



LA
SCIUMARA

Italiano • menù

Antipasti



SELEZIONE DI MARE

1.4.5.6.7.8.10

18 euro

VAPORATA

CROSTACEI, MOLLUSCHI, VERDURE E AGRUMI

6.7.8.12

16 euro

POLPO SPADELLATO

ACQUA DI BALSAMICO, CREMOSO DI PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

4.7.10

18 euro

PESCE FRITTO & BACCALÀ

FRITTI CON PANE PANKO E MAIONESE AL LIMONE

1.4.5.6.10

16 euro

DUETTO DI TARTARE

TONNO PESCHE E SENAPE

SALMONE MARINATO, GUACAMOLE E SALSA PONZU

6.9.13

18 euro

TAGLIERE SARDO

SALUMI LOCALI E FORMAGGI CON SOTT'OLI SU PANE CARASAU

4.10.14

14 euro

FRITTELLE DI SALVIA

CON ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA SU CREMA AL BASILICO

4.5.10

13 euro

PECORINO ALLA PIASTRA

VERDURE ALLA GRIGLIA E MIELE AL CORBEZZOLO

4.5.10

14 euro

BATTUTA DI SCOTTONA

CREMA DI PECORINO, JULIENNE DELL'ORTO E UOVO MARINATO

4.5

15 euro

Primi Piatti

SPAGHETTONE CON FRUTTI DI MARE 18 euro

COZZE, VONGOLE, GAMBERI, SCAMPI E POMODORINI

6.7.8.10

LINGUINE 18 euro

PESTO DI PISTACCHI, BATTUTA DI GAMBERO E BURRATA

1.4.8.10

PACCHERI ALL'ASTICE 25 euro

CON POMODORINI E BASILICO

8.10

CALAMARATA & CALAMARI 17 euro

PESTO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E MANDORLE TOSTATE

1.6.7.10

FREGULA SARDA 18 euro

COZZE, VONGOLE, SEPIE, SCAMPI, GAMBERI E BOTTARGA DI MUGGINE

6.7.8.10

CULURGIONES 16 euro

POMODORO FRESCO, PECORINO E OLIO ALLA MENTA

4.5.10

LI CHJUSONI 14 euro

PASTA FRESCA CON SALSICCIA, ZAFFERANO E POMODORO

4.5.10

ZUPPA GALLURESE 14 euro

STRATI DI PANE INUMIDITO CON BRODO DI CARNE,

PECORINO ED ERBE AROMATICHE

4.5.10





Secondi

| | |
|---|---------|
| PADELLATA MEDITERRANEA COZZE, VONGOLE, SEPIE, CALAMARI, CROSTACEI, POMODORO, CAPPERI, OLIVE E PANE ALL'AGLIO 6.7.8.10 | 25 euro |
| GRAN FRITTO CALAMARI E VERDURE CROCCANTI CON MAIONESE AL GINGER 5.7.8.10 | 22 euro |
| TONNO ROSSO ALLA CARLOFORTINA CAPONATA DI MANDORLE, PISTACCHI, OLIVE VERDI E SAPA ALLA SENAPE 1.6.10.13 | 25 euro |
| PESCE ARROSTO - ORATA O BRANZINO CON PATATE, CAPPERI DI PANTELLERIA, POMODORINI E OLIVE 6 | 24 euro |
| CATALANA ASTICE, SCAMPI, GAMBERONI, ORTAGGI, FRUTTA, MAIONESE ALLA SENAPE 5.8.12.13 | 30 euro |
| GRAN GRIGLIATA BRANZINO O ORATA, GAMBERO, SCAMPO, CALAMARO, VERDURE GRIGLIATE 6.7.8 | 25 euro |
| <hr/> MAIALINO SARDO MARINATO AL MIRTO CON GIARDINIERA DI STAGIONE 12.14 | 22 euro |
| GALLETTO RUSPANTE SALSA AL PEPERONCINO E CAPONATA DI VERDURE ALLE MANDORLE 1.13 | 22 euro |
| COSTATA DI MANZO CON PATATE CASERECCE 10 | 22 euro |
| LA PARMIGIANA MELANZANE VIOLA CON MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E BASILICO 4 | 16 euro |

