

Ristorante LEONARDO'S

La Birroteca

birre artigianali



RIEGELE WEISSE

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 5°
Colore: Biondo Dorato
Aroma: Luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



RIEGELE KELLERBIER

Provenienza: Germania
Tipologia: Kellerbier
Gradazione: 5°
Colore: Bruno
Aroma: Fruttato maturo
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



RIEGELE SPEZIATOR

Provenienza: Germania
Tipologia: Doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: Rosso Rubino
Aroma: Malto Tostato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 33 € 4,00



RIEGELE WEISSE ALKOLFREI

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen
Gradazione: 0°
Colore: Biondo Dorato
Aroma: Luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



AUGUSTUS WEISSE

Provenienza: Germania
Tipologia: Weizen Doppelbock
Gradazione: 8°
Colore: Ambrato
Aroma: Fruttato Maturo
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 6,00



LUPULUS BLONDE

Provenienza: Belgio
Tipologia: Triple
Gradazione: 8,5°
Colore: Biondo
Aroma: Profumi freschi di luppolo,
timo e bocca di ginepro
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 75 € 13,00



RIEGELE PRIVAT

Provenienza: Germania
Tipologia: Cruda superiore
Gradazione: 5,2°
Colore: Limpido Dorato
Aroma: luppolo vellutato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



AGRICOLA ARTIGIANALE ITALIAN CRAFT BEER

Provenienza: Italia
Tipologia: Helles
Gradazione: 5° ★ **Raccomandato**
Colore: Dorato chiaro
Aroma: Erbaceo e floreale
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,00



PERONI ROSSA GRAN RISERVA

Provenienza: Italia
Tipologia: Rossa Puro Malto
Gradazione: 5,2°
Colore: Ambrato
Aroma: Caramello e spezie
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 4,50

NEW
ENTRY



HOBGOBLIN IPA

Provenienza: Inghilterra
Tipologia: Indian Pale Ale
Gradazione: 5,3°
Colore: Oro con riflessi ambrati
Aroma: Note fruttate
Metodo di produzione:
Alta fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 6,00



LANDBIER 1857

Provenienza: Baviera
Tipologia: Helles
Gradazione: 5,3°
Colore: Dorato brillante
Aroma: Malto delicato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 50 € 5,50



IGEA SENZA GLUTINE

Provenienza: Italia
Tipologia: Golden Ale
Gradazione: 5,3°
Colore: Dorato brillante
Aroma: Luppolato
Metodo di produzione:
Bassa fermentazione

BOTTIGLIA CL. 33 € 4,50



Ristorante LEONARDO'S

▪ Bevande/Beverage ▪



ACQUA ESCLUSIVA DOLOMIA NATURALE E FRIZZANTE CL. 50 € 1,50

i suoi valori: origine, purezza, leggerezza, solo minerali nobili, delicatezza nel gusto. Acqua Dolomia è vera ed esclusiva eccellenza della natura.

*una delle migliori acque d'Europa,
scelta dalla casa automobilistica
Rolls-Royce per i suoi club.*

ACQUA MINERALE GASATA O NATURALE 75CL

Mineral water, carbonated or natural 75 cl

€ 2,00

BIBITE (COCACOLA, SPRITE, FANTA) CL.33

Soft drinks 33 cl

€ 2,00

COCA COLA 1LT

Bottle of Coca Cola 1 Lt

€ 4,00

BIRRA BECK'S CL.33

Small bottled beer

€ 3,00

VINO LOCALE 1/2 LT

Local wine 1/2 Lt

€ 4,00

VINO LOCALE 75 CL

Local wine 75 cl

€ 8,00

BIRRA NASTRO AZZURRO O HEINEKEN CL.66

Big bottled beer cl.66

€ 4,00

BIRRA FISHER CL.66

Big bottled beer cl.66

€ 5,00

BIRRA SENZA GLUTINE CL.33

Small bottled beer glutenfree cl.33

€ 4,50

LEMON SPRITZ O APEROL SPRITZ

Cocktail spritz with aperol or lemon

€ 6,00

BICCHIERE DI VINO DELLA CASA

*Aglianico o falanghina
Local wine glass*

€ 3,00

PROSECCO

75 CL. € 15,00



BIO BIBITE CL. 33

€ 3,50

Tea Verde - Green Tea
Tea Bianco - White Tea
Tea Limone - Lemon Tea
Tea Pesca - Peach Tea

