchi*	ALLERGENI: 12
Prosciutto Cotto	ALLERGENI: NO
Prosciutto Crudo	ALLERGENI: NO
Ricotta Vaccina	ALLERGENI: 7
Rucola	ALLERGENI: NO
Salame Milano	ALLERGENI: NO
Salame piccante	ALLERGENI: NO
Salmone affumicato	ALLERGENI: 4
Salsa pomodoro	ALLERGENI: NO
Salsiccia	ALLERGENI: NO
Scamorza	ALLERGENI: 7
Speck	ALLERGENI: NO
Spinaci	ALLERGENI: NO
Stracciatella Bufala	ALLERGENI: 7
Taleggio	ALLERGENI: 7
Tonno	ALLERGENI: 4
Trevisana	ALLERGENI: NO
Uova	ALLERGENI: 3
Wurstel	ALLERGENI: 3 -7-10
Zucchine	ALLERGENI: NO

** Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*

EXTRAS' ALLERGENS

Almond	ALLERGENS: 8
Anchovies	ALLERGENS: 4
Artichokes	ALLERGENS: NO
Asparagus	ALLERGENS: NO
Auricchio cheese	ALLERGENS: 7
Bacon	ALLERGENS: NO
Basil	ALLERGENS: NO
Bell peppers	ALLERGENS: NO
Black olives	ALLERGENS: NO
Boiled potatoes	ALLERGENS: NO
Bresaola	ALLERGENS: NO
Brie cheese	ALLERGENS: 7
Buffalo Stracciatella cheese	ALLERGENS: 7
Capers	ALLERGENS: NO
Champignon mushrooms	ALLERGENS: NO
Cherry tomatoes	ALLERGENS: NO
Crême Fraîche	ALLERGENS: 7
Coppa di Parma (cured meat)	ALLERGENS: NO
Crayfish	ALLERGENS: 2-4-14
Dairy - free mozzarella cheese	ALLERGENS: 7
Dry tomatoes*	ALLERGENS: 12
Eggplant	ALLERGENS: NO
Eggs	ALLERGENS: 3
French fries	ALLERGENS: 1 - 6
Fresh tomato	ALLERGENS: NO
Friarielli	ALLERGENS: NO
Garlic	ALLERGENS: NO
Gorgonzola blue cheese	ALLERGENS: 7
Grana cheese flakes	ALLERGENS: 3-7
Ham	ALLERGENS: NO
Lard	ALLERGENS: NO
Mozzarella cheese	ALLERGENS: 7
Mozzarella buffalo milk cheese	ALLERGENS: 7
Mozzarella cheese vegan	ALLERGENS: NO
Octopus*	ALLERGENS: 12-14
Onions	ALLERGENS: NO
Oregano	ALLERGENS: NO
Pears	ALLERGENS : NO
Pecorino cheese	ALLERGENS: 7
Pepperoni	ALLERGENS: NO
Saffron Pecorino cheese	ALLERGENS: 7
Spicy red pepper	ALLERGENS: NO
Parma ham	ALLERGENS: NO
Pesto sauce	ALLERGENS: 3-7-8
Pistachio	ALLERGENS: 8
Porcini mushroom	ALLERGENS: NO
Pumpkin cream	ALLERGENS: 7
Red chicory	ALLERGENS: NO
Ricotta cheese	ALLERGENS: 7
Rocket salad	ALLERGENS: NO
Salami	ALLERGENS: NO
Sausage	ALLERGENS: NO
Scamorza cheese	ALLERGENS: 7
Seafood*	ALLERGENS: 2-4-12-14
Shrimps*	ALLERGENS: 2-12
Smoked salmon	ALLERGENS: 4
Speck	ALLERGENS: NO
Spinach	ALLERGENS: NO
Taleggio cheese	ALLERGENS: 7
Tomato sauce	ALLERGENS: NO
Tuna fish	ALLERGENS: 4
Walnuts	ALLERGENS: 8
Wurstel	ALLERGENS: 3 - 7 - 10
Zucchini	ALLERGENS: NO

** Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato / Some ingredients could be fresh or frozen depending on availability of market.*
***Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004 / The fish intended to be eaten raw or partially raw has undergone a preventive treatment in compliance with the requirements of EC Reg. 853/2004.*