



---

IL PIACERE A MODO NOSTRO

## LABORATORIO CON CUCINA E FORNO A LEGNA

Ogni giorno prepariamo pasta fresca, sughi autentici e pasta della pizza ad alta digeribilità.

La scelta del piatto è vostra, siete voi gli Autori che decidono come combinare le diverse tipologie di pasta ed i sughi proposti da Nonna Lucia oppure scegliete tra le nostre pizze consigliate ed aggiungete gli ingredienti che preferite!

Potrete seguire i nostri cuochi e pizzaioli nella realizzazione del vostro piatto...

...E se vi è piaciuta l'esperienza, potrete anche comprare e cucinare la pasta direttamente a casa vostra o gustare la pizza d'asporto.

*Every day we prepare fresh pasta, different sauces and highly digestible pizza dough.*

*You select the dish and choose how to mix the various types of pasta and sauces that Nonna Lucia offers you and become the Author of your meal or choose from our proposed pizzas and add all the ingredients that you like!*

*You can observe how our cooks and pizza chefs prepare your dish...*

*...And if you liked our experience, you can even buy and cook the pasta yourself at home or enjoy the take-away pizza.*

---

**\*Tutte le nostre paste lunghe e i ravioli sono all'uovo. ●  
Molte delle nostre paste corte sono disponibili, a rotazione,  
anche con farina integrale.**

*\*All our long pastas and ravioli are prepared with fresh eggs. ●  
Many of our short shapes are alternately proposed also with whole wheat flour.*

---

## CREA E GUSTA LA TUA PASTA

---

### ECCO COME FUNZIONA:

1. Scegli la tua pasta fresca preferita tra quelle prodotte oggi
2. Scegli il sugo da abbinare
3. Scegli la porzione (normale o abbondante)
4. Gusta la tua Pasta d'Autore

### HOW IT WORKS:

1. Select your favourite fresh pasta among the types you can find available today
2. Select your sauce
3. Select the portion (regular or large)
4. Enjoy your own "Pasta d'Autore"



MACCHERONCINI



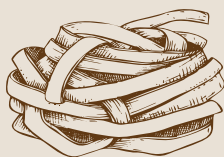
PACCHERI RIGATI



FUSILLI



SPAGHETTI QUADRATI ●



PAPPADELLE ●



CONCHIGLIE



TAGLIATELLE ●



CASERECCHE



CHICCHE

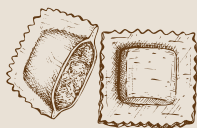


REGINETTE ●

---

## GODITI LA TUA SPECIALITÀ

---



RAVIOLI ●



GNOCCHI ●

---

## CREA E GUSTA LA TUA PIZZA

---

### ECCO COME FUNZIONA:

1. Scegli la tua pizza preferita tra quelle Classiche o Speciali
2. Scegli se aggiungere degli ingredienti
3. Gusta la tua Pizza d'Autore

### HOW IT WORKS:

1. Select your favourite Classic or Special pizza
2. Select if you want to add some ingredients
3. Enjoy your own "Pizza d'Autore"



## GLI SPECIALI

Ti raccontiamo noi cosa ha creato oggi a sorpresa Nonna Lucia!  
*Let us tell you what Nonna Lucia cooked today as a surprise for you!*

### SUGO SPECIALE

Prodotti freschi selezionati tra le  
 eccellenze italiane - 16

*Selected fresh ingredients depending  
 on high-quality Italian products*

### SUGO DI PESCE

Prodotti selezionati secondo  
 il pescato - 19

*Selected seafood depending on our  
 fresh catch*

## L'ORIGINALE COME LO FACEVA LA NONNA

Sapore di Casa è il profumo che ti accoglie appena entri, il sapore che ti fa chiudere gli occhi e sorridere, la ricetta segreta che la nonna annotava sul quaderno. È un sugo nato per chi crede ancora nei pranzi della domenica, nei piatti abbondanti e nelle chiacchiere che scaldano il cuore. Per chi ricorda l'odore del sugo sul fuoco, la voce della nonna e il tovagliolo sulle gambe.

