



American Restaurant

MENU



Since 1996

30 anni di passione

Scarica la nostra app.
È gratis e puoi ordinare quando vuoi anche da casa



Apple



Android

-  **PICCANTE:** i piatti, pur contenendo ingredienti piccanti, non sono eccessivamente infuocati. Se vuoi un'esperienza davvero di fuoco richiedi le nostre salse piccanti extra!
-  **GLUTEN FREE:** trova l'icona per assaporare i nostri piatti senza glutine. Ci raccomandiamo di specificare al personale la scelta del piatto in versione gluten free.
-  **VEGETARIANO:** scopri la nostra selezione di gustosissimi piatti vegetariani.
-  **DA CONDIVIDERE:** molti dei nostri piatti sono ricchi e corposi. Condividi con chi hai accanto l'esperienza del gusto Crazy Bull!



Il CRAZY BULL CAFÈ aderisce al progetto AIC, l'Associazione Italiana Celiachia, creando i piatti gluten free in una cucina separata. Ogni piatto gluten free è contrassegnato da una bandierina posta sulla pietanza al momento del servizio.

FRIED FINGER FOOD

CHILI & CHEESE BITES®

Crocanti peperoncini di jalapeños, ripieni di formaggio cheddar in una fragrante panatura. Serviti con salsa jalapeños.

5,50 €

Cod. 662

(1,7)

MAC-CHEESE NUGGETS

Bocconcini di maccheroni e cremoso formaggio. Serviti con salsa ranch.

5,50 €

Cod. 653

(1,3,7)

CHICKEN NUGGETS

Pepite di petto di pollo con panatura croccante. Serviti con salsa BBQ.

5,50 €

Cod. 661

(1,3,6,7,9,10)

PULLED PORK NUGGETS

Bocconcini di maiale sfilacciato, con tocchetti di jalapeños avvolti da una croccante panatura. Serviti con salsa BBQ.

5,50 €

Cod. 672

(1,6,10)

RED HOT JALAPENOS

Jalapeños rossi interi ripieni di cheddar cheese, avvolti in una croccante panatura. Serviti con salsa ranchera.

5,50 €

Cod. 670

(1,7)

CRISPY MOZZARELLA CHEESE

Crocanti sticks di mozzarella fritti e dorati. Serviti con salsa sour cream.

5,50 €

Cod. 651

(1,7)



APPETIZERS

ONION RINGS

Fragranti anelli di cipolla gentile serviti con salsa jalapeños.

9,00 €

Cod. 654

(1)

CHICKEN FLAUTAS

Tortillas di grano arrotolate e fritte, farcite con petto di pollo speziato e cheddar cheese. Servite con sour cream e salsa ranchera.

8,00 €

Cod. 694

(1,6,7,9,12)

FRENCH FRIES CHEDDAR CHEESE

Patatine fritte dorate con pezzettini di bacon croccante, cheddar cheese fuso e salsa sour cream.

10,00 €

Cod. 659

(7)

CHIPS AND DIPS

Sfiziose chips di mais croccanti servite con salsa sour cream, salsa jalapeños e salsa ranchera.

5,50 €

Cod. 655

(7,12)

NACHOS CHILI



CRAZY APPETIZER

CHEDDAR NACHOS 🌱 🥬 ♀

Chips di mais croccanti farcite con cheddar cheese fuso e salsa sour cream.

10,00 €

Cod. 663
(7)

CHICKEN NACHOS 🌱 ♀

Chips di mais croccanti, farciti con dadini di petto di pollo speziato, cheddar cheese fuso, salsa sour cream e jalapeños a fette.

11,00 €

Cod. 656
(7,10)

CHILI NACHOS 🌱 ♀ 🍲

Chips di mais croccanti ricoperte di chili con carne e cheddar cheese fuso.

12,00 €

Cod. 658
(7,10)

VEGETABLE NACHOS 🌱 🍲 🥬 ♀

Chips di mais croccanti con cheddar cheese fuso, verdure, pico de gallo, jalapeños a fette e salsa guacamole.

11,00 €

Cod. 657
(7,10)





MINI WRAP

Sfiziose mini tortillas ripiene.

