

EDDAJE

PINSZA ROMANA

LA SOLITA PINSZA NON LA FACCIAMO....

QUESTO NON PER SMINUIRE IL LAVORO DEGLI ALTRI,
MA SIA PER GIOCARE CON DELLE NOTE A NOI MOLTO CARE,
SIA PER DIFFERENZIARCI DA UN MERCATO SATURO DI BASI PRONTE.
INFATTI, IL NOSTRO PRODOTTO MANTIENE TUTTE LE CARATTERISTICHE
DI UN CLASSICO IMPASTO DI PINSZA CON UN MIX DI FARINE SPECIALI
A LUNGA MATURAZIONE E CON L'OPPORTUNITÀ DI RAGGIUNGERE
UN'IDRATAZIONE DELL' 87%.

ABBIAMO SCELTO QUESTA PREPARAZIONE PER UNA QUESTIONE
DI DIGERIBILITÀ, DI CROCCANTEZZA E, SOPRATTUTTO,
PER LA CAPACITÀ DI SOSTENERE IL PESO DI ALCUNI DEI NOSTRI CONDIMENTI.
ABBIAMO VOLUTO IMMAGINARE LA NOSTRA PINSZA COME UN PIATTO
SU CUI METTERE INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ E DI STAGIONE, NONCHÈ
INGREDIENTI TIPICI DELLA CUCINA ROMANA CHE, DATO IL LORO PESO,
NON SAREBBERO RIMASTI IN PIEDI SU UNA PIZZA ROMANA.

LA DIFFERENZA DALLA SOLITA PINSZA STA NELLA FORMA E NEL PESO,
NON IL CLASSICO OVALE DA 250 GR, MA PIÙ SIMILE AD UNA PIZZA ROTONDA
CON UNA PEZZATURA DI 210 GR.
DA QUI IL GIOCO DI PAROLE CHE, DA PINSZA A PIZZA,
CI HA PORTATO A DETERMINARE IL NOME DI QUESTO NOSTRO PRODOTTO:

"PINSZA" E MO DITECE CHE NE PINSZATE

*WE DON'T MAKE THE USUAL PINSZA...
THIS IS NOT TO BELITTLE THE WORK OF OTHERS, BUT BOTH TO PLAY WITH MUSICAL
NOTES THAT ARE VERY DEAR TO US, AND TO DIFFERENTIATE OURSELVES
FROM A MARKET FULL OF READY-MADE BASES.
IN FACT, OUR PRODUCT MAINTAINS ALL THE CHARACTERISTICS OF A CLASSIC PINSZA
DOUGH WITH A MIX OF SPECIAL FLOURS WITH A LONG LEAVING
AND WITH THE OPPORTUNITY OF REACHING 87% OF HYDRATION.
WE CHOSE THIS TYPE FOR A MATTER OF DIGESTIBILITY, CRUNCHINESS
AND, ABOVE ALL, FOR THE ABILITY TO SUPPORT THE WEIGHT OF SOME OF OUR TOPPINGS.
WE WANTED TO IMAGINE OUR PINSZA AS A PLATE ON WHICH TO PUT TOP-QUALITY
AND SEASONAL INGREDIENTS OF THE ROMAN CUISINE THAT, GIVEN THEIR WEIGHT,
WOULD NOT HAVE REMAINED STANDING ON A CLASSIC ROMAN PIZZA.
THE DIFFERENCE FROM THE USUAL PINSZA IS IN THE SHAPE AND WEIGHT, NOT THE CLASSIC
OVAL 250 GR, BUT MORE SIMILAR TO A ROUND PIZZA WITH A SIZE OF 210 GR.
HENCE THE PLAY ON WORDS THAT, FROM PINSZA TO PIZZA, LED US TO DETERMINE
THE NAME OF OUR PRODUCT INTO :
"PINSZA"... AND NOW LET US KNOW WHAT YOU THINK*

GLI INGREDIENTI USATI SONO PER LA MAGGIOR PARTE A KM ZERO, O COMUNQUE DI PROVENIENZA ITALIANA
THE INGREDIENTS USED ARE MOSTLY ZERO KM, OR IN ANY CASE OF ITALIAN ORIGIN