*Sapore di Casa is the aroma that welcomes you the moment you walk in, the flavor*

*that makes you close your eyes and smile, the secret recipe your grandma kept in her old notebook.*

*It's a sauce created for those who still believe in Sunday lunches, in generous plates, in conversations that warm the heart. For those who remember the smell of a simmering pot, grandma's voice in the background, and a napkin resting on their lap.*

### SAPORE DI CASA

Salsiccia di Bra, funghi porcini freschi, provola affumicata, pomodorini, parmigiano, olio E.V.O. - 22

*Sausage of Bra, fresh porcini mushrooms, smoked provola cheese, cherry tomatoes, Parmesan, Extra Virgin Olive oil*

È fatto con ingredienti veri, cucinati lentamente, come una volta, per regalare un'esperienza che parla di affetto, radici e tradizione.

Una tradizione viva, fatta a modo nostro: famiglia in ogni morso e un abbraccio caldo sotto forma di sapore.

Questo sugo racconta storie. Le tue, le nostre, quelle di chi sa che la cucina è molto più che

nutrimento:  
 è memoria,  
 è condivisione,  
 è passione che si tramanda di generazione in generazione.  
 È un sapore autentico.  
 È casa.

*It's made with real ingredients and cooked slowly, the way it used to be, to offer an experience filled with warmth, heritage and tradition.*

*A living tradition, done our way: a bit of family in every bite, a cozy, flavorful embrace.*

*This sauce tells stories. Yours, ours, and anyone's who knows that cooking is more than nourishment: it's memory, sharing, and passion passed down through generations.*

*It's an honest flavor.  
 It's home.*

\* alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati

\* some ingredients may be frozen

## I CLASSICI

E se la proposta del giorno non fa per te, puoi sempre contare su di loro:  
*If the today's proposals do not match your needs, you can always count on traditional sauces:*

**POMODORO**

Pomodoro agro sarnese-nocerino,  
 basilico fresco, olio E.V.O. - 11

*Agro sarnese-nocerino tomatoes,  
 fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

**SBAGLIATA**

Aglione, olio E.V.O., peperoncino piccante,  
 pomodorini - 13

*Garlic, Extra Virgin Olive oil, hot pepper,  
 cherry tomatoes*

**CREMA DI PARMIGIANO**

Delicata crema di parmigiano  
 italiano - 14

*Delicate Italian Parmesan cream*

**RAGÙ DI MANZO**

Selezionata carne di manzo  
 da noi macinata,  
 pomodoro agro sarnese-nocerino,  
 soffritto con olio E.V.O. - 16

*Selected beef minced by us,  
 agro sarnese-nocerino tomatoes,  
 stir-fried with Extra Virgin Olive oil*

**ARRABBIATA**

Pomodoro agro sarnese-nocerino,  
 prezzemolo, aglio,  
 peperoncino piccante, olio E.V.O. - 12

*Agro sarnese-nocerino tomatoes,  
 parsley, garlic,  
 hot pepper, Extra Virgin Olive oil*

**FANTASIA DI VERDURINE**

Sfiziose verdure fresche di stagione  
 saltate in padella con un filo d'olio E.V.O.  
 (Bianca o Rossa) - 13

*Delicious fresh seasonal vegetables,  
 stir-fried with Extra Virgin Olive oil  
 (White or Red)*

**PESTO**

Basilico fresco, pinoli, parmigiano,  
 pecorino, aglio, olio E.V.O. - 15

*Fresh basil, pine nuts, Parmesan,  
 pecorino cheese, garlic,  
 Extra Virgin Olive oil*

**RAGÙ ALLA GENOVESE**

Costine di maiale,  
 deliziosa purea di cipolle, parmigiano,  
 soffritto con olio E.V.O. - 17

*Pork ribs, delicious onion puree,  
 Parmesan, stir-fried  
 with Extra Virgin Olive oil*

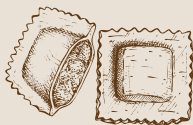
Aggiungi un tocco d'Autore con:  
 Bufala 125g D.O.P. o Burrata 125g + 4,5

*Add an Author's touch with:  
 Buffalo mozzarella 125g D.O.P. or Burrata  
 mozzarella 125g*

**PORZIONE ABBONDANTE: + 3**  
**LARGE PORTION: + 3**



## I RAVIOLI



### RAVIOLI AL BRASATO

Tipici della tradizione piemontese e delle grandi festività del passato, preparati seguendo l'antica ricetta della nostra bisnonna - 17

*This ravioli recipe embodies the culinary traditions of Piedmont and belong to the feast days of the past. We still prepare them following the ancient recipe of our great-grandmother!*

La realizzazione dei ravioli al brasato richiede una lunga e meticolosa preparazione e la scelta del taglio di manzo è fondamentale: la carne deve marinare per una notte nel vino rosso, corposo ed aromatico, assieme alle verdure e cuocere lentamente per almeno 6 ore.

