



Menù Estate 2024



“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa: lo credo che tra poco mi farò una birra.”

(Homer Simpson)

Le Pinse...



La Pinsa Romana, per le sue antiche origini, viene considerata l'antenata della pizza. Grazie ad un impasto leggero a base di frumento e riso, la Pinsa risulta croccante fuori e morbida dentro. Rispetto alla pizza tradizionale ha meno calorie ed ha un'alta percentuale d'acqua (80%) che rende l'impasto molto idratato, inoltre la lunga lievitazione (72 ore) fa sì che risulti più digeribile.

MARGHERITA:

pomodoro, mozzarella fior di latte *,1,7

8.00

NAPOLI:

pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe *,1,4,7

PARMIGIANA:

pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pecorino primosale *,1,7

9.50

VEGETARIANA:

pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni *,1,7

TALEGGIO E RADICCHIO:

mozzarella fior di latte, taleggio, radicchio *,1,7,12

BOLOGNA:

mozzarella fior di latte, bologna, granella di pistacchio *,1,7,8

CARCIOFARA:

mozzarella fior di latte, carciofi, taleggio, bacon *,1,7,12

10.00

MEDITERRANEA:

mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli *,1,7

SALSICCIA E ZOLA:

mozzarella fior di latte, salsiccia e zola *,1,7

ESTIVA:



pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, basilico, scaglia di grana,1,7

11.00

aggiunta ingrediente +€1,50

Coperto € 1,50

...e i Sorrisi!



**Con un impasto estremamente leggero è croccante fuori e morbido dentro!
Ha un'alta idratazione e una lunga lievitazione!
Il Sorriso non è un semplice panino!**

BRESAOLA:

mozzarella fior di latte, bresaola, insalata e pomodoro *1,7,12

10.00

BOLOGNA:

mozzarella fior di latte, bologna, insalata e pomodoro *1,7,8

10.00

ARICCIA:

mozzarella fior di latte, porchetta di Ariccia, cipolle al balsamico, insalata e pomodoro *1,7,12

10,00

VEGETARIANO:

mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni *1,7

10.00

SALAME:

mozzarella fior di latte, salame Prealpino, insalata e pomodoro *1,7

10.00

PULLED PORK:

mozzarella fior di latte, pulled pork, insalata e pomodoro, salsa bbq *1,7

10.00

aggiunta ingrediente +€1,50



Coperto 1,50

Insalatone e piatti freddi

Grecale 🍷 7 	10,00
Pomodori ramati, quartirolo lombardo DOP, cipolle di tropea, olive riviera, cetrioli	
Vegetariana 🍷 1-3-7-10	10,00
Insalata verde, pomodoro, crostini di pane, zucchine e melanzane grigliate, salsa del Circolo.	

Carpaccio di magatello con rucola e scaglie di grana 7 	10,00
---	-------

Tartare del Circolo 4-6-10 	17,00
Battuta di Fassona con acciughe, olive riviera, capperi, senape e paté di olive	

Stuzzicherie

Gnocco Fritto 🍷 ✨ 1-3-5-6-7-8	4,00
--------------------------------------	------

Frites BE ✨ 🍷 1-3-5-6-7-8	5,00
----------------------------------	------

Le celebri patatine belghe la cui invenzione, secondo un manoscritto antico, risale al 1781; all'epoca, nei periodi gelidi in cui la pesca era impossibile, le patate venivano tagliate e fritte così da sembrare piccoli pesci.

Le Chips del Circolo 🍷 1-3-5-6-7	Regular	5,00
---	---------	------

Chips di patate aromatizzate al rosmarino con la loro buccia	Maxi	8,00
--	------	------

Chicken nuggets ✨ - Bocconcini di pollo croccante fatti in casa 1-3-5-6-7

Crocchette Cacio e Pepe 🍷 ✨ - Gustose crocchette ripiene di mix di formaggi e pepe. 1-3-6-7 