BEVANDE ANALCOLICHE

SOFT DRINKS

ACQUA (BOTTIGLIA 75 CL) - 2
(NATURALE, FRIZZANTE, LEGGERMENTE)

WATER - 75 CL BOTTLE
(STILL, SPARKLING, SLIGHTLY)

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA (33 CL) - 3

COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA - 33 CL

GASSOSA (20 CL) - 2

ITALIAN SPARKLING SOFT DREINK WITH SUGAR AND LEMON - 20 CL

BIRRE ARTIGIANALI

CRAFT BEERS

CHIARA ALLA SPINA (30 CL) - 4,5
USTERSBACHER URHELL 4,9%

DRAFT BLONDE (30 CL) - 4,5

ROSSA ALLA SPINA (30 CL) - 5,5
FARSONS DOUBLE RED STRONG ALE 6,8%

DRAFT RED (30 CL) - 5,5

LITRO ALLA SPINA CHIARA/ROSSA - 12

DRAFT LITER BLONDE/RED - 12

LATTINA (33CL) - 6

CAN (33 CL) - 6

VINO DELLA CASA

HOUSE WINE

BICCHIERE - 5
MEZZO LITRO - 8
LITRO - 12

GLASS - 5
HALF LITER - 8
LITER - 12

BIANCO FRIZZANTE (11%)
UVE: CHARDONNAY, GLERA, TREBBIANO

WHITE SPARKLING HOUSE WINE (11%)
GRAPES: CHARDONNAY, GLERA, TREBBIANO

VINO IN BOTTIGLIA

BOTTLED WINE

VINO BIANCO SECCO (75 CL) - 18
PANTASTICO (13%)
UVE: CACCHIONE

DRY WHITE WINE (75 CL) - 18
PANTASTICO (13%)
GRAPES: CACCHIONE

VINO IN PIÙ (SCELTA MENSILE) - 15/25

EXTRA WINE (MONTHLY CHOICE) - 15/25

SUPPLI' ALLA ROMANA - 4

(RISO, POMODORO, FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, OLIO EVO, SALE, PEPE, CHIODI DI GAROFANO, MACINATO MISTO DI MANZO SUINO RIGAJE DI POLLO, VINO, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, BURRO SENZA LATTOSIO, PECORINO, FARINA E PANATURA SENZA GLUTINE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE)

(RICE, TOMATO, FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, OLIVE OIL, SALT, BLACK PEPPER, CLOVES, MIXED MINCED BEEF PORK CHICKEN, WINE, CELERY, CARROT, ONION, BUTTER LACTOSE FREE, PECORINO CHEESE, GLUTIN FREE BREADCRUMBS, SUNFLOWER OIL)

SUPPLI' AL POMODORO - 3

(RISO, POMODORO, FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, BASILICO, SALE, PEPE, PAPRIKA, ORIGANO, VINO, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, BURRO SENZA LATTOSIO, PECORINO, FARINA E PANATURA SENZA GLUTINE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE)

(RICE, TOMATO, FIOR DI LATTE FLACTOSE FREE, BASIL, SALT, BLACK PEPPER, PAPRIKA, OREGANO, WNE, CELERY, CARROT, ONION, BUTTER LACTOSE FREE, PECORINO CHEESE, GLUTIN FREE BREADCRUMBS, SUNFLOWER OIL)

CROCCHETTA DI PATATE - 4

(PATATE VITERBESI COTTO AL FORNO, FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, SALE, PEPE, ROSMARINO, BURRO SENZA LATTOSIO, NOCE MOSCATA, OLIO EVO, PECORINO, FARINA E PANATURA SENZA GLUTINE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE)

(VITERBO POTATOES BAKED IN THE OVEN, FIOR DI LATTE FLACTOSE FREE, SALT, BLACK PEPPER, ROSEMARY, BUTTER LACTOSE FREE, NUTMEG, OLIVE OIL, PECORINO CHEESE, GLUTIN FREE BREADCRUMBS, SUNFLOWER OIL)

