

## MENÙ HAMBURGER – PANINI



### Panuzzo

**FUSO**..... 1, 7, 12 ..... € 14,50

Prosciutto cotto, zucchine grigliate, porcini, provola affumicata con gorgo alla piastra

**SALSICCIA E FRIARIELLI**..... 1, 7, 12 ..... € 12,00

Salsiccia, friarielli e provola

**SAMURAI**..... 1, 3, 7, 12 ..... € 13,00

Prosciutto cotto, stracciatella, insalata iceberg, maionese, pomodori secchi

**TIGNO**..... 1, 3, 4, 7, 9, 10 ..... € 13,50

Speck, funghi, salsa boscaiola, bufala e rucola

**FRESCO**..... 1, 4, 7 ..... € 13,00

Rucola, salmone, philadelphia, scorza di limone

**TONNAIOLO**..... 1, 4, 7, 9, 10 ..... € 13,00

Tonno, bufala, insalata, salsa tonnata

### Pan - Hamburger

**SALERNO\***..... 1, 3, 7, 12 ..... € 14,50

Carne di Chianina, burrata, peperoni, maionese

**PIACENZA\***..... 1, 3, 7, 12 ..... € 14,50

Carne di Chianina, provola, zucchine, maionese

**VARESE\***..... 1, 7, 9, 12 ..... € 14,50

Carne di Chianina, brie, funghi, bacon, ketchup

**ENTELLA\***..... 1, 7, 12 ..... € 14,50

Carne di Chianina, insalata, pomodorini, stracciatella, salsa barbecue

**FIRENZE\***..... 1, 3, 7, 12 ..... € 14,50

Carne di Chianina, provola, melanzane, pomodorini secchi, maionese

**RODENGO\***..... 1, 7, 12 ..... € 14,50

Carne di Chianina, cheddar, radicchio rosso, cipolle croccanti, salsa barbecue

**SAVONA 2.0\***..... 1, 3, 7, 12 ..... € 14,50

Cotoletta di pollo, pomodorini, insalata, maionese

## MENÙ HAMBURGER – PANINI



*Informiamo la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere allergeni.  
È possibile consultare la documentazione completa rivolgendosi al personale.*

*Alcuni ingredienti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti.*

I PRODOTTI ALIMENTARI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE GLI ALLERGENI SOTTO ELENCATI. PER I PRODOTTI PRECONFEZIONATI GLI STESSI SONO CONSULTABILI DALLE ETICHETTE ORIGINALI. PER GLI ALIMENTI SFUSI IL PERSONALE SI RENDE A DISPOSIZIONE A FORNIRE DETTAGLI IN MERITO ALLA PRESENZA DI ALLERGENI ATTRAVERSO LA CONSULTAZIONE DELLE ETICHETTE/LISTA INGREDIENTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI IMPIEGATI.

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

### GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

### CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

### UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

### PESCE

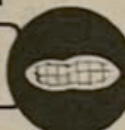
4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

### ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

### SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

### LATTE E DERIVATI

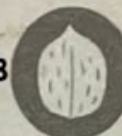
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

### FRUTTA A GUSCIO

8



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

### SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

### SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

### SESAMO

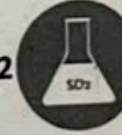
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

### LUPINI

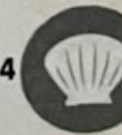
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

### MOLLUSCHI

14



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc