

Aperipizza

Pizza indicata come centro tavola con:
pomodorini del piennolo gialli e rossi,
fior di latte d'Agerola e straccetti di bufala.
Al centro alzatina con: cascata di crudo
di Parma e cestino di frittura mista e
ciliegine di mozzarella Campana Dop.

per 2 persone.....**€ 16,00**
per 4 persone.....**€ 18,50**
per 6 persone.....**€ 21,00**



APEROL SPRITZ
€ 8,50

PIZZERIA
Errico Porzio
s'addasapèfà

coperto €2,50

Antipasti

Fritto Napoletano *(Crocchè, arancino, zeppolina, frittatina, patatine**)*	€ 5,50
Crocchè Piccoli 5 pezzi	€ 3,50
Crocchè Grande di Patata con Provola	€ 2,50
Frittatine Mignon 5 pezzi	€ 3,50
Frittatina Grande*	€ 3,00
Arancini Mignon 5 pezzi	€ 3,50
Tris di frittatine medie* *(in base alla stagionalità dei prodotti)*	€ 6,00
Patata fritta fresca	€ 3,50
Tris di Montanare classico	€ 7,00
Tris di Montanare misto *(classica; genovese; mortadella, ricotta e granella di pistacchio)*	€ 8,50
Patata chips croccante**	€ 4,50
Patata chips con salsiccia e salsa cheddar**	€ 7,00
Pizziccotto fritto	€ 3,50

PRODOTTI ARTIGIANALI

le Insalatone

Insalata Primavera € 9,00
Filetto di tonno in olio Evo, lattuga, pomodori datterini, mais, olive nere, olio Evo

Insalata di Pollo € 9,00
Lattuga, petto di pollo, Grana padano DOP 24 mesi, limone, sale, olio Evo

Insalata Total € 9,00
Lattuga, rucola, mais, pomodori datterini, filetto di tonno; ciliegine di bufala Campana DOP

oltre la pizza

Tagliere di salumi e formaggi *(per 2 persone)*	€ 16, 00
Penne al pomodoro	€ 9,00
Cotoletta e patatine	€ 10,00
Polpettine al Ragù con Patate al forno	€ 10,00
Prosciutto e mozzarella	€ 10,00

**prodotto abbattuto all'origine*
*** prodotto surgelato*

Le NeoNate

Tanti di voi spesso mi scrivono invitandomi a realizzare una pizza, divertendosi con gli ingredienti, le forme o semplicemente giocando con le parole !!! Seguici sui social e mandaci la tua idea di pizza e noi proveremo a realizzarla per te !





La pizza più ORIGINALE sarà premiata invitando il suo ideatore ad assaggiarla per primo presso una delle nostre pizzerie

Un'estate a Napoli **€ 13,00**



Un pezzo Nerano, un pezzo Spalmigiana, un pezzo Caprese e un pezzo Zingara.

Poker Estivo **€ 13,00**



Un pezzo Filetto, un pezzo rucola e cubetti di prosciutto crudo, un pezzo Ripieno, un pezzo Fritto.

PORco...ZIO **€ 13,00**



Bianca con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata, pancetta, condita a fine cottura con patate chips croccanti e gocce di salsa cheddar.

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Le NeoNate

Par'...gina ma non è lei € 12,00



Ripieno bianco in crosta di formaggio, condito all'interno con ragù napoletano, prosciutto cotto, fior di latte d'Agerola, basilico e grana.

Non fare la Capricciosa €13,00



Crema di funghi porcini, mozzarella di Bufala stracciata a mano, condita a fine cottura con prosciutto cotto, polvere di olive nere, pomodori semi dry e un carciofo arrostito al centro.

Dalla Pizza alla Brace € 12,00



Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con melanzane e zucchine grigliate e cubetti di prosciutto crudo.

Nerano € 11,00



Crema di zucchine mantecata con pecorino e grana, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips croccanti di zucchine e scaglie di provolone.

Fresca € 12,00



Ombra di pomodoro, condita a fine cottura con rucola, pomodori datterini stracciata di bufala e ciliegine di Bufala campana.

