

MENU BAR

APPETIZER AND DRINKS MENU

Il servizio nel Dehors sarà maggiorato del 10%

- CAFFETTERIA
- THE E TISANE
- PASTICCERIA
ARTIGIANALE
- VINI AL CALICE
- COCKTAIL
- BIRRE A PRESSIONE
- BIRRE ARTIGIANALI
- BIRRE IN BOTTIGLIA
- AMARI E DISTILLATI
- PANINI E FOCACCE
- DESSERT ARTIGIANALI
- GELATI ARTIGIANALI
- COFFEE SHOP
- TEA AND HERBS
- HOME MADE PASTRY
- WINES BY THE GLASS
- COCKTAIL
- PRESSURE BEERS
- HOME MADE BEERS
- BOTTLED BEERS
- BITTERS AND SPIRITS
- SANDWICHES AND
FOCACCIA
- DESSERT HOME MADE
- ICE CREAM HOME
MADE

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 1,30
CAFFE' AMERICANO	€ 2,10
CAFFE' CORRETTO	€ 1,90
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 1,60
CAFFE' DOPPIO	€ 2,60
CAFFE' GINSENG PICCOLO	€ 1,70
CAFFE' GINSENG GRANDE	€ 2,00
CAFFE' ORZO PICCOLO	€ 1,70
CAFFE' ORZO GRANDE	€ 2,00
CAFFE' MACCHIATONE	€ 1,80
CAFFE' SCAKERATO	€ 4,50
CAFFE' SCAKERATO CON BAILEYS	€ 5,50
CAPPUCCINO	€ 1,90
CAPPUCCINO DECAFFEINATO CON SOYA	€ 3,00
CAPPUCCINO DOPPIO ESPRESSO	€ 3,70
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 2,50
CAPPUCCINO GINSENG	€ 2,30
CAPPUCCINO ORZO	€ 2,30
CAPPUCCINO SOYA	€ 2,30
BOMBARDINO	€ 6,50
BOMBARDINO CON PANNA	€ 7,50
CIOCCOLATA CALDA	€ 4,00
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	€ 5,50
CALIMERO	€ 5,50
CALIMERO CON PANNA	€ 6,50
LATTE BIANCO	€ 2,00
LATTE DI SOYA	€ 2,30

LATTE MACCHIATO	€ 3,00
LATTE DI SOYA MACCHIATO	€ 3,30
MAROCCHINO	€ 2,00
MAROCCHINO SPECIAL	€ 3,00
SPREMUTA	€ 5,00
PUNCH	€ 4,50
VIN BRULÉ	€ 5,00

BIBITE

BICCHIERE ACQUA NATURALE – GASATA	€ 0,50
ACQUA NATURALE – GASATA 0,5 L	€ 1,60
ACQUA NATURALE – GASATA 1 L	€ 3,00
CAMPARI BITTER – SODA	€ 4,50
COCA COLA – COCA COLA ZERO	€ 4,00
FANTA – FANTA AMARA – SPRITE	€ 4,00
CRODINO – SAN BITTER ROSSO	€ 4,00
LEMON SODA	€ 4,00
CHINOTTO LURISIA	€ 4,50
SCHWEPPES TONICA	€ 4,00
THE FREDDO PESCA - LIMONE	€ 4,00
GINGER BEER	€ 4,50
TONICA POMPELMO ROSA	€ 4,50
SUCCO DI POMODORO	€ 5,00
SUCCO DI FRUTTA	€ 4,00
Ace, Pesca, Pera, Albicocca, Mirtillo, Pompelmo, Ananas, Mela	
SCIROPPI	€ 3,00
Menta, Orzata, Fragola, Granatina, Latte Cocco, Mango, Viola, Sambuco	

TEA TIME

THE NERO € 4,00

- English Breakfast Chà (al gusto di malto, té nero Rukeri)

THE VERDE € 4,00

1. Mint Green Tea (Tè verde Ceylon con essenza di menta piperita)
2. Soursop Green Tea (Tè Ceylon con estratti naturali di graviola)

