

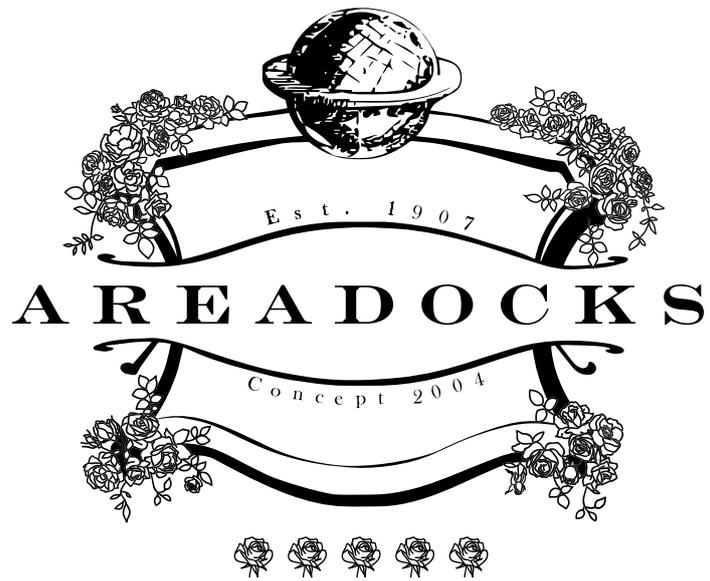


Est. 1907  
**AREADOCKS**  
Concept 2004

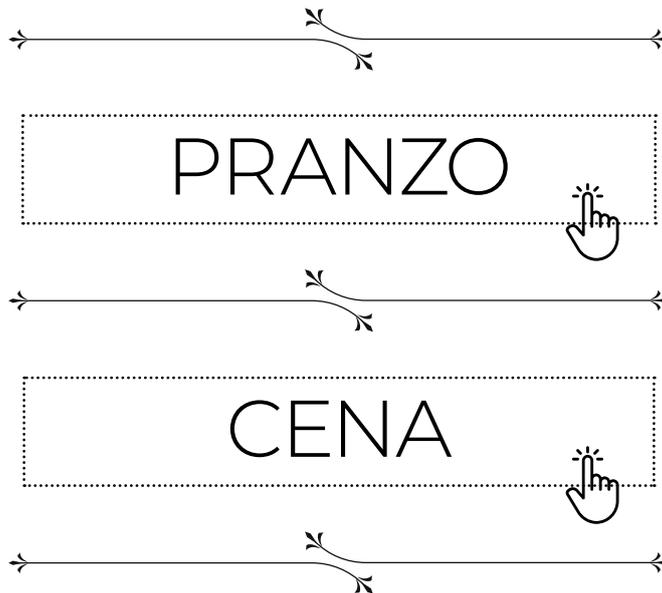
**SCOPRI IL MONDO DI AREADOCKS**

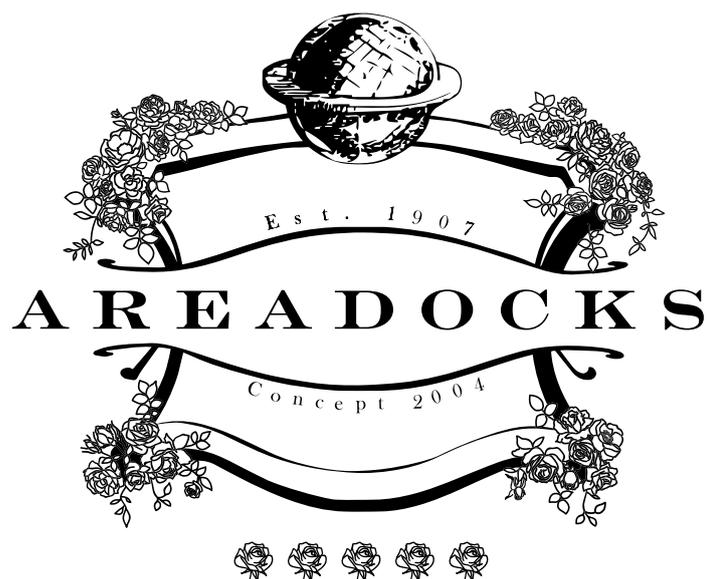


**SCORRI PER IL MENU LOFT RESTAURANT**



# AREADOCKS LOFT RESTAURANT





MENU PRANZO

# AREADOCKS LOFT RESTAURANT



[LISTA ALLERGENI](#)



