

LISTA DEGLI INGREDIENTI PRESENTI NEL MENU CHE POSSONO PROVOCARE **INTOLLERANZE O ALLERGIE**
LIST OF INGREDIENTS IN OUR MENU THAT CAN CAUSE **INTOLLERANCE OR ALLERGIES** :



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE - CEREALS CONTAINING GLUTEN



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI - CRUSTACEANS AND PRODUCT BASED ON CRUSTACEANS



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND EGG PRODUCT



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND PRODUCT BASED ON FISH



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PRODUCT BASED ON PEANUTS



6. SOYA E PRODOTTI A BASE DI SOYA - SOYA AND SOYA BASED PRODUCT



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE INCLUSO IL LATTOSIO - MILK AND MILK PRODUCT BASED INCLUDING LACTOSE



8. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - CELERY AND PRODUCT BASED ON CELERY



9. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - MUSTARD AND PRODUCT BASED ON MUSTARD



10. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS



12. LUPINI - LUPINES



13. FRUTTA A GUSCIO - NUTS



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI - MOLLUSCS AND PRODUCT BASED ON MOLLUSCS