La mia Caprese € 12,00



Spuma di mozzarella di Bufala, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con gocce di crema di pomodoro, gocce di crema di basilico, ciliegine di Bufala e un pizzico di origano.

Primavera € 11,50



Ripieno bianco con solo fior di latte, condito a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, datterini siciliani, scaglie di Grana Padano

Ricordi d'infanzia € 13,00



Crema di zucchine, fior di latte d'Agetola, fiori di zucca, condita a fine cottura con pancetta e scaglie di provolone.

Spalmigiana € 12,00



Crema di parmigiana di melanzane, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con chips di melanzane croccanti e gocce di fonduta di pecorino.

Le Pizze Social



Grazie a Voi
le nostre pizze sono diventate
le regine del WEB
con oltre 3.000.000 di visualizzazioni
PER PIZZA !!!
Continua a seguirci sui nostri canali social
per lasciarci un tuo Feedback :)

pizzerie errico porzio erricoporzio

pizzeria_porzio erricoporzio

Spakkanapoli € 12,00



Quattro gusti: Montanara classica, Pizza fritta, Margherita DOP, Saporita (Bianca - con Straccetti di bufala, fior di latte d'Agerola, patate al forno, pancetta e scaglie di provolone)

Kellallà € 12,00



Cornicione ripieno di polpettine al ragù, ciliegine di mozzarella e crema di ricotta, al centro Margherita, con scaglie di cacioricotta di capra 100%
oltre 3.000.000 di visualizzazioni

Margherrico € 11,50



Cornicione ripieno di crema di ricotta, base Margherita, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana dop e grattugiato di cacioricotta di capra 100%

Pizzimbocca € 12,00



Tre gusti: Metà pizza con Margherita e Salsicciotto (salsiccia, provola e patate al forno; Metà Saltimbocca (crudo, mozzarella e rucola)

Poker € 12,00



Quattro gusti: Margherita, Ripieno Classico, Pizza Fritta, Salsiccia e friarielli
oltre 3.000.000 di visualizzazioni

Partenope € 11,50



Passata di datterino giallo, fior di latte, condita a fine cottura con crema di pomodoro del piennolo vesuviano, parmigiano aromatizzato al basilico

Le Pizze Social

Sogno ad occhi aperti €13,50



Crema di pistacchio, salsiccia, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con stracciata di bufala e granella di pistacchio.

Marinara Special € 9,50



Marinara con aggiunta di Olive nere, Acciughe e tocchetti di pacchetelle del piennolo Vesuviano DOP.

Favola € 12,00



Bianca con mozzarella di bufala campana DOP, mortadella emiliana, pesto di pistacchio, granella di pistacchio e scaglie di cacioricotta.

Faccia Gialla € 12,50



Passata di datterino giallo, un pezzo con Fior di latte d'Agerola, un pezzo con provola, un pezzo con bufala, pepe nero, grattugiata di cacioricotta di capra 100%.

Fior di Ragù € 13,50



Cornicione ripieno di ricotta d'Agerola, base di ragù napoletano, polpette al ragù. Condita a fine cottura con boccone di mozzarella di bufala campana DOP e grattugiata di cacioricotta di capra 100%.

Saporita € 12,50



Bianca con straccetti di bufala, fior di latte d'Agerola, patate al forno, pancetta e scaglie di provolone.

a 'rot e carrett'

Pizza con cornicione sottile che straborda dal piatto.
Peso panetto 280 gr
+€ 1,00 Margherita e Marinara
+ € 1,50 tutte le altre pizze

Tutte le nostre pizze sono disponibili con impasto integrale e/o ai cereali come da menù con un extra di 1 euro.



Le Pizze Sandwich...Fit

pizze ripiene in doppia cottura al forno
caratterizzate da un crunch più consistente al morso

(disponibili solo per il pranzo anche con impasto integrale da 200gr al costo di €3 in meno)

il crudo in Brace €11,00



Ripieno bianco condito a fine cottura con prosciutto crudo, melanzane e/o zucchine grigliate e pomodorini semi secchi.

ti porto ad Ischia €11,00



Ripieno bianco con fior di latte d'Agerola, condito a fine cottura con prosciutto crudo, insalata verde, pomodori all'insalata e gocce di crema di basilico.