"NAGGHETZ" DE PORCHETTA - 4

(PORCHETTA DEI CASTELLI, FARINA, PAN GRATTATO, UOVO, OLIO DI SEMI DIGIRASOLE)

(PORCHETTA DEI CASTELLI, FLOUR, BREADCRUMBS, EGG, SUNFLOWER OIL)

TRIPPA FRITTA - 4

(TRIPPA DI VITELLA BOLLITA, SALE, FARINA E PANATURA SENZA GLUTINE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, SEDANO, CAROTA, CIPOLLA, SERVITA CON SALSIA DI POMODORO ALLA MENTA, PEPERONCINO E PECORINO)

(BOILED VEAL TRIPE, SALT, GLUTIN FREE BREADCRUMBS, SUNFLOWER OIL, CELERY, CARROT, ONION, SERVED WITH TOMATO SAUCE WITH MINT, CHILI PEPPER AND PECORINO CHEESE)

CHIPS DI PATATE FRITTE - 3,5

(PATATE VITERBESI, SALE, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE)

(POTATOES FROM VITERBO, SALT, UNFLOWER OIL)

ANTIPASTO DEL GIORNO - 3/10

(SCELTA GIORNALIERA)

(DAILY CHOICE)

-TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO
-ALCUNI ANTIPASTI POTREBBERO ESSERE REALIZZATI
PER ESIGENZE SPECIFICHE CON PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

-ALL PRICES ARE EXPRESSED IN EUROS
-SOME STARTERS COULD BE MADE FOR
SPECIFIC NEEDS WITH FROZEN PRODUCTS

PINSZE BASE ROSSA

RED BASE PINSZA

IMPASTO PINSZA: 87% ACQUA, LIEVITO, PASTA MADRE ESSICCATA, FARINA DI FRUMENTO 00,
FARINA DI RISO, FARINA DI SOIA, SALE, OLIO EVO.

*PINSZA DOUGH: 87% WATER, YEAST, DRIED SOURDOUGH, WHEAT FLOUR 00,
RICE FLOUR, SOY FLOUR, SALT, OLIVE OIL.*

AJO, OJIO E POMMIDORO - 8

(POMODORO, SALE, OLIO EVO, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, AGLIO, ORIGANO)

VARIANTE CON AGGIUNTA DI ALICI + 2

*(TOMATO, SALT, OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL, GARLIC, OREGANO)
VARIATION WITH ADDITION OF ANCHOVIES + €2*

FIOR DI LATTE E POMMIDORO - 9

(POMODORO, FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, SALE, OLIO EVO)

VARIANTE CON AGGIUNTA DI ALICI + 2

*(TOMATO, FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, SALT, OIL)
VARIATION WITH ADDITION OF ANCHOVIES + €2*

MATRICIANA - 13

(POMODORO, SALE, PECORINO 16 MESI 4% DI SALE, GUANCIALE DEI CASTELLI,
OLIO EVO, CIPOLLA, PEPERONCINO, VINO)

*(TOMATO, SALT, PECORINO CHEESE AGED 16 MONTHS 4% SALT,
GUANCIALE DEI CASTELLI, OIL, ONION, CHILI PEPPER, WINE)*

SUGO DE CODA - 15

(POMODORO, PECORINO 16 MESI 4% DI SALE, CODA DI VITELLONE, PEPERONCINO,
SEDANO, SALE, OLIO EVO, CIPOLLA, VINO)

*(TOMATO, PECORINO CHEESE 16 MONTHS 4% SALT, OXTAIL, CHILI PEPPER, CELERY,
SALT, OIL, ONION, WINE)*

PAJATA - 15

(POMODORO, PECORINO 16 MESI 4% DI SALE, NODINI DI PAJATA DI VITELLA, LATTE,
PEPERONCINO, OLIO EVO, CIPOLLA, VINO)

*(TOMATO, PECORINO CHEESE 16 MONTHS 4% SALT, VEAL PAJATA KNOTS, MILK,
CHILI PEPPER, OLIVE OIL, ONION, WINE)*

PINSZA DEL GIORNO - 10/25

(SCELTA GIORNALIERA)

(DAILY CHOICE)

-TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

-E' POSSIBILE AGGIUNGERE VARIANTI DI VOSTRO GRADIMENTO SU RICHIESTA
AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE. IL PREZZO POTREBBE VARIARE.

