



IL MENU

D'ESTATE





Benvenuti

INSIEME DAL 1982

ANTIPASTI DI MARE

FREDDI

Cocktail di Gamberi	euro	16,00
Carpaccio di Polpo con Agrumi e Pesto di Rucola	euro	16,00
Insalata di mare e Frutti Esotici con Olio Aromatizzato al Limone	euro	18,00
Antipasto Misto	euro	19,50
Alici del Cantabrico <i>CODESA Serie Oro</i> con Burro di Normandia e Pan Brioche	euro	22,00

CALDI

Capesante Gratinate	euro/cad	5,00
Calamari Nostrani alla Piastra con Patate, Olive Taggiasche e Olio al Basilico	euro	19,00
Tataki di Ricciola, Zucchine, Zenzero Marinato e Crispy Vegetale	euro	20,00
Gratinato Misto	euro	22,00

SAUTÉ

Cozze di Cervia** alla Marinara o alla Tarantina	euro	15,00
Cozze di Cervia**, Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara	euro	17,00
Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara	euro	19,50

ANTIPASTO CAMPAZA

Misto di Antipasti Freddi e Caldi	euro	41,00
-----------------------------------	------	-------

CRUDITA' SERVITE CON PAN BRIOCHE

Ostriche - Maestrale, di Caorli	Vegetale, Ricco e Persistente	euro/cad	6,00
Ostriche - Bora	Equilibrato tra Dolce e Salato	euro/cad	7,00
Ostriche - San Michele	Dolce, Vegetale e Frutta Secca	euro/cad	8,00
Ostriche - La Perla del Delta	Nocciola, Minerale, Molto Persistente	euro/cad	9,00
Tartare di Tonno		euro	19,00
Tre Ostriche in Degustazione		euro	22,00
Trittico di Tartare con Gambero Rosa, Gambero Rosso, Mazzancolla Nostrana, con Pan Brioche al Mirtillo e Sorbetto all'Olio EVO e Lime		euro	23,00
Selezione di Crudità		euro	24,00
Selezione di Crostacei		euro	26,00
Plateau Royal <i>consigliato per due persone</i>		euro	64,00

ANTIPASTI DI TERRA

FREDDI

Tagliere di Salumi e Formaggi	euro 14,00
Panzanella a Modo Nostro	euro 14,00
Prosciutto di Carpegna e Burrata	euro 14,50
Carpaccio di Angus Americano, Misticanza e Frutta Fresca	euro 16,00
Tartare di Filetto di Scottona e Pan Brioche	euro 21,00
Degustazione di Formaggi e Marmellate di Alessio Brusadin <i>Pecorino di Amatrice, Guidarello, Tabacacio, Parmigiano 24 mesi Vacche Rosse</i>	euro 25,00

CALDI

Crostini d' Estate	euro 14,00
Uovo 65°, Tartufo, Morbido di Patate e Curcuma, <i>Crumble di Guanciale e Pane all'Olio E.V.O.</i>	euro 15,00

RICORDI DI ROMAGNA, SECONDO LA TRADIZIONE

Antipasti Caldi e Freddi	euro 29,00
--------------------------	------------

ANTIPASTI VEGANI

Il Nostro Involtino Primavera	euro 13,00
Tartare di Verdure con Avocado e Zenzero	euro 13,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato

** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3

- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

Coperto euro 3,00

PRIMI PIATTI DI MARE

Risotto alla Marinara	euro 14,00
Spaghetti Cacio, Pepe, Cozze di Cervia** e Guanciale	euro 15,00
Pacchero con Calamari Nostrani, Rucola e Perle d'Aceto Balsamico	euro 16,00
Strozzapreti con Ragù di Pescato del Nostro Mare	euro 16,00
Tortelli di Burrata in Guazzetto di Canocchie	euro 18,00
Gnocchi, Mazzancolle, Lime e Bottarga	euro 18,00
Raviolo Ricotta e Limone, Rana Pescatrice e Limone Candito	euro 18,00
Passatello Spada, Melanzane e Menta	euro 18,00
Total Black: Spaghettoni al Nero di Seppia, Ricci di Mare, Gambero Rosso e Aglio Nero	euro 19,50
Spaghetti alle Vongole Veraci	euro 20,00

SPECIALITA' DELLA CASA PIATTI UNICI

Gran Spaghetto alle Cozze e Pomodoro	euro 17,00
Spaghetti allo Scoglio	euro 33,00
La Nostra Paella di Pesce <i>consigliata per due persone</i>	euro 35,00
La Nostra Paella Carne e Pesce <i>consigliata per due persone</i>	euro 35,00

