



Benvenuti!

Che cos'è un caffè? Anzi, cosa deve essere un caffè?

Ho iniziato a lavorare in un ristorante quando avevo 20 anni tramite un annuncio su un settimanale, ero uno studente di architettura con molti interessi e molta voglia di costruire e di imparare, ma avevo bisogno di guadagnare per pagarmi i corsi o i viaggi che volevo fare, ed ecco che mi trovai a lavorare in un ristorante e il primo giorno il mio esordio come cameriere fu con un piatto di gusci rovesciato in sala e con una serie di sfide personali da affrontare, tra cui una strana repulsione a toccare le bottiglie di vino che dovetti affrontare subito con decisione e con lo spirito di sacrificio di chi sa di dover innanzitutto affrontare le proprie piccole paure per poter crescere.

Sono passati 20 anni da quel momento e, seppure laureato, ho scelto il mondo della ristorazione come spazio di crescita personale e lavorativa. Ho lavorato con moltissime persone di tanti paesi, ho servito con piacere clienti provenienti da tutto il mondo che, a volte, sono diventati veri e propri amici.

Oggi dirigo 3 strutture e il mio principale compito giornaliero è chiedermi: cosa posso migliorare? Chi mi ha insegnato a fare questo mestiere mi ha sempre ripetuto alcune regole che possono sembrare banali ma sono la base di tutto, soprattutto in una città come Firenze dove abbiamo la fortuna di avere clienti che passano ogni giorno davanti alla nostra vetrina. Le parole che riassumono queste regole sono: pulizia, cortesia, immagine, passione, responsabilità.

Ringrazio Giovanni Beni per avermi trasmesso questi insegnamenti e spero che le sue aspettative per i nostri ristoranti e quelle di tutti i clienti che li frequentano siano sempre soddisfatte dal mio lavoro e da quello dello staff che guido in ciascun ristorante.

Vi auguro una buona permanenza all'interno del Caffè Notari e... Buon Appetito!

Fulvio Notari

Welcome!

What is a Café? Indeed, what should be a Café? I started working in a restaurant when I was 20 through an ad in a magazine, I was an architecture student with many interests and a strong desire to build and learn, but I needed to earn to pay for courses or trips I wanted to do, and here I was working in a restaurant and the first day of my debut was as a waiter with a plate of shells spilled in the room and with a series of personal weird challenges to be faced, including being kicked to touch the bottles of wine that had deal quickly and decisively with the spirit of sacrifice of one who knows he must first face his little fears in order to grow. 20 years have passed since then and, although a degree, I chose the restaurants world as a space for personal growth and employment. I have worked with many people from so many countries, I have served with pleasure customers from around the world that, at times, have become real friends. Today I run 3 accommodations and my main daily task is to ask myself: What can I improve? Who taught me to do this job I have always said that some rules may seem trivial but are the basis of everything, especially in a city like Florence, where we are fortunate to have customers who pass every day in front of our window. The words that describe these rules are: cleanliness, courtesy, image, passion, responsibility. I thank Giovanni Beni for conveying to me these teachings and I hope that his expectations for our restaurants and those of all the customers who frequent them are always satisfied with my work and that of the staff that I drive in each restaurant. I wish you a pleasant stay in the Caffè Notari and ... Bon Appetit!

Fulvio Notari

CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

INTERNATIONAL BREAKFAST

(DISPONIBILE FINO/AVAILABLE UNTIL 12.00 A.M.)

