



LA VOGLIA

· OSTERIA ·

MENÙ

+

LA VOGLIA DI COZZE



ZUPPA DI COZZE CLASSICA ALLA NAPOLETANA

Polpo verace, gamberone, olio santo napoletano

15⁰⁰ 🍷 🌾

COZZE ALLA MARINARA

Polpo Verace, passata di pomodoro fresco, origano e peperoncino

15⁰⁰ 🌾

IMPEPATA DI COZZE

Cozze Stufate, con pepe e limone

13⁰⁰ 🌾

SAUTE' DI COZZE CON CROSTINI

Con aglio, prezzemolo e peperoncino

13⁰⁰

COZZE CERTIFICATE "ARBOREA"

Gustose e saporite, le cozze **Nieddittas** sono uno dei prodotti più appetitosi che il mare della sardegna offra ai buongustai ed agli appassionati.

Un cibo semplice, da sempre presente sulle nostre tavole, che può essere preparato in tantissimi modi diversi e che consente di gustare appieno il sapore del nostro mare.

Portare in tavola un piatto di cozze **Nieddittas** vuol dire portare in tavola il profumo e il gusto pulito.

Informiamo la gentile clientela che in ottemperanza a quanto disposto dal REGOLAMENTO DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO DEL 25 ottobre 2011 è stato allegato nell'ultima pagina del menù l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Si prega di avvisare il personale in caso di intolleranze e/o allergie alimentari.

SEGUE AL FONDO DEL MENÙ

ANTIPASTI

ANTIPASTO "LA VOGLIA DI MARE"

Composto da 5 antipastini di mare in base alla disponibilità del giorno

14⁵⁰ 

ANTIPASTO "LA VOGLIA DI TERRA"

Composto da battuta di carne, crudo e melone, Vitello tonnato (alcuni prodotti potrebbero variare)

14⁵⁰ 

INSALATA DI MARE*

Composto da polpo, calamari, vongole, cozze, gamberi

13⁰⁰ 

POLIPETTI IN CASSUOLA*

Con salsa di pomodoro, olive, peperoncino, capperi e crostini di pane

13⁰⁰ 

TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO

Salmone fresco condita con avocado e salsa Ponzu

13⁰⁰

BATTUTA DI CARNE CON UOVO CROCCANTE

Carne cruda servita con Tuorlo Croccante e stracciatella pugliese

13⁰⁰

GAMBERONI ALLA CATALANA*

5 gamberoni argentini cotti al vapore serviti con pomodorini cipolla rossa, sedano, aglio e olio EVO

15⁰⁰ 

ESCARGOT ALLA PARIGINA

Lumache al forno ripiene con burro, aglio, pepe, prezzemolo e cipolle.

6 pz 12 pz
12⁰⁰/20⁰⁰

CONDIVIDERE

FRITTURINA ALL' ITALIANA*

Con crocchette di patate, suppli' di riso, zeppoline fritte, mozzarella alla milanese e pioggia di zucchine

10⁰⁰ 

CROCCHÈ ALLA NAPOLETANA*

Crocchè di patate ripiene di provola fresca

6⁰⁰ 

ACCIUGHE "LA NEF" DEL MAR CANTABRICO

Filetti di Acciughe riserva con burro dolce della Normandia e crostini di pane

14⁰⁰

GNOCCO FRITTO AI SALUMI

pasta fritta servita con salumi misti

10⁸⁰ 

PLATEAU

CREA IL TUO PLATEAU
SECONDO LA DISPONIBILITA'
DEL GIORNO

TUTTO IL PESCE CRUDO VIENE
ABBATTUTO A MENO 20°
AL CUORE DEL PRODOTTO PER
ALMENO 24 ORE COME DA
REGOLAMENTO (CE) N.853/2004

OSTRICHE FRANCESI F.D.C

al pz. 3⁵⁰

OSTRICHE UTAH BEACH (secondo disponibilità)

al pz. 4⁵⁰

SCAMPO*

al pz. 5⁰⁰

GAMBERO ROSSO SICILIA*

al pz. 5⁰⁰

1/2 ASTICE COTTO

20⁰⁰

GAMBERONE CARABINEROS*

al pz. 15⁰⁰

PLATEAU ASSORTITO 49€

7 OSTRICHE F.D.C, 2 SCAMPI, 2 GAMBERI ROSSO SICILIA
1 TARTARE DI SALMONE, 1 TARTARE DI TONNO



MOZZARELLA

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA

Con 200g di bufala Campana e crudo di Parma

12⁰⁰ ❤️

SPIEDINO DI MOZZARELLA IN CARROZZA

Con pancarrè, mozzarella, crudo di Parma

9⁰⁰

MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Bufala Campana, pomodoro, origano e basilico

