

EX REG. CE 1169/2011

**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE**

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO<sub>2</sub>
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

*EX REG. CE 1169/2011*

***SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES***

*On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.*

1. *Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives*
2. *Crustaceans and derivatives*
3. *Eggs and derivatives*
4. *Fish and derivatives*
5. *Peanuts and derivatives*
6. *Soybeans and derivatives*
7. *Milk and derivatives (including lactose)*
8. *Nuts and derivatives*
9. *Celery and derivatives*
10. *Mustard and derivatives*
11. *Sesame seeds and derivatives*
12. *Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO<sub>2</sub>*
13. *Lupine and products based on lupine*
14. *Molluscs and derivatives on molluscs*



*All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.*

# Sapordivino




## MENU PIZZA

## PIZZA \*

REGINA MARGHERITA (1-7) 	13	euro
con pomodoro Bio toscano, mozzarella di bufala DOP e basilico <i>with organic Tuscan tomato, DOP buffalo mozzarella and basil</i>		
LA FANTINA (1-7)	13	euro
con pomodoro Bio toscano, mozzarella di bufala DOP e ammazzafegato piccante <i>with organic Tuscan tomato, DOP buffalo mozzarella and spicy local sausage</i>		
LA TOSCANA (1-7)	13	euro
con pomodoro Bio toscano, mozzarella di bufala DOP, soppresata e pecorino <i>with organic Tuscan tomato, DOP buffalo mozzarella, soppresata and pecorino cheese</i>		
LA VEGANA (1-7) 	13	euro
con pomodorini ciliegino, rucola e capperi <i>with cherry tomatoes, rocket and capers</i>		

## PIZZA \* GOURMET

PALIO (1-7-8) 	15	euro
con puntarelle di cicoria al pan pepato, chianina marinata e scaglie di pecorino maturato nel fieno <i>with chicory chicory in peppered bread, marinated Chianina cheese and flakes of pecorino cheese matured in hay</i>		
AI BANCHI (1-7-8)	15	euro
con prosciutto toscano selezione Cerboni, burrata DOP, fiocchi di pecorino Bio e pesto toscano <i>with Cerboni selection Tuscan ham, burrata DOP, organic pecorino flakes and Tuscan pesto</i>		
CATERINA (1-7-8)	14	euro
con spuma di caprino, cipolla rossa caramellata e pistacchi <i>with goat cheese mousse, caramelized red onion and pistachios</i>		