Fried vegetables 🍷 ✨ - Misto di verdure miste pastellate 1-3-5-6-7

Olive Ascolane 🍷 ✨ Con ripieno di carne 1-3-5-6-7-8 8,00

Jalapeños poppers 🍷 ✨ - Jalapeños piccanti ripieni di formaggio 1-3-5-6-7

Onion rings 🍷 ✨ - Anelli, di cipolla, fritti. 1-3-5-6-7

Mix di Scagliozzi ✨ Gustosi triangoli di polenta fritta con Lardo, Zola e ragù del circolo 1-2-3-4-5-6-7 8,00

Scagliozzi "Red-Hot" ✨  12,00

Triangoli di polenta fritta con formaggio fuso, pomodorini, peperoni, basilico e salsa guacamole 1-2-3-4-5-6-7

Maxi Combo XL ✨ ... per golosi professionisti ... 17,00

Chicken nuggets, gnocco fritto, olive Ascolane, anelli di cipolla, verdure pastellate, Jalapeños al formaggio, scagliozzi, crocchette cacio e pepe, frites 1-3-5-6-7

🍷 Prodotto vegetariano ✨ Contiene ingredienti surgelati all'origine - Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta - In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

Coperto € 1,50

I nostri taglieri...

Speciale del Circolo 1-8-10-12	24,00
Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato "MonteRosa", bresaola punta d'anca, mortadella di Bologna, grana padano DOP, toma di Varese, formaggio caprino di latte vaccino, casera; Accompaniati da pomodori secchi, cipolline e marmellata di cipolle	
Circolino 1	14,00
Porchetta di Ariccia, salame Prealpino, coppa alla birra, lardo lonzato, Bresaola, mortadella di Bologna	
Che Cacio Vuoi!?!? 7-10-12	14,00
Toma di Varese, caprino di latte vaccino, pecorino "Primo-Sale", Grana Padano, Casera, marmellata di cipolle e miele	
San Daniele 1-7	13,00
Crudo San Daniele, stracciatella di burrata servita con gnocco fritto	

Gustali tutti con l'aggiunta della nostra Pinsa Calda o con il nostro Gnocco Fritto a solo + 3,00€

... I Primi del Circolo

Tortino di "Riso Venere" con Quartirolo DOP, pesto di basilico, stracciatella di burrata, pomodorini e zucchine	10,00
Orecchiette Italia Con pomodori Secchi, robiola, rucola, basilico e scaglie di pecorino	11,00
Risotto Atlantico Riso carnaroli con Gamberetti crema di pistacchio e burrata	12,00
Spaghetti alla chitarra con crema di parmigiano timo e porri	12,00
<i>... per golosi professionisti ed amanti della tradizione:</i>	
Risotto con "Stinco alla Grimbergen" (PIATTO UNICO)	18,00

Menù Piscinin per bambini (max 10 anni)

Primi piatti	8,00
Pasta al ragù / in bianco / pesto	
Secondi piatti	8,00
Milanese / petto di pollo grigliato / würstel / hamburger / salamella + patatine	
Menù Piscinin completo	12,00

 Prodotto vegetariano  Contiene ingredienti surgelati all'origine - Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta - In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

Coperto € 1,50

La Brasserie...

Il Maiale

Spare ribs in salsa BBQ BE 1-7-10-12 14,00
Costolette di maiale, glassatura con paprika miele e senape

Stinco di maiale alla Grimbergen DEBE 1-7-8 17,00
Piatto di ispirazione tedesca rivisitato in stile belga grazie alla cottura a bassa temperatura a base di birra Grimbergen.

Il Manzo

Tagliata di manzo Accompagnata da verdure e patate 1-3-5-6-7-8 20,00
Guancia di manzo affumicata Accompagnata da verdure 4-7 20,00



Il Pollame

Galletto alla birra Grimbergen con contorno 1-7 17,00



Gli Stracotti

Pulled pork US 1-7-10 16,00
Spalla di maiale cotta a bassa temperatura con crostoni di polenta.