10⁰⁰ ❤️ 🌾

BURRATA E BRESAOLA

125g di Burrata Pugliese con fette di Bresaola di Manzo

10⁰⁰ 🍷 🌾

PRIMI

PACCHERI "LA VOGLIA"*

Pasta di Gragnano con frutti di mare, gamberone, polpo e pomodoro San Marzano

18⁰⁰ ❤️ 🍷

LINGUINE ALL'ASTICE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

Pasta di Gragnano servita con 1/2 Astice e frutti di mare

25⁰⁰ 🍷

SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

Tipica pasta fresca Napoletana ,servita con scampi, gamberi calamari e frutti di mare

18⁰⁰ **SPAGHETTI AL CARTOCCIO**

Spaghetti con vongole veraci e pachino

16⁰⁰ **BOTTONI ALL'ARAGOSTA**

Pasta ripiena di aragosta servita con crema di zucca e gamberetti

20⁰⁰ **SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO**

Pasta di Gragnano trafilate al bronzo

10⁰⁰  **TORTELLONI DI ALBA**

Con crema di tartufo, Parmigiano e gorgonzola

13⁰⁰**RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI CERNIA**

Con vellutata di zucchine e gamberetti

15⁰⁰ **TAGLIATELLE ALLA NORCINA**

Con funghi, panna, salsiccia di montagna, Parmigiano

12⁵⁰**GNOCCHI****GNOCCHI ALLA CAPRESE***

Con zucchine, gamberi, Parmigiano e provola affumicata

13⁰⁰ **GNOCCHI ALLA SORRENTINA**

Con ragù Napoli, mozzarella e basilico

10⁰⁰ **GNOCCHI AL CASTELMAGNO**

Gnocchi freschi serviti con una fonduta al Castelmagno

13⁰⁰  *New***RISOTTI****PAELLA ALLA VALENCIANA***

x2 Persone

Riso Carnaroli, zafferano, gamberone Argentino, cozze, vongole, gamberetti piselli, peperoni.

38⁰⁰  **RISOTTO ALLA PESCATORA***

Riso Carnaroli con gamberi, calamari e frutti di mare

15⁰⁰ **RISOTTO ALLO SPECK**

Riso Carnaroli allo zafferano con speck croccante

12⁰⁰ 

SFIZI FRITTI

BACCALA' FRITTO*

Servita su un letto di friarielli

15⁰⁰ 

FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI*

Calamari e gamberi mediterranei

15⁰⁰  

GRAN FRITTO MISTO*

Selezione di pesce secondo disponibilità del giorno

38⁰⁰  

Informiamo i nostri clienti che al fine di garantire una migliore qualità di tutte le nostre frittiture, abbiamo scelto di utilizzare esclusivamente olio di semi di arachidi

LA BRACE

GRIGLIATA MISTA DI MARE*

Con calamara gamberone argentino, filetto di orata, trancio di pesce spada tentacolo di polpo

18⁰⁰  

PESCE SPADA ALLA BRACE*

Trancio di Spada del mediterraneo

15⁰⁰ 

GRIGLIATA DI GAMBERONI*

Composta da 5 gamberoni Argentini

16⁰⁰ 

T-BONE BAVARESE

Fiorentina di bovino adulto Bavarese , con frollatura minima di 30 giorni (consigliata per due persone)

6⁸⁰ (ogni 100gr)  

LA COSTATA

Costata di bovino adulto Spagna , con frollatura minima di 30 giorni pezzatura 1-1,8 kg (consigliata per due persone)

6⁸⁰ (ogni 100gr)  

CUBEROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO

Bovino adulto Argentino

22⁰⁰  

ANGUS "ALL'IMPERIALE"

800 gr di tagliata di Angus servita con asparagi e patate

65⁰⁰  

TAGLIATA DI MANZO

Con rucola, scaglie di grana e pomodoro pachino

19⁰⁰ 

GRIGLIATA MISTA DI TERRA

Con carne di pollo, agnello, suino e vitello

18⁰⁰  

FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

Filetto di carne Italiana

22⁰⁰  

SECONDI

FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di manzo con salsa al senape e burro

26⁰⁰ 🍷

GAMBERONI IN PASTA KATAIFI*

5 gamberoni argentini avvolti in pasta kataifi cotti al forno

16⁰⁰ 🍷

TONNO CON CIPOLLE DI TROPEA

Scottata di Tonno servita con cipolle rosse di Tropea in agrodolce, rucola e grana