Big bottled BIO
Natural Soft drink cl. 33



SPEZI "THE ORIGINAL"

(Germania) Ci sono molte imitazioni, ma solo una è l'originale SPEZI. Rinfrescate cola con succo d'arancia, succo di limone, olio di mandarino premuto a freddo, fiori d'arancio e un sacco di piccoli segreti per fornire l'inimitabile sapore fruttato!

BOTTIGLIA CL. 50 € 3,50

▪ Pizze Gourmet ▪



MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, olio EVO DOP, basilico
Tomato, mozzarella and basil, oil

€. 5,00

€. 11,00

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, olio EVO DOP, origano
Tomato, garlic and oregano, oil

€. 4,00

€. 9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, carciofini
Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, oil

€. 8,00

€. 17,00

DELICATA

Fior di latte di Agerola, panna, prosciutto cotto, mais, olio EVO DOP
Mozzarella, cream and cooked ham, oil

€. 7,00

€. 17,00

4 FORMAGGI

Fior di latte di Agerola, parmigiano, 2 formaggi locali, (gorgonzola su richiesta), olio EVO DOP
Mozzarella, parmesan and 2 local cheeses (gorgonzola cheese on request) oil

€. 7,00

€. 17,00

PROSCIUTTO & FUNGHI

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, funghi, olio EVO DOP
Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms, oil

€. 7,00

€. 16,00

ORTOLANA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, melanzane, peperoni, zucchine, broccoli
Tomato, mozzarella, eggplant, peppers, zucchini and broccoli

€. 7,00

€. 17,00

MOZART

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata di Agerola, rucola, prosciutto crudo 18 mesi, olio EVO DOP
Tomato, smoked cheese, rocket and raw ham

€. 11,00

€. 22,00

WURSTEL & PATATINE

Fior di latte di Agerola, wurstel, patatine fritte, olio EVO DOP
Mozzarella, wurstel sausage and french fries, oil

€. 7,00

€. 17,00



PASSWORD:
leonardos70

Ristorante LEONARDO'S

▪ Pizze Gourmet ▪



PER 1 PERSONA

PER 3 PERSONE

MITICA

Provola affumicata e fior di latte di Agerola, salsiccia di Agerola, patata al forno di Agerola (Del Generale), olio EVO DOP

Mozzarella and smoke cheese, local sausage, bake potatoes, oil

€. 8,00

€. 17,00

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, salame piccante, olio EVO DOP

Tomato, mozzarella, spicy, oil

€. 7,00

€. 17,00

MONTANARA

Fior di latte di Agerola Nobile, salsiccia di Agerola, broccoli a km 0, olio EVO DOP

Mozzarella, sausage and broccoli, oil

€. 8,00

€. 17,00

ROMANA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte di Agerola, alici salate, origano, basilico, olio EVO DOP

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano, basil, oil

€. 6,00

€. 15,00

TONNATA

Fior di latte di Agerola, tonno di Cetara, cipolla, olio EVO DOP

Mozzarella, Cetara's tuna, onion, oil

€. 8,00

€. 17,00

FILETTO

Fior di latte di Agerola, filetto di pomodoro fresco, olio EVO DOP

Mozzarella, slices of cherry tomato

€. 5,50

€. 15,00

I LOVE AGEROLA

Fior di latte di Agerola, pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico fresco, parmigiano reggiano DOP, olio EVO DOP

Mozzarella, cherry tomato red and yellow, home-made basil pesto, parmesan cheese, extra virgin olive oil

€. 9,00

€. 18,00

LEONARDO'S

Pomodoro in acqua & sale "Corbari", fior di latte di Agerola, tonno di Cetara, olive caiazzane "Presidio Slow Food", olio EVO DOP

Tomato "Corbari", mozzarella, tuna of Cetara, olives, oil

€. 9,00

€. 20,00

SICILIANA

Pomodoro San Marzano DOP, capperi di Salina "Presidio Slow, olive caiazzane "Presidio Slow Food", alici di Menaica "Presidio Slow Food", olio EVO DOP

Tomato, capers, black olives, anchovies, olives

€. 7,00

€. 15,00



PASSWORD:
leonardos70

▪ Pizze Gourmet ▪



SAN LAZZARO

Fior di latte di Agerola, filetto di pomodoro, rucola, olio EVO DOP

Mozzarella, slices of cherry tomato and rocket, oil

€. 7,00 €. 15,00

MESSICO

Fior di latte di Agerola, fagioli uccelletto, peperoni, salame piccante, olio EVO DOP

Mozzarella, cooked beans, peppers and spicy salami, oil

€. 9,00 €. 20,00

CROCCO PIZZA

Fior di latte di Agerola, prosciutto cotto, crocchè, olio EVO DOP

Mozzarella, cooked ham and croquettes, oil

€. 8,00 €. 18,00

MY WAY

Formaggio al pepe verde, salsiccia e funghi porcini trifolati in padella, fior di latte, olio EVO DOP

Green pepper cheese, sausage, stir-fry sausage with porcini mushroom, mozzarella cheese, extra virgin olive oil

€. 9,00 €. 20,00

ZIO SALVATORE

Provola, porchetta d'ArICCia, insalata, olio EVO DOP

Smoked cheese, steaky bacon ArICCia, salad, oil

€. 9,00 €. 18,00

AGEROLESE

Filetto di pomodoro fresco, provola, funghi porcini, olio EVO DOP

Slices of cherry tomato, smoked cheese, porcini mushrooms, oil

€. 9,00 €. 18,00

SCHIACCIATA

Scarole, capperi di Salina "Slow Food", olive, olio EVO DOP, provola affumicata di Agerola

Escarole, capers of Salina "Slow Food", olives, oil, smoked cheese

€. 8,00

IL PANUOZZO DI MASTÙ PEPPE

Pulled pork, provola, mozzarella, cipolla croccante

Pulled pork, provola cheese, mozzarella cheese, crunchy onion

€. 8,00



PASSWORD:
leonardos70

Ristorante LEONARDO'S

▪ Le Specialità di Leonardo's ▪

Pagnotta di Pizza con farina Petra

'O SCOSTUMATO

Hamburger della casa (30% manzo, 70% maiale), parmigiana di melanzane appena sfornata, scamorza fresca
Homemade hamburger (30% beef, 70% pork), eggplant parmesan, scamorza cheese

500 GR €. 9,00

Panino Classico

Panini fatti in casa / Leonardo's Homemade Bun

LUCIFER

Petto di pollo fritto con panatura extra croccante, insalata iceberg, crema di formaggio
Fried chicken, mixed salad, cream cheese

500 GR €. 9,00

IL CLASSICO

Hamburger di Scottona homemade, formaggio cheddar, bacon croccante, pomodoro
Homemade Scottona hamburger, cheddar cheese, crispy bacon, tomato

500 GR €. 9,00

ROAST BEEF INGLESE

Burger di Roast Beef Inglese, insalata mista, pomodorini confit, scamorza fresca, cipolla caramellata
English Roast Beef Burger, mixed salad, confit cherry tomatoes, fresh scamorza cheese, caramelized onion,

500 GR €. 9,00

MAMMAMIA

Hamburger di Scottona homemade, bacon croccante, insalata, pomodorini, burrata affumica
Homemade Scottona hamburger, crispy bacon, salad, cherry tomatoes, smoked burrata

500 GR €. 10,00

IL VEGETARIANO

Parmigiana di melanzane appena sfornata, burger di ceci homemade, scamorza fresca
Eggplant parmesan, homemade chickpea burger, scamorza cheese