Wild & Goody Tower (suggested for 2 persons) € **20**

Una colazione bilanciata servita su una torre con una selezione di formaggi, verdure fresche, avocado, miele, frutta di stagione, brioche, pane tostato, burro, marmellata, crema di pistacchio

A balanced breakfast combination served as tower arrangement with a selection of cheeses, fresh vegetables, avocado, honey, toasted bread, seasonal fruits, brioche, butter, jam, pistachio cream

Sweet Nature € **10**

Pancake con marmellata a scelta e centrifuga a scelta

Pancake with jam of your choice with fresh extracted juice of your choice,



CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

Strong Wake up 🌞 € **12**

Bacon alla piastra con pane tostato, uovo fritto o bollito o strapazzato, fetta di torta dalla vetrina,

Toasted bread with grilled bacon, scrambled or boiled or fried egg, piece of cake from the display

Lovely Sharing (suggested for 2 persons) 🌞 € **24**

2 Pancake con marmellata a scelta, 2 porzioni di bacon alla piastra con pane tostato, 2 uova fritte o bollite o strapazzate, 2 centrifughe a scelta

2 Pancakes with jam of your choice, 2 toasted bread with grilled bacon, 2 scrambled or boiled or fried egg, 2 fresh extracted juices of your choice

Vegan Combo 🌱 € **24**

1 croissant vegan a scelta

1 centrifuga a scelta

1 yogurt greco vegano con fragole e muesli

1 vegan croissant of your choice

2 fresh extracted juices of your choice

1 greek coconut vegan yogurt with muesli and strawberries



1 fresh extracted juice

SPECIALTIES



New **French morning kiss** 🌱🌍 € **12**

Pane da toast passato al burro e panato con una crosta di corn flakes, guarnito con frutti di bosco e crema alla vaniglia

French brioche dipped in our secret batter, rolled in a crunchy corn flakes and grilled to perfection, topped with wild berries, served with powdered sugar and vanilla beans sauce

Double Avocado Toast € **10**

Due versioni del celebre starter! Una con il salmone affumicato e una con l'uovo in camicia, entrambi sopra una gustosissima purea di avocado

Two versions of the famous starter! One with smoked salmon and one with poached egg, both on top of a very tasty avocado puree

Scottish OM 🌱🌍 € **13**


Omelette con 3 uova, salmone affumicato, pomodori, avocado, ricotta, panna acida

Three eggs omelette, smoked salmon, tomatoes, avocado, ricotta cheese, sour cream

COLAZIONE **ALL'ITALIANA**

Croissant vuoto 

€ **2.5**

Croissant ripieno 

€ **3.5**


Monoporzione a scelta 

€ **2**



Vassoio assortito 

(6 monoporzioni a scelta)

€ **10**

Vassoio assortito biscotti da tè 
(8 pezzi)

€ **10**

Croissant ripieno senza glutine  

€ **4**

Croissant vuoto ripieno vegano 

€ **3**



 senza glutine

 vegetariano

 vegano

 contiene latte

SWEETS & **CAKES**

Cheesecake

€ **8**

(a scelta con frutti di bosco, cioccolato, pistacchio o caramello)
(flavoured with your choice of berries or chocolate or pistachio or caramel)

Nutellina

€ **8**

Torta Mimosa farcita con Nutella e guarnita con panna montata
Nutella cake garnished with whipped cream