19⁰⁰ 🍷 *New*

LA ZUPPA DI PESCE*

Zuppa con una base di datterini rossi composta da: scampi, gamberi polipetti, cozze, vongole, fasolari, cannolicchi, branzino e pesce spada. (in base alla disponibilità del giorno alcuni prodotti ittici potrebbero variare consigliata per due persone)

55⁰⁰ 🍷

POLPO CROCCANTE CON LE PATATE*

Polpo saltato in padella con aceto balsamico, patate e pepe nero

18⁰⁰ 🍷

SALMONE IN CROSTA DI SESAMO

Filetto di salmone rivestita di sesamo, scottata in padella servita con un pesto di basilico

18⁰⁰ 🍷 *New*

BRANZINO ALLA LIGURE

Filetto di branzino servita in umido con olive verdi e patate

18⁰⁰ 🍷 *New*

L'ORECCHIA DI ELEFANTE

500gr ~ di costoletta di vitello alla milanese servita con patatine fritte

27⁰⁰ 🍷



*Qualora non fosse disponibile fresco, sarà utilizzato congelato

LE MONGOLFIERE

Per poter volare, la mongolfiera deve liberarsi dei pesi e delle zavorre: solo così sarà libera di alzarsi in cielo. Così è la nostra vita! Se rimaniamo attaccati ai pesi, cioè alle nostre paure, preoccupazioni e pensieri negativi, non possiamo essere pienamente noi stessi, sereni dentro di noi e con gli altri. Oggetti "magici" che non hanno bisogno di carburante e seguono il vento, simboleggia il viaggio del "La Voglia" nel campo della ristorazione, lento e inarrestabile, rischioso quanto romantico,



CONTORNI

PATATINE FRITTE*	4⁰⁰	
FRIARIELLI	4⁰⁰	
PATATE AL FORNO	4⁰⁰	
PEPERONATA	4⁰⁰	
GRIGLIATA DI VERDURE	4⁰⁰	
MELANZANE AL FUNGHETTO	4⁰⁰	
PARMIGIANA DI MELANZANA	6⁰⁰	
CARCIOFI ALLA ROMANA (SECONDO DISPONIBILITÀ) <i>Spadellata di carciofi servita con capperi , olive e olio EVO</i>	6⁰⁰	
INSALATA MISTA	4⁰⁰	

SUPER INSALATONE

INSALATA TRIONFO <i>Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella, olive verdi, origano e acciughe</i>	9⁵⁰	
INSALATA LA VOGLIA <i>Insalata verde, tonno, uova sode, mais, rucola, radicchio, olive, pomodori e asiago</i>	9⁵⁰	
INSALATA PESCARIA <i>Insalata verde, patate lesse, rucola, fagiolini, olive Taggiasche e polpo</i>	14⁰⁰	
INSALATA PRINCIPE <i>Insalata verde, patate lesse, fagiolini, carote e scaglie di Parmigiano</i>	9⁵⁰	
INSALATA CESARINA <i>Insalata verde , rucola, pomodorini, grana, crostini di pane, tagliata di petto di pollo, olio EVO, glassa balsamica</i>	11⁰⁰	

Le nostre insalate sono fresche e non confezionate, trattate igienicamente come norme HACCP

*Qualora non fosse disponibile fresco, sarà utilizzato congelato

FARINA CAPUTO

La farina caputo nasce nel 1924 da professionisti appassionati dell'arte bianca e dall'esperienza di tre generazioni di maestri mugnai napoletani, infatti, prende forma il "metodo caputo" che garantisce i massimi standard sia nella ristorazione come nell'artigianato gastronomico.

Da sempre viene utilizzata una macinazione molto lenta che permette di non danneggiare gli amidi, le proprietà organolettiche e soprattutto l'autenticità del gusto della farina caputo.

La farina caputo utilizza grano nazionale dell'Umbria, delle Marche e da altre regioni italiane per ottenere la base del prodotto. successivamente viene integrata con grani provenienti dal nord Europa.

I prodotti caputo risultano, in questo modo, estremamente naturali, anche perchè vengono lavorati senza l'aggiunta di enzimi chimici o additivi.



PIZZE TRADIZIONALI

Acqua, farina, lievito e sale ecco come si prepara un'ottima pizza. semplicemente quattro ingredienti di altissima qualità la continua ricerca dell'eccellenza e l'utilizzo di ingredienti accuratamente selezionati.

