



LA VOGLIA

· OSTERIA ·

MENÙ

+

## LA VOGLIA DI COZZE



### ZUPPA DI COZZE CLASSICA ALLA NAPOLETANA

Polpo verace, gamberone, olio santo napoletano

15<sup>00</sup> 🍷 🌾

### COZZE ALLA MARINARA

Polpo Verace, passata di pomodoro fresco, origano e peperoncino

15<sup>00</sup> 🌾

### IMPEPATA DI COZZE

Cozze Stufate, con pepe e limone

13<sup>00</sup> 🌾

### SAUTE' DI COZZE CON CROSTINI

Con aglio, prezzemolo e peperoncino

13<sup>00</sup>

## 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"****14<sup>50</sup>** *Composto da 5 antipastini di mare in base alla disponibilità del giorno***ANTIPASTO "LA VOGLIA DI TERRA"****14<sup>50</sup>** *Composto da battuta di carne, crudo e melone, Vitello tonnato (alcuni prodotti potrebbero variare)***INSALATA DI MARE\*****13<sup>00</sup>**  *Composto da polpo, calamari, vongole, cozze, gamberi***POLIPETTI IN CASSUOLA\*****13<sup>00</sup>** *Con salsa di pomodoro, olive, peperoncino, capperi e crostini di pane***TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO****13<sup>00</sup>***Salmone fresco condita con avocado e salsa Ponzu***BATTUTA DI CARNE CON UOVO CROCCANTE****13<sup>00</sup>***Carne cruda servita con Tuorlo Croccante e stracciatella pugliese***GAMBERONI ALLA CATALANA\*****15<sup>00</sup>**  *5 gamberoni argentini cotti al vapore serviti con pomodorini cipolla rossa, sedano, aglio e olio EVO***ESCARGOT ALLA PARIGINA****12<sup>00</sup>/20<sup>00</sup>**  
6 pz 12 pz*Lumache al forno ripiene con burro, aglio, pepe, prezzemolo e cipolle.***CONDIVIDERE****FRITTURINA ALL' ITALIANA\*****10<sup>00</sup>**  *Con crocchette di patate, suppli' di riso, zeppoline fritte, mozzarella alla milanese e pioggia di zucchine***CROCCHÈ ALLA NAPOLETANA\*****6<sup>00</sup>** *Crocchè di patate ripiene di provola fresca***ACCIUGHE "LA NEF" DEL MAR CANTABRICO****14<sup>00</sup>***Filetti di Acciughe riserva con burro dolce della Normandia e crostini di pane***GNOCCO FRITTO AI SALUMI****10<sup>80</sup>** *pasta fritta servita con salumi misti***PLATEAU****OSTRICHE FRANCESI F.D.C**al pz. **3<sup>50</sup>****OSTRICHE UTAH BEACH** (secondo disponibilità)al pz. **4<sup>50</sup>****SCAMPO\***al pz. **5<sup>00</sup>****GAMBERO ROSSO SICILIA\***al pz. **5<sup>00</sup>****1/2 ASTICE COTTO****20<sup>00</sup>****GAMBERONE CARABINEROS\***al pz. **15<sup>00</sup>**

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

**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

12<sup>00</sup> ❤️

### SPIEDINO DI MOZZARELLA IN CARROZZA

Con pancarrè, mozzarella, crudo di Parma

9<sup>00</sup>

### MOZZARELLA ALLA CAPRESE

Bufala Campana, pomodoro, origano e basilico

10<sup>00</sup> ❤️ 🌾

### BURRATA E BRESAOLA

125g di Burrata Pugliese con fette di Bresaola di Manzo

10<sup>00</sup> 🍷 🌾

## PRIMI

### PACCHERI "LA VOGLIA"\*

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

18<sup>00</sup> ❤️ 🍷

### LINGUINE ALL'ASTICE (SECONDO DISPONIBILITÀ)

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

25<sup>00</sup> 🍷

### SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO

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

18<sup>00</sup> 

### SPAGHETTI AL CARTOCCIO

Spaghetti con vongole veraci e pachino

16<sup>00</sup> 

### BOTTONI ALL'ARAGOSTA

Pasta ripiena di aragosta servita con crema di zucca e gamberetti

20<sup>00</sup> 

### SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO E BASILICO

Pasta di Gragnano trafilate al bronzo

10<sup>00</sup>  

### TORTELLONI DI ALBA

Con crema di tartufo, Parmigiano e gorgonzola

13<sup>00</sup>

### RAVIOLI DI PASTA FRESCA RIPIENI DI CERNIA

Con vellutata di zucchine e gamberetti

15<sup>00</sup> 

### TAGLIATELLE ALLA NORCINA

Con funghi, panna, salsiccia di montagna, Parmigiano

12<sup>50</sup>

## GNOCCHI

### GNOCCHI ALLA CAPRESE\*

Con zucchine, gamberi, Parmigiano e provola affumicata

13<sup>00</sup> 

### GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Con ragù Napoli, mozzarella e basilico

10<sup>00</sup> 

### GNOCCHI AL CASTELMAGNO

Gnocchi freschi serviti con una fonduta al Castelmagno

13<sup>00</sup>  *New*

## RISOTTI

### PAELLA ALLA VALENCIANA\*

x2 Persone  
Riso Carnaroli, zafferano, gamberone Argentino, cozze, vongole, gamberetti piselli, peperoni.