**Avvisare il vostro cameriere  
per eventuali intolleranze alimentari**

Free WI-FI clienti: Areadocks

# CREA IL TUO BUSINESS LUNCH

35€

Due piatti a scelta tra antipasti primi e secondi e un dolce  
incluso coperto, escluse crudità, steak selection, bevande e caffè



## ANTIPASTI

Selezione di ostriche Gillardeau (6-14)	cad.	5,5
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	6
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	5,5
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	6,5
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	5,5
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	4,5
Capesante in ceviche (6-14)	cad.	5,5
<b>Gran crudo di mare - 2 persone</b> (2-4-6-12-14)	cad.	110
Scampi dell'Adriatico, mazzancolle di Fano, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gillardeau, due tipologie di tartare, julienne di seppia, carpaccio di pescato, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	60
Tutte le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse		
Polpo scottato con soffice di patata al carbone, olive dry, basilico, olio EVO e polvere di pomodoro (4-7-9-12-14)		16
Battuta di scottona juvenca, osso di manzo arrostito con il suo midollo, gremolada al limone ed erbe fresche (3-10-12)		14
Cuore di carciofo fritto con latte di riso allo zafferano ed' olio alle erbe, pesto di basilico e menta (9)		13
Crudo di Parma 24 mesi con soffice di Parmigiano all'aceto balsamico (3)		15

## PRIMI

	Spaghetto al pomodoro e basilico fresco (1-9)	*	14
	Risotto Riserva San Massimo al limone, vongole veraci, lime e bottarga (4-7-9-12-14)		19
	Fusillone Benedetto Cavalieri alla carbonara romana (1-7-9)		17
	Mezzo pacchero Benedetto Cavalieri con crema cacio e pepe, tartufo nero (1-7-9)		20
	Paella tradizionale di pescato allo zafferano (2-4-9-12-14)	o	18
	Realizzato con pasta secca di grano duro 100% italiano	*	
	Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati all'origine	o	

## SECONDI

	Tatagliata di manzo, insalata di radicchietti e pomodori sardi, patate Amandine alla paprika dolce (9-12)		17
	Tortino di fagioli neri, crema di barbabietola, aioli al dragoncello, rapa gialla e crema di erborinato (7-10-12)		16
	Ombrina del Gargano, pesto di melanzane e chorizo, cavolo riccio saltato (4-6-9-12)		21
	Hamburger di carne selezione dry aged 200g, pane artigianale, insalata Lollo, fichi glassati, guanciale di Amatrice e salsa olandese (1-3-7-11)		19
	Picaña - 30 giorni di maturazione dry age - grigliata al bbq, insalata di radicchietti e pomodori sardi, patate Amandine alla paprika dolce (9-12)		20
	Caesar Salad (1-4-7)		15
	Insalata romana, pollo croccante, acciughe del Cantabrico, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, pane croccante e salsa Caesar		

## CONTORNI

	Verdure non convenzionali al vapore		6
	Verdure grigliate		6
	Insalata di radicchietti e pomodori sardi (12)		7
	Patate Amandine al forno		6
	Patate fritte		6
	Babaganoush di melanzana servito con pane pita (1-11)		7
	Asparagi bianchi e verdi gratinati con salsa olandese (3-7-12)		7

# HEALTHY SALAD



Scegli la tua insalata - 15€

## Sicily (1-4-9)

---

Tonno scottato, finocchio alla julienne, verdure in pinzimonio, sedano bianco, olive verdi, origano fresco, menta e pane pugliese croccante affettato