Tiramisù della casa

€ **8**

House made special tiramisù

Tiramisù al Pistacchio

€ **8**

Pistachio special tiramisù





Bruschetta al pomodoro 🌱

€ 6.5

Toasted bread with tomato, basil, olive oil, garlic

New **Crostone con uovo in camicia** 🌱🐔
e crema tartufo

€ 8

Toasted bread with truffle cream and poached egg

Caprese con Bufala D.o.p. 🌱🐔 € 9.5

Fresh buffalo mozzarella, basil and tomatoes

SPUNTINI
SNACKS



CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

Mozzarelline fritte   € **6**

Fried mozzarella sticks



SIDES

Patate fritte

French fries

€ **5**

Olive all'Ascolana

Typical Olives stuffed with mixed meat and spices

€ **6**

Noccioline e salatini

Salted Peanuts, chips, capers and various pretzels

€ **5**





SCHIACCIATE

OUR TYPICAL SANDWICH

LA SALMONATA 🌱 € 8.5

Salmone affumicato, philadelphia,
valeriana, limone, menta

*Smoked salmon, creamy cheese,
valery, lemon, mint*

LA MERENDERA 🌱 € 8.5

Prosciutto cotto, crema di tartufo,
pecorino, funghi porcini

*Cooked ham, truffle cream,
sheep cheese, porcini mushrooms*

CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**



New **LA GOLOSA** 🌐 € **9**

Mortadella, crema di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio

Mortadella, pistachio cream, fresh cow cheese, pistachio grain

LA VEGETARIANA 🌱 🌐 € **8**

Stracciatella, crema di tartufo, zucchine, pomodori e basilico

Stracciatella, truffle cream, zucchini, tomatoes and basil

LA VEGANA 🌱 🌐 € **8.5**

Affettato vegetale alla curcuma, vegandella, mozzarella veg, hummus di ceci, valeriana

Veg Turmeric salami, veg mortadella, veg mozzarella, hummus, valerian salad

ITALIANO...SI O NO?

ITALIAN...YES OR NOT?

The original Caesar Salad 🌱 € **12**

Insalata verde, petto di pollo grigliato, dadini di pane tostato, pomodoro pachino, salsa caesar, parmigiano

Green salad, grilled chicken breast, toasted bread cubes, pachino tomato, Caesar sauce, parmesan cheese



Lasagne della casa

€ **12** 🌱

Lasagne al forno con ragù di carne

Oven baked lasagna with meat sauce

Parmigiana di melanzane

€ **12** 🌱 🌱

Melanzane, formaggio e salsa di pomodoro, piatto tipico italiano

Eggplant, cheese and tomato sauce, typical italian dish

SFIZIOSITÀ A FETTE

SLICED DELICACIES

Gran Tagliere Toscano 🇮🇹

Prosciutto crudo, Finocchiona, Salame, Mortadella,
Pecorino, Crostini con patè di fegato

*Raw Ham, Fennel Salami, Tuscan Salami, Mortadella,
Sheep cheese, Liver Patè croutons*

€ **16**

Gran piatto di formaggi 🌱🇮🇹 con crema di tartufo e miele

Mixed cheeses with tuscan honey and truffle cream

€ **14**

Chips di pane con crudo 🇮🇹 e stracchino

Bread chips with raw ham and fresh cow cheese

€ **12**



CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

COFFEE EXPERIENCE

(SOLO CON CAFFÈ MONO ORIGINE SELEZIONATI MENSILMENTE)

Coffee Syphon

€ **15**

Il caffè viene estratto per evaporazione
tempo di preparazione circa 15 minuti - quantità: circa 3 tazze

*Coffee is extracted by evaporation
preparation time approximately 15 minutes - quantity: about 3 cups*

Chemex

€ **10**

Caffè filtrato a mano
tempo di preparazione circa 10 minuti - quantità: 2 tazze

*Hand-filtered coffee
preparation time approximately 10 minutes - quantity: about 2 cups*

Aero Press

€ **6**

Caffè per infusione a basso contenuto di caffeina
tempo di preparazione circa 10 minuti - quantità: 1 tazza

*Infusion coffee, low caffeine
preparation time approximately 10 minutes - quantity: about 1 cup*

CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**



CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

TRADITIONAL **ESPRESSO**

AND OTHER CLASSICS



Espresso-macchiato ☺	€ 2.5
Doppio Espresso	€ 4.5
Doppio Espresso speciale	€ 5.5
Caffè filtro Americano	€ 3.5
Flat White ☺	€ 4
Cappuccino ☺	€ 4
24K Gold Cappuccino ☺	€ 9
Caffè Viennese (con cannella) ☺	€ 4
Caffelatte ☺	€ 4
Caffè corretto	€ 3.5
Caffè d'Orzo	€ 4
Caffè Ginseng ☺	€ 4
Espresso alla nocciola ☺	€ 4
Cioccolata calda ☺ (vanilla, cannella, banana, bianca) (servita con 2 biscottini)	€ 5.5
Cioccolata classica con panna ☺ (servita con 2 biscottini)	€ 6

Su richiesta per tutta la caffetteria sono disponibili Latte di soia o di mandorle
On demand we can serve coffees with Soy or Almond milk