38<sup>00</sup>  

### RISOTTO ALLA PESCATORA\*

Riso Carnaroli con gamberi, calamari e frutti di mare

15<sup>00</sup> 

### RISOTTO ALLO SPECK

Riso Carnaroli allo zafferano con speck croccante

12<sup>00</sup> 

## SFIZI FRITTI

### BACCALA' FRITTO\*

Servita su un letto di friarielli

15<sup>00</sup> 

### FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI\*

Calamari e gamberi mediterranei

15<sup>00</sup>  

### GRAN FRITTO MISTO\*

Selezione di pesce secondo disponibilità del giorno

38<sup>00</sup>  

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

18<sup>00</sup>  

### PESCE SPADA ALLA BRACE\*

Trancio di Spada del mediterraneo

15<sup>00</sup> 

### GRIGLIATA DI GAMBERONI\*

Composta da 5 gamberoni Argentini

16<sup>00</sup> 

### T-BONE BAVARESE

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

6<sup>80</sup> (ogni 100gr)  

### LA COSTATA

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

6<sup>80</sup> (ogni 100gr)  

### CUBEROLL DI BLACK ANGUS ARGENTINO

Bovino adulto Argentino

22<sup>00</sup>  

### ANGUS "ALL'IMPERIALE"

800 gr di tagliata di Angus servita con asparagi e patate

65<sup>00</sup>  

### TAGLIATA DI MANZO

Con rucola, scaglie di grana e pomodoro pachino

19<sup>00</sup> 

### GRIGLIATA MISTA DI TERRA

Con carne di pollo, agnello, suino e vitello

18<sup>00</sup>  

### FILETTO DI MANZO ALLA BRACE

Filetto di carne Italiana

22<sup>00</sup>  

## SECONDI

### FILETTO AL PEPE VERDE

Filetto di manzo con salsa al senape e burro

26<sup>00</sup> 🍷

### GAMBERONI IN PASTA KATAIFI\*

5 gamberoni argentini avvolti in pasta kataifi cotti al forno

16<sup>00</sup> 🍷

### TONNO CON CIPOLLE DI TROPEA

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

19<sup>00</sup> 🍷 *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)

55<sup>00</sup> 🍷

### POLPO CROCCANTE CON LE PATATE\*

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

18<sup>00</sup> 🍷

### SALMONE IN CROSTA DI SESAMO

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

18<sup>00</sup> 🍷 *New*

### BRANZINO ALLA LIGURE

Filetto di branzino servita in umido con olive verdi e patate

18<sup>00</sup> 🍷 *New*

### L'ORECCHIA DI ELEFANTE

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

27<sup>00</sup> 🍷



\*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**

<b>PATATINE FRITTE*</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 
<b>FRIARIELLI</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 
<b>PATATE AL FORNO</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 
<b>PEPERONATA</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 
<b>GRIGLIATA DI VERDURE</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 
<b>MELANZANE AL FUNGHETTO</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 
<b>PARMIGIANA DI MELANZANA</b>	<b>6<sup>00</sup></b> 
<b>CARCIOFI ALLA ROMANA</b> (SECONDO DISPONIBILITÀ) <i>Spadellata di carciofi servita con capperi , olive e olio EVO</i>	<b>6<sup>00</sup></b> 
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>4<sup>00</sup></b> 

**SUPER INSALATONE**

<b>INSALATA TRIONFO</b> <i>Insalata verde, rucola, pomodorini, mozzarella, olive verdi, origano e acciughe</i>	<b>9<sup>50</sup></b> 
<b>INSALATA LA VOGLIA</b> <i>Insalata verde, tonno, uova sode, mais, rucola, radicchio, olive, pomodori e asiago</i>	<b>9<sup>50</sup></b> 
<b>INSALATA PESCARIA</b> <i>Insalata verde, patate lesse, rucola, fagiolini, olive Taggiasche e polpo</i>	<b>14<sup>00</sup></b> 
<b>INSALATA PRINCIPE</b> <i>Insalata verde, patate lesse, fagiolini, carote e scaglie di Parmigiano</i>	<b>9<sup>50</sup></b> 
<b>INSALATA CESARINA</b> <i>Insalata verde , rucola, pomodorini, grana, crostini di pane, tagliata di petto di pollo, olio EVO, glassa balsamica</i>	<b>11<sup>00</sup></b>