-ALCUNI PIATTI IN PIU' POTREBBERO ESSERE REALIZZATI PER ESIGENZE SPECIFICHE
CON PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

-ALL PRICES ARE EXPRESSED IN EUROS

*-IT IS POSSIBLE TO ADD VARIATIONS OF YOUR CHOICE UPON REQUEST
WHEN ORDERING, AND THE PRICE MAY VARY*

-SOME ADDITIONAL DISHES COULD BE MADE FOR SPECIFIC NEEDS WITH FROZEN PRODUCTS

PINSZE BASE BIANCA

WHITE BASE PINSZA

IMPASTO PINSZA: 87% ACQUA, LIEVITO, PASTA MADRE ESSICCATA, FARINA DI FRUMENTO 00, FARINA DI RISO, FARINA DI SOIA, SALE, OLIO EVO.

PINSZA DOUGH: 87% WATER, YEAST, DRIED SOURDOUGH, WHEAT FLOUR 00, RICE FLOUR, SOY FLOUR, SALT, OLIVE OIL.

CROSTINO - 11

(FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, PROSCIUTTO COTTO ARROSTITO ALLE ERBE)

(FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, ROASTED COOKED HAM WITH HERBS)

SARSICCIA E VERDURE DE STAGIONE - 12

(SARSICCIA, FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, SALE, OLIO EVO, VERDURE DI STAGIONE)

(SAUSAGE, FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, SALT, OLIVE OIL, SEASONAL VEGETABLES)

GRICIA - 12

(FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, PECORINO STAGIONATO 16 MESI 4% DI SALE, GUANCIALE DEI CASTELLI, OLIO EVO, PEPE)

(FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, PECORINO CHEESE AGED 16 MONTHS 4% SALT, GUANCIALE DEI CASTELLI, OLIVE OIL, BLACK PEPPER)

CARBONARA - 13

(FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, PECORINO STAGIONATO 16 MESI 4% DI SALE, GUANCIALE DEI CASTELLI, OLIO EVO, PEPE, UOVO)

(FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, PECORINO CHEESE AGED 16 MONTHS 4% SALT, GUANCIALE DEI CASTELLI, OLIVE OIL, BLACK PEPPER, EGG)

SALTIMBOCCA - 15

(FIOR DI LATTE SENZA LATTOSIO, PROSCIUTTO CRUDO, BURRO, SALVIA)

(FIOR DI LATTE LACTOSE FREE, RAW HAM, BUTTER, SAGE)

PINSZA DEL GIORNO - 10/25

(SCELTA GIORNALIERA)

(DAILY CHOICE)

-TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

-E' POSSIBILE AGGIUNGERE VARIANTI DI VOSTRO GRADIMENTO SU RICHIESTA AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE. IL PREZZO POTREBBE VARIARE.

-ALCUNI PIATTI IN PIU' POTREBBERO ESSERE REALIZZATI PER ESIGENZE SPECIFICHE CON PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

-ALL PRICES ARE EXPRESSED IN EUROS

-IT IS POSSIBLE TO ADD VARIATIONS OF YOUR CHOICE UPON REQUEST WHEN ORDERING, AND THE PRICE MAY VARY

-SOME ADDITIONAL DISHES COULD BE MADE FOR SPECIFIC NEEDS WITH FROZEN PRODUCTS

DOLCI

DESSERTS

TIRAMISOL - 7

(MASCARPONE DELATTOSATO, UOVA, ZUCCHERO, BURRO SENZA LATTOSIO, PANNA SENZA LATTOSIO, FROLLINI SENZA GLUTINE, CAFFÈ, CREMA DI NOCCIOLE 33%, CACAO AMARO)

(MASCARPONE LACTOSE FREE, EGGS, SUGAR, BUTTER LACTOSE FREE, CREAM LACTOSE FREE, GLUTIN FREE BISCUITS, COFFEE, HAZELNUT CREAM 33%, BITTER COCOA)