500 GR €. 8,00



È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter

Ristorante LEONARDO'S

▪ Sfizi dello Chef/Special Plate ▪

CACIOTTINE DI AGEROLA IN MANTO DI SPECK AI FERRI

Caciottina (Typical Agerola product), with grill speck

★ Recommended by chef

€. 6,00

FIOR DI LATTE DI AGEROLA NOBILE SU FOGLIA DI LIMONE

Mozzarella grill on lemon leaf

€. 6,00

PATATA DEL GENERALE (PORZIONE MAXI)

Organic local potatoes (size XL)

★ Recommended by chef

€. 6,00

POLPETTA DI MELANZANE SU CREMA DI PROVOLONE DEL MONACO E TARALLI DI MANDORLE

Eggplant meatball on provolone cheese cream and almond tarallo (Neapolitan salty biscuit) (no meat)

€. 6,00



Coperto / Cover charge €. 2,00

PASSWORD:
leonardos70

Ristorante LEONARDO'S

▪ Antipasti/Appetizers ▪

PROSCIUTTO CULATELLO DI AGEROLA E FIOR DI LATTE DI AGEROLA

Raw sliced Culatello high quality from Agerola with mozzarella cheese

€ 12,00

PROSCIUTTO CULATELLO DI AGEROLA E MELONE

Raw sliced Culatello high quality from Agerola with melon

€ 10,00

BURRATINA E PROSCIUTTO CULATELLO DI AGEROLA

Burrata (special fresh local cheese with Culatello high quality from Agerola)

€ 12,00

CAPRESE (Pomodoro e Mozzarella)

Raw sliced fresh tomatoes with mozzarella

€ 8,00

ALICI MARINATE

Marinated anchovies

€ 6,00

INSALATA DI MARE CON PAVÈ DI FINOCCHIO SELVATICO

Mixed seafood salad with fennel

€ 15,00

BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO

Bresaola rocket salad and parmesan cheese

€ 12,00

CARPACCIO DI SALMONE IN AGRODOLCE

Sweet and sour salmon carpaccio

€ 13,00



Coperto / Cover charge € 2,00

PASSWORD:
leonardos70

Ristorante LEONARDO'S

▪ Primi Piatti/First Course ▪

RISOTTO ALLA PESCATORA

Italian rice with a seafood sauce

€. 11,00

RISOTTO CON GAMBERETTI E AGRUMI DELLA COSTIERE AMALFITANA

Italian rice with shrimps and citrus of Amalfi Coast (Recommended by the chef)

€. 12,00

SPAGHETTI FATTI IN CASA CON POMODORO CON PIZZO GIALLO DEL VESUVIO

Homemade Spaghetti pasta with fresh Vesuvius yellow tomatoes

€. 9,00

RAVIOLI DI MAGRO AI MONTI LATTARI

Ravioli with cheese and tomatoes sauce (no meat)

€. 8,00

SPAGHETTONI CON VELLUTATA DI ZUCCA E RANA PESCATRICE

★ recommended by the chef

€. 15,00

Spaghettoni con vellutata di zucca di Nonna Lucia e rana pescatrice del nostro mare con pomodorino del Piennelo

Spaghettoni with Nonna Lucia's cream of pumpkin and monkfish from our sea with tomato from Vesuvius's Piennelo

FETTUCCINE CON CAVIALE DI CULATELLO DI AGEROLA, PESTO E GRANELLA DI PISTACCHIO SICILIANO €. 13,00

Fettuccine Pasta with Culatello Ham From Agerola with cream and chopped pistachios

★ recommended by the chef



È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter

Ristorante LEONARDO'S

▪ Primi Piatti/First Course ▪

SCIALATIELLI CON FUNGHI PORCINI (PASTA FRESCA)

Fresh hand cut pasta with delicate porcini mushrooms

€. 12,00

PACCHERI DEL MONACO RIPIENI DI MELANZANE E PROVOLONE DEL MONACO

Local pasta stuffed with smoked cheese and eggplants

★ recommended

€. 6,00

SCIALATIELLI ALLA PESCATORA

Fresh pasta with a seafood

€. 15,00

SPAGHETTI FATTI IN CASA CON PESTO E BURRATA

Spaghetti handmade with pesto genovese and burrata cheese

€. 11,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE CON BOTTARGA DI MUGGINE

Spaghetti with clams with mullet bottarga

€. 17,00

RAVIOLI FATTI A MANO AI FUNGHI PORCINI

Handmade ravioli pasta with porcini mushrooms

€. 10,00



RAVIOLI AI FUNGHI PORCI



SPAGHETTI FATTI IN CASA CON PESTO E BURRATA



SPAGHETTI CON VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter

Ristorante LEONARDO'S

▪ Secondi di Carne/Second Course - Meat ▪

BISTECCA AI FERRI DI VITELLO (350 GR.)