TISANE € 4,00

3. Camomille (Tisana di fiori di camomilla del Nilo)
 4. Peppermint (Tisana di menta piperita dell'Oregon)
- Digestiva Chà (foglie di menta, fiori di camomilla, anice, semi di finocchio, semi di cumino, fiori di calendula, fiori di malva)

ROOIBOS € 4,00

- Rooibos Chà (Tè dall'Afrikaner Arbusto Rosso)

THE FRUTTATI

€ 4,00

5. Lemon (Tè Ceylon con estratti naturali di limone)
6. Vanilla (Tè Ceylon con estratti naturali di vaniglia)
7. Ginger (Tè Ceylon con estratti naturali di zenzero)
8. Cream Early Grey (Tè Ceylon con estratti naturali al bergamotto)
9. Tropical Fire (Tè Ceylon con estratti naturali di frutta e spezie)
10. Peach-Apricot (Tè Ceylon con estratti naturali di pesca e albicocca)
11. Strawberry (Tè Ceylon con estratti naturali di fragola)
12. Blueberry (Tè Ceylon con estratti naturali di mirtillo)
13. Cranberry (Tè Ceylon con estratti naturali di mirtillo rosso)
14. Raspberry (Tè Ceylon con estratti naturali di lampone)
15. Apple (Tè Ceylon con estratti naturali di mela)
16. Cinnamon (Tè Ceylon con estratti naturali di cannella)
17. Maple (Tè Ceylon con estratti naturali di acero)
18. Rose (Tè Ceylon con estratti naturali di rosa)
19. Mango (Tè Ceylon con estratti naturali di mango)
20. Pineapple (Tè Ceylon con estratti naturali di ananas)
21. Passion Fruit (Tè Ceylon con estratti naturali di frutta della passione)

LA NOSTRA PASTICCERIA

CROISSANT CREMA 1.3.7	€1,80
CROISSANT CIOCCOLATO 1.3.7.8	€1,80
CROISSANT ALBICOCCA 1.3.7	€1,80
CROISSANT PISTACCHIO 1.3.7.8	€1,90
CROISSANT VUOTO 1.3.7	€1,70
CROISSANT MIGNON SEMINTEGRAL AL MIELE 1.3.7	€1,70
CROISSANT MIGNON VEGANO CURCUMA LAMPONE 1	€1,70
CROISSANT CARBONE VEGETALE 1.3.7	€1,70
PAIN CHOCOLAT 1.3.7	€1,80
PAIN CHOCOLAT AL CIOCCOLATO E ARANCIA 1.3.7	€1,80
PRUSSIANA 1.3.7	€1,80
VENEZIANA CON CREMA 1.3.7	€1,80
VENTAGLIO MELA E CREMA 1.3.7	€1,90
BOMBOLINO ALLA CREMA 1.3.7	€1,70
CIAMBELLA 1.3.7	€1,70
GIRELLA UVETTA 1.3.7	€1,80
GIRELLA CREMA CIOCCOLATO 1.3.7	€1,80
SFOGLIATINA ALLA MELA 1.3.7	€2,40
SFOGLIATINA AL RABBARBARO 1.3.7	€2,40
BRETONE 1.3.7	€1,90
MUFFIN CIOCCOLATO 1.3.7	€3,60
MUFFIN RICOTTA CIOCCOLATO 1.3.7	€3,60
MUFFIN FRUTTI DI BOSCO 1.3.7	€3,60
MUFFIN VEGANO 1	€3,60

BANANA BREAD 1.3.7	€ 3,60
FETTA DI TORTA (chiedere quelle disponibili) 1.3.7.8	€ 4,00
PLUMCAKE 1.3.7	€ 3,00
PANCAKE (sciroppo acero o miele o nutella) (2pz) 1.3.7.8	€ 4,00
BISCOTTONE CIOCCOLATO E NOCI 1.3.7.8	€ 2,80
BISCOTTONE VEGANO CON MANDORLE 1.8	€ 2,80
BISCOTTI 1.3.7.8	€ 1,00
SACCHETTO BISCOTTI 4810 1.3.7.8	€ 5,00
TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA 1.3.7.8	€ 2,00
(Lampone o Fragola o More o Mirtilli)	
TARTELLETTE DI FRUTTA FRESCA GRANDE 1.3.7.8	€ 5,00
BIGNE CHANTILLY 1.3.7	€ 1,30
CROSTATA MARMELLATA 1.3.7.8	€ 4,50
(chiedere quelle disponibili)	
CROSTATINA RAGNATELA 1.3.7.8	€ 4,00
Nutella e pan di spagna	
CIOCCOLATINI 8	€ 1,50