CAFFÈ D'AUTORE

KING CARAMEL ☺ € 4

Salsa di caramello, panna montata, espresso
Caramel cream, whipped cream, espresso



CRIC ☺ € 4

Panna montata, granella di nocciola, salsa di caramello, espresso
Whipped cream, chooped hazelnuts, caramel sauce, espresso



PISTACHIOUS ☺ € 4

Salsa di pistacchio, espresso, panna montata, granella di pistacchio
Pistachio cream, espresso, whipped cream, chopped pistachio



MAROCCHINO ☺ € 4

Crema di nocciola, espresso, cacao, schiuma di latte
Hazelnut cream, espresso, cocoa, milk foam



CAPPUCCINO SPECIAL ☺ € 5

alla banana/cannella/vaniglia/nocciola
Cappuccino flavoured with banana/cinnamon/vanilla/hazelnut



CARAMEL MACCHIATO ☺ € 5

Salsa di caramello, aroma di vaniglia, latte, espresso
Caramel sauce, vanilla flavour, milk, espresso



CAFFÈ MOCHA ☺ € 5

Salsa di cioccolato, espresso, latte, panna montata, cacao
Chocolate sauce, espresso, milk, whipped cream, cocoa



CHAI TEA ☺ € 5

Latte con ghiaccio, aroma di Chai Tea
Ice milk, Chai tea flavour



IRISH COFFEE ☺ € 7

Caffè filtro, whiskey, zucchero di canna, panna
Filtered coffe, whiskey, cane sugar, whipped cream



BURGERS

TUTTI SERVITI CON PATATE FRITTE DELLA CASA

ALL SERVED WITH HOME MADE FRIED POTATOES

Granducato 🐾

€ **15**

Pane briosciato al latte, burger di bovino italiano (200 gr), pecorino, crema di tartufo, finocchiona, valeriana

Pain Brioche with milk, italian beef burger (200 gr), pecorino cheese, truffle cream, fennel salami, valerian salad

Bismark 🐾

€ **15**

Pane briosciato al latte, burger di manzo e salsiccia (200 gr), uovo fritto, valeriana, pomodoro, salsa affumicata, bacon affumicato

Pain Brioche with milk, beef and sausage burger (200 gr), fried egg, valerian salad, tomato, smoked sauce, smoked bacon

Bushido 🐾

€ **14**

Pane al carbone, burger di maiale e salsiccia (200 gr), cipolle crispy, valeriana, wasabi, salsa teriyaki

Charcoal bread, pork meat and sausage burger (200 gr), crispy onions, valerian, wasabi, teriyaki sauce



PINSE GOURMET

Orgoglio italiano 🇮🇹 € **14**

Mozzarella, pesto, pinoli, burrata,
pomodorini, crudo, basilico

*Mozzarella, pesto, pine nuts, burrata,
cherry tomatoes, raw ham, basil*

Rare Temptation 🇮🇹 € **14**

Mascarpone, burrata, salmone,
menta, limone, pepe

*Mascarpone, burrata, salmon,
mint, lemon, pepper*

Tartufata 🇻🇮 🇮🇹 € **14**

Bufala, porcini, scaglie di grana,
crema di tartufo

*Buffalo mozzarella, porcini mushrooms,
parmesan flakes, truffle cream*



L'ANGOLO VEGAN

THE VEGAN CORNER

Vegan Breakfast € 7

Yogurt greco vegano con fragole e muesli
Greek vegan yogurt with strawberry and muesli

Tagliere di affettati e formaggi veg (2 pers.) € 20

Vegandella, cotto veg, bresaola veg, formaggio con fiori edili, blue francese veg, crosta pianta veg

Vegandella, cooked veg, veg bresaola, cheese with edible flowers, French blue veg, crosta plant veg