CHICKEN WRAP ♀ ♂

Mini tortillas fritte ripiene di pollo speziato, guacamole, rio mix e jalapeños. Servite con salsa sour cream.

7,00 €

Cod. 675

(1,6,7,10)

PORK WRAP ♀

Mini tortillas fritte ripiene di pulled pork, peperoni, cipolla e rio mix. Servite con salsa BBQ.

7,00 €

Cod. 676

(1,7,10)

ROLLS

MEAT & RICE ROLLS ♀

Rolls di tortillas farcite con riso basmati al curry, magro di puro manzo e guacamole.

11,00 €

Cod. 666

(1,10)

PULLED PORK ROLLS ♀

Rolls di tortillas farciti con succulenta carne sfilacciata di magro di maiale, insalata, peperoni, cipolla stufata e salsa BBQ.

11,00 €

Cod. 668

(1,10)



ROLLS BLT ♀ ♂

Rolls di tortillas farciti con salsa ranchera, cheddar cheese, insalata, pomodoro, bacon grigliato e jalapenos.

11,00 €

Cod. 664

(1,7)

CHICKEN

Una selezione delle migliori ricette di pollo in puro stile americano per una serata leggera all'insegna del gusto Crazy Bull.

BUFFALO WINGS 🍗 12,00 €

Gustose ali di pollo marinate. Servite con french fries, salsa BBQ e salsa ranch. Cod. 716 (1,3,6,7,9,10)

GRILLED CHICKEN BREAST 🍗 14,00 €

Tenero petto di pollo cucinato in griglia, servito con insalata mista. Cod. 719

CHICKEN BAMBOO 🍗 13,00 €

Tra due bastoncini di bambù filetti interi di petto di pollo marinati, serviti con french fries e salsa ranchera. Cod. 721 (2,3,4,6,7,9,10,11,12)

KENTUCKY FRIED CHICKEN 13,00 €

Sfiziosi filetti di petto di pollo tagliato a mano avvolto in una panatura extra croccante. Serviti con salsa BBQ. Cod. 725 (1,3,4,6,7,9,10,11)



PORK

Gusta le nostre tenere carni di maiale dal sapore intenso, reso unico dalla particolare speziatura.

BBQ SPARE RIBS 🍖 14,00 €

Gustose e tenerissime costole di maiale marinate e cotte al forno in salsa BBQ, servite con french fries. Cod. 717

COCHINITA 🍖 🌶️ 15,00 €

Succulenta carne di maiale saltata in padella con salsa tipica di achiote e peperoncino. Servita con riso basmati e fagioli rossi messicani. Cod. 724 (9,10,12)



Le nostre carni di manzo provengono dai migliori allevamenti e sono servite su ghisa calda con contorno di patate al forno.

BEEF

BLACK ANGUS

hg 7,50 €

Controfiletto di manzo di Black Angus: il gusto, la tenerezza e la qualità la rendono unica, tra le carni più prestigiose al mondo (minimo 300 gr.).

Cod. 723

SIRLOIN BEEF STEAK

hg 7,00 €

Controfiletto di manzo danese senza osso (minimo 300 gr.).

Cod. 711

RIB EYE BEEF STEAK

hg 5,00 €

Costata di manzo danese con osso (minimo 500 gr.).

Cod. 712

GRILLED BEEF FILLET

hg 7,50 €

Tenerissimo filetto di manzo danese (minimo 300 gr.).

Cod. 714

PREZZI ETTO

BEN COTTA

MEDIA

AL SANGUE

SIRLOIN BEEF STEAK

CHURRASCO

Il churrasco è il piatto tipico dei gauchos del Rio Grande do Sul, una regione a sud del Brasile. La carne viene servita al tavolo sulle caratteristiche spade impiegate per la cottura.

SPADA DI MANZO

Tenera e succosa carne di controfiletto di manzo.

23,00 €

Cod. 727

SPADA DI MANZO FARCITA

La più saporita! Taglio di controfiletto di manzo con salsa al tartufo, scaglie di parmigiano e bacon.

23,00 €

Cod. 728

SPADA PICANHA

La Picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente al "codone di manzo" o "punta di sottofesa". Durante la cottura il grasso, sciogliendosi, fornisce il sapore caratteristico. Viene servita esclusivamente al sangue.