Carbonade Flamande BE 1-7-12 16,00
Piatto tradizionale belga composto da spezzatino di manzo stufato con birra d'abbazia solitamente rossa o bruna, e crostoni di polenta. (Disponibile da ottobre ad aprile)

... e La Griglia

La Gran Grigliata del Circolo 1-3-5-6-7 24,00
Salamella, pollo, würstel, Entrecôte di manzo, Bacon, Porchetta di Ariccia, Salsiccia piccante

Grigliata Mista di Carne 1-3-5-6-7 16,00
Salamella, pollo, würstel, entrecôte di manzo.

Scamorza alla griglia su tavolozza di verdure 7 10,00



Accompagna i nostri piatti con un contorno a scelta tra

Chips 1-3-5-6-7

Frites 1-3-5-6-7

Patate Al Forno con Buccia 5-8

Verdure grigliate

Insalata Mista

Prodotto vegetariano * Contiene ingredienti surgelati all'origine - Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta - In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

Coperto 1,50

Hamburgers



Burgers Gourmet (pane multi-cereali ai semi)

Orientale ✨ 🍴 1-3-7-8

200g di carne di manzo, pancetta, pecorino, cheddar, salsa soia, pomodoro

Salentino ✨ 🍴 1-3-7

200g di carne di manzo, formaggina, acciughe, pomodori secchi insalata e patè di olive

15.00

Esagerato ✨ 🍴 1-3-7-8i -

200g di carne di manzo, bacon, uovo fritto, cheddar, pomodoro, insalata

Novarese ✨ 🍴 1-3-7 -

200g di carne di manzo, Zola DOP, lardo lonzato Monterosa, pomodoro, insalata

Classics - Hamburger di Manzo

Circolo burger ✨ 🍴 1-7-12

200g di carne di manzo, formaggina, cipolle caramellate, pomodoro, insalata, salsa del Circolo.

American Style Burger ✨ 🍴 1-7-12

200g di carne di manzo, formaggio Cheddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup.

Italian Style burger ✨ 🍴 1-3-7

200g di carne di manzo, provola, zucchine grigliate, pomodoro, insalata, maionese.

12,00

Johnny Walker's burger ✨ 🍴 1-7-12

200g di carne di manzo, formaggio cheddar, bacon, pomodoro, insalata, salsa al Johnny Walker.

Red Devil burger ✨ 🍴 1-7

200g di carne di manzo, formaggio cheddar, peperoni, pomodori, insalata, salsa piccante.

Chicken Burgers – Cotoletta di Pollo

Circolo chicken ✨ 1-3-5-6-7-12

Cotoletta di pollo, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, salsa del Circolo.

American Style Chicken ✨ 1-3-5-6-7-12

Cotoletta di pollo, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup.

Italian Style chicken ✨ 1-3-5-6-7

Cotoletta di pollo, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, maionese.

Johnny Walker's chicken ✨ 1-3-5-6-7-12

Cotoletta di pollo, formaggio cheddar, bacon, pomodori, insalata, salsa al Johnny Walker.

Red Devil chicken ✨ 1-3-5-6-7-

Cotoletta di pollo, formaggio cheddar, peperoni, pomodori, insalata, salsa piccante.

11,00

Vegetarian Burgers

Circolo veggie ✨ 🌱 1-3-7

Hamburger di verdure, formaggina, cipolle caramellate, pomodori, insalata, salsa del Circolo.

American Style veggie ✨ 🌱 1-3-7-10-12

Hamburger di verdure, formaggio Ceddar, pomodoro, cetrioli, insalata, ketchup.

Italian Style veggie ✨ 🌱 1-3-5-6-7

Hamburger di verdure, provola, zucchine grigliate, pomodori, insalata, maionese.

Johnny Walker's veggie ✨ 🌱 1-3-7-12

Hamburger di verdure, formaggio cheddar, pomodori, insalata, salsa al Johnny Walker.

Red Devil veggie ✨ 🌱 1-3-5-6-7

Hamburger di verdure, formaggio cheddar, peperoni, pomodori, insalata, salsa piccante.

11,00



Chiedi i nostri hamburgers anche in versione scomposta

Qualcosa di dolce

Torta del Circolo IT-BE 🍷 1-3-7-8

Pan di Spagna affogato alla Double Ambrée, Crema di Mascarpone del Circolo e Caramello

Birramisù IT-BE 🍷 1-3-7

Cavallo di battaglia della tradizione italiana arricchito da note di sapore di Grimbergen Double Ambrée.