*Making "ravioli al brasato" is quite a long process and it requires a meticulous preparation, but what's even more important is the selection of beef cuts. The meat has to marinate in a full-bodied aromatic red wine for a whole night, together with the vegetables and has to cook for 6 hours at least.*

La carne tenera e insaporita viene così utilizzata per il ripieno che, avvolto dalla sfoglia del raviolo, conserva perfettamente tutto il sapore e il profumo del brasato. Il sugo della marinatura completa ed esalta il gusto di questo piatto.

*In this way, the result will be a tender and tasty meat to be used as a filling that, wrapped in the pasta of ravioli, perfectly preserves all the flavour and the aroma of "brasato" sauce.*

*The marinated sauce completes and enhances the flavour of the dish.*

**I ravioli al brasato sono serviti con sugo al brasato o con crema di parmigiano o con pomodoro**

*"Ravioli al brasato" are served with "brasato" sauce or Parmesan cream or tomato sauce*

### RAVIOLI DI FUNGHI E RICOTTA

Funghi porcini, funghi champignon, ricotta, parmigiano - 16

*Porcini mushrooms, champignon mushrooms, ricotta cheese, Parmesan*

**I ravioli di funghi e ricotta sono serviti con crema di parmigiano o con pomodoro**

*Mushroom and ricotta cheese ravioli are served with Parmesan cream or tomato sauce*

### RAVIOLI DI STAGIONE

Ravioli ripieni con prodotti stagionali selezionati - 16

*Ravioli stuffed with selected seasonal ingredients*

**I ravioli di stagione sono serviti con sugo suggerito da noi**

*Seasonal ravioli are served with our suggested sauce*

## GLI GNOCCHI



### SORRENTINA

Pomodoro agro sarnese-nocerino,  
mozzarella fiordilatte,  
basilico fresco, olio E.V.O. - 17

*Agro sarnese-nocerino tomatoes,  
fiordilatte mozzarella,  
fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### RAGÙ DI MANZO

Selezionata carne di manzo  
da noi macinata,  
pomodoro agro sarnese-nocerino,  
soffritto con olio E.V.O. - 19

*Selected beef minced by us,  
agro sarnese-nocerino tomatoes,  
stir-fried with Extra Virgin Olive oil*

### PESTO

Basilico fresco, pinoli, parmigiano,  
pecorino, aglio, olio E.V.O. - 18

*Fresh basil, pine nuts, Parmesan,  
pecorino cheese, garlic,  
Extra Virgin Olive oil*

### ZOLA E MIRTILLI

Gorgonzola dolce D.O.P., mirtilli - 20

*Sweet gorgonzola cheese D.O.P.,  
blueberry*

### GAMBERI E ZUCCHINE

Code di gamberi, zucchini, zafferano, panna - 21

*Prawn tails, zucchini, saffron, cream*

Aggiungi un tocco d'Autore con:  
Bufala 125g D.O.P. o Burrata 125g + 4,5

*Add an Author's touch with:  
Buffalo mozzarella 125g D.O.P. or Burrata  
mozzarella 125g*

**PORZIONE ABBONDANTE: + 3**  
**LARGE PORTION: + 3**

\* alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati

\* some ingredients may be frozen

---

## LE CLASSICHE

---

### MARGHERITA

Pomodoro agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, basilico fresco, olio E.V.O. - 10

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, fiordilatte mozzarella, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### NAPOLITANA

Pomodoro agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe, olive taggiasche nere, basilico fresco, olio E.V.O. - 11

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, fiordilatte mozzarella, anchovy fillets, black olives, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### DIAVOLELLA

