

LISTA ALLERGENI – NON LA SOLITA VINERIA

PIZZICAGNOLI

Cetriolini / Pickles sotto aceto → solfiti

Hummus rosé (barbabietola, ceci, burro alla salvia) → latte, sesamo

Olive nere infornate Nocellara → nessuno

Olive verdi in salamoia → nessuno

Schiacciatina croccante → glutine

SALUMI E FORMAGGI

Formaggio di fossa - Buon Pastore → latte

Pecorino stagionato nelle vinacce di Sangiovese - Buon Pastore → latte

Pecorino stagionato in foglia di castagno - Buon Pastore → latte

Storico Ribelle 2022 - Carlo Duca → latte

Strachitunt doppia stagionatura - G. Locatelli → latte

Tronchetto di capra allo zafferano - Il Boscasso → latte

Coppa di Mora Romagnola - Zavoli → nessuno

Lonzino di Mora Romagnola - Zavoli → nessuno

Mortadella di Mora Romagnola - Zavoli → none

Prosciutto crudo 40 mesi - Zavoli → none

Speck Trentino - CIS → none

LE LECCORNIE DI NO■

Capriccio d'autunno (indivia, prosciutto, noci, aceto balsamico) → frutta a guscio (noci), solfiti

Crostorap (cime di rapa e ciauscolo) → nessuno

Dolceamaro (radicchio, vellutata di zucca, ricotta salata) → latte

Il toast del NO → glutine, latte

La milanese vegetariana (cavolfiore, salsa al kiwi, tronchetto di capra) → latte

Lo scrigno di patate (patata, verza, casera, burro) → latte

Polentone (casera, mele, speck cotto) → glutine, latte

Grilled cheese sandwich → glutine, latte

Pappa al pomodoro → glutine

Pride toast → glutine, latte, uova, senape

Salada tonnata → pesce, uova

■ Allergeni secondo Reg. UE 1169/2011: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, sesamo, solfiti, lupini, molluschi.