Insalata Greca € 12

Insalata verde, pomodorini, cipolla, olive nere, feta veg, cetrioli

Salad, cerry tomatoes, onion, black olives, feta veg, cocumber



MarghePinsa Veg € 10

- Vegandella + € 3
- Cotto veg + € 3
- Bresaola veg + € 3
- Valeriana + € 1
- Pomodorini + € 1
- Mix formaggi veg + € 4
- Olive nere + € 2
- Cipolla + € 1
- Crema di tartufo + € 3
- Funghi porcini + € 3

AGGIUNGI I TUOI
INGREDIENTI

SMOOTHIES & **FRULLATI**

100% Succo € **5.5**

Solo un frutto a tua scelta
100% Extracted Juice
Just one fruit of you choice

Limonata Fresca € **5**

Limone, acqua, zucchero
Fresh Lemonade
Lemon, water, sugar

Zen € **6.5**

Carota, Arancia, Zenzero
Carrot, Orange, Ginger

Memè € **6.5**

Mela, Menta, Limone
Apple, Mint, Lemon

Exotic € **6.5**

Ananas, Mango, Banana
Pineapple, Mango, Banana





CREPES N' SUGAR

Classic

Nutella, Mascarpone, Panna montata, vaniglia
Nutella, fresh creamy cheese, whipped cream, vanilla

€ **8**

Banana Splatter

Banana, salsa di cioccolato, gelato alla crema, polvere di cocco
Banana, chocolate sauce, ice cream, coconut powder

€ **8**

Berries Attack

Panna montata, fragola, mirtilli, lamponi, ribes,
Whipped cream, strawberries and other berries

€ **8**



CREPES N' SALT

Wanna Go Further 🍷

Salmon affumicato, avocado, Philadelphia
Smoked salmon, avocado, Philadelphia cheese

€ **9**

Mountain top 🍷

Prosciutto cotto, mozzarella, funghi porcini
Cooked ham, mozzarella, porcini mushrooms

€ **9**

TEA COLLECTION & HERBAL TEA

THE (1 tazza 33cc) € 6

Servita con 2 biscottini / *2 cookies included*

CHINA

- Appuntamento sul Ponte Vecchio: soave miscela romantica di tè verde, fiori e fragola
- Special Oolong: tè semiossidato con retrogusto di orchidea

INDIA

- Darjeeling: tè nero dall'aroma persistente e gusto fruttato
- Earl Grey Imperiale: tè nero al bergamotto, gusto pieno e fruttato, molto aromatico

JAPAN

- Bancha Fiorito: tè verde con aggiunta di fiori di gelsomino e aromi

AFRICA

- Rooibos African Dream: miscela equilibrata di Rooibos, pezzetti di mela e fiori di gelsomino



TISANE (1 tazza 33cc) € 6

- Liquirizia & Finocchio
- Ginger & Lemon
- Camomilla

INFUSI (1 tazza 33cc) € 6

- Frutti di Bosco
- Ruby red: carcadè, rosa canina, curcuma, mela, scorza di limone, lampone, fragola

CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

FLOWERING € **10**

(per due persone)

Estrai il tuo the direttamente da un fiore che si apre come per magia

Extract your tea directly from a magic flower



APEROL SPRITZ

(prosecco, Aperol, soda)

€ 7



MIMOSA € 7

(Prosecco, Spremuta di Arancia)

(Prosecco, orange juice)

BELLINI € 7

(Prosecco, Purea di Pesca)

(Prosecco, peach purea)

VIOLA PORN € 8

(Vodka, succo di arancia, succo di melograno,
succo di mirtillo, shot di prosecco)

*(Vodka, orange juice, pomegranate juice,
blueberry juice, shot of prosecco)*

TANQUERAY GIN TONIC/LEMON € 8

(gin, schweppes tonica/lemonsoda)

HUGO € 8

(Prosecco, Sciroppo di sambuco, menta, soda)

(Prosecco, Sambuco syrup, mint, soda)

PIÑA COLADA € 8

(Rhum, Ananas, Latte di Cocco)

(Rhum, Pineapple, Coconut milk)

ORIGINAL NEGRONI € 8

(Bitter Campari, Martini Red, Gin)

(Bitter Campari, Martini Red, Gin)