Pomodoro agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, spianata piccante, basilico fresco, olio E.V.O. - 12

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, fiordilatte mozzarella, spicy spianata, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### CAPRICCIOSA

Pomodoro agro sarnese-nocerino, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, champignon, olive taggiasche nere, basilico fresco, olio E.V.O. - 14

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, fiordilatte mozzarella, ham, champignon mushrooms, black olives, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### GENUINA

Pomodoro agro sarnese-nocerino, bufala 125g D.O.P., basilico fresco, olio E.V.O. - 13

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, buffalo mozzarella 125g D.O.P., fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### PORCINI E SALSICCIA

Provola affumicata, funghi porcini, salsiccia, grana 24 mesi, basilico fresco, olio E.V.O. - 14

*Smoked provola cheese, porcini mushrooms, sausage, Grana 24 months, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### FIORE

Provola affumicata, ricotta, fiori di zucca, filetti di acciughe, basilico fresco, olio E.V.O. - 13

*Smoked provola cheese, ricotta cheese, zucchini flowers, anchovy fillets, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### FORMAGGELLA

Mozzarella fiordilatte, provola affumicata, brie, gorgonzola, grana 24 mesi, basilico fresco, olio E.V.O. - 12

*Fiordilatte mozzarella, smoked provola cheese, brie cheese, gorgonzola cheese, Grana 24 months, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

## LE SPECIALI

### COCCOLA

Prodotti freschi e stagionali selezionati  
tra le eccellenze italiane - 20

*Selected fresh and seasonal ingredients depending  
on high quality Italian products*

### PARMA

Pomodoro agro sarnese-nocerino, bufala 125g D.O.P.,  
crudo di S. Daniele 24 mesi, rucola selvatica, pomodorini,  
grana 24 mesi, basilico fresco, olio E.V.O. - 16

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, buffalo mozzarella 125g D.O.P.,  
S. Daniele ham 24 months, wild rocket, cherry tomatoes,  
Grana 24 months, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### BOLOGNA

Mozzarella fiordilatte, burrata 125g,  
mortadella bolognese, crema di pistacchi,  
olio E.V.O. - 17

*Fiordilatte mozzarella, burrata mozzarella 125g,  
Bolognese mortadella, pistachios cream,  
Extra Virgin Olive oil*

### PESTO

Mozzarella fiordilatte, bufala 125g D.O.P., pesto,  
pomodori secchi, basilico fresco, olio E.V.O. - 15

*Fiordilatte mozzarella, buffalo mozzarella 125g D.O.P., pesto,  
dried tomatoes, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### TARTUFATA

Mozzarella fiordilatte, burrata 125g, speck,  
crema di tartufo, basilico fresco, olio E.V.O. - 18

*Fiordilatte mozzarella, burrata mozzarella 125g, pork speck,  
truffle cream, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### ROCCO

Pomodoro agro sarnese-nocerino, burrata 125g,  
'nduja di Spilinga, cipolla rossa di Tropea, basilico fresco,  
olio E.V.O. - 17

*Agro sarnese-nocerino tomatoes, burrata mozzarella 125g,  
'nduja of Spilinga, red onion of Tropea, fresh basil,  
Extra Virgin Olive oil*



---

## LE RIPIENE

---

### CALZONE

Provola affumicata, ricotta, salame Napoli, grana 24 mesi, basilico fresco, olio E.V.O. - 13

*Smoked provola cheese, ricotta cheese, Napoli salami, Grana 24 months, fresh basil, Extra Virgin Olive oil*

### CORNETTO

Provola affumicata, brie, speck, rucola selvatica, pomodori secchi, grana 24 mesi, olio E.V.O. - 14

*Smoked provola cheese, brie cheese, pork speck, wild rocket, dried tomatoes, Grana 24 months, Extra Virgin Olive oil*

---

## CREA E GUSTA

---

Aggiungi un tocco d'Autore alle Classiche, alle Speciali, alle Ripiene o alla Focaccia

*Add an Author's touch to the Classic, Special, Stuffed pizzas or Focaccia*

### COMPLETA CON / COMPLETE WITH:

Olive taggiasche nere, filetti di acciughe, grana 24 mesi, verdure miste di stagione, würstel, cipolla rossa di Tropea, pomodorini, rucola selvatica, champignon - 2