25,00 €

Cod. 730

*I CHURRASCO vengono cotti negli appositi spiedi posti a distanza dal calore. Questa cottura garantisce che la carne sia **BEN ARROSTITA** all'esterno ma **MOLTO MORBIDA** all'interno.*



I grandi classici della tradizione messicana.

TACOS

CHICKEN TACOS



13,00 €

Cod. 682

Conchiglie di mais croccanti farcite con dadini di petto di pollo speziato, guacamole, insalata, pico de gallo, cheddar cheese e jalapeños. Servite con sour cream.

(6,7,10)

SENZA GLUTINE Cod. 2016 - (6,7,10)

13,00 €

PULLED PORK TACOS



14,00 €

Cod. 671

Conchiglie di mais croccanti farcite con carne sfilacciata di maiale, marinata in salsa BBQ e cucinata al forno a cottura lenta. Ripieno di cipolla, peperoni stufati, cheddar cheese e insalata iceberg. Servito con salsa ranch.

(3,7,10)

SENZA GLUTINE Cod. 2017 - (3,7,10)

14,00 €

BEEF TACOS



15,00 €

Cod. 681

Conchiglie di mais croccanti farcite con magro di puro manzo cotto con fagioli rossi messicani, il tutto leggermente piccante e speziato, con insalata, pico de gallo e cheddar cheese. Servite con salsa ranchera e salsa sour cream.

(6,7,9,10)

SENZA GLUTINE Cod. 2018 - (6,7,9,10)

15,00 €

BEEF

CHICKEN

PULLED PORK

BURRITOS

BURRITO DI POLLO E CHORIZO

15,00 €

Morbida tortilla ripiena con cheddar cheese, stufato di pollo speziato, chorizo e rio mix.

Cod. 689

Servito con riso basmati, salsa ranchera e fagioli rossi messicani.

(1,6,7,9,10)

BURRITO VEGETARIANO



14,00 €

Morbida tortilla ripiena con cheddar cheese, stufato di zucchine, peperoni e carote. Servito con riso basmati, fagioli rossi messicani, pico de gallo, salsa sour cream e guacamole.

Cod. 688

(1,7,10)

BURRITO DE RES

15,00 €

Morbida tortilla ripiena con cheddar cheese, magro di puro manzo marinato e speziato cotto con fagioli rossi messicani. Servito con riso messicano, guacamole, salsa ranchera e sour cream.

Cod. 690

(1,6,7,9,10)



TEX - MEX

Cucina che combina elementi tipici della tradizione culinaria statunitense e messicana. I piatti derivano dalle ricette tradizionali dei Tejanos, abitanti del Texas di origine messicana e si basano su carne, verdure e spezie.

TUTTE LE FAJITAS SONO SERVITE SU PIATTO DI GHISA CALDO

Vuoi più tortillas con la tua fajita? ORDINALE

TORTILLAS EXTRA Cod. 769 - (1) € 2,00

FAJITAS

CHICKEN FAJITA ♀ ♂ € 21,00

Cod. 683

Striscioline di petto di pollo marinate e speziate, saltate in padella con cipolla e peperoni stufati. Servita con riso basmati, cheddar cheese, fagioli messicani, guacamole, insalata e tortillas calde.

(1,6,7,10)

🌿 **SENZA GLUTINE** Cod. 2402 - (6,7,10) € 23,00

BEEF FAJITA ♀ ♂ € 22,00

Cod. 684

Striscioline di magro di puro manzo speziate, marinate con birra, saltate in padella con cipolla e peperoni stufati. Servita con riso basmati, cheddar cheese, fagioli messicani, guacamole, insalata e tortillas calde.

(1,6,7,10)

🌿 **SENZA GLUTINE** Cod. 2403 - (6,7,10) € 24,00

VEGETABLE FAJITA ♀ ♂ 🌱 € 20,00

Cod. 685

Per gli amanti della cucina vegetariana! Peperoni, zucchine, cipolle stufate e speziate, servite con riso basmati, cheddar cheese, fagioli messicani, guacamole, insalata e tortillas calde.