PANNA COTTA - 6

(PANNA SENZA LATTOSIO, LATTE SENZA LATTOSIO, ZUCCHERO, GELATINA IN FOLGI)

TOPPING A SCELTA TRA: CARAMELLO SALATO, CREMA DI NOCCIOLE 33%, SALSÀ ALLE VISCIOLE

(CREAM LACTOSE FREE, MILK LACTOSE FREE, SUGAR, GELATINE)
TOPPINGS OF YOUR CHOICE BETWEEN: SALTED CARAMEL, HAZELNUT CREAM 33%, SOUR CHERRY SAUCE

CIAMBELLINE E TOZZETTI - 6

(PROVENIENTI DA LABORATORIO ARTIGIANLE)

(COOKIES FROM ARTISAN LABORATORY)

DOLCE DEL GIORNO - 5/10

(SCELTA GIORNALIERA)

(DAILY CHOICE)

PER FINIRE

TO FINISH WITH

CAFFÈ - 1,5

COFFEE - 1,5

CAFFÈ MACCHIATO/CORRETTO - 2

COFFEE WITH MILK/CORRECTED - 2

AMARO - 4

DIGESTIVE LIQUEUR - 4

GRAPPA - 4

GRAPPA - 4

-TUTTI I PREZZI SONO ESPRESSI IN EURO

-ALCUNI PIATTI IN PIÙ POTREBBERO ESSERE REALIZZATI PER ESIGENZE SPECIFICHE CON PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI

- PER LA LISTA DEGLI ALLERGENI CONSULTARE IL PERSONALE DI SALA

-ALL PRICES ARE EXPRESSED IN EUROS

-SOME ADDITIONAL DISHES COULD BE MADE FOR SPECIFIC NEEDS WITH FROZEN PRODUCTS

- FOR THE LIST OF ALLERGENS CONSULT THE DINING ROOM STAFF

WI-FI
EDDAJE PINSZA ROMANA
PASSWORD
PINSZAINPANSZA

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL



EDDAJEPINSZAROMANA

ALLERGENI

Supplì alla romana

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Uova, Glutine (pangrattato), Soia (farina di soia nell'impasto della pinsa, olio di semi di girasole), Possibili tracce di senape (olio di semi), Possibili tracce di sedano (rigaje di pollo)

Supplì al pomodoro

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Uova, Glutine (pangrattato), Soia (farina di soia nell'impasto della pinsa, olio di semi di girasole)

Crocchetta di patate

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Uova, Glutine (pangrattato), Soia (olio di semi di girasole)

Nagghetz di porchetta

- **Allergeni:** Uova, Glutine (pangrattato), Soia (olio di semi di girasole), Senape (maionese)

Trippa fritta

- **Allergeni:** Uova, Glutine (pangrattato), Soia (olio di semi di girasole), Possibili tracce di sedano (trippa)

Chips di patate fritte

- **Allergeni:** Soia (olio di semi di girasole)

Patate

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Vegetariana

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Crostino

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Sarsiccia e verdure di stagione

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Gricia

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Latte (pecorino), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Carbonara

- **Allergeni:** Latte (fior di latte), Latte (pecorino), Uova, Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Saltimbocca

- **Allergeni:** Latte (fiore di latte, burro), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Ajo, oio e pommodoro

- **Allergeni:** Glutine (farina di soia nell'impasto), Pesce (alici), Soia (farina di soia nell'impasto)

Fior di latte e pommodoro

- **Allergeni:** Latte (fiore di latte), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto)

Matriciana

- **Allergeni:** Latte (fiore di latte, pecorino), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto), **Solfiti** (vino rosso)

Sugo di coda

- **Allergeni:** Latte (pecorino), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto), Sedano, **Solfiti** (vino rosso)

Pajata

- **Allergeni:** Latte (pecorino), Glutine (farina di soia nell'impasto), Soia (farina di soia nell'impasto), **Solfiti** (vino rosso)

Tiramisol

- **Allergeni:** Latte (mascarpone, panna), Uova, Glutine (frollini) frutta a guscio (crema di nocciole)

Panna cotta

- **Allergeni:** Latte (panna), Pesce (colla di pesce), Frutta a guscio (nocciole), Zucchero