*Black olives, anchovy fillets, Grana 24 months, mixed seasonal vegetables, würstel, red onion of Tropea, cherry tomatoes, wild rocket, champignon mushrooms*

Spianata piccante, salame Napoli, 'nduja di Spilinga, prosciutto cotto, speck, guanciale, mortadella bolognese, salsiccia, gorgonzola, brie, ricotta, provola affumicata, fiori di zucca, tonno, pomodori secchi, pesto - 3

*Spicy spianata, Napoli salami, 'nduja of Spilinga, ham, pork speck, pig cheek, Bolognese mortadella, sausage, gorgonzola cheese, brie cheese, ricotta cheese, smoked provola cheese, zucchini flowers, tuna, dried tomatoes, pesto*

Bufala 125g D.O.P., burrata 125g, crudo di S. Daniele 24 mesi, crema di pistacchi, funghi porcini, crema di tartufo - 4,5

*Buffalo mozzarella 125g D.O.P., burrata mozzarella 125g, S. Daniele ham 24 months, pistachios cream, porcini mushrooms, truffle cream*

\* alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati

\* some ingredients may be frozen

---

## GLI ANTIPASTI

---

**FRITTO D'AUTORE**

Fiori di zucca in pastella, mozzarella di bufala, arancini di riso con salame Napoli, crocchette di patate - 11

*Battered zucchini flowers, buffalo mozzarella, rice arancini with Napoli salami, potato croquettes*

**CARPACCIO DI BRESAOLA**

Bresaola della Valtellina IGP, foglie di spinaci, arancia, olio E.V.O. - 12

*Bresaola of Valtellina PGI, spinach leaves, orange, Extra Virgin Olive oil*

**CAPRESE**

Bufala 125g D.O.P., pomodorini, basilico fresco, origano, olio E.V.O. - 10

*Buffalo mozzarella 125g D.O.P., cherry tomatoes, fresh basil, oregano, Extra Virgin Olive oil*

**PARMIGIANA**

Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella fiordilatte, grana 24 mesi, basilico fresco - 12

*Fried eggplants, tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Grana 24 months, fresh basil*

**CRUDO E BURRATA**

Burrata 125g e crudo di S. Daniele 24 mesi - 13

*Burrata mozzarella 125g and S. Daniele ham 24 months*

**FOCACCIA**

Focaccia con origano, grana 24 mesi e olio E.V.O. che puoi arricchire con le aggiunte che trovi nelle pizze! - 8

*Focaccia, oregano, Grana 24 months, Extra Virgin Olive oil and... What you prefer from the pizza section!*

---

## LE INSALATE

---

Insalata mista, carote e pomodorini - 8  
*Mixed salad, carrots, tomatoes*

**COMPLETA CON / COMPLETE WITH:**

Olive taggiasche nere, capperi, filetti di acciughe, cipolla rossa di Tropea, ricotta salata - 2  
*Black olives, capers, anchovy fillets, red onion of Tropea, salted ricotta*

Bresaola, scaglie di grana 24 mesi, noci, mandorle, brie, tonno - 3

*Bresaola, Grana 24 months shavings, walnuts, almonds, brie cheese, tuna*

Bufala 125g D.O.P., burrata 125g, pistacchi, avocado, crudo di S. Daniele 24 mesi - 4,5

*Buffalo mozzarella 125g D.O.P., burrata mozzarella 125g, pistachios, avocado, S. Daniele ham 24 months*

\* alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati/congelati

*\* some ingredients may be frozen*

## I DESSERT

### TIRAMISÙ DELLA NONNA

Tutta la bontà del Tiramisù di una volta, come solo Nonna Lucia sa fare. Una corposa crema al mascarpone che abbraccia soffici biscotti ammorbiditi nel caffè. Una leggera polvere di cacao corona il nostro valzer di sapori.