(1,7,10)

🌿 **SENZA GLUTINE** Cod. 2404 - (7,10) € 22,00



JAMBALAYA



JAMBALAYA & CHILI

JAMBALAYA ♀ ♂ 🌿 € 16,00

Cod. 691

Striscioline di petto di pollo e magro di maiale marinate e speziate, bacon, chorizo, riso messicano, carote, zucchine e peperoni stufati. Il tutto servito nella tipica padella di cottura.

(8,10)

SENZA GLUTINE Cod. 2014 - (8,10) € 17,00

CHILI CON CARNE ♀ ♂ 🌿 € 15,00

Cod. 687

Come in Texas, magro di manzo stufato e fagioli rossi messicani, spezie cajun, servito con riso basmati.

(7,9,10)

SENZA GLUTINE Cod. 2406 - (7,9,10) € 15,00

BURGE



CRAZY BURGER (180 GR) 10,00 €

Burger di puro manzo con insalata, pomodoro Cod. 751
e salsa rosa. Servito con french fries. (1,3,6,10,11,13)

 **SENZA GLUTINE Cod. 2450 - (3,6,10,11,13) 12,00 €**



CRAZY BACON CHEESE BURGER (180 GR) 12,00 €

Burger di puro manzo, cheddar cheese, bacon Cod. 753
grigliato, insalata, pomodoro e salsa rosa.
Servito con french fries. (1,3,6,7,10,11,13)

 **SENZA GLUTINE Cod. 2452 - (3,6,7,10,11,13) 14,00 €**



CHICKEN BURGER (180 GR) 10,00 €

Burger di tenero petto di pollo con insalata Cod. 755
verde, pomodoro e maionese.
Servito con french fries. (1,3,6,10,11,13)

 **SENZA GLUTINE Cod. 2454 - (3,6,10,11,13) 12,00 €**



BLACK ANGUS U.S.A. (360 GR) 16,00 €

Doppio burger da 180 g di puro Black Angus Cod. 763
americano, bacon, cheddar cheese, cipolla
rossa caramellata, insalata, pomodoro
e salsa ranch. Servito con french fries. (1,3,6,7,10,11,13)

 **SENZA GLUTINE Cod. 2455 - (3,6,7,10,11,13) 18,00 €**



VEGETABLE BURGER

€ 10,00

Burger vegetale, farcito con pomodoro, Cod. 764
insalata verde, salsa rosa e french fries. (1,3,12)

Il nostro è un PANE ARTIGIANALE caratterizzato da una crosta croccante fuori e un cuore morbido dentro.

RS



Abbiamo selezionato per voi solo carni di puro bovino adulto. Grazie alla nostra lavorazione artigianale i burger acquistano un gusto unico e originale.

SPRING BURGER (250 GR)

16,00 €

La nostra eccellenza! Burger di puro manzo, pastrami, verza rossa, funghi, scamorza affumicata e maionese al chipotle. Servito con french fries.

Cod. 760

(1,3,7,10,11,13)



SENZA GLUTINE Cod. 2457 - (3,7,10,11,13)

18,00 €

Lamb Weston®

SANDWICH SPECIAL



PASTRAMI

Punta di petto di manzo marinata e speziata cucinata lentamente per dare alla carne un sapore unico con un'affumicatura gustosa e saporita farcita con cipolla caramellata, insalata, verza e maionese al chipotle. Servito con french fries. (1,3,10)

€ 14,00

Cod. 731



HOT DOG

Morbido pane ripieno di wurstel di puro suino. Servito con french fries. (1,3,6,7,9,10,11)

€ 10,00

Cod. 757

PO BOY

Succulenta carne sfilacciata di magro di maiale marinato in salsa BBQ, cotta lentamente al forno. Farcito con peperoni stufati, cipolla e insalata. Servito con french fries. (1,6,10)

€ 14,00

Cod. 742



SALAD

Ricche insalate servite su una gustosa tortilla cotta al forno a forma di conchiglia.

CHICKEN CRISPY SALAD

Insalata verde, verza, pollo con panatura Kentucky e maionese.

12,00 €

Cod.782
(1,3,10)

PULLED PORK SALAD

Insalata verde, pulled pork, cheddar cheese, radicchio, pomodorini ciliegino e salsa ranch.