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghettoni Nero, Pacchero, Trafila Erika Liverani

Riso Vialone Nano *Grumolo delle Abbadesse*, Presidio Slow Food

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli*, Pastificio Felicetti

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato

** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.

- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

PRIMI PIATTI DI TERRA

Tagliatelle al Ragù	euro 9,50
Spaghetti alla Carbonara con Guanciale	euro 11,00
Strozzapreti Panna e Speck	euro 10,00
Strozzapreti al Porro e Strolghino	euro 11,00
Cappelletti Ravennati al Ragù	euro 11,00
Raviolo di Ricotta e Spinaci, Datterini abbrustoliti e Burrata	euro 11,00
Cappelletti al Contrario,	
<i>Ripieni di Carne, Crema di Parmigiano e Polvere di Noce Moscata</i>	euro 13,00
Risotto alle Verdure Estive, Squacquerone e Polvere di Guanciale	euro 13,00

PRIMI PIATTI VEGANI

Cappelletto con Ragù di Seitan	euro 14,00
Paccheri al Prezzemolo con Concassè Datterini e Mandorle	euro 14,00

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli*, Pastificio Felicetti

Pacchero al Prezzemolo, Trafila Erika Liverani

Coperto euro 3,00

SECONDI PIATTI DI MARE

ALLA GRIGLIA

Alici Scottadito	euro 15,00
Spiedini di Calamari*	euro 18,00
Spiedini di Gamberi*	euro 19,00
Spiedini di Calamari e Gamberi*	euro 19,00
Branzino o Orata	euro 19,00
Tagliata di Tonno	euro 21,00
Tagliata di Spada al Pistacchio	euro 21,00
Grigliata Mista secondo pescato	euro 31,00
Grigliata Mista di Crostacei	euro 52,00
Grigliatona <i>consigliata per due persone</i>	euro 60,00

SECONDO NOI

Pescato del Giorno *secondo tipologia* da-a euro/etto 5,00 - 7,00

AL VAPORE

Catalana di Crostacei all'Olio EVO di Brisighella euro 62,00

AL TEGAME

Tentacolo di Polipo con Panzanella euro 25,00

AL FORNO

Branzino o Orata alla Mediterranea euro 24,00

Rombo, Scarola, Pesto di Capperi, Acciughe e Crema di Veraci euro 24,00

Mazzancolle Nostrane al Sale di Cervia euro 29,00

I FRITTI* i nostri fritti sono arricchiti con verdure fresche

Di Calamari euro 17,00

Di Calamari e Gamberi euro 19,00

Misto euro 19,00

Di Gamberi euro 20,00

Di Calamaretti euro 22,00

Di Calamaretti e Gamberi euro 22,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

ALLA GRIGLIA

Petto di Pollo	euro	9,00
Salsiccia	euro	9,00
Castrato	euro	16,00
Costolette di Agnello	euro	17,00
Grigliata Mista di Carne	euro	18,00
Galletto Grigliato, Verdure Croccanti e Vinaigrette alla Senape	euro	18,00
Tagliata di Angus Australiana	euro	27,00
Filetto di Angus	euro	27,00
Maxi Grigliatona con Verdure <i>consigliata per due persone</i> Costata, braciola di maiale, castrato, costolette di agnello, salsiccia, pancetta, verdure ai ferri, patate al forno	euro	58,00
Costata di Scottona <i>i tagli all'etto sono con osso</i>	euro/etto	5,50
Tomahawk di Bue Nero con Patate e Verdure alla Brace <i>i tagli all'etto sono con osso</i>	euro/etto	6,50
Fiorentina di Scottona <i>i tagli all'etto sono con osso</i>	euro/etto	6,50

AL FORNO

Costine Cotte a Bassa Temperatura Marinate al Miele con Patate Mantecate e Verdure d'Estate	euro	16,00
--	------	-------

IN PADELLA

Filetto di Angus con Frutti Rossi	euro	28,00
-----------------------------------	------	-------

PER I PICCOLI

Cotoletta con Patate Fritte	euro	12,00
Hamburger di Manzo con Patate Fritte	euro	12,00

SECONDI PIATTI VEGANI

Vegan Burger: Bun ai Cereali, Burger di Luphemp-fu, Pomodoro, Lattuga e Tropea caramellata	euro	14,00
Seitan con Funghi Champignon e Patate	euro	14,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