Non ingrassare €12,00



Ripieno bianco condito a fine cottura con bresaola rucola, fiocchi di latte e petali di pomodori essiccati.

Sei proprio un Pollo €13,00



Ripieno bianco, condito a fine cottura con straccetti di pollo, bacon, insalata verde, pomodori datterini e salsa tzatziki.

Le Pizze Sandwich...Chiatt'

pizze ripiene in doppia cottura al forno
caratterizzate da un crunch più consistente morso

a ricett' e mammà €12,00



Ripieno bianco con crema di parmigiana, provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata e tocchetti di melanzane a funghetti.

Friarielli d'estate €12,50



Ripieno bianco con crema di friarielli, provola d'Agerola, pancetta e patate al forno.

Vasammece €13,00



Ripieno bianco con porchetta, provola d'Agerola, condita a fine cottura con melanzane sott'olio e tarallo sbriciolato.

non è morta Della €12,50



Ripieno bianco con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con mortadella, burrata, granella di pistacchio e cacioricotta.

Le Speciali

Totò € 12,50
Cornicione ripieno di ricotta, al centro: pesto di basilico artigianale, salsiccia sbriciolata di maialino e fior di latte d'Agerola.

Don Antonio € 10,50
Pomodorino del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di bufala campana DOP.

Papillon € 13,50
Centro ripieno di ricotta e provola d'Agerola e pepe, un trancio di margherita, un trancio di Pulcinella, con involtino di crudo e ciliegine di mozzarella di bufala Campana DOP.

Salsicciotto € 11,50
Bianca con provola d'Agerola, salsiccia sbriciolata e patate al forno.

'O Ciurill' € 13,00
Bianca con Ricotta d'Agerola, mozz. di bufala campana Dop e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo e granella di noci.

Genovese € 13,00
Bianca con Sugo di genovese secondo l'antica ricetta napoletana con cipolle ramate, mozzarella di bufala Campana DOP, grattugiata di pecorino lauticada.

Scarolina € 11,00
Ripieno bianco in crosta di formaggio con provola e scarola liscia saltate in padella e insaporite con tocchetti di acciughe e olive nere.

Terrona € 12,00
Cipolla caramellata, fior di latte d'Agerola, nduja, ciliegine di bufala e grattugiata di cacioricotta

Sansone € 13,00
Bianca con provola d'Agerola, condita a fine cottura con speck, pesto di noci, granella di noci e ciuffetti di ricotta d'Agerola.

Pino Daniele € 11,50
Bianca con Provola d'Agerola, funghi porcini, salsiccia sbriciolata di maialino, granella di mandorle tostate a fine cottura.

Ogni Ariccia un capriccio € 11,00
Porchetta d'Ariccia, provola d'Agerola, patate al forno.

Tonnata
Cipolla grigliata, fior di latte d'Agerola, tonno, olive. € 12,00

Le Fritte

Completa € 10,00
Cicoli, ricotta e fior di latte d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP e pepe.

Napoletana € 10,00
Ricotta e fior di latte d'Agerola, salame Napoli, pomodoro San Marzano DOP e pepe.

Leggera € 9,00
Provola d'Agerola, pomodoro San Marzano DOP e pepe.

Napoleone € 10,00
Ricotta e fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto e pepe.

Montanara € 10,00
Montanara - Fritta, ripassata al forno con passata di pomodoro san marzano, ciliegine di bufala campana DOP a fine cottura e grattugiata di cacioricotta di capra 100%.

Le Vegane

Marinara € 7,00
Pomodoro, origano, aglio.

Margherita € 8,00
Veg mozzarella, pomodoro.

Siciliana € 9,00
Pomodoro, veg mozzarella, melanzane.

Pascalina € 12,00
Farina semintegrale, pesto di friarielli, pomodoro San Marzano DOP o pomodori pacchetelle vesuviane, olio EVO, noci, aglio, peperoncino e olive nere.