SENZA GLUTINE Cod. 2022 - (3,7,10)

12,00 €

Cod.787
(1,3,7,10)

12,00 €

CAESAR SALAD

Insalata verde, striscioline di petto di pollo grigliato, crostini di pane, bacon croccante, scaglie di formaggio grana e salsa ranch.

SENZA GLUTINE Cod. 2020 - (3,7,10)

12,00 €

Cod. 786

(1,3,7,10)

12,00 €

MIXED SALAD

Insalata verde, radicchio rosso, chicchi di mais, pomodorini ciliegino e carote.

SENZA GLUTINE Cod. 2023

8,00 €

Cod. 784
(1)

8,00 €

EXTRA

FRENCH FRIES Cod. 758

4,00 €

PATATE AL FORNO Cod. 759

5,00 €

CICORIA CHILE Cod. 790

5,00 €

FRIJOLES (FAGIOLI) Cod. 792

5,00 €

VERDURE STUFATE Cod. 796

5,00 €

TORTILLAS EXTRA Cod. 769 (1)

2,00 €

 **SENZA GLUTINE** Cod. 2605

3,00 €



CAESAR SALAD



La versione **GLUTEN FREE** è servita senza la tortilla.

DESSERT

AMERICAN PANCAKES

Piatto tradizionale della prima colazione, merenda e fine pasto della cultura gastronomica americana.

Piccole frittelline dolci simili a crepes.

MAPLE SYRUP

Due pancakes caldi serviti con sciroppo d'acero canadese.

6,00 €

Cod. 611
(1,3,7)

NUTELLA CHOCOLATE

Due pancakes caldi serviti con nutella e panna montata.

6,00 €

Cod. 612
(1,3,5,6,7,8,11)

FRUITS

FRUTTI DI BOSCO

Cod. 233 6,00 €

FRUTTI DI BOSCO CON GELATO O FROZEN YOGURT *

Cod. 234 9,00 €

ICE CREAM

Due pancakes caldi serviti con due gusti di gelato a scelta.

8,00 €

Cod. 615
(1,3,7) *



FROZEN YOGURT

SCEGLI COME GUSTARLO

Puoi scegliere di farcirlo con un topping (uno a scelta) e con due variegature (due a scelta)

Cod. 809 Allergeni (3,6,7,8)  € 7,00

TOPPING (6,7,3,8)

CIOCCOLATO**

FRUTTI DI BOSCO**

FRAGOLA**

CARAMELLO**

AMARENE**

SCIROPPO D'ACERO**

NUTELLA**

VARIEGATURE

SCAGLIE DI COCCO** (5,8) 

SMARTIES** (1,7)

RISO SOFFIATO** (1)

SCAGLIE DI CIOCCOLATO

FONDENTE** (1,6,7,8)

AMARENE** (12) 

FRUTTI DI BOSCO** (12) 

ICE CREAM

Scegli due gusti e componi il tuo gelato!

COPPA Cod. 626 € 7,00

GUSTI

VANIGLIA (3,5,6,7,8) 

CIOCCOLATO (3,5,6,7,8) 

KINDER (1,3,5,6,7,8,11)

COOKIES (1,3,5,6,7,8,11)

COCCO (1,3,5,6,7,8)

LIMONE (1,3,5,6,7,8)

FERRERO ROCHER (1,3,5,6,7,8)

MILKSHAKE

Chiedi al personale i gusti disponibili e componi il tuo milkshake!

Cod. 182 € 6,00



CAKES

■ Gli allergeni dei dolci comprendono anche gli ALLERGENI DELLE VARIEGATURE con i quali vengono serviti.