Waffle *il più celebre tra i dolci belgi* BE 🍷 ✨ 1-3-7-8

6,00

- Con frutta fresca, gelato
- Con cioccolato, gelato

Cheesecake al mango 🍷 1-7

Salame al cioccolato ✨ IT 🍷 1-3-7-8

Dolce del Giorno ✨ Chiedi al personale di sala cosa ha preparato oggi la nostra pasticceria 1-3-7-8-12

Coppa "Circolo" gelato fior di panna, topping, caramello salato, nocciole tostate, crumble di cioccolato e biscotto 1-3-6-7-8-10 6,00

Coppa "estate" gelato al limone con frutti di bosco e biscotto 🍷 1-3-6-7-8-10 6,00

Macedonia di frutta fresca 6,00



La Tavolozza del Circolo ✨ 🍷 1-3-7-8-12 € 10,00

Selezione di 5 assaggi dei nostri dolci composti e scelti (a sorpresa) dallo Chef

(L'immagine è puramente indicativa e potrebbe non rispecchiare appieno le caratteristiche del prodotto; i dolci della tavolozza sono scelti dallo chef e potrebbero variare di giorno in giorno a seconda delle disponibilità e della creatività dei nostri cuochi)

Sorbetti ✨ 🍷 5,00

- con vodka 6,00
- con prosecco 6,00

🍷 Prodotto vegetariano ✨ Contiene ingredienti surgelati all'origine - Il prodotto potrebbe essere confezionato in atmosfera protetta - In assenza di ingredienti freschi, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati all'origine.

Coperto € 1,50

**“Tutti noi abbiamo bisogno di credere in qualcosa:
Io credo che tra poco mi farò una birra”
(Homer Simpson)**

Le nostre Birre d'Abbazia dal 1128



Grimbergen Belgian-Pale Ale, 5.5°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 13,00

Una birra ad alta fermentazione, fruttata e speziata, dal colore dorato e dalla densa schiuma compatta con note di ananas, chiodi di garofano e frutta matura.

Stile: Pale Ale

Abbinamenti: Perfetta con carni grigliate o salumi.



Grimbergen Blanche, 6.7°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 13,00

Birra dal colore chiaro, naturalmente torbido, con una schiuma bianca, tipica delle birre belghe bianche e un sapore che spazia dall'agrumato allo speziato con note di chiodi di garofano, coriandolo e bergamotto.

Stile: Blanche

Abbinamenti: Ideale con piatti di pesce e formaggi freschi.



Grimbergen Blonde, 6.7°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 13,00

Caratterizzata da materie prime eccellenti che conferiscono a questa birra ad alta fermentazione un gusto ricco ed equilibrato, con richiami alla frutta gialla, con note speziate e un gusto ricco e ben equilibrato.

Stile: Abbazia

Abbinamenti: Ideale con carni rosse o formaggi di media stagionatura.



Grimbergen Double-Ambrée, 6.5°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 13,00

Birra ad alta fermentazione con colore ambrato scuro e un gusto ampio, che derivano dalla miscela di diversi tipi di malto che richiamano gli aromi della frutta secca tostata, note di prugne secche e caramello.

Stile: Abbazia

Abbinamenti: Si sposa perfettamente con cibi speziati e formaggi stagionati.



Grimbergen Triple, 8°₁ cl. 25 € 4,00 - cl 50 € 7,00 - Lt € 13,00

Intensa birra ad alta fermentazione, corposa e fruttata, si riconosce dal suo colore dorato e da un gusto ricco e speziato caratterizzato da note speziate di coriandolo e sentori floreali.

Stile: Triple

Abbinamenti: Perfetta con cibi speziati e formaggi stagionati

SPINATI LA BIRRA CHE VUOI

Scegli la birra che vuoi e spinala al tavolo insieme ai tuoi amici.