La farina "Caputo" ci ha permesso di realizzare un impasto con una lievitazione di oltre 48 ore che dona alla nostra pizza una leggerezza e un'altissima digeribilità

MARINARA

Pomodoro, basilico, origano ed aglio

6⁰⁰ ♥

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, basilico

7⁵⁰ ♥

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico

9⁵⁰ ♥

DIAVOLA

Pomodoro, Fior di latte, salamino Napoletano piccante, basilico

9⁰⁰

NAPOLETANA

Pomodoro, fior di latte, acciughe, olive nere di Gaeta, basilico

9⁵⁰

POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO

Pomodorini, provola fresca, scaglie di Parmigiano

10⁰⁰

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, carciofini, funghi, olive nere di Gaeta, basilico, salame e prosciutto cotto

11⁰⁰

SALAME NAPOLETANO

Pomodoro, fior di latte, salame Napoletano, basilico

9⁰⁰

PROSCIUTTO E FUNGHI CHAMPIGNON

Pomodoro, fior di latte, champignon freschi, prosciutto cotto, basilico

9⁰⁰

ROMANA

Pomodoro, fior di latte, acciughe, basilico

8⁵⁰

FUNGHI CHAMPIGNON

Pomodoro, fior di latte, Champignon freschi, basilico

8⁵⁰

4 STAGIONI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi, basilico, olive nere

11⁰⁰

PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Panna, Prosciutto cotto, basilico

9⁵⁰

4 FORMAGGI

Fior di latte, gorgonzola, fontina, Parmigiano

9⁵⁰

CORBARELLA

Fior di latte, prosciutto cotto, panna, Champignon freschi

10⁰⁰

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia fresca, fior di latte, friarielli

10⁰⁰ ♥



7 dicembre 2017

La pizza napoletana diventa patrimonio dell'umanità. Lo ha deciso il 12° Comitato per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Unesco, riunito in sessione sull'isola di Jeju, che ha approvato la candidatura italiana.



*Qualora non fosse disponibile fresco, sarà utilizzato congelato

SICILIANA <i>Pomodoro, fior di latte e melanzane</i>	9⁰⁰
ORTOLANA <i>Pomodoro, Fior di latte, friarielli, melanzane, peperoni, basilico</i>	9⁵⁰
WURSTEL E PATATINE <i>Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine</i>	9⁵⁰
BURRATA <i>Pomodoro, burrata</i>	8⁰⁰

LE NOSTRE PIZZE

PESCATORA <i>Pomodoro, gamberetti, calamari, polpo, cozze, vongole, prezzemolo</i>	13⁵⁰
MARGHERITA GIALLA <i>Fior di latte, datterino giallo, basilico e olio Evo</i>	9⁰⁰
LA VOGLIA <i>Fior di latte, gorgonzola, peperoni, salsiccia, basilico</i>	11⁰⁰
SALTIMBOCCA NAPOLETANO <i>Panuzzo napoletano farcita con friarielli, provola e salsiccia .</i>	9⁵⁰
DOLCEZZA <i>Pomodoro, burrata, prosciutto crudo di Parma, olive nere, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico</i>	11⁰⁰ 
GORGONZOLA E NOCI <i>Fior di latte, gorgonzola, noci di Sorrento</i>	9⁵⁰
'NDUJA e SALSICCIA <i>Pomodoro, fior di latte, N'Duja, salsiccia e basilico</i>	10⁰⁰
COCKTAIL DI GAMBERI <i>Fior di latte, gamberi, rucola e salsa rosa</i>	10⁰⁰
FIOCCO <i>Fior di latte, panna, salsiccia e crochè di patate</i>	10⁰⁰ 
VESUVIO <i>Doppio strato di pizza ripieno di fior di latte, funghi, ricotta e salame dolce, prosciutto cotto</i>	13⁰⁰
TROISI <i>Fior di latte, provola, speck, basilico</i>	10⁰⁰
MARECHIARO <i>Pachino, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, basilico</i>	10⁰⁰
SFIZIOSA <i>Fior di latte, crudo di Parma, rucola, pachino</i>	11⁰⁰
GENOVESE <i>Fior di Latte, pesto e ricotta</i>	11⁰⁰
O' CORNICIONE <i>Margherita con cornicione ripieno di ricotta</i>	11⁰⁰ 