MINI PROPOSTE SALATE

FOCACCIA MIGNON FARCITA 1.3.7	€ 2,20
Cotto Fontina	
BRETZEL 1.3.7	€ 2,50

LA NOSTRA PROPOSTA APERITIVO

Il servizio stuzzichini è disponibile dalle ore 16,30 alle ore 20,00

ASSIETTE ROYALE:

1.7.10.12

€ 16,00 A PAX

Salumi e formaggi accompagnati da gnocco fritto

Pancetta cotta, mocetta nostrana, salsicce nostrane, boudeun, prosciutto cotto d'agnello, soppressa, coppa stagionata, lonza di maiale stagionata, petto d'anatra affumicato.

Fontina Dop d'alpeggio, toma di montagna di Gressoney, toma al ginepro, carbonito di capra, formaggi di capra di grotta.

Mostarda senapata ai fichi, mostarda senapata alle mele renette, cipolla rossa caramellata, cetrioli in agrodolce.

Grissini e pane.

ARROSTICINI E CAPONATA DI VERDURE (4PZ)

1.7.9.12

€ 8,00

GIARDINIERA "HOME MADE"

€ 3,00

Carote, peperoni rossi/verdi, sedano bianco, cetrioli. 9.12

ACCIUGHE DEL MARE CANTABRICO

1.4.7.9.12

€ 12,00

Revelte supreme 100gr accompagnate da crostini con burro di Occelli e caponata di verdure

PIATTO APERITIVO COMPRENSIVO DI:

€ 10,00

1) BRUSCHETTINA PEPERONI PIQUILLO CON CREMA DI
FORMAGGIO ALLO ZAFFERANO 1.7

Peperoni Piquillo al forno con crema di formaggio aromatizzato allo zafferano

2) BRUSCHETTINA “LA CLASSICA” 1

Pomodorini, basilico, olive taggiasche

3) BRUSCHETTINA “SALSICCIA ALLA BRACE” 1.12

Salsiccia alla brace, humus di ceci, cipolla caramellata

4) MINI BURGHER DI FASSONA CON CREMA DI ORTICHE 1.7

5) MINI PULLED PORK CON MAYONESE AL RAFANO 1.3.7.12

COCKTAIL CONSIGLIATI DA 4810

SUMMER NEIGE	€ 15,00
Gin Neige Noire, Fernet Branca, Lime Juice Cordial, Ginger Beer	
MOJITO	€ 10,00
Rum, Lime, Zucchero di Canna, Soda, Menta	
SPRITZ PESCA	€ 8,00
Sciropo alla Pesca, Prosecco, Soda	
SPRITZ DAHU	€ 8,00
Melograno, Ciliegia, Lampone, Prosecco, Soda	
SPRITZ CARBONE VEGETALE	€ 8,00
Gum nero, Prosecco, Soda	
SPRITZ LIMONCELLO	€ 8,00
Limoncello, Prosecco, Soda	

COCKTAIL ANALCOLICI

GIN ZERO ALCOOL	€ 10,00
Tanquery Zero, Acqua Tonica	
SPRITZ ZERO ALCOOL	€ 10,00
Spremuta d'arancia, Granatina	
LA FOSCHIA	€ 10,00
Sciropo alla Viola, Sprite, Codette di Zucchero	
VIRGIN MOJITO	€ 10,00
Sprite, Sciropo di Zucchero di Canna, Sciropo di Lime, Menta	