OREO DREAM PIE

Il dolce da sogno di tutti i golosi: un tripudio di cioccolato bianca e al latte con pezzi di biscotto Oreo servito con panna montata e salsa fredda al cioccolato. (1,3,5,6,7,8)

8,00 €

Cod. 812

NEW YORK CHEESECAKE

Una freschissima e cremosissima cheese cream su base di biscotto ai cereali servito con panna montata e frutti di bosco freschi oppure una salsa a scelta tra cioccolato, caramello e fragola. (1,3,5,6,7,8,11)

7,00 €

Cod. 804

THE WAFFLE

Dolce cialda croccante fuori e morbida dentro, cotta su doppia piastra rovente caratterizzate dal famoso aspetto "a rete", servita con panna montata e gelato artigianale oppure con panna montata e una salsa a scelta tra cioccolato, nutella, caramello, fragola o frutti di bosco. (1,3,6,7,8)

8,00 €

Cod. 811

CRAZY BROWNIE 🌿

Il dolce americano per eccellenza nato a fine 800 nella città di Boston: un impasto di cioccolato fondente e noci servito caldo con panna montata e gelato artigianale alla vaniglia. Senza glutine. (3,5,6,7,8,10)

8,00 €

Cod. 801

MEGA FABUOLUS CHOCO 🌿

Golosa torta americana al cioccolato alta e soffice, servita con panna montata. Senza glutine. (3,7,8)

8,00 €

Cod. 813

Senza glutine e senza lattosio

BLACK CARAMEL 🌿

Cake con crema diplomatica al caramello e crumble allo speculoos con croccante glassa al cioccolato fondente. (3,6,8,5)

8,00 €

cod 2410

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 🌿

Gustoso semifreddo dalle noti inconfondibili di crema ai formaggi con glassa ai frutti di bosco. (3,6,8,5)

8,00 €

cod 2411

BLACK CHERRY CAKE 🌿

Fondo di crumble al cacao e crema diplomatica, il tutto avvolto da una glassa ai frutti rossi. (3,6,8)

8,00 €

cod 2412

CARAMEL APPLE GRANNY



CARAMEL APPLE GRANNY

Prova un gusto tipicamente americano con la nostra torta di mele e crema al caramello servita con gelato alla vaniglia. (1,3,5,6,7,8)

8,00 €

Cod. 803

CARROT CAKE

Soffice torta alla carota e noci con glacé di cioccolato bianco servita con gelato artigianale alla vaniglia, caramello, cannella e zucchero a velo. (1,3,5,6,7,8)

8,00 €

Cod. 808

CARROT CAKE



BIRRE



ALLA SPINA

	0,20 L	0,40 L	1 L	3 L
CRAZY STRONG LAGER Chiara, 8,7%	€ 3,50	€ 6,00	€ 12,00	€ 30,00
Birra a bassa fermentazione a doppio malto.	(5)	(6)	(7)	(8)
CRAZY LAGER Chiara, 5%	€ 3,50	€ 6,00	€ 12,00	€ 30,00
Birra australiana dal gusto leggermente fruttato con un finale amarognolo.	(10)	(11)	(12)	(13)
CRAZY RED Rossa, 6,8%	€ 3,50	€ 6,00	€ 12,00	€ 30,00
Birra speziata caratterizzata da un colore bronzeo intenso e una schiuma vellutata.	(20)	(21)	(22)	(23)
CRAZY IPA Chiara, 6,8%	€ 3,50	€ 6,00	€ 12,00	€ 30,00
Una birra dal gusto armonioso, leggermente speziata e dalla schiuma densa e compatta.	(15)	(16)	(17)	(18)
CRAZY WEIZEN Chiara, 5,5%	€ 3,50	€ 6,00	€ 12,00	€ 30,00
Un classico delle weiss dall'aroma fruttato e dalla frizzantezza delicata.	(25)	(26)	(27)	(28)

IN BOTTIGLIA

IOI BIRRIFICIO JULIA (33cl) Italia - Senza glutine - 4,8% Cod. 39	€ 6,00
BALADIN BLONG ALE (33cl) Italia - Senza Glutine - 6,5% Cod. 36	€ 6,00
CAROLUS GOUDEN CLASSIC (33cl) Belgio - 8,5% Cod. 35.	€ 6,00
BULLDOG STRONG LAGER (33cl) Inghilterra - 8,5% Cod. 37	€ 6,00
DUVEL 666 (33 cl) Belgio - 6,66% Cod. 38	€ 6,00
LAGUNITAS IPA (33cl) America - 6,2% Cod. 40	€ 6,00