Buono, semplice, soffice e unico - 8

*Taste the unique flavour of our Tiramisù, the one that only Nonna Lucia knows to make. A rich mascarpone cream embraces soft biscuits dunked in coffee. On the top, a light layer of cocoa powder enriches this light, creamy and smooth explosions of flavours. Good, simple, soft and unique*

### TORTINO AL CIOCCOLATO

Piccolo scrigno di torta al cioccolato che racchiude al suo interno un cuore morbido e caldo di cioccolato fondente accompagnato con la crema al mascarpone della Nonna - 7

*Small chocolate casket that encloses a soft and warm heart of dark chocolate cream accompanied by the "special" mascarpone cream daily made by Nonna*

### CAFFÈ GOURMAND

Caffè accompagnato da un mini assaggio del tiramisù della nonna. Piccoli morsi, grandi piaceri e nessun senso di colpa - 5

*Coffee with a little taste of grandma's tiramisù. A little bite, big pleasure and no regrets*



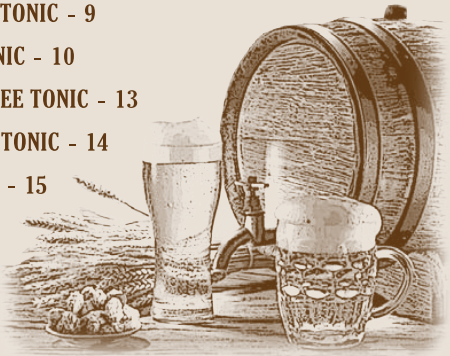
## DA BERE

BIBITA IN VETRO / *SOFT DRINK* - 3,5  
TÈ FREDDO / *COLD TEA* - 4  
ACQUA 75cl / *WATER 75cl* - 3,5



## I DRINK

VODKA - LEMON - 7  
APEROL SPRITZ - 8  
CAMPARI SPRITZ - 8  
GIN BEEFEATER - SCHWEPES TONIC - 8  
GIN TANQUERAY - SCHWEPES TONIC - 9  
GIN BOMBAY - SCHWEPES TONIC - 10  
GIN MALFY LIMONE - FEVER TREE TONIC - 13  
GIN HENDRICK'S - FEVER TREE TONIC - 14  
GIN MARE - FEVER TREE TONIC - 15



Scopri le nostre Storie. Usa il QR CODE  
*Discover our Stories. Scan this QR Code*

**La consumazione di almeno una portata principale a persona  
è da considerarsi obbligatoria.**

**Non essendo una caffetteria o pasticceria, l'ordinazione di soli dessert,  
come il nostro tiramisù, non può essere considerata portata principale.**

**Inoltre, per ragioni di sicurezza alimentare, non è consentito  
consumare cibi o bevande provenienti dall'esterno del locale.**

*Each guest is required to order at least one main course.  
As we are not a café or pastry shop, ordering only desserts,  
such as our tiramisù, will not be considered a main course.  
For food safety reasons, we also kindly ask that no outside food  
or beverages be consumed in the restaurant.*

## LE BIRRE

HEINEKEN	(25cl) - 4	(50cl) - 6,5
MORETTI BIANCA	(20cl) - 5	(40cl) - 7,5
MORETTI ROSSA	(20cl) - 5	(40cl) - 7,5
MORETTI IPA	(20cl) - 5,5	(40cl) - 8
ICHNUSA NON FILTRATA	(20cl) - 4,5	(40cl) - 7



Birra in bottiglia



MENABREA / RAFFO  
(33cl) - 5

MESSINA / NASTRO AZZURRO  
(50cl) - 7

## IL DIGESTIVO

AMARO - 4

LIQUEUR

LIQUORE ARTIGIANALE - 5

ARTISANAL LIQUEUR



GRAPPA - 4,5

GRAPPA

GRAPPA BARRIQUE - 5

GRAPPA BARRIQUE

## LA CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO / ESPRESSO COFFEE - 2

CAFFÈ DECAFFEINATO / DECAFFEINATED COFFEE - 2,5

CAFFÈ DOPPIO / DOUBLE ESPRESSO - 4

CAFFÈ AMERICANO / AMERICAN COFFEE - 3

CAFFÈ CORRETTO / COFFEE WITH SPIRITS - 3,5

CAPPUCCINO / CAPPUCCINO - 4

TÈ CALDO / HOT TEA - 4



COPERTO - 3  
COVER CHARGE - 3

\*Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate.

\*We invite you to inform our staff prior to the order in case of allergies. We cannot guarantee no cross contamination while preparing dishes in the kitchen.