COCKTAIL CLASSICI

AMERICANO € 10,00

Vermouth rosso, Campari Bitter, Soda

GIN TONIC EXTRA PREMIUM

€ 13,00

Gin Extra Premium, Acqua Tonica

Bombay - Neige Noire - Hendrix - Mare - Monkey 47 - Tanqueray

HUGO € 8,00

Scioppo di Sambuco, Prosecco, Soda

NEGRONI € 10,00

Vermouth Rosso, Gin, Campari Bitter

SBAGLIATO € 10,00

Vermouth Rosso, Campari Bitter, Prosecco

SPRITZ APEROL € 7,00

Aperol, Prosecco, Soda

SPRITZ CAMPARI € 8,00

Campari, Prosecco, Soda

SPRITZ MIRTILLO € 8,00

Scioppo di Mirtillo, Prosecco, Soda

SPRITZ PASSION FRUIT € 8,00

Scioppo al Frutto della Passione, Prosecco, Soda

SPRITZ VIOLA € 8,00

Scioppo Viola, Prosecco, Soda

RUM E COCA COLA € 10,00

Rum, Coca Cola, Lime

DALLE 15,30 SINO A CHIUSURA COCKTAIL FROZEN

4810 SUMMER EDITION € 10,00

Tequila, Bitter Campari, Succo Ananas, Sciroppo Amarena

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA € 10,00

Vodka, Fragola, Lime, Sciroppo di Zucchero

DAIQUIRI AL MANGO

€ 10,00

Rum Bianco, Lime, Sciroppo di Zucchero, Mango

DALLE 15,30 SINO A CHIUSURA COCKTAIL CLASSICI

CAIPIRINHA € 10,00

Lime, Liquore Cachassa

CAIPIROSKA € 10,00

Vodka, Lime, Sciroppo di Zucchero

CAIPIRISSIMA € 10,00

Rum, Lime, Sciroppo di Zucchero

DAIQUIRI € 10,00

Rum chiaro, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

MOSCOW MULE € 10,00

Vodka, Lime, Ginger Beer

MIDORI SOUR € 10,00

Midori, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Albume vegetale

VODKA SOUR € 10,00

Vodka, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Albume vegetale

WHISKY SOUR € 10,00

Vodka, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero, Albume vegetale

DALLE 15,30 SINO A CHIUSURA COCKTAIL ANALCOLICI

MIAGE € 10,00

Sciroppo di cocco, Sciroppo blue tropical, Succo di Ananas

NEGRONI ZERO € 10,00

Gin zero, Vermouth zero, Bitter zero

TOMMY'S € 10,00

Amaro Liborio, Cordial lime, Sciroppo di Vaniglia

IL FLOREALE € 10,00

Amaro Liborio, Gin zero, Vermouth zero

TIGRO € 10,00

Succo di Pera, Succo di Mela, Sciroppo di Mango e di Yuzu

BIRRE A PRESSIONE

PAULANER MUNCHNER HELL

- Birra piccola Munich Lager alc. 4,9% 0,25 L € 4,00
- Birra media Munich Lager alc. 4,9% 0,50 L € 7,00
- Birra piccola Weissbier alc. 5,5% 0,25 L € 5,00
- Birra media Weissbier alc. 5,5% 0,50 L € 8,00
- Birra piccola Panachè / Radler 0,25 L € 4,00
- Birra media Panachè / Radler 0,50 L € 7,00

MENABREA AMBRATA

- Birra piccola alc. 4,5% 0,25 L € 5,00
- Birra media alc. 4,5% 0,50 L € 8,00

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

MICROBIRRIFICIO COURMAYEUR MONT-BLANC

- Punta Helbronner American Pale Ale alc. 5,8% 0,33L € 6,50
- La Brenva Lager alc. 4,9% 0,33 L € 6,50
- Les Dames Anglaises Doppelbock alc. 7,5% 0,33 L € 6,50
- Aiguille Blanche Blanche alc. 5,5% 0,33 L € 6,50

BIRRIFICIO AGRICOLO PERKE'