MATUSALEM MOJITO € 8

(menta, lime, soda, zucchero di canna, rhum)

(mint, lime, soda, cane sugar, rhum)

ESPOLON MARGARITA € 8

(tequila espolon, succo di lime, triple sec)

(espolon tequila, lime juice, triple sec)

BLOODY MARY € 8

(succo di pomodoro, sale, pepe, limone, worcester tabasco, vodka)

(tomato juice, salt, pepper, lemon, worcester tabasco, vodka)

ESPRESSO MARTINI € 8

(vodka, liquore al caffè, zucchero, caffè espresso)

(vodka, coffee liquor, sugar, espresso coffee)

COCKTAILS & MOCKTAILS

VIRGIN TONIC/LEMON € 7

(gin analcolico, schweppes tonica/lemon)

HUGO ZERO € 7

(conviv bianco, lime, sciroppo di sambuco, menta)

VIRGIN MOJITO € 7

(menta, lime, soda, zucchero di canna)

(mint, lime, soda, cane sugar)

STRAWBERRY MOJITO € 7

(fragole, lime, menta, soda, zucchero di canna)

(strawberries, lime, mint, soda, cane sugar)

VIRGIN SANGRIA € 7

(succo di pesca, limone, mela, arancia, cannella)

(peach, lemon, apple and orange juices, cinnamon)

VIRGIN MARY € 7

(succo di pomodoro, sale, pepe, limone, worcester tabasco)

(tomato juice, salt, pepper, lemon, worcester tabasco)



BOTTLED DRINKS & BEERS

Soft Drinks

Acqua Lauretana (bottiglia vetro) cl75 - <i>Water (glass bottle)</i>	€ 3
Acqua Lauretana (bottiglia in plastica) cl50 - <i>Water (plastic bottle)</i>	€ 2
Coca Cola / Zero - <i>Coca Cola / Zero 33cl</i>	€ 5
Fanta cl33 - <i>Fanta Orange Soda 33cl</i>	€ 5
Sprite cl33 - <i>Sprite Soda 33cl</i>	€ 5
Lurisia acqua Tonica cl33 - <i>Lurisia tonic 33cl</i>	€ 5
Lurisia limonata cl33 - <i>Lurisia lemonade 33cl</i>	€ 5
Fuze Tea al limone cl25 - <i>Lemon Iced tea 25cl</i>	€ 5
Fuze Tea alla pesca cl25 - <i>Peached Iced tea 25cl</i>	€ 5
Red Bull	€ 6
Succo di frutta Zuegg: pera, mirtillo, pesca, mela <i>Fruit juice Zuegg: pear, blueberry, peach, apple</i>	€ 4.5

Birre Beers

Birrificio Fiorentino LAGER (blonde)
Birrificio Fiorentino IPA (amber)
Birrificio Fiorentino STRONG (red)
Pedavena Superior NO ALCOHOL
Pedavena Superior Gluten Free

33 cl. **75 cl**

€ **6**
€ **6**
€ **6**
€ **6**



VINO & CHAMPAGNE

Vini Wines

	Bicch.	Bott.
Chianti Classico Zio Baffa (bio vegan)	€ 6	€ 20
Merlot Toblar Ròs	€ 6	€ 22
Nobile di Montepulciano Cavalierino	€ 8	€ 35
Brunello di Montalcino Villa I Cipressi	€ 10	€ 50
Pinot Grigio Zio Baffa (bio vegan)	€ 6	€ 20
Gewurztraminer Kurtasch	€ 8	€ 30
Vermentino di Bolgheri	€ 10	€ 36

Bollicine Bubbles

Prosecco Valdobbiadene Gemin	€ 6	€ 25
Franciacorta Brut Anniversary Bersi Serlini	€ 8	€ 35
Champagne de Vilmont	€ 15	€ 55



CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

WiFi: **Caffè Notari 1975**

Password: **Welcometocaffenotari**



CAFFÈ PASTICCERIA **NOTARI**

INFORMATIVA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

ALLERGENS INFORMATION

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

The Management