Grilled steak

€ 12,00

AGNELLO ALLA BRACE

Grilled lamb

€ 10,00

SALSICCIA DI AGEROLA ALLA BRACE

Grilled local sausage

€ 7,00

MISTO CARNE ALLA BRACE

A selection of grilled beef sausage, lamb and chicken

€ 12,00

PATANEGRA - L'ALTA QUALITÀ DELLA CARNE DEL MAIALE IBERICO

Patanegra meat - Iberian pork in oven with creamy meat sauce

★ *Raccomandato dal chef*

€ 13,00

TAGLIATA DI CARNE (400 GR.)

Sliced meat

★ *Raccomandato dal chef*

€ 22,00

BISTECCA AI FERRI DI SCOTTONA AGEROLESE FROLLATA 60 GIORNI (550 GR.)

Sliced meat 60 days aged

€ 25,00



PATANEGRA



TAGLIATA DI CARNE



PASSWORD:
leonardos70

Coperto / Cover charge € 2,00

È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter

i fiori e i germogli presenti nel piatto sono commestibili

Ristorante LEONARDO'S

▪ Secondi di Pesce/Second Course - Fishs ▪

ZUPPA DI COZZA

Soups of mussels with tomato sauce

€. 10,00

PEPATA DI COZZE

Fresh black mussels and black pepper

€. 10,00

MEDAGLIONE DI PESCE SPADA AL PANE NERO

Roasted swordfish with black bread

★ *Raccomanded by chef*

€. 16,00

FRITTURA DI PESCE

Mix Fried Fish

€. 20,00

TAGLIATA DI TONNO SU LETTO DI RUCOLA CON SESAMO BIANCO E NERO

Tuna slices with rocket and sesam

★ *Raccomanded by chef*

€. 16,00

CALAMARO ALLA GRIGLIA

Grilled squid

€. 20,00

▪ Formaggi/cheese ▪

PROVOLONE DEL MONACO CON CONFETTURA DI PERA PENNATA

Agerola cheese with sweet pera jam

€.8,00



CALAMARO ALLA GRIGLIA



MEDAGLIONE DI PESCE SPADA AL PANE NERO



TAGLIATA DI TONNO CON SESAMO BIANCO E NERO

È possibile chiedere al cameriere le novità del giorno

It's possible to ask for the new plates of the day to the waiter



PASSWORD:
leonardos70

Coperto / Cover charge €. 2,00

Ristorante LEONARDO'S

▪ Contorni/Side Dishes ▪

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 4,00

MELANZANE GRIGLATE

Grilled eggplant with olive oil

€ 4,00

PATATINE FRITTE

French fries

€ 4,00

PIATTO MISTO DI VERDURE

A mixed selection of grilled vegetables

€ 4,50

ARANCINI DI RISO

Deep fried ball stuffed with mozzarella and rice

(1PZ.) € 1,00
(1 piece)

CROCCHETTE

Deep fried potato cheese and ham slices

(1PZ.) € 1,00
(1 piece)

FRIARIELLI SALTATI IN PADELLA

Friarielli with olive oil

€ 4,00

INSALATA DI RUCOLA

Rocket salad with olive oil

€ 4,00

INSALATA DI POMODORINI

Tomatoes with olive oil

€ 4,00

INSALATA DI CAROTE

Carrots with olive oil

€ 4,00

▪ Frutta/Fruit ▪

COPPA DI ANANAS

Cup of fresh pineapple

€ 5,00

TAGLIATA DI MELONE CANTALUPO

Cantaloupe melon sliced

€ 4,00

TAGLIATA DI ANGURIA

Water melon sliced

€ 4,00

MACEDONIA DI FRUTTA

Cup of fresh sliced fruits

€ 4,00



Coperto / Cover charge € 2,00

PASSWORD:
leonardos70

I NOSTRI DESSERT, SONO REALIZZATI
GIORNALMENTE DAI NOSTRI CHEF
Our Cakes, are made by our chef

