



PREMIATA FABBRICA PIZZA
BASSANO DEL GRAPPA

INVERNO²⁵



@premiatafabbricapizza

APERITIVI & COCKTAIL

APERITIVO PREMIATA FABBRICA

Airone rosso Poli, prosecco, soda, arancio

[8%] **4**

MEZZO&MEZZO

l'aperitivo tipico di Bassano, note di rabarbaro e sentori agrumati e amaricanti

[10%] **4**

ROSSO NARDINI

l'aperitivo di Bassano, note di arancio, genziana, vaniglia e china, soda

[10%] **4**

LEONE CLASSICO

dal 1957 l'aperitivo di Bassano, amaricante con finale dolce, soda

[10%] **4**

AMERICANO LA GRANDE GUERRA

Bitter Nardini, Vermouth rosso Poli, soda

[14%] **7**

AMERICANO JACOPO POLI

Bitter Poli, Vermouth rosso Poli, soda

[14%] **7**

NEGRINI COCKTAIL

Grappa Bianca Nardini, Bitter chinato Nardini, Vermouth rosso Poli

[28%] **8**

GIN TONIC

Gin Marconi 46, tonica

[16%] **8**

SAN GIUSEPPE TONIC

Liquore San Giuseppe, tonica (bassa gradazione alcolica)

[3%] **6**



da CONDIVIDERE

INSALATA BIANCA

valeriana, bufala, peperoni grigliati, prosciutto crudo, condita [1-7]

13

INSALATA GIALLA

valeriana, bufala, tonno, mais, olive taggiasche, condita [1-4-7]

13

PIZZETTE & CO

CROQUE MONSIEUR (300 gr)

pane, prosciutto cotto, mozzarella, Asiago pressato [1-7]

7

CROSTONE (300 gr)

pane, pomodoro in salsa, mozzarella, TrentinGrana [1-7]

7

PANZEROTTO (170 gr)

pomodoro in salsa, mozzarella [1-7]

4

PANZEROTTO ERBETTE, CIPOLLA & SALSICCIA (200 gr) 5,5

pomodoro in salsa, mozzarella, erbette, cipolla, salsiccia [1-7]

5,5

PIZZETTA LIEVITO MADRE (200 gr)

pomodoro in salsa, mozzarella [1-7]

3

FOCACCIA SPALLA

mozzarella, spalla San Secondo, erbette, Ponte Vecio, arancia [1-7]

13

FOCACCIA SPECK

mozzarella, speck, Asiago pressato, funghi, capperi [1-7]

13

FOCACCIA VEGETARIANA

mozzarella, radicchio, porro, zucca, maionese alla zucca [1-7-10]

13



IMPASTO VENETO

SOTTILE E CROCCANTE SENZA CORNICIONE



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 180 gr



- farina integrale tipo 1 e segale integrale
- biga di lievito di birra con farina Tipo 0 Bio
- fermentazione 18 ore e lievitazione 6 ore
- cottura 280°
- tutta sottile e croccante
- leggera
- bordo assente

INVERNO

IMPASTO VENETO

PIZZA DOUGH VENETO

True to Veneto and Romana tradition, thin, crispy and without frame!

Border absent, all thin and crunchy, light

DIAVOLA

pomodoro in salsa, mozzarella, spianata [1-7]

tomato sauce, mozzarella, hot salami [1-7]

9,5

NOVITÀ

INVERNO

mozzarella, patate, carciofi, erbe alla paprika, ricotta di latte [