Coperto euro 3,00

CONTORNI

Insalata Mista di Stagione	euro	5,00
Spinaci Freschi al Burro	euro	6,00
Chips di Patate	euro	6,00
Patate Fritte	euro	5,50
Patate al Forno al Sale Dolce di Cervia	euro	6,00
Verdure Fresche Dorate	euro	5,50
Verdure Estive al Vapore	euro	6,00
Radicchio con Bruciatini all'Aceto Balsamico di Modena "Acetaia Leonardi"	euro	7,00
Verdure Miste ai Ferri	euro	7,00
Pinzimonio	euro	7,00

LE NOSTRE INSALATE ESTIVE

TROPICAL

Insalata Valeriana, Mango, Tonno Scottato e Semi di Sesamo	euro	16,00
--	------	-------

PESCE FUOR D'ACQUA

Insalata, Uovo, Spinacino, Gamberoni, Humus di Ceci e Melone	euro	16,00
--	------	-------

SOLE E MARE

Insalata, Finocchi, Agrumi, Polipo e Semi di Girasole	euro	16,00
---	------	-------

SUMMER TIME

Insalata Misticanza, Pesche Scottate, Fiocchi di Burrata e Pinoli	euro	16,00
---	------	-------

CESAR

Insalata Misticanza, Pollo, Grana, Crostini di Pane e Salsa Cesar	euro	16,00
---	------	-------

PIATTI FREDDI

Caprese	euro	12,00
Prosciutto e Melone	euro	13,00

LE NOSTRE PROPOSTE

Bevande escluse

Minimo per due persone

IL PESCATORE

EURO 35,00

Cozze Biologiche di Cervia** alla Tarantina
con Crostone del Nostro Pane

◦

Strozzapreti al Ragù di Pescato

◦

Fritto Misto

◦

Sorbetto al Limone

IL MARINAIO

EURO 45,00

Insalata di Mare

◦

Risotto alla Marinara

◦

Grigliata Mista secondo Pescato

◦

Sorbetto al Limone

ROMAGNA MIA

EURO 25,00

Tagliatelle al Ragù

◦

Grigliata Mista
con Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia

ROMAGNA IN FIORE

EURO 32,00

I Salumi e i Formaggi

◦

Cappelletti al Ragù

◦

Grigliata Mista
con Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia

...TU SEI LA STELLA, TU SEI L'AMORE

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale LAURETANA euro 3,00

Acqua Minerale Frizzante LAURETANA euro 3,00

VINO IN CARAFFA *Sangiovese, Trebbiano, Bianco Frizzante*

1/4 lt. euro 4,50

1/2 lt. euro 7,50

1 lt. euro 12,50

BIRRA ALLA SPINA, BIONDA *Forst Kronen*

Piccola 0,20 Kronen euro 4,00

Media 0,40 Kronen euro 5,50

Caraffa 1 lt. Kronen euro 11,00

BIRRA ALLA SPINA, BIONDA WEISS *Weihenstephaner*

Piccola 0,20 euro 4,50

Media 0,50 euro 7,50

Caraffa 1 lt. euro 13,50

BIRRA ALLA SPINA, DOPPIO MALTO *Forst Sixtus*

Piccola 0,20 euro 5,00

Media 0,40 euro 7,50

Caraffa 1 lt. euro 15,50

BIBITA ALLA SPINA *Coca Cola, Fanta, Sprite*

Piccola 0,20 euro 4,00

Grande 0,50 euro 5,00

Caraffa 1 lt. euro 9,50

BIBITA IN VETRO *cl 33*

Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè pesca/limone euro 4,00

CAFFETTERIA, "TORREFAZIONE MOKADOR"

Caffè euro 2,50

Caffè d'Orzo euro 2,50

Caffè d'Orzo in Tazza Grande euro 3,00

Cappuccino euro 3,50

Caffè Corretto euro 3,50

LE STIRATE

Alta Friabilità e Croccantezza servita su Tagliere di Legno

1/3 di stirata è consigliata per una persona

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico,	1/3 di stirata	euro	8,00
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	15,00
	intera	euro	21,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Olive di Caiazzo,	1/3 di stirata	euro	10,50
Capperi di Salina, Alici, Origano, Basilico,	2/3 di stirata	euro	19,50
Olio di Brisighella	intera	euro	28,00

MEDITERRANEA

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Pomodorini Gialli,	1/3 di stirata	euro	10,50
Verdure Miste, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	19,50
	intera	euro	28,00

SALSICCIA E ... FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Friarielli, Scamorza,	1/3 di stirata	euro	10,50
Salsiccia, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	19,50
	intera	euro	28,00

DOLCI SAPORI

Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Scaglie di Grana,	1/3 di stirata	euro	10,50
Gambetto di Prosciutto Crudo, Pomodorini Ciliegino,	2/3 di stirata	euro	19,50
Olio di Brisighella	intera	euro	28,00

Aggiunte:

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00

ANDRIA E MARINO, OGGI SPOSI!

Mozzarella Fiordilatte, Burrata artigianale,	1/3 di stirata	euro	12,50
Prosciutto Crudo di Carpegna	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

BUFALA

Mozzarella di Bufala, Basilico, Pomodoro ai Ferri,	1/3 di stirata	euro	12,50
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

ANTICHE TRADIZIONI

Mortadella Classica Bonfatti, Squacquerone di Romagna DOP,	1/3 di stirata	euro	12,50
Pistacchio	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

CAPRICCIOSA E PREZIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Misti,	1/3 di stirata	euro	12,50
Prosciutto Cotto Romagnolo, Carciofi, Olive di Caiazzo	2/3 di stirata	euro	23,00
	intera	euro	32,00

AL TEGAMINO...

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico	euro	7,00
--	------	------

FAINA

Schiacciata Bianca, Olio di Brisighella e Crudo di Carpegna	euro	8,50
---	------	------

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	euro	9,00
---------------------------------------	------	------

FUNGHI E SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi Freschi	euro	9,00
---	------	------

PATATE E SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella, Patate, Salsiccia	euro	9,00
---	------	------

SALSICCIA E FRIARIELLI

Pomodoro, Mozzarella, Scamorza, Salsiccia, Friarielli	euro	9,00
---	------	------

AMALFITANA

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Origano	euro	12,00
---	------	-------

Aggiunte:

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00

LE PIZZE

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano, Pomodorini euro 6,00

REGINA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte euro 7,00

NUDA E CRUDA

Schiacciatina bianca, Olio di Brisighella, Prosciutto Crudo di Carpegna euro 8,00

SOLO VERDURE

Schiacciatina bianca, Olio di Brisighella, Verdure di Stagione euro 8,00

WURSTEL E PATATINE

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Patate Fritte e Wurstel euro 8,00

FUNGHI FRESCI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Freschi Champignon euro 8,00

LA SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia euro 8,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Alici di Cetara, Origano euro 8,50

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante euro 9,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi trifolati euro 9,00

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Carpegna euro 9,00

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

Coperto euro 3,00

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Gorgonzola DOP, Asiago, Scaglie di Grana euro 9,00

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Freschi,
Salsiccia, Carciofini euro 9,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati,
Salsiccia, Carciofini, Olive di Caiazzo euro 9,50

CALZONE FARCITO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Carciofini, Funghi Trifolati euro 10,00

CALZONE VESUVIO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Rossa di Castelpoto, Peperoni, Quattro Formaggi euro 11,00

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Verdure e Ortaggi di Stagione euro 10,00

LA ROMAGNOLA NELL'ORTO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Guanciale di Maiale, Radicchio euro 10,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli euro 10,50

LA BUFALA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico euro 10,50

NEL MEZZO DEL CAMMIN DI NOSTRA VITA ...

Mozzarella Fiordilatte, Uovo, Pancetta, Scaglie di Grana euro 11,00

PARMIGIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana euro 11,00

BUONA DUE VOLTE

Mozzarella Fiordilatte, Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Pomodorini e Rucola euro 12,50

ANCESTRALE

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Patate al Forno, Porcini, Scaglie di Grana euro 12,50

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

L'INFERNO DI DANTE

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salsiccia Rossa di Castelpoto,
Pomodorino Giallo, Peperoncino

euro 13,00

INSIDE OUT

Burrata Artigianale, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Olio di Brisighella

euro 13,00

BENVENUTI AL SUD

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Alici,
Olive di Caiazzo, Capperi di Salina, Origano, Pomodorini Gialli

euro 13,00

LA VECCHIA CAMPAZA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Porcini, Salsiccia,
Melanzane, Prosciutto Crudo di Carpegna

euro 13,00

A NORD

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Speck

euro 13,00

LA SELVA OSCURA

Mozzarella Fior di Latte, Radicchio,
Pancetta Affumicata, Ristretto di Aceto Balsamico

euro 13,00

AURORA

Mozzarella Fior di Latte,
Pancetta, Spinaci, Squaquerone

euro 13,00

CICOGNA

Pomodoro, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Insalata, Capperi

euro 13,00

DAL MARE... I SUOI FRUTTI

Pomodoro, Insalata di mare, Cozze biologiche di Cervia,
Vongole Veraci, Pomodorini, Aglio

euro 18,00

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

**IN QUESTO LOCALE SI COMMERCIALIZZANO/SOMMINISTRANO
PRODOTTI AL CUI INTERNO POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI**

	1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne:
	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, 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
	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 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 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

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