Ristorante LEONARDO'S

▪ Dessert ▪

CAPRESE CLASSICA CON GELATO ALLA VANIGLIA

€. 4,50

RICOTTA & PERE / COCCO E NUTELLA

€. 4,00

Cheese Cake with pears / Cheese Cake with cocconut and Nutella

TARTUFO AL CACAO O BIANCO

€. 4,00

Tartufo ice cream - chocolate or vanilla flavour

PROFITTEROL AL CIOCCOLATO

€. 4,00

Profiteroles with chocolate

TIRAMISÙ CLASSICO

€. 4,00

TIRAMISÙ OREO

€. 4,00

BABÀRUM

€. 4,00

CHEESECAKE (SEMIFREDDO) CON LAMPONI

€. 5,00

GOTICO (SEMIFREDDO) AI CEREALI

€. 5,00

Home made cake with cereals (soft ice cream)

PIRAMIDE AL TORRONCINO E PISTACCHIO

€. 5,00

Nougat and pistachio (soft ice cream)

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE CALDO ★ *Raccomanded*

€. 5,00

Chocolate cake with a warm core and icecream

DELIZIA AL LIMONE

€. 4,00

Lemon Cake

DELIZIA ALLE MANDORLE TOSTATE

€. 5,00

Icecream with toasted almonds (recommended)

SORBETTO AL LIMONE

€. 3,50

Lemon sorbet



Ristorante
LEONARDO'S

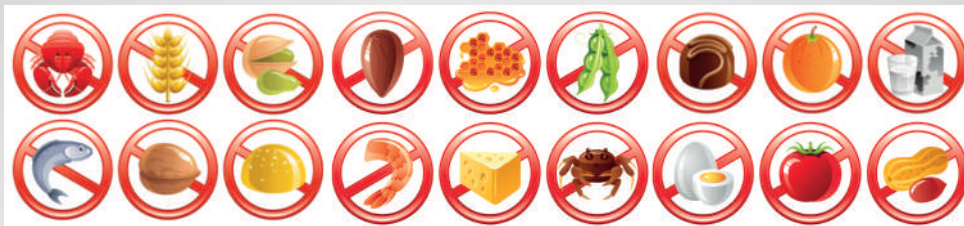
Amari, Distillati e Caffè

CAFFÈ	€. 1,00
CAPPUCCINO	€. 2,00
AMARO LUGANO	€. 2,00
AMARO AVERNA	€. 2,00
AMARO DEL CAPO	€. 3,00
AMARO MONTENEGRO	€. 3,00
AMARO DELLA CASA	€. 2,00
AMARO AGEROLESE CON ERBA PUCCHIACHELLA	€. 3,00
UNICUM	€. 3,00
FERNET BRANCA	€. 3,00
JAGERMEISTER	€. 3,00
CINAR	€. 3,00
PETRUS	€. 3,00
LIMONCELLO	€. 2,00
CREMA DI MELONE	€. 2,00
FINOCCHIETTO	€. 2,00
LIQUIRIZIA	€. 2,00
NOCILLO	€. 2,00
ACQUAVITE DI PERA PENNATA DI AGEROLA	€. 3,00
GRAPPA BIANCA O BARRIQUE	€. 3,00
GRAPPA 18 LUNE	€. 4,00
WHISKY J&B	€. 3,00
WHISKY JACK DANIELS	€. 3,50
RUM HAVAN 7 ANNI	€. 4,00
RUM MATUSALEM	€. 4,00
RUM ZACAPA	€. 6,00
FLUTE SPUMANTE	€. 3,00

#AGEROLA

#SPECIALPLACEFORSPECIALFOOD

SI AVVISA LA SPETTABILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI, E CHE NON È POSSIBILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA



L'ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PIÙ COMUNI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II REG. UE N. 1169/2011

ALLERGENI PIÙ COMUNI

ARACHIDI Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro

FRUTTA IN GUSCIO (noci, mandorle, nocciole, pistacchi, ecc.). Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc.

Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane

UOVA Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante o nella preparazione di salse (maionese)

CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) Le persone che presentano intolleranza al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte

LATTE E LATTICINI Vanno evitati gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere).

SESAMO Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca

SOIA E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)

PESCE E MOLLUSCHI Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di ostriche

SENAPE Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)

SEDANO Viene utilizzato come insaporitore di cibi e come ingrediente principale in alcune insalate

ANIDRIDE SOLFOROSA Ampiamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni

LUPINI e prodotti a base di lupini Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia.

CROSTACEI e prodotti a base di crostacei Vanno evitati tutti gli alimenti, anche i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc

ingredienti che contengono allergeni

FUNGHI PORCINI: Contengono lattosio

SPICCHI DI CARCIOFI: Aceto di Vino (Solfiti)

PANNOCCHIETTE: Aceto di Vino (Solfiti), Mais

CUCUNCI DI SALINA: Aceto di Vino (Solfiti)

PAPACCELLE: Aceto di Vino (Solfiti) Involentini di melanzane: Tonno (Pesce), Aceto di Vino (Solfiti)

PAPACCELLE PICCANTI RIPIENE: Tonno (Pesce), Acciughe (Pesce)

LE CREME DOLCI: Contengono tutte lattosio e frutta in guscio

ALLERGEN IS NOT POISON

(but somebody has to pay attention to it)
if you suffer from allergies or food intolerances report it to our staff that will put you in a position to avoid all food containing products to which you are allergic or intolerant.
anyhow be aware that all food and beverages offered in this venue are produced in laboratories and dispensed in places where products containing the following allergens are served:

**GLUTEN - CRUSTACEANS - EGGS - FISH
PEANUTS SOY - MILK NUTS - CELERY -
MUSTARD SESAME SEEDS - SULPHUR
DIOXIDE LUPINES - MOLLUSCS**

and that it is not possible to rule out a cross contamination especially in case of self service or buffet.

ALLERGÈNE

N'EST PAS DU POISON

(mais quelqu'un doit y prêter attention)
si vous souffrez d'allergies ou d'intolérances alimentaires informez notre personnel qui vous mettra en condition d'éviter tout aliment contenant des produits auxquels vous êtes allergiques ou intolérant. Sachez en tous cas que tous les aliments et les boissons offerts dans ce lieu sont produits dans des laboratoires et distribués dans des endroits où sont utilisés et servis des produits contenant les allergènes suivants:

**GLUTEN - CRUSTACÉS - TUFs - POISSON
ARACHIDES - SOJA - LAIT NOIX - CÉLÉRI -
MOUTARDE GRAINES DE SÉSAME -
DIOXYDE DE SOUFRE LUPINES -
COQUILLAGES**

et qu'il n'est pas possible d'exclure une contamination croisée surtout dans le cas de libre-service ou de buffet.

Аллерген НЕ ЯД

Если у вас есть аллергия или пищевая непереносимость Сообщите об этом нашим сотрудникам, которые поставят вас в ИЗБЕГАЙТЕ УСЛОВИЯ ВИДОВ СОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ, КОТОРЫЕ ЯВЛЯЮТСЯ аллергическими или нетерпимыми компания знают, что продукты питания и напитки, предлагаемые в этом номере производятся в лаборатории и вводят в тех местах, где с использованием и управляющих продуктов, содержащих следующие аллергены:

**КЛЕЙКОВИНА - РАКООБРАЗНЫЕ - ЯЙЦА -
FISH - АРАХИСЫ - СОИ - МОЛОКО - NUTS -
СЕЛЬДЕРЕЙ - ГОРЧИЦА - КУНЖУТ -
АНГИДРИТ ДИОКСИД СЕРЫ И СУЛЬФИТЫ
- LUPINI - МОЛЛЮСКИ**

и не может избежать загрязнения специально крестовому походу при наличии обслуживания или бесплатный buffet