## Alicante (1-4-9-11)

---

Polipo al vapore, valeriana, verdure in pinzimonio, sedano bianco, mix di germogli, mango e crostone di hummus alla curcuma

## Energy (6-8)

---

Petto di pollo marinato in salsa di soia, insalata riccia, avocado, filetti di arancia al vivo e noci pecan

## Veggye (7)

---

Mozzarella di bufala, misticanza profumata, radicchietti di campo, germogli mix, filetti di arancia al vivo e semi oleosi

## Topping per la tua insalata:

---

### Gomasio di alghe (11)

sesamo, sale Maldon, alghe Hijiki

### Omega Mix (1-11)

Semi di canapa, lievito secco inattivo, gommasio, germe di grano, semi di chia, semi di lino dorati, crusca d'avena

### Salsa yogurt (7)

### Salsa tatziki (7-12)

Yogurt greco, cetriolo, olio EVO, aneto, aceto di riso, olive nere tritate

AREADOCKS  
*Steak Selection*

Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.  
Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.

**CELTIC IRISH BEEF**

Costata 7 / hg | min 800g  
T-bone 8 / hg | min 1,2kg

Selezione di scottona di Angus ed Hereford dalle carni rosso rubino, una marezzatura mediamente accentuata e un sapore deciso

Provenienza: Regno Unito  
Età: 30 mesi

Maturazione	● ● ● ● ○
Marezzatura / grasso	● ● ● ○ ○
Tenerenza	● ● ● ○ ○
Intensità	● ● ● ○ ○

**MARCHIGIANA  
DELL'APPENNINO CENTRALE**

Costata 7,5 / hg | min 800g  
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

Carne magra caratterizzata da una percentuale di grasso bassissima. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

Provenienza: Italia, Marche  
Età: 18 mesi

Maturazione	● ● ○ ○ ○
Marezzatura / grasso	● ● ○ ○ ○
Tenerenza	● ● ● ● ○
Intensità	● ● ● ○ ○

**SASHI - SELEZIONE  
SECONDA CLASSE**

Costata 7,5 / hg | min 800g  
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

Carni bovine femmine con una marezzatura di livello superiore. Allevate solo ad erba in Finlandia, Germania e Polonia.

Provenienza: Europa centrale  
Età: 66 / 96 mesi

Maturazione	● ● ● ● ○
Marezzatura / grasso	● ● ● ● ○
Tenerenza	● ● ● ○ ○
Intensità	● ● ● ● ○

AREADOCKS  
*Steak Selection*

GRIGIA ALPINA

Costata 8,5 / hg | min 800g  
T-bone 9,5 / hg | min 1,2kg

Carne dal colore rosso rubino, dal sapore delicato ed erbaceo con marezzatura capillare

Provenienza: Italia, Trentino Alto Adige  
Età: 14 / 18 mesi

Maturazione ●●●○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerezza ●●●●○  
Intensità ●●○○○

TOMAHAWK

Costata 7,5 / hg | min 900g

Le sue carni sono dotate di una buona morbidezza data dalla frollatura e da una discreta proporzione tra grasso e fibra

Provenienza: Europa centro orientale  
Età: 18-30 mesi

Maturazione ●●○○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerezza ●●○○○  
Intensità ●●●○○

COSTATA DI JUVENCA

Costata 7 / hg | min 500g

Le sue carni sono molto tenere e dal sapore tendente al dolce con una buona presenza di grasso.

Provenienza: Polonia  
Età: 26 / 80 mesi

Maturazione ●●●○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerezza ●●●●○  
Intensità ●●○○○

TORELLO DI POZNAN

Costata 7 / hg | min 500g

Tori selezionati, di età intorno ai 30 mesi. Le carni risultano tenere e di una colorazione rosso scuro

Provenienza: Polonia  
Età: 30 mesi

Maturazione ●●○○○  
Marezzatura / grasso ●●○○○  
Tenerezza ●●●○○  
Intensità ●●●○○