- Duné Bionda ad alta fermentazione alc. 4,5% 0,50 L € 13,00

LES BIERES DE MONTAGNE

- 4.478 Hells Lager alc. 4,8% 0,50 L € 9,50
- 4.061 Blanche alc. 5,1% 0,50 L € 9,50
- 4.810 Triple alc. 8,5% 0,50 L € 9,50
- 4.634 Rouge alc. 6,2% 0,50 L € 9,50

3 FONTEINEN OUDE GEUZE - Belga

- 3 Fonteinen Oude Geuze alc. 6,3% € 16,00
- Cuvée Armand & Gaston alc. 7,3% € 20,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

MENABREA

- Bionda alc. 11,2% 0,33 L € 5,00

FORST

- Zero Alcool free 0,33 L € 3,50

BIRRA DAURA Gluten free

- Lager alc. 5,4% 0,33 L € 4,00

DIGESTIVI

BAILEYS	€ 5,00
CALVADOS BREUIL	€ 8,00
CALVADOS SPECIAL	€ 4,50
COINTREAU	€ 5,00
HERBETET GENEPEY	€ 5,00
LIMONCELLO	€ 4,00
VERMOUTH BIANCO – ROSSO	€ 5,00
PORTO SANDEMAN	€ 5,00
SAMBUCA	€ 4,00
TEQUILA JOSE CUEVO ESPECIAL	€ 6,00
VODKA BELVEDERE	€ 7,00
TEQUILA SALE LIMONE	€ 7,00
GRAND MARNIER	€ 7,00

AMARI

AMARETTO DI SARONNO	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 4,00
AVERNA	€ 4,00
BRANCA MENTA	€ 4,00
CHINA MARTINI	€ 4,00
CYNAR	€ 4,00
DENTE DEL LEONE	€ 6,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
JEGERMEISTER	€ 4,00
JEFFERSON	€ 6,00

MONTENEGRO	€ 4,00
RABBARO ZUCCA	€ 4,00
SAN SIMONE	€ 4,00

COGNAC

ARMAGNAC LAUBADE	€ 8,00
COGNAC SPECIAL	€ 12,00
COURVOISIER	€ 7,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 4,00

WHISKY

CHIVAS	€ 8,00
FOUR ROSES	€ 6,00
JACK DANIEL	€ 6,00
LAGAVULIN	€ 10,00

GRAPPE

GRAPPA AL MOSCATO	€ 8,00
GRAPPA BIANCA	€ 5,00
GRAPPA BARRIQUE 903	€ 6,00
GRAPPA DI FUMIN	€ 6,00
GRAPPA DI PETITE ARVINE	€ 6,00
GRAPPA INVECCHIATA	€ 8,00

RUM

RUM EMINENTE	€ 8,00
RUM HAVANA 7	€ 8,00
RUM PAMPERO BIANCO	€ 8,00
RUM PAMPERO SCURO	€ 8,00
RIM SPECIAL	€ 8,00

SANDWICH

FOCACCIA COTTO E FONTINA	€ 6,00
Prosciutto cotto e fontina.	
FOCACCIA CRUDO E FONTINA	€ 6,50
Prosciutto crudo e fontina.	
TOAST COTTO E FONTINA	€ 5,50
Prosciutto cotto e fontina.	
TOAST CRUDO E FONTINA	€ 6,00
Prosciutto crudo e fontina.	
SANDWICH GRILLED VEGAN	€ 8,00
Melanzane, peperoni, zucchine, insalata.	
SANDWICH CAPRESE	€ 8,00
Pomodoro, insalata, origano, mozzarella.	
SANDWICH TIROLESE	€ 8,00
Speck, brie, pomodoro.	
SANDWICH COTOLETTA	€ 9,00
Cotoletta di pollo, pomodoro, insalata.	
SANDWICH VALDOSTANO	€ 10,00
Cotoletta di pollo, prosciutto cotto, fontina, pomodoro, insalata.	
SANDWICH ROMANO COTTO	€ 7,50
Focaccia romana, prosciutto cotto, fontina, pomodoro	
SANDWICH ROMANO CRUDO	€ 8,50
Focaccia romana, prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro	
PIZZA MARGHERITA O ALTRE FARCITURE	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, altre farciture.	
CROISSANT FARCITO	€ 4,50
Prosciutto cotto, fontina, insalata.	
TRANCIO DI FOCACCIA ROMANA	A PESO € 18,00 KG