3 Lt. - 38,00

Chiedi al personale di sala cosa ha in "spilla" il circolo questa settimana



Guinness, 4,2°₁

½ Pinta € 4,00 Pinta 7,00

Caratterizzata da un gusto amarognolo e una colorazione nota come "rubino scuro" propria del procedimento di tostatura dell'orzo. Guinness viene spillata con carboazoto per diminuire le bollicine e conferirle la caratteristica schiuma compatta.

Stile: Stout Abbinamenti: Ideale con carni stufate.



Poretti 5 luppoli - La Chiara, 6,5°₁

40 cl. 6,00 - Lt 12,00

Una "doppio malto" dal corpo rotondo con un aroma fruttato, bilanciato da un amaro deciso ma non troppo accentuato.

Abbinamenti: Ideale con salumi e formaggi stagionati o in accompagnamento a sapori forti e preparazioni caratterizzate da grassezza e sapidità.



Kronenbourg 1661 Blanc - 5,0°₁

50 cl. 7,00 - Lt 13,00

1664 Blanc è una birra bianca ed al gusto di frutta. Il suo sapore è ottenuto grazie all'aggiunta di aromi di agrumi. Viene prodotta con l'aromatico luppolo Strisselspalt dell'Alsazia, che gli conferisce un aroma unico e un gusto appagante. Tutto ciò la rende la birra premium dal gusto superiore.

Stile: Lager Abbinamenti: Piatti di pesce e patatine.



Easy Jack Session IPA, 4,5°₁

50 cl. 7,00 - Lt 13,00

Variante dello stile IPA, realizzata con un volume alcolico e un contenuto calorico inferiore e una grande bevibilità. Gusto fresco e asciutto con note tropicali. Ideale con piatti etnici leggermente speziati o tacos di pesce. Perfetta come aperitivo o durante i bbq

Stile: Pale Ale Abbinamenti: ottima con i cibi piccanti, thai, indiani, vietnamiti, messicani crostacei, salmone, carni rosse barbecue, carni fritte, fritto misto.



Brooklyn Pilsner, 5,0°₁

Pinta 7,00 - Lt 13,00

Brooklyn Pilsner è una pilsner ispirata a Brooklyn e prodotta per tutti.

I leggeri sapori tostati e le note speziate e leggermente agrumate del luppolo la rendono un grande classico. Dal profilo gustativo croccante e rinfrescante. Una birra dorata con luppoli decisi e un delicato finale agrumato. Stile: pilsner Abbinamenti: Perfetta con carni rosse e dolci a base di cacao.



Brooklyn East IPA, 6,9°₁

Pinta 7,00 - Lt 13,00

Una birra esuberante al naso con i profumi dei luppoli inglesi (East Kent Golding) e americani (Centennial) ben in evidenza, che regalano profumi erbacei, speziati, e soprattutto agrumati. All'assaggio si distinguono iniziali note caramellate e fruttate, poi l'amaro dei luppoli, tipico dello stile, prendere il sopravvento.

Stile: India Pale Ale Abbinamenti: ottima con i cibi piccanti, thai, indiani, vietnamiti, messicani, crostacei, salmone, carni rosse barbecue, carni fritte, fritto misto.



Tucher Helles Hefe Weizen, 5,3° (in bottiglia)₁

50 cl. 6,00

Birra di malto d'orzo e frumento, ad alta fermentazione. Naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

Stile: Weizen Abbinamenti: L'aroma, amabilmente speziato e leggermente maltato di questa birra, è l'ideale per salumi in genere ma anche zuppe leggere e pesce.

Peroni Lager Gluten-Free, 4,7° (in bottiglia)

33 cl. 3,50

Un perfetto equilibrio tra dolce e amaro e un sapore poco luppolato e facile da bere; naturalmente torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento. L'amaro è delicato e appena percettibile, la frizzantezza è vivace.

Stile: Lager - Gluten Free

Special Effects Alcool Free (in bottiglia)₁

33 cl. 5,00

Una birra alcool free (0.04%). La scelta giusta per tutti i guidatori che non vogliono rinunciare al piacere di una buona birra!