VINI ROSSI



COLOMBO PINOT NERO

Piemonte - 13,5 % - Colombo cascina pastori - Bubbio (AT) - Cod. 455

€ 22,00

GORGIO CORVINA CA NOVA IGT

Veneto - 13,5 % - Gorgio - Custoza (VR) - Cod. 458

€ 25,00

CAVALLARO LACRIMA DI MORRO DOC

Marche - 13 % - Bruno Cavallaro - Rosora (AN) - Cod. 436

€ 22,00

PIANTATE LUNGHE ROSSO CONERO

Marche - 13,5 % - Piantate Lunghe - Candia (AN) - Cod. 437

€ 20,00

IL BUON BASTARDO ROSSO LAZIO IGT

Lazio - 13,5 % - Ardea (RM) - Cod. 434

€ 21,00

CERRETO MORELLINO DI SCANSANO DOCG

Toscana - 13,5 % - Cerreto Piano Terenzi - Scansano (GR) - Cod. 467

€ 24,00

LE CIMATE MONTEFALCO ROSSO DOC

Umbria - 14,5 % - Le Cimate Montefalco - Perugia (PG) - Cod. 465

€ 26,00

SPINELLI MONTEPULCIANO DOC BIO

Abruzzo - 13 % - Spinelli Atessa - Chieti (CH) - Cod. 459

€ 22,00

BARSENTO W'HEART PRIMITIVO IGP

Puglia - 13 % - Barsento - Noci (BA) - Cod. 463

€ 24,00

VINI BIANCHI

VIGNA DEL LAURO RIBOLLA GIALLA IGP

Friuli Venezia Giulia Igp - 12 % - Collio e Isonzo, Cormons (GO) - Cod. 429

€ 22,00

CAVALLARO VERDICCHIO CLASSICO DOC

Marche - 12,5 % - Bruno Cavallaro - Rosora (AN) - Cod. 430

€ 20,00

SPINELLI PECORINO IGT BIO

Abruzzo - 12 % - Spinelli - Atessa (CH) - Cod. 428

€ 22,00

GAFFINO FOJETTA BIANCO LAZIO IGT

Lazio - 13 % - Gabriele Gaffino - Ardea (RM) - Cod. 431

€ 20,00

OSKIROS VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Sardegna - 13,5 % - Oskiros - Gallura (OT) - Cod. 432

€ 25,00

BIBITE

COCA COLA 40 cl Cod. 52	€ 3,50
COCA COLA 50 cl Cod. 53	€ 4,00
COCA COLA IN VETRO 33 cl Cod. 54	€ 3,00
COCA COLA ZERO 40 cl Cod. 55	€ 3,50
COCA COLA ZERO 50 cl Cod. 56	€ 4,00
COCA COLA ZERO IN VETRO 33 cl Cod. 57	€ 3,00
FANTA 40 cl Cod. 58	€ 3,50
FANTA 50 cl Cod. 59	€ 4,00
FANTA IN VETRO 33 cl Cod. 60	€ 3,00
SPRITE 40 cl Cod. 61	€ 3,50
SPRITE 50 cl Cod. 62	€ 4,00
ACQUA NATURALE 50 cl Cod. 64	€ 2,00
ACQUA FRIZZANTE 50 cl Cod. 65	€ 2,00
RED BULL Cod. 90	€ 3,50

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO Cod. 121	€ 1,50
DECAFFEINATO Cod. 127	€ 1,50
CAPPUCCINO Cod. 133	€ 2,50



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
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* K. Koch), **noci del brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (*macadamia Ternifolia*), e i loro prodotti
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 solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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

* Tutti gli alimenti contrassegnati da asterisco sono surgelati.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

La nostra attività applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in applicazione dei Regolamenti CE n° 852 – 853 – 854, e la tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto dettato dal Regolamento CE n° 178 del 2002; tutta la documentazione viene tenuta in regola dallo Studio Roccetti S.r.l.s.

Inoltre si dichiara che tutto il personale presente all'interno dell'industria alimentare ha effettuato la formazione ai sensi del Delibera Regione Lazio 825/09 in materia di formazione per il personale alimentarista, di cui sono disponibili in azienda attestati e verbale delle presenze firmati sia dai discenti che dal docente, il Dr. Paolo Roccetti.

30

anni di delivery



Scarica la nostra
app. È gratis e puoi
ordinare quando
vuoi anche da casa



Apple



Android



Since 1996