Pizza

Le Tradizionali

| | |
|---|-----------|
| MARGHERITA | 7 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA 4.10 | |
| BUFALA | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA 4.10 | |
| MARINARA | 7 euro |
| POMODORO, AGLIO, OLIO, ORIGANO 10 | |
| NAPOLI | 9 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO 4.10 | |
| QUATTRO STAGIONI | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI, OLIVE 4.10 | |
| PROSCIUTTO E FUNGHI | 9 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI CHAMPIGNON 4.10 | |
| QUATTRO FORMAGGI | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI 4.10 | |
| VEGETARIANA | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE FRESCHE GRIGLIATE 4.10 | |
| CAPRICCIOSA 4.6.10 | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, ACCIUGHE, OLIVE | |
| BRACCIO DI FERRO | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, GORGONZOLA, SPINACI 4.10 | |
| SARDA | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PECORINO 4.10 | |
| COVACCINO FOCACCIA 10 | 4 euro |
| SUPPLEMENTO MOZZARELLA DI BUFALA | 2,50 euro |
| SUPPLEMENTO PROSCIUTTO CRUDO | 2,50 euro |





Le Specialità

| | |
|---|---------|
| PARMIGIANA 4.10 | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA | |
| MEDITERRANEA | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, POMODORINI, BASILICO 4.10 | |
| LA SCIUMARA 1.4.10 | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PESTO, PHILADELPHIA, POMODORINI, BASILICO | |
| ITALIANA | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA 4.10 | |
| LADY | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA 4.10 | |
| FRUTTI DI MARE | 13 euro |
| POMODORO, POLPO, SEPIE, COZZE, VONGOLE 4.6.7.8.10 | |
| CANTABRICA | 14 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO 4.6.10 | |
| TARTUFINA | 15 euro |
| POMODORO, BURRATA, POMODORINI CONFIT E TARTUFO ESTIVO 4.10 | |

Le Focacce e i Calzoni

| | |
|---|---------|
| BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO, RUCOLA 4.10 | 12 euro |
| BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA 4.10 | 12 euro |
| BIANCA, SCAMORZA E VERDURE GRIGLIATE 4.10 | 12 euro |
| <hr/> | |
| CALZONE | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO 4.10 | |
| CALZONE FARCITO | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI 4.10 | |
| CALZONE NAPOLI | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO 4.6.10 | |

Dessert

| | |
|---|--------|
| CHEESE CAKE CRUMBLE AL CIOCCOLATO E SALSA ALLE FRAGOLE 1.4.10 | 7 euro |
| TIRAMISÙ 1.4.5.10 | 7 euro |
| TARTE TATIN GELATO AL CAMELLO SALATO E CRUMBLE DI MANDORLE CROCCANTI 1.4.5.10 | 9 euro |
| CROSTATINA INTEGRALE CREMA CATALANA, PESCHE E RIDUZIONE AL MIRTO 1.4.5.10 | 8 euro |
| SCOMPOSTO DI MILLEFOGLIE CREMA PASTICCERA E FRUTTA FRESCA 1.4.5.10 | 8 euro |
| SEMIFREDDO AL MANGO CROCCANTE ALLE MANDORLE, COULIS DI LAMPONI E MENTA 1.5 | 8 euro |
| LA SEADAS AL MIELE DI CORBEZZOLO O CON LO ZUCCHERO 4.5.10 | 7 euro |
| SASHIMI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA IN CIALDA DI CARASAU 4.5.10 | 9 euro |
| SORBETTO AL LIMONE | 4 euro |





Bevande

| | |
|---|-----------|
| ACQUA MINERALE SMERALDINA 0.75 LT | 3 euro |
| BIBITE IN LATTINA 33 CL | 4 euro |
| BIRRA HEINEKEN ALLA SPINA PICCOLA | 4 euro |
| BIRRA HEINEKEN ALLA SPINA MEDIA | 6 euro |
| BIRRA ICHNUSA IN BOTTIGLIA 66 CL | 6 euro |
| BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL | 6 euro |
| BIRRA HEINEKEN IN BOTTIGLIA 66 CL | 6 euro |
| BIRRA BECKS IN BOTTIGLIA 33 CL | 5 euro |
| BIRRA CORONA IN BOTTIGLIA 33 CL | 5 euro |
| VINO BIANCO/ROSSO/ROSATO DELLA CASA 0.50 LT | 7 euro |
| VINO BIANCO/ROSSO/ROSATO DELLA CASA 0.75 LT | 14 euro |
| VINO AL CALICE | 5-6 euro |
| CAFFÈ/ORZO | 2 euro |
| COCKTAILS & APERITIVI | 7 euro |
| CAPPUCCINO | 3 euro |
| GRAPPA | 4-5 euro |
| AMARI, MIRTO & LIMONCELLO | 4 euro |
| DISTILLATI INVECCHIATI & RISERVA | 6-10 euro |
| SERVIZIO & COPERTO | 2,5 euro |