Le Classiche

Marinara € 6,50
Pomodoro San Marzano DOP, origano e aglio Bianco.

Margherita € 7,50
Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte d'Agerola.
Margherita al prosciutto cotto € 8,50
Margherita al salame € 8,50
Margherita ai funghi € 8,50

Margherita DOP € 9,00
Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala Campana DOP.

Cosacca € 6,50
Pomodoro San Marzano DOP, grattugiata di pecorino bagnolese, Basilico, olio EVO.

Filetto € 8,00
Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola.

Affumicata € 8,50
Provola d'Agerola e pomodori Datterini.

Capricciosa € 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olive nere.

Viennese € 10,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, patatine fritte e wurstel.

Mimosa € 10,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, panna, prosc. cotto e mais.

4 Formaggi € 11,00
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, condita a fine cottura con provolone del monaco, scaglie di cacioricotta di capra 100% e fonduta al pecorino romano.

Giovane € 10,50
Bianca con panna, crocchè sbriciolato, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto.

Ortolana € 10,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, verdure miste.

Caro papà € 10,00
Bianca con provola d'Agerola, salsiccia funghi e scaglie di Grana Padano.

Pulcinella € 11,00
Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino e friarielli.

Deliziosa € 11,50
Crema di zucca, funghi chiodini, fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con pancetta e scaglie di provolone.

Ripieno € 10,00
Ricotta, fior di latte d'Agerola, Salame Napoli, pepe nero, con sopra pomodoro San Marzano DOP.

4 Stagioni € 10,50
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, prosciutto cotto, salame Napoli, olive nere, carciofini e funghi.

Zingara € 11,50
Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano.

Diavola € 8,50
Pomodoro San Marzano DOP, salame Napoli, peperoncino e fior di latte d'Agerola.

Margherita gialla € 9,00
Passata di pomodorino giallo, fior di latte d'Agerola, pepe nero e grattugiata di cacioricotta.

Senza Glutine

Antipasti

patatina fritta € 3,50
crocché di patate 2pz € 4,50
arancino 2pz € 4,50

Le Pizze

Marinara € 8,50
Pomodoro San Marzano DOP, origano e aglio bianco

Margherita € 9,00
Pomodoro San Marzano DOP e fior di latte d'Agerola
Margherita al prosciutto cotto € 10,50
Margherita al salame € 10,50
Margherita ai funghi € 10,50

Margherita DOP € 11,00
Pomodoro San Marzano DOP e mozzarella di bufala Campana DOP

Cosacca € 8,50
Pomodoro San Marzano DOP, grattugiata di pecorino bagnolese, Basilico, olio EVO

Filetto € 10,00
Bianca con Pomodori Datterini, fior di latte d'Agerola

Mimosa € 11,50
Bianca con fior di latte d'Agerola, panna, prosc. cotto e mais

Zingara € 13,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, condita a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

Pulcinella € 12,00
Fior di latte d'Agerola, salsiccia di maialino e friarielli

'O Ciurill' € 13,50
Bianca con Ricotta d'Agerola, mozz. di bufala campana Dop e fiori di zucca, condita a fine cottura con capocollo e granella di noci

Primavera € 12,50
Ripieno bianco con solo fior di latte, condito a fine cottura con prosciutto crudo, rucola, datterini siciliani, scaglie di Grana Padano

Fresca € 12,00
Ombra di pomodoro, condita a fine cottura con rucola, pomodori datterini stracciata di bufala e ciliegine di Bufala campana.

Viennese € 11,00
Bianca con fior di latte d'Agerola, patatine fritte e wurstel.