DESSERT

CAFFE' GOURMET

€ 10,00

Caffè espresso servito con 5 piccoli assaggi
della nostra pasticceria 1.3.5.6.7.8.11.12

LA "MOUSSELINE"

€ 8,50

Meringa cotta a bagnomaria su base di caramello salato,
finita con soffice crema chantilly, petali di mandole tostate e caramello 1.3.7.8

"4810 SUMMER EDITION"

€ 8,50

Dessert tra il morbido e il croccante al cioccolato e menta 1.3.5.7.8

SEMIFREDDO AL CARMELLO

€ 8,50

Cioccolato al latte crunchy e arachidi con salsa al lampone 3.7.8.12

LA NOSTRA PROPOSTA VEGANA

€ 8,50

Pink Velvet a base di tofu e frutti rossi

LE PROPOSTE DEL GIORNO

€ 8,50

Fatevi consigliare dai nostri ragazzi. 1.3.5.6.7.8.11.12

GELATI ARTIGIANALI PRODUZIONE PROPRIA

Cono 1 gusto	€ 1,50
Cono 2 gusti	€ 2,50
Cono 3 gusti	€ 3,50
Coppa 1 gusto	€ 1,50
Coppa 2 gusti	€ 3,00
Coppa 3 gusti	€ 4,50
Coppa 4 gusti	€ 6,00
Affogato al caffè	€ 5,00
Aggiunta panna	€ 1,00

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

NEI NOSTRI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE PRESENTI DELLE TRACCE DI ALLERGENI

**(Indicati nella Direttiva 2003/89/CE, nei successivi aggiornamenti
e riproposti nell'Allegato II dal regolamento FIAC.)**

- 1. Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:**
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Maltodestrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - 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.**

(Sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 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.
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - Olio e grasso di soia raffinato;
 - Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, Tocoferolo succitato D-alfa naturale a base di soia;
 - Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - Estere di standolo vegetale prodotto da sterili da olio vegetale a base di soia.
- 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;
 - Lattitolo (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8. Frutta a guscio vale a dire:**

Mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coorylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carta Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadam o noci del Queensland (*Macadam tetraphylla*) 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 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.
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

ALLERGIES FOOD INTOLERANCES

OUR PRODUCTS MAY CONTAIN THE FOLLOWING TRACES OF ALLERGENS

(Listed in Directive 2003/89/EC and nei subsequent updates and in Annex II of the FIAC Regulations)

1. **Cereals containing gluten, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut or their hybridizations, and products derived thereof, except:**
 - Glucose syrup made from wheat, including dextrose;
 - Malt dextrin made from wheat;
 - Glucose syrups based on barley;
 - Cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Shellfish and products made with shellfish.**
3. **Eggs and egg-based products.** (Includes eggs of all species of egg-bearing animals).
4. **Fish and fish-based products, except:**
 - Fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - Gelatine or Isinglass used as a clarifying agent in beer and wine.
5. **Peanuts and peanut-bades products.**
6. **Soybeans and soybean-derived products, except:**
 - Refined soybean oil and fat;
 - Natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha, tocopherol natural D-alpha, tocopherol soy-based natural D-alpha tocopherol succinate;
 - Vegetable olis derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - Plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soy.
7. **Milk and milk-based products (including lactose), except:**
 - Whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - Lactitol (this includes cow, goat, sheep milk and any product derived from them).
8. **Nuts, namely:**

Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coorylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya Illinoensis* (Wangenh) K. Koch), Brasil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifoliae*) and products made with these nuts, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery and celery-based products.**
10. **Mustard and mustard-based products.**
11. **Sesame seeds and products made with sesame seeds.**
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations higher than 10mg/kg or 10mg/l expressed in terms of total amount of SO₂ to be calculated for ready-made products or products that have been reconstituted in accordance with the manufacturers' instructions.
13. **Lupin and lupin-based products.**
14. **Molluscs and products made with molluscs.**