PRENOTA IL TUO PRANZO
TAKE-AWAY

SCRIVICI SU WHATSAPP
+39 380 24 60 921





LA
SCIUMARA

English
menù



Starters

MIXED SEAFOOD STARTERS 18 euro
1.4.5.6.7.8.10

VAPORATA - STEAMED FISH SALAD 16 euro
CRUSTACEANS, SHELLFISH, CRUNCHY VEGETABLES AND CITRUS FRUITS
6.7.8.12

POLPO SPADELLATO - OCTPUS 18 euro
BALSAMIC WATER, POTATO CREAM AND TAGGIASCA OLIVES
4.7.10

PESCE FRITTO & BACCALÀ - FRIED FISH AND COD 16 euro
FRIED ANCHOVIES, FRIED COD CROQUETTES WHIT LEMON MAYO
1.4.5.6.10

DUETTO DI TARTARE - TWO TARTARES 18 euro
RED TUNA TARTARE WITH PEACHES, GRAIN MUSTARD
MARINATED SALMON, GUACAMOLE AND PONZU SAUCE
6.9.13

TAGLIERE SARDO 14 euro
LOCAL SLICED CURED MEATS AND CHEESES WITH PICKLES ON CARASAU BREAD
4.10.14

FRITTELLE DI SALVIA - SAGE FRITTERS 13 euro
WITH ZUCCHINI, SAGE AND ZUCCHINI FLOWERS ON A BASIL CREAM
4.5.10

PECORINO ALLA PIASTRA - GRILLED PECORINO 14 euro
WHIT GRILLED VEGETABLES AND HONEY
4.5.10

SCOTTONA'S TARTARE 15 euro
PECORINO CREAM, GARDEN JULIENNE AND MARINATED EGG
4.5

First courses

SPAGHETTONE WITH SEAFOOD 18 euro

MUSSELS, CLAMS, PRAWNS, AND CHERRY TOMATOES

6.7.8.10

LINGUINE 18 euro

PASTA WITH PISTACHIO PESTO, PRAWN TARTARE AND BURRATA

1.4.8.10

PACCHERI ALL'ASTICE 25 euro

WITH LOBSTER, CHERRY TOMATOES AND BASILIC

8.10

CALAMARATA PASTA & CALAMARI 17 euro

PESTO, TAGGIASCA OLIVES, CHERRY TOMATOES AND TOASTED ALMONDS

1.6.7.10

FREGULA SARDA 18 euro

TYPICAL SARDINIAN PASTA WITH MUSSELS, CLAMS, CUTTLEFISH,
PRAWNS, SHRIMPS AND MULLET ROE

6.7.8.10

CULURGIONES 16 euro

FRESH TOMATO, PECORINO CHEESE AND MINT OIL

4.5.10

LI CHJUSONI 14 euro

FRESH PASTA WITH SAUSAGE, SAFFRON AND TOMATO

4.5.10

ZUPPA GALLURESE 14 euro

TYPICAL SARDINIAN DISH WITH DRIED BREAD, CHEESE AND MIXED MEAT BROTH

4.5.10



Second Courses



| | |
|--|---------|
| PADELLATA MEDITERRANEA | 25 euro |
| MUSSELS, CLAMS, CUTTLEFISH, SQUID, TOMATO, CAPERS, OLIVES AND GARLIC BREAD | |
| 6.7.8.10 | |
| GRAN FRITTO | 22 euro |
| FRIED SQUID AND VEGETABLES WITH GINGER MAYO | |
| 5.7.8.10 | |
| CARLOFORTINA RED TUNA | 25 euro |
| CAPONATA OF ALMONDS, PISTACHIOS, GREEN OLIVES AND MUSTARD SAPA | |
| 1.6.10.13 | |
| ROASTED FISH - SEA BREAM OR SEA BASS | 24 euro |
| WITH POTATOES, PANTELLERIA CAPERS, CHERRY TOMATOES AND LOCAL | |
| 6 | |
| CATALANA - STEAMED FISH | 30 euro |
| LOBSTER, SHRIMPS AND PRAWNS WITH RAW VEGETABLES AND MUSTARD MAYO | |
| 5.8.12.13 | |
| GRILLED MIXED FISH | 25 euro |
| SEA BASS OR SEA BREAM, SHRIMPS, PRAWNS, SQUID AND VEGETABLES | |
| 6.7.8 | |
| <hr/> | |
| MAIALINO SARDO | 22 euro |
| SARDINIAN SUCKLING PIG MARINATED IN MYRTLE WITH SEASONAL PICKLES | |
| 12.14 | |
| FREE-RANGE COCKEREL | 22 euro |
| CHILLI SAUCE AND VEGETABLE CAPONATA WITH ALMONDS | |
| 1.13 | |
| BEEF'S RIBS | 22 euro |
| WITH HOMEMADE POTATOES | |
| 10 | |
| LA PARMIGIANA | 16 euro |
| PURPLE AUBERGINES WITH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND BASIL | |
| 4 | |

Pizzas

Le Tradizionali

MARGHERITA 7 euro
POMODORO, MOZZARELLA 4.10

BUFALA 10 euro