Margherrico € 13,50
Cornicione ripieno di crema di ricotta, base Margherita, condita a fine cottura con ciliegine di bufala campana dop e grattugiato di cacioricotta di capra 100%

Don Antonio € 12,00
Pomodorino del Piennolo Vesuviano DOP e mozzarella di bufala campana DOP

Ripieno € 12,00
Ricotta, fior di latte d'Agerola, Salame Napoli, pepe nero, con al di sopra pomodoro San Marzano DOP

i Dolci

i Vasetti

Variegato al caffè
Tiramisù
Delizia al limone
Nocciola e pistacchio
3 cioccolati

€ 6,50

da bere



N'artigiana senza glutine 0,33 lt. € 5,00

Gluten Free

Le Birre artigianali Napoletane

K-BIRR
MICROBIRRIFICIO NAPOLETANO



Natavot Red 0,33 lt. € 6,00
Stile: Red Strong Ale
Grado alcolico: 9%
Fermentazione: Alta
Rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio: 10°C



Natavot 0,33 lt. € 6,00
Stile: Lager
Grado alcolico: 5,2%
Fermentazione: bassa,
Rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio: 7°C



Paliat 0,33 lt. € 6,00
Stile: Imperial Stout
Grado alcolico: 9%
Fermentazione: alta,
Rifermentata in bottiglia
Temperatura di servizio: 10°C

BIRRIFICIO ARTIGIANALE NAPOLETANO

la Prima Birra prodotta con il sole di Napoli!



Oro 0,66 lt. € 8,00
Stile: Lager
Grado alcolico: 4,8%
Fermentazione: Bassa Colore Oro brillante, Schiuma bianca e compatta. Delicato aroma floreale, di essenziali di luppolo. Gusto equilibrato, leggera amarezza



Rossa 0,66 lt. € 8,00
Stile: Lager
Grado alcolico: 5%
Fermentazione: bassa
Colore bruno con riflessi rubino, schiuma bianca e compatta. Iniziali note fruttate, caldo aroma di malto e caramello. Sapore intenso, finale coinvolgente



Ambrata 0,66 lt. € 8,00
Stile: Pale Ale
Grado alcolico: 5,8%
Fermentazione: Alta Colore ambrato e luminoso, schiuma bianca e compatta. Iniziali note maltate, profumi di vaniglia e chiodi di garofano. Sapore deciso, finale dissetante e speziato



Doppio Malto 0,66 lt. € 8,00
Stile: Strong Ale
Grado alcolico: 7%
Fermentazione: Alta Colore oro antico, schiuma bianca e compatta. Esplosione di aromi, note fruttate di mela verde e di erbe officinali. Corposa, retrogusto equilibrato

Le Birre

DAL 1846 Birra MENABREA BIELLA ITALIA



Menabrea Chiara

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager. Prodotta con malto, mais, luppolo, acqua. Le migliori Materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato. Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Grado alcolico: 4,8%

0,2 lt. ..... **€ 4,00**
0,4 lt. ..... **€ 6,00**



Menabrea Rossa

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, Specialità. Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

Grado alcolico: 7,5%

0,2 lt. ..... **€ 4,00**
0,4 lt. ..... **€ 6,50**

Bibite Analcoliche

Acqua Frizzante 0,75 lt.	€ 2,50
Acqua Naturale 0,75 lt.	€ 2,50
Sprite in vetro 33 cl.	€ 3,50
Fanta in vetro 33 cl .	€ 3,50
Coca Cola in vetro 33 cl.	€ 3,50
Coca cola zero in vetro 33 cl.	€ 3,50
Chinotto	€ 3,50
Aranciata gialla/rossa	€ 3,50

Per Finire

Caffè	€1,50
Amaro	€3,00
Limoncello	€3,00
Meloncello	€3,00
Cocconcello	€3,00
Liquirzia	€3,00
Grappa	€4,00
Grappa Barricata	€5,00
Jack Daniels	€4,50
Sorbetto	€6,00



bindi

In una Milano piena di voglia di fare dopo gli anni bui della guerra, inizia la storia di Bindi, un'azienda che, nonostante il successo, ha voluto e saputo mantenere le proprie caratteristiche. Dal negozio di via Larga, aperto dal fondatore Attilio Bindi nel 1946, all'attuale moderna sede: in questi anni, mentre non è cambiato il modo di lavorare dei suoi pasticcieri, sono stati messi a punto metodi d'avanguardia per il controllo della qualità, delle materie prime e del prodotto. Bindi garantisce ai consumatori un prodotto sicuro e di grande qualità.