## DOLCI

---

La nostra tartatin di mele con gelato alla vaniglia (3-7)	6
Tiramisù in camice di cioccolato (3-7)	6
Cheesecake ai frutti rossi (3-7)	6
 Macedonia di frutta di stagione	5
I nostri gelati artigianali a base latte: crema (3-7), cremino (7-8), Fiordilatte (7), pistacchio (7-8)	6
 I nostri gelati artigianali a base acqua: cioccolato fondente, limetta, lampone	6

## BEVANDE

---

Acqua Panna 0.75   Naturale	3
Acqua S. Pellegrino 0.75   frizzante	3
Acqua Lurisia Bolle Stille 0.75   Naturale o Frizzante	3
Bibite in bottiglia	5
BIRRE ALLA SPINA	
Heineken · piccola · 5% vol.	4
Heineken · media · 5% vol.	6
BIRRE IN BOTTIGLIA	
Heineken Silver cl. 33 · 4% vol.	6
Ichnusa Non Filtrata cl. 33 · 5% vol.	6
Ichnusa Ambra Limpida cl. 33 · 5% vol.	6
Messina Cristalli di sale cl. 33 · 5% vol.	6
Lagunitas · IPA · 33 cl · 6.2% vol.	6
Heineken 0.0 cl. 33	6

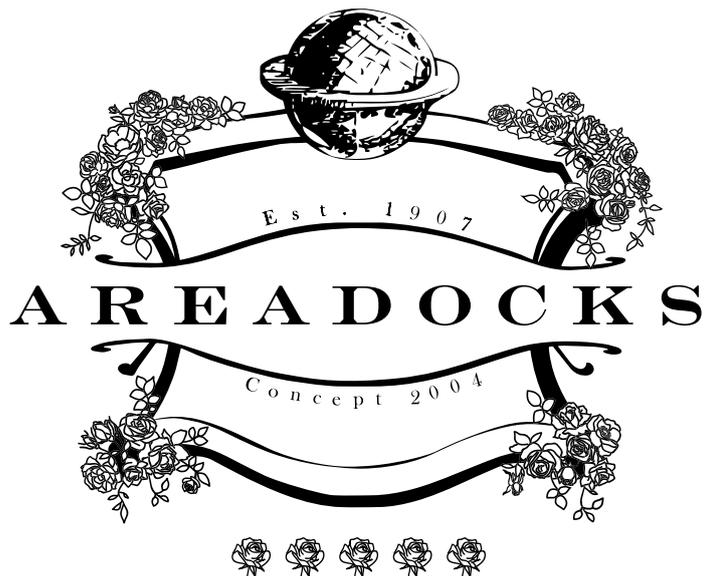
**Coperto, servizio e selezione di pane** **3**

Gentile cliente,  
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:  
i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle  
materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:  
REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
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 lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi | 9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape | 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg | 13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala



*MENU CENA*

# AREADOCKS LOFT RESTAURANT



*LISTA ALLERGENI*



**Avvisare il vostro cameriere  
per eventuali intolleranze alimentari**

Free WI-FI clienti: Areadocks

# MENU DEGUSTAZIONE

## TERRA

---

### ANTIPASTO (3-7-10-12)

Battuta di manzo juvenca, spuma al fieno e camomilla, maionese all'aglio nero, crystal bread, piselli di primavera e foglie di capperi

### PRIMO (1-3-7-9-12)

Raviolo di genovese, provolone del Monaco, fave alla brace, pomodoro e finocchietto

### SECONDO (7-8-9-12)

Asado di manzo alla birra, parmigiana di melanzana e chorizo

### DOLCE (1)

Stout cherry  
Cremoso al cioccolato biondo Dulcey con cuore acidulo alla ciliegia, composta di ciliegia e cioccolato con salsa alla birra

**65€** a persona

esclusi coperto e bevande

## VEGETARIANO

---

### ANTIPASTO (8-9)

Cuore di carciofo fritto con salsa al latte di riso, zafferano, olio alle erbe, pesto di basilico e menta

### PRIMO (1-7-9)

Pacchero Benedetto Cavalieri, crema di cacio e pepe, salicornia in tempura, tartufo nero e melograno alla brace