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

6<sup>00</sup> ♥

### MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte, basilico

7<sup>50</sup> ♥

### BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico

9<sup>50</sup> ♥

### DIAVOLA

Pomodoro, Fior di latte, salamino Napoletano piccante, basilico

9<sup>00</sup>

### NAPOLETANA

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

9<sup>50</sup>

### POMODORINI E PARMIGIANO REGGIANO

Pomodorini, provola fresca, scaglie di Parmigiano

10<sup>00</sup>

### CAPRICCIOSA

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

11<sup>00</sup>

### SALAME NAPOLETANO

Pomodoro, fior di latte, salame Napoletano, basilico

9<sup>00</sup>

### PROSCIUTTO E FUNGHI CHAMPIGNON

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

9<sup>00</sup>

### ROMANA

Pomodoro, fior di latte, acciughe, basilico

8<sup>50</sup>

### FUNGHI CHAMPIGNON

Pomodoro, fior di latte, Champignon freschi, basilico

8<sup>50</sup>

### 4 STAGIONI

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

11<sup>00</sup>

### PANNA E PROSCIUTTO COTTO

Panna, Prosciutto cotto, basilico

9<sup>50</sup>

### 4 FORMAGGI

Fior di latte, gorgonzola, fontina, Parmigiano

9<sup>50</sup>

### CORBARELLA

Fior di latte, prosciutto cotto, panna, Champignon freschi

10<sup>00</sup>

### SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia fresca, fior di latte, friarielli

10<sup>00</sup> ♥



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

<b>SICILIANA</b> <i>Pomodoro, fior di latte e melanzane</i>	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>ORTOLANA</b> <i>Pomodoro, Fior di latte, friarielli, melanzane, peperoni, basilico</i>	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>WURSTEL E PATATINE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine</i>	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>BURRATA</b> <i>Pomodoro, burrata</i>	<b>8<sup>00</sup></b>

## LE NOSTRE PIZZE

<b>PESCATORA</b> <i>Pomodoro, gamberetti, calamari, polpo, cozze, vongole, prezzemolo</i>	<b>13<sup>50</sup></b>
<b>MARGHERITA GIALLA</b> <i>Fior di latte, datterino giallo, basilico e olio Evo</i>	<b>9<sup>00</sup></b>
<b>LA VOGLIA</b> <i>Fior di latte, gorgonzola, peperoni, salsiccia, basilico</i>	<b>11<sup>00</sup></b>
<b>SALTIMBOCCA NAPOLETANO</b> <i>Panuzzo napoletano farcita con friarielli, provola e salsiccia .</i>	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>DOLCEZZA</b> <i>Pomodoro, burrata, prosciutto crudo di Parma, olive nere, scaglie di Parmigiano Reggiano, basilico</i>	<b>11<sup>00</sup></b> 
<b>GORGONZOLA E NOCI</b> <i>Fior di latte, gorgonzola, noci di Sorrento</i>	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>'NDUJA e SALSICCIA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, N'Duja, salsiccia e basilico</i>	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>COCKTAIL DI GAMBERI</b> <i>Fior di latte, gamberi, rucola e salsa rosa</i>	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>FIOCCO</b> <i>Fior di latte, panna, salsiccia e crochè di patate</i>	<b>10<sup>00</sup></b> 
<b>VESUVIO</b> <i>Doppio strato di pizza ripieno di fior di latte, funghi, ricotta e salame dolce, prosciutto cotto</i>	<b>13<sup>00</sup></b>
<b>TROISI</b> <i>Fior di latte, provola, speck, basilico</i>	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>MARECHIARO</b> <i>Pachino, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro, basilico</i>	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>SFIZIOSA</b> <i>Fior di latte, crudo di Parma, rucola, pachino</i>	<b>11<sup>00</sup></b>
<b>GENOVESE</b> <i>Fior di Latte, pesto e ricotta</i>	<b>11<sup>00</sup></b>
<b>O' CORNICIONE</b> <i>Margherita con cornicione ripieno di ricotta</i>	<b>11<sup>00</sup></b> 