Dolci Bindi - €6,50

iMarigliano

qualità artigianale

I marigliano è un'azienda fondata nel 2006, specializzata nella produzione di dolci. La storia inizia quando Giovanni e Alessandro Marigliano, ancora ragazzi, si avvicinano al mondo della pasticceria grazie agli insegnamenti del fratello, Pasquale, noto e affermato membro dell'Accademia Maestri Pasticceri italiani. Uniti nella passine per i dolci, decidono di realizzare il loro grande sogno: creare un prodotto dolciario di qualità artigianale che richiami la tradizione, anche rievocando i colori e i profumi del territorio campano.

Dolci Marigliano - €6,50

Gran Caffé Cimmino

NAPOLI - MILANO

Fabio e Maurizio, due giovani nel settore di pasticceria riescono finalmente riescono a realizzare il loro sogno : quello di rilevare il laboratorio di pasticceria e rosticceria che fornisce da anni gli storici punti vendita di Gran Caffè Cimmino.

Realizzano delizie di ogni genere grazie al lavoro di gruppo creato con il loro team.

Con la loro passione per il bello riescono a trasformare le materie prime in dolci prelibati belli sia al gusto che a vederli.

€6,50

Babà

Cheesecake frutti di bosco

Cheesecake nutella

Cheesecake pistacchio

Delizia al limone

Tiramisù

Baiocco

Pan di stelle

Pastiera

Crostatina frutta

Zeppolone crema chantilly, panna e fragoline

Caprese

Cannolo scomposto



Pomodori: adottiamo in massima parte pomodori San Marzano Dop dalle coltivazioni dell'agro Nocerino Sarnese. Grazie alla volontà e tenacia di agricoltori che avvertono l'esigenza di unire le proprie conoscenze e la capacità di coltivare il pomodoro seguendo le esperienze tramandate da generazioni, il San Marzano è divenuto un pomodoro DOP e si presenta come una delle eccellenze italiane nel mondo. Altri pomodori molto ricercati e particolari da noi usati sono: il Pomodoro di Corbara, il Pomodoro giallo della Piana del Sele, le Pacchetelle del Piennolo DOP Vesuviano, i Datterini Siciliani.

Latticini: usiamo solo ed esclusivamente Provola, Ricotta e Fior di Latte d'Agerola, di maestri casari che utilizzano latte di provenienza campana o lucana, consegnato entro 24 ore dalla mungitura e immediatamente lavorato. Tale procedimento, garantisce prodotti di altissima qualità e digeribilità.

Olio: Utilizziamo olii extravergine d'oliva di origine italiana, di due tipologie : uno più intenso che viene utilizzato per le pizze meno condite, l'altro dal sapore più delicato adoperato per le pizze speciali. I produttori di questi olii diffondono nel territorio nazionale un'arte antica che passa di generazione in generazione, le quali esercitano da tempo questa arte con passione e professionalità.

Salumi: salame, pancetta, capocollo e salsiccia di maialino di carne italiana.

Il nostro impasto: Beh, quello rimane un segreto!

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, informaci e ti indicheremo i piatti e le bevande privi degli specifici allergeni.

If you are allergic or intollerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you wich dishes and beverages do not containthe specific allergens.

Uova e prodotti a base di uova
Eggs and product thereof

Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products thereof

Sesamo e prodotti a base di sesamo
Products made with sesame seeds

Soia e prodotti a base di soia
Soybeands and products thereof

Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products thereof

Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and proucts thereof

Molluschi e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products thereof

Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products thereof

Lupini e prodotti a base di lupini
Lupine and product thereof

Crostacei e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and product thereof

Anidride solforosa e solfiti
Sulphure dioxide and sulphites

Frutta a guscio
Nuts

Latte e prodotti a base di latte
Milk and product thereof

Cereali contenenti glutine
Cereals containing gluten

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione incrociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio, tuttavia occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili.

legenda simboli

Condita con crema speciale fatta in casa

Condimento a fine cottura

Presidio SLOWFOOD