### SECONDO (1-6-8-9-12)

Arrostito di sedano rapa, con ketchup di barbabietola, insalata di daikon marinato e nocciole

### DOLCE

Bunny (8-11)  
Rivisitazione della classica torta di carote con una mousse alla carota, caramello al timo e salsa cream cheese vegana

**60€** a persona

esclusi coperto e bevande

## MARE

---

### ANTIPASTO (3-4-9-12-14)

Velo di seppia con maionese al mango e passion fruit, carote in agrodolce, consistenze di scorzonera e crumble di patanegra

### PRIMO (2-4-7-9-12-14)

Riso Riserva San Massimo al limone, selezione di molluschi e pescato, bisque all'aneto, basilico e bottarga

### SECONDO (4-6-8-11-12-14)

Ombrina in salsa thay, pak choy glassato alla soia, anacardi, cocco marinato e pop corn di riso

### DOLCE (1-3)

Spuntino di mezzanotte  
Panna cotta alla camomilla, biscotto con gocce di cioccolato, insalatina di pompelmo, gel alla camomilla e spuma al pompelmo rosa

**70€** a persona

esclusi coperto e bevande

Il menu degustazione dovrà essere ordinato da tutti i commensali del tavolo, scegliendo tra le varie opzioni disponibili

## ANTIPASTI

---

Selezione di ostriche Gillardeau (6-14)	cad.	<b>6</b>
Selezione di scampi del Mar Adriatico (2)	cad.	<b>6</b>
Selezione di mazzancolle di Fano (2)	cad.	<b>5,5</b>
Selezione di gamberi rossi di Sicilia (2)	cad.	<b>6,5</b>
Selezione di gamberi blu della Nuova Caledonia (2)	cad.	<b>5,5</b>
Selezione di canocchie di Porto Garibaldi (2)	cad.	<b>4,5</b>
Capesante in ceviche (6-14)	cad.	<b>5,5</b>
<b>Gran crudo di mare - 2 persone</b> (2-4-6-12-14)	cad.	<b>120</b>
Scampi dell'Adriatico, mazzancolle di Fano, gamberi rossi Sicilia, gamberi blu Nuova Caledonia, capesante, cicale Porto Garibaldi, ostriche Gillardeau, due tipologie di tartare, julienne di seppia carpaccio di pescato, frutti di bosco e avocado	1/2 porzione	<b>65</b>
<b>Caviale Royal Caviar - 10g</b> (1-3-4-7)		<b>32</b>
con i nostri blinis, tuorlo ed albume cotto, panna acida e patata schiacciata		
Tutte le nostre crudità vengono accompagnate da condimenti e salse		
Velo di seppia con maionese al mango e passion fruit, carote in agrodolce, consistenze di scorzonera e crumble di patanegra (3-4-9-12-14)		<b>19</b>
Battuta di manzo juvenca, spuma al fieno e camomilla, maionese all'aglio nero, crystal bread, piselli di primavera e foglie di capperro (3-7-10-12)		<b>20</b>
Cuore di carciofo fritto con salsa al latte di riso e zafferano, olio alle erbe, pesto di basilico e menta (8-9)		<b>17</b>
Crudo di Parma 24 mesi con soffice di Parmigiano all'aceto balsamico e anacardi (3-7-11-12)		<b>18</b>
Patanegra jamón Maldonado, Queso Manchego e nocciole tostate (1-7-8)		<b>29</b>

## PRIMI

---

Spaghetto di Gragnano IGP alla carbonara di gamberi rossi (1-2-3-4-9)	23
Raviolo di genovese ( <i>antica ricetta a base di carne</i> ), provolone del Monaco, fave alla brace, pomodoro e finocchietto (1-3-7-9-12)	20
Pacchero Benedetto Cavalieri, crema cacio e pepe, salicornia in tempura, tartufo nero, melograno alla brace (1-7-9)	21
Gnocchi di zucchine, guanciale, zucchine alla scapece, fiori di zucca (7-9-12)	18
Spaghetto alla chitarra tiepido, in campana al fumo di cedro, con caviale, burro al limone emulsionato e gel di erba cipollina (1-3-4-7-9)	28
Riso Riserva San Massimo al limone, selezione di molluschi e pescato, bisque all'aneto, basilico e bottarga (2-4-7-9-12-14)	24