La Cantina

	Bottiglia	Calice
<i>Bollicine</i>		
Prosecco extra-dry DOC - Vignana	17,00	4,00
Chiaretto spumante brut Rosé DOC - Le Tende	19,00	
Rapsodie 917 spumante rosé extra-dry	24,00	
Prosecco extra-dry superiore DOC - Alte Vitae	24,00	6,00
<i>Bianchi</i>		
Falanghina del Sannio DOC - Terre del Sole	15,00	4,00
Vermentino di Sardegna - Villa Solais Santadi	19,00	
Chardonnay Alto Adige DOC - Weinberge	24,00	6,00
Gewurstztraminer Alto Adige DOC - Weinberge	24,00	
<i>Rosati</i>		
Negroamaro Rosato DOC - Vitti	18,00	5,00
Bardolino "Chiaretto" DOC BIO - Le Tende	19,00	
<i>Rossi</i>		
Chianti Classico DOCG - Poggio ai frassini	18,00	5,00
Negroamaro DOC - Vitti	18,00	
Bardolino Classico DOC BIO - Le Tende	19,00	
Dolcetto D'Alba - Sori della Pernice	19,00	
Barbera D'Alba - Sori della Pernice	19,00	5,00
Nebbiolo D'Alba - Sori della Pernice	22,00	
Morellino DOC - Morisfarm	22,00	
Valpolicella Classico DOC - Le Salette	23,00	6,00
Bolgheri rosso 2020	35,00	
Rosso di Montalcino DOC - Armilla	35,00	

Il nostro bar

Soft drink

Coca Cola - Seven Up (alla spina)	
Coca zero - Fanta (in bottiglia)	
The freddo al limone & alla pesca In Lattina	33 cl. - € 3,50
Succhi di frutta (gusti misti)	
Red Bull (in lattina)	
Schweppes Tonica & - Thomas Harry ginger beer in Bottiglia	18 cl. - € 3,00
Crodino	€ 4,00
Acqua minerale naturale/frizzante	50 cl. - € 2,00

Beer Mixology: i Nostri Cocktails

7,00₁₋₁₂

Black Velvet	Double, Brut
Tirini One	Blanche, Tequila, Red Bull
Shaby Gaff	Blonde, Ginger Beer
Fritz	Triple, Triple Sec, Brut
Barbotto	Gin, Limone, Blonde
Wawrinka	Sweet and Sour, Vodka, Southern, IPA
Beer on the Beach	Peach, Vodka, Pale Ale
Mojito Fidel	Sweet and Sour, Menta, Rum, Double
Infame	Vodka, Campari, Tabasco, Blanche
Grimbergen "Ice-Tea"	Vodka, Gin, Rum, Triple Sec, Sweet and Sour, Double
Fenice	Mirto, Limone, Pale Ale
Capolago Mule	Ginger beer, Vodka, Pale Ale
Black Russian	Vodka, Caffè, Guinness
Sbagliato B.	Campari, Martini, Carlsberg unfiltered
Japan Beer	4 bianchi, Midori, 3 luppoli
Milano-Bruxelles	Campari, Triple

Digestivi₁₋₁₂

Vermouth: Riserva, Carpano, Antica Formula	€ 5,00
Vermouth: Punt e Mes, Rosso, Bianco, Dry	€ 3,50
Grappe: Moscato, Riserva, Friulana	€ 3,50
Amari, Sambuca, Limoncello	€ 3,50
Whisky Jack Daniel's	€ 6,00
Whisky Premium	€ 8,00
Rhum	€ 6,00
Rhum Zacapa	€ 8,00
Cocktails	€ 6,00
Cocktails Premium	€ 7,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Ginseng	€ 2,00
Caffè orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Tisane	€ 2,50

Lista degli allergeni

Si avvisa la gentile clientela che le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Un nostro responsabile incaricato è Vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione ed eventualmente anche l'apposita documentazione con l'elenco degli ingredienti delle varie preparazioni.

la Direzione

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (Allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)	
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Arrivederci al



Vieni a trovarci anche al



Piazza Francesco Buffoni, 3 - Gallarate
www.fuoricentro.restaurant