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA 4.10

MARINARA 7 euro
POMODORO, AGLIO, OLIO, ORIGANO 10

NAPOLI 9 euro
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO 4.10

QUATTRO STAGIONI 10 euro
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO, CARCIOFI, OLIVE 4.10

PROSCIUTTO E FUNGHI 9 euro
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI CHAMPIGNON 4.10

QUATTRO FORMAGGI 10 euro
POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGI 4.10

VEGETARIANA 12 euro
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE FRESCHE GRIGLIATE 4.10

CAPRICCIOSA 4.6.10 10 euro
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, ACCIUGHE, OLIVE

BRACCIO DI FERRO 11 euro
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, GORGONZOLA, SPINACI 4.10

SARDA 10 euro
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, PECORINO 4.10

COVACCINO FOCACCIA 10 4 euro

SUPPLEMENTO MOZZARELLA DI BUFALA 2,50 euro

SUPPLEMENTO PROSCIUTTO CRUDO 2,50 euro





Le Specialità

| | |
|---|---------|
| PARMIGIANA 4.10 | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA | |
| MEDITERRANEA | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, POMODORINI, BASILICO 4.10 | |
| LA SCIUMARA 1.4.10 | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PESTO, PHILADELPHIA, POMODORINI, BASILICO | |
| ITALIANA | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, RUCOLA 4.10 | |
| LADY | 12 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA 4.10 | |
| FRUTTI DI MARE | 13 euro |
| POMODORO, POLPO, SEPIE, COZZE, VONGOLE 4.6.7.8.10 | |
| CANTABRICA | 14 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, BURRATA E ALICI DEL CANTABRICO 4.6.10 | |
| TARTUFINA | 15 euro |
| POMODORO, BURRATA, POMODORINI CONFIT E TARTUFO ESTIVO 4.10 | |

Le Focacce e i Calzoni

| | |
|---|---------|
| BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO, PARMIGIANO, RUCOLA 4.10 | 12 euro |
| BIANCA, PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA 4.10 | 12 euro |
| BIANCA, SCAMORZA E VERDURE GRIGLIATE 4.10 | 12 euro |
| <hr/> | |
| CALZONE | 10 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO 4.10 | |
| CALZONE FARCITO | 11 euro |
| POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI 4.10 | |
| CALZONE NAPOLI | 11 euro |
| POMODORO,MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO 4.6.10 | |

Dessert

| | |
|--|--------|
| CHEESE CAKE CHOCOLATE CRUMBLE AND STRAWBERRY SAUCE 1.4.10 | 7 euro |
| TIRAMISÙ 1.4.5.10 | 7 euro |
| TARTE TATIN SALTED CARAMEL ICE CREAM AND CRUNCHY ALMOND CRUMBLE 1.4.5.10 | 9 euro |
| WHOLEMEAL TART CUSTARD, PEACHES AND MYRTLE REDUCTION 1.4.5.10 | 8 euro |
| SCOMPOSTO DI MILLEFOGLIE A THOUSAND LEAVES CUSTARD AND FRESH FRUIT 1.4.5.10 | 8 euro |
| MANGO SEMIFREDDO ALMOND BRITTLE, RASPBERRY AND MINT COULIS 1.5 | 8 euro |
| LA SEADAS TRADITIONAL SARDINIAN DESSERT WITH STRAWBERRY TREE HONEY OR SUGAR 4.5.10 | 7 euro |
| SASHIMI FRESH FRUIT WITH CARASAU, MILK CREAM ICE-CREAM 4.5.10 | 9 euro |
| LEMON SORBET | 4 euro |