## SECONDI

---

Selezione di pesce pescato al sale o alla mediterranea (4) (arrivi giornalieri da Mar Adriatico, Tirreno e Ionio)	all'etto 7,5
Asado di manzo alla birra, parmigiana di melanzana e chorizo (1-6-7-9-12)	25
Ombrina in salsa thay, pak choy glassato alla soia, anacardi, cocco marinato, e pop corn di riso (4-6-8-11-12-14)	24
Arrostato di sedano rapa con ketchup di barbabietola, insalata di daikon marinato e nocciole (1-6-8-9-12)	20
Hamburger di carne selezione dry aged 200g, pane artigianale, insalata lollo, fichi glassati, foie gras e salsa olandese (1-3-7-11-12)	25
Pluma iberica affumicata al fieno, cavolo riccio, radice di prezzemolo e rabarbaro confit (6-9-10-12)	23

## LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI

---

18

*Percorso composto da sei tipologie di formaggi italiani ed esteri con pane caldo tostato e confetture di nostra produzione. Origine e descrizione dei formaggi a seguire (1-7-8-9-12)*

Paglina in scatola di balsa, Vento d'estate, Manchego,  
Tabaccaio, Pecorino in foglie di noce, Bleuet de chevre.

## CONTORNI

---

Verdure non convenzionali al vapore	6
Verdure grigliate	6
Asparagi gratinati con salsa olandese (3-7)	7
Patate Amandine al forno	6
Patate fritte	6
Babaganoush di melanzana servito con pane pita (1-1)	7
Insalata di radicchietti di campo e pomodori camoni al basilico (12)	6

AREADOCKS  
*Steak Selection*

*Carne cotta rigorosamente su braci di legno d'ulivo.  
Sarà un piacere per il nostro Chef supportarvi nella scelta della nostra selezione di carni.*

## CELTIC IRISH BEEF

Costata 7 / hg | min 800g  
T-bone 8 / hg | min 1,2kg

Selezione di scottona di Angus ed Hereford dalle carni rosso rubino, una marezzatura mediamente accentuata e un sapore deciso

Provenienza: Regno Unito

Età: 30 mesi

Maturazione ●●●●○

Marezzatura / grasso ●●●○○

Tenerzza ●●●○○

Intensità ●●●○○

## MARCHIGIANA DELL'APPENNINO CENTRALE

Costata 7,5 / hg | min 800g  
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

Carne magra caratterizzata da una percentuale di grasso bassissima. Essendo animali giovani non necessitano di lunghe frollature.

Provenienza: Italia, Marche

Età: 18 mesi

Maturazione ●●○○○

Marezzatura / grasso ●●○○○

Tenerzza ●●●●○

Intensità ●●●○○

## SASHI - SELEZIONE SECONDA CLASSE

Costata 7,5 / hg | min 800g  
T-bone 8,5 / hg | min 1,2kg

Carni bovine femmine con una marezzatura di livello superiore. Allevate solo ad erba in Finlandia, Germania e Polonia.

Provenienza: Europa centrale

Età: 66 / 96 mesi

Maturazione ●●●●○

Marezzatura / grasso ●●●●○

Tenerzza ●●●○○

Intensità ●●●●○

AREADOCKS  
*Steak Selection*

## GRIGIA ALPINA

Costata 8,5 / hg | min 800g  
T-bone 9,5 / hg | min 1,2kg

Carne dal colore rosso rubino, dal sapore delicato ed erbaceo con marezzatura capillare

Provenienza: Italia, Trentino Alto Adige  
Età: 14 / 18 mesi

Maturazione ●●●○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerrezza ●●●●○  
Intensità ●●○○○

## TOMAHAWK

Costata 7,5 / hg | min 900g

Le sue carni sono dotate di una buona morbidezza data dalla frollatura e da una discreta proporzione tra grasso e fibra

Provenienza: Europa centro orientale  
Età: 18-30 mesi

Maturazione ●●○○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerrezza ●●○○○  
Intensità ●●●○○

## COSTATA DI JUVENCA

Costata 7 / hg | min 500g

Le sue carni sono molto tenere e dal sapore tendente al dolce con una buona presenza di grasso.