## PIZZE SPECIALI

<b>BRA</b> <i>Fior di latte, funghi champignon e salsiccia di Bra fuori cottura</i>	<b>11<sup>00</sup></b>
<b>STELLA DI PIZZA con 5 punte di gusti diversi</b> <i>Con burrata, ricotta, mozzarella, pomodorini</i>	<b>15<sup>00</sup></b> 
<b>GRICIA GIALLOOROSSA</b> <i>fior di latte, guanciale, pomodorini gialli e rossi, pecorino, basilico</i>	<b>11<sup>00</sup></b>
<b>TARANTELLA</b> <i>pomodoro, provola affumicata, salame dolce, sbriciolata di taralli e basilico</i>	<b>11<sup>00</sup></b> <i>New</i>
<b>FIORONE</b> <i>Con bufala, pomodoro a grappolo e crudo di parma</i>	<b>11<sup>00</sup></b>
<b>GOLFO</b> <i>Fior di latte, calamari e gamberi fritti</i>	<b>14<sup>00</sup></b> 
<b>MORTADELLA E PISTACCHIO</b> <i>Provola, mortadella, olio evo e pesto di pistacchio</i>	<b>10<sup>50</sup></b> 
<b>GUANCIALE E FIORI DI ZUCCA</b> <i>Provola, fiori di zucca, guanciale olio evo</i>	<b>10<sup>50</sup></b> 
<b>LARDO E CARCIOFI</b> <i>Mozzarella fior di latte, carciofi e lardo</i>	<b>10<sup>00</sup></b> 

## LE FOCACCE

<b>FOCACCIA LA VOGLIA</b> <i>Carciofi, cipolla di Tropea, prosciutto crudo di Parma, olive nere di Gaeta</i>	<b>10<sup>00</sup></b>
<b>FOCACCIA AL LARDO</b> <i>Lardo di Colonnata, pepe</i>	<b>8<sup>00</sup></b>
<b>FOCACCIA</b> <i>Pachino, rucola, crudo di Parma e scaglie di grana</i>	<b>10<sup>50</sup></b>

## I CALZONI

<b>LA VOGLIA</b> <i>Ricottina di bufala, salame Napoli, fior di latte, pomodoro, pepe</i>	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>SANT' AGATA</b> <i>Fior di latte, provola, salame Napoli</i>	<b>9<sup>50</sup></b>
<b>CALZONE FRITTO</b> <i>Ricotta, pepe, prosciutto cotto, provola affumicata</i>	<b>9<sup>50</sup></b> 
<b>CALZONE FRITTO CON PROVOLA</b> <i>Fior di latte, salame Napoli, pomodoro, provola</i>	<b>9<sup>50</sup></b>

\*Qualora non fosse disponibile fresco, sarà utilizzato congelato

## ACQUA MINERALE

50 ml 1l  
**1<sup>50</sup> 2<sup>50</sup>**

### COCA COLA *bottiglietta*

33 cl  
**4<sup>00</sup>**

### COCA COLA zero *bottiglietta*

33 cl  
**4<sup>00</sup>**

### COCA COLA *Spina*

Piccola Media  
**3<sup>00</sup> 5<sup>00</sup>**

### ARANCIATA *bottiglietta*

33 cl  
**4<sup>00</sup>**

### SPRITE *bottiglietta*

33 cl  
**4<sup>00</sup>**

### THÈ FREDDO *Lattina*

33 cl  
**4<sup>00</sup>**

## AMARI

**3<sup>50</sup>**

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

**GRAPPE\*** **4<sup>00</sup>**

**WHISKY\*** **7<sup>00</sup>**

**RUM\*** **5<sup>00</sup>**

**COGNAC\*** **7<sup>00</sup>**

*\*I prezzi sono indicativi*

## BIBITE

### BIRRE IN BOTTIGLIA

Menabrea **5<sup>00</sup>** 33 cl

Ceres **5<sup>50</sup>**

Hoegaarden **5<sup>00</sup>**

Birra analcolica **4<sup>50</sup>**

Ichnusa non filtrata **5<sup>50</sup>** 50 cl

Weiss Franziskaner **5<sup>50</sup>**

**BIRRA ARTIGIANALE BALADIN** 75 cl *consultare la carta vini*

### BIRRE ALLA SPINA

Birra Bionda PAULANER **3<sup>00</sup> 5<sup>50</sup>** Piccola Media

Birra Rossa PAULANER **3<sup>00</sup> 5<sup>50</sup>**

Birra Weiss PAULANER **3<sup>00</sup> 5<sup>50</sup>**

### VINO ALLA SPINA

Bianco **7<sup>00</sup> 12<sup>50</sup>** 50 cl 1l

Rosso **7<sup>00</sup> 12<sup>50</sup>**

**LIMONCELLO - MIRTO** **3<sup>00</sup>**

**CAFFÈ** **1<sup>50</sup>**

**DOLCI DELLA CASA** **6<sup>00</sup>/7<sup>00</sup>**

**MOUSSE - DESSERT PASTICCERIA** **7<sup>00</sup>**



**COPERTO**

**2<sup>50</sup>**

## 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 SO<sub>2</sub> 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](http://www.hoteleuropachivasso.it)

SEGUICI SU