Crostatina con crema pasticcera

- **Allergeni:** Uova, Latte, Glutine (farina), Burro, Frutta a guscio (frutta secca)

Ciambelline al vino e tozzetti

- **Allergeni:** Glutine (farina), Possibili tracce di frutta a guscio (tozzetti)

Bevande

- **Vino rosso, Vino bianco:** Contiene **Solfiti**
- **Birra:** Contiene **Glutine**
- **Caffè, Amaro, Coca Cola, Sprite, Fanta:** Nessun allergene principale segnalato, ma potrebbero esserci ingredienti specifici nelle varianti di ciascuna bevanda.

Tutti i nostri alimenti sono preparati seguendo rigorose procedure di sicurezza alimentare e igiene. Tuttavia, nonostante i nostri sforzi per prevenire contaminazioni incrociate, non possiamo garantire che i prodotti siano completamente privi di tracce di allergeni o altre sostanze contaminanti. La

sicurezza e la trasparenza sono priorità, ma la possibilità di contaminazione, seppur minima, non può essere esclusa.

ALLERGENS

Suppli alla Romana

Allergens: Milk (mozzarella), Eggs, Gluten (breadcrumbs), Soy (soy flour in the pinsa dough, sunflower oil), Possible traces of mustard (seed oil), Possible traces of celery (chicken giblets).

Suppli al Pomodoro

Allergens: Milk (mozzarella), Eggs, Gluten (breadcrumbs), Soy (soy flour in the pinsa dough, sunflower oil).

Potato Croquette

Allergens: Milk (mozzarella), Eggs, Gluten (breadcrumbs), Soy (sunflower oil).

Porchetta Nagghetz

Allergens: Eggs, Gluten (breadcrumbs), Soy (sunflower oil), Mustard (mayonnaise).

Fried Tripe

Allergens: Eggs, Gluten (breadcrumbs), Soy (sunflower oil), Possible traces of celery (tripe).

Fried Potato Chips

Allergens: Soy (sunflower oil).

Potatoes

Allergens: Milk (mozzarella), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Vegetariana

Allergens: Milk (mozzarella), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Crostino

Allergens: Milk (mozzarella), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Sausage and Seasonal Vegetables

Allergens: Milk (mozzarella), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Gricia

Allergens: Milk (mozzarella), Milk (pecorino cheese), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Carbonara

Allergens: Milk (mozzarella), Milk (pecorino cheese), Eggs, Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Saltimbocca

Allergens: Milk (mozzarella, butter), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Ajo, Ojio e Pommodoro

Allergens: Gluten (soy flour in the dough), Fish (anchovies), Soy (soy flour in the dough).

Fior di Latte e Pommodoro

Allergens: Milk (mozzarella), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough).

Matriciana

Allergens: Milk (mozzarella, pecorino cheese), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough), Sulfites (red wine).

Oxtail Sauce

Allergens: Milk (pecorino cheese), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough), Celery, Sulfites (red wine).

Pajata

Allergens: Milk (pecorino cheese), Gluten (soy flour in the dough), Soy (soy flour in the dough), Sulfites (red wine).

Tiramisol

Allergens: Milk (mascarpone, cream), Eggs, Gluten (biscuits), tree nut (nuts cream)

Panna Cotta

Allergens: Milk (cream), Fish (gelatin), Tree nuts (hazelnuts), Sugar.

Custard Tart

Allergens: Eggs, Milk, Gluten (flour), Butter, Tree nuts (dried fruits).

Wine Cookies and Tozzetti

Allergens: Gluten (flour), Possible traces of tree nuts (tozzetti).

Beverages

Red Wine, White Wine: Contains Sulfites.

Beer: Contains Gluten.

Coffee, Liqueur, Coca-Cola, Sprite, Fanta: No major allergens reported, but specific ingredients may vary depending on the beverage variant.

All of our foods are prepared following strict hygiene and food safety procedures. However, despite our efforts to prevent cross-contamination, we cannot guarantee

that our products are completely free of traces of allergens or other contaminants. Safety and transparency are our priorities, but the possibility of contamination, however minimal, cannot be entirely excluded.