PIZZE SPECIALI

BRA <i>Fior di latte, funghi champignon e salsiccia di Bra fuori cottura</i>	11⁰⁰
STELLA DI PIZZA con 5 punte di gusti diversi <i>Con burrata, ricotta, mozzarella, pomodorini</i>	15⁰⁰ 
GRICIA GIALLOOROSSA <i>fior di latte, guanciale, pomodorini gialli e rossi, pecorino, basilico</i>	11⁰⁰
TARANTELLA <i>pomodoro, provola affumicata, salame dolce, sbriciolata di taralli e basilico</i>	11⁰⁰ <i>New</i>
FIORONE <i>Con bufala, pomodoro a grappolo e crudo di parma</i>	11⁰⁰
GOLFO <i>Fior di latte, calamari e gamberi fritti</i>	14⁰⁰ 
MORTADELLA E PISTACCHIO <i>Provola, mortadella, olio evo e pesto di pistacchio</i>	10⁵⁰ 
GUANCIALE E FIORI DI ZUCCA <i>Provola, fiori di zucca, guanciale olio evo</i>	10⁵⁰ 
LARDO E CARCIOFI <i>Mozzarella fior di latte, carciofi e lardo</i>	10⁰⁰ 

LE FOCACCE

FOCACCIA LA VOGLIA <i>Carciofi, cipolla di Tropea, prosciutto crudo di Parma, olive nere di Gaeta</i>	10⁰⁰
FOCACCIA AL LARDO <i>Lardo di Colonnata, pepe</i>	8⁰⁰
FOCACCIA <i>Pachino, rucola, crudo di Parma e scaglie di grana</i>	10⁵⁰

I CALZONI

LA VOGLIA <i>Ricottina di bufala, salame Napoli, fior di latte, pomodoro, pepe</i>	9⁵⁰
SANT' AGATA <i>Fior di latte, provola, salame Napoli</i>	9⁵⁰
CALZONE FRITTO <i>Ricotta, pepe, prosciutto cotto, provola affumicata</i>	9⁵⁰ 
CALZONE FRITTO CON PROVOLA <i>Fior di latte, salame Napoli, pomodoro, provola</i>	9⁵⁰

*Qualora non fosse disponibile fresco, sarà utilizzato congelato

ACQUA MINERALE

50 ml 1l
1⁵⁰ 2⁵⁰

COCA COLA *bottiglietta*

33 cl
4⁰⁰

COCA COLA zero *bottiglietta*

33 cl
4⁰⁰

COCA COLA *Spina*

Piccola Media
3⁰⁰ 5⁰⁰

ARANCIATA *bottiglietta*

33 cl
4⁰⁰

SPRITE *bottiglietta*

33 cl
4⁰⁰

THÈ FREDDO *Lattina*

33 cl
4⁰⁰

AMARI

3⁵⁰

San Simone
Amaro del Capo
Jagermeister
Branca Menta
Fernet
Cynar
MonteNegro
Baileys
Lucano
Averna
Disaronno

GRAPPE* **4⁰⁰**

WHISKY* **7⁰⁰**

RUM* **5⁰⁰**

COGNAC* **7⁰⁰**

**I prezzi sono indicativi*

BIBITE

BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea **5⁰⁰** 33 cl

Ceres **5⁵⁰**

Hoegaarden **5⁰⁰**

Birra analcolica **4⁵⁰**

Ichnusa non filtrata **5⁵⁰** 50 cl

Weiss Franziskaner **5⁵⁰**

BIRRA ARTIGIANALE BALADIN 75 cl *consultare la carta vini*

BIRRE ALLA SPINA

Birra Bionda PAULANER **3⁰⁰ 5⁵⁰** Piccola Media

Birra Rossa PAULANER **3⁰⁰ 5⁵⁰**

Birra Weiss PAULANER **3⁰⁰ 5⁵⁰**

VINO ALLA SPINA

Bianco **7⁰⁰ 12⁵⁰** 50 cl 1l

Rosso **7⁰⁰ 12⁵⁰**

LIMONCELLO - MIRTO **3⁰⁰**

CAFFÈ **1⁵⁰**

DOLCI DELLA CASA **6⁰⁰/7⁰⁰**

MOUSSE - DESSERT PASTICCERIA **7⁰⁰**



COPERTO

2⁵⁰

LISTA ALLERGENI

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO
del 25 ottobre 2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

c) sciroppi di glucosio a base di orzo;

d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. 3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiari cante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

a) olio e grasso di soia ra nato (1);

b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c) oli vegetali derivati da tosteroli e tosteroli esteri a base di soia;

d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolio.

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

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



BUON APPETITO!



GRUPPO LIN SRL

PIAZZA D'ARMI 5 | 10034 CHIVASSO (TO) | Italy

TEL 0112630755 | P.Iva 11316910014

osterialavoglia@gmail.com | www.hoteleuropachivasso.it

SEGUICI SU