Drinks

| | |
|---|-----------|
| ACQUA MINERALE SMERALDINA 0.75 LT | 3 euro |
| BIBITE IN LATTINA 33 CL | 4 euro |
| BIRRA HEINEKEN ALLA SPINA PICCOLA | 4 euro |
| BIRRA HEINEKEN ALLA SPINA MEDIA | 6 euro |
| BIRRA ICHNUSA IN BOTTIGLIA 66 CL | 6 euro |
| BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 50 CL | 6 euro |
| BIRRA HEINEKEN IN BOTTIGLIA 66 CL | 6 euro |
| BIRRA BECKS IN BOTTIGLIA 33 CL | 5 euro |
| BIRRA CORONA IN BOTTIGLIA 33 CL | 5 euro |
| VINO BIANCO/ROSSO/ROSATO DELLA CASA 0.50 LT | 7 euro |
| VINO BIANCO/ROSSO/ROSATO DELLA CASA 0.75 LT | 14 euro |
| VINO AL CALICE | 5-6 euro |
| CAFFÈ/ORZO | 2 euro |
| COCKTAILS & APERITIVI | 7 euro |
| CAPPUCCINO | 3 euro |
| GRAPPA | 4-5 euro |
| AMARI, MIRTO & LIMONCELLO | 4 euro |
| DISTILLATI INVECCHIATI & RISERVA | 6-10 euro |
| | |
| SERVIZIO & COPERTO | 2,5 euro |

BOOK YOUR
TAKE-AWAY LUNCH

CONTACT US ON WHATSAPP
+39 380 24 60 921



Caro cliente aiutaci ad aiutarti, se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri ingredienti o se vuoi consulta il libro degli allergeni, siamo preparati per consigliarti ed aiutarti nella scelta del menù.

* In alcuni piatti possono essere usati alimenti surgelati.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

*A SECONDA DELLA STAGIONE IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO.

*Product may be frozen depending on seasonal availability

* IL PESCE FRESCO VIENE SOTTOPOSTO A PROFILASSI DI ABBATTIMENTO COME DA ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SANITÀ.

* Fresh fish is subjected to abatement prophylaxis as per the ordinance of the Ministry of Health.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI :

1 frutta a guscio 2 arachidi 3 lupini 4 latte e derivati 5 uova 6 pesce 7 molluschi 8 crostacei 9 soia 10 cereali contenenti glutine 11 semi di sesamo 12 sedano 13 senape 14 anidride solforosa

ALLERGEN LEGEND :

1 nuts 2 peanuts 3 lupins 4 milk and derivatives 5 eggs 6 fish 7 molluscs 8 crustaceans 9 soya 10 cereals containing gluten 11 sesame seeds 12 celery 13 mustard 14 sulfur dioxide

PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE LA PREGO DI INFORMARE IL SUO CAMERIERE
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server

Caro cliente aiutaci ad aiutarti, se hai allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sui nostri ingredienti o se vuoi consulta il libro degli allergeni, siamo preparati per consigliarti ed aiutarti nella scelta del menù.

* In alcuni piatti possono essere usati alimenti surgelati.

Si comunica alla rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)

*A SECONDA DELLA STAGIONE IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO.

*Product may be frozen depending on seasonal availability

* IL PESCE FRESCO VIENE SOTTOPOSTO A PROFILASSI DI ABBATTIMENTO COME DA ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SANITÀ.

* Fresh fish is subjected to abatement prophylaxis as per the ordinance of the Ministry of Health.

LEGENDA DEGLI ALLERGENI :

1 frutta a guscio 2 arachidi 3 lupini 4 latte e derivati 5 uova 6 pesce 7 molluschi 8 crostacei 9 soia 10 cereali contenenti glutine 11 semi di sesamo 12 sedano 13 senape 14 anidride solforosa

PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE LA PREGO DI INFORMARE IL SUO CAMERIERE
If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server