Provenienza: Polonia  
Età: 26 / 80 mesi

Maturazione ●●●○○  
Marezzatura / grasso ●●●○○  
Tenerrezza ●●●●○  
Intensità ●●○○○

## TORELLO DI POZNAN

Costata 7 / hg | min 500g

Tori selezionati, di età intorno ai 30 mesi. Le carni risultano tenere e di una colorazione rosso scuro

Provenienza: Polonia  
Età: 30 mesi

Maturazione ●●○○○  
Marezzatura / grasso ●●○○○  
Tenerrezza ●●●○○  
Intensità ●●●○○

## DOLCI

---

### **Sweet bomb parade** (1-3-5-6-7-8-11-12)

Selezione di dessert prodotti dal laboratorio di pasticceria Areadocks North Department: frutta tropicale e di stagione, mochi, ministecchi, bonbon, la nostra cheesecake ai frutti rossi, tortino al cioccolato con cuore caldo, sfoglia croccante con crema chantilly. Salse di accompagnamento: crema inglese, cioccolato caldo e mou.

Minimo 4 persone

64

Massimo 6 persone

86

### **Stout cherry** (1)

Cremoso al cioccolato biondo Dulcey con cuore acidulo alla ciliegia, composta di ciliegia e cioccolato con salsa alla birra

9

### **Spuntino di mezzanotte** (1-3)

Panna cotta alla camomilla, biscotto con gocce di cioccolato, insalatina di pompelmo, gel alla camomilla e spuma al pompelmo rosa

9

### **Bunny** (8-11)

Rivisitazione della classica torta di carote con una mousse alla carota, caramello al timo e salsa cream cheese vegana

9

### **Spring bloom** (1-3-6-7)

Cialda allo zafferano, cremoso al miele, semifreddo alla fragola e una fresca salsa all'ibisco

9

### **Areadocks Classic Cheesecake** (3-7)

ai frutti rossi con coulis ai lamponi e salsa al cassis

9

### **Selezione di bon bon by Areadock North Department** (1-3-7-8)

creme e frutta

8

### **Gelati e sorbetti** (7-8)

Crema - Cremino - Pistacchio

6

### **Gelati e sorbetti a base d'acqua** (6)

Cioccolato fondente - Limetta - Lampone

6

## BEVANDE

---

Acqua Panna 0.75   Naturale		3
Acqua S. Pellegrino 0.75   Frizzante		3
Acqua Lurisia Bolle Stille 0.75   Naturale o Frizzante		3
Bibite in bottiglia		5
<b>BIRRE ALLA SPINA</b>		
Heineken · piccola · 5% vol.		4
Heineken · media · 5% vol.		6
<b>BIRRE IN BOTTIGLIA</b>		
Heineken Silver cl. 33 · 4% vol.		6
Ichnusa Non Filtrata cl. 33 · 5% vol.		6
Ichnusa Ambra Limpida cl. 33 · 5% vol.		6
Messina Cristalli di sale cl. 33 · 5% vol.		6
Lagunitas · IPA · 33 cl · 6.2% vol.		6
Heineken 0.0 cl. 33		6
<b>Coperto, servizio e selezione di pane</b>		<b>4</b>

Gentile cliente,  
al fine di salvaguardare la sua sicurezza la informiamo che:

i piatti somministrati potrebbero contenere tracce o parti delle  
materie prime sotto elencate che sono riconosciute dal:

REGOLAMENTO CE n. 1169/2011 del 25 ottobre 2011

Come sostanze che potrebbero generare allergia a soggetti sensibili

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
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 lattosio)
8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi | 9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape | 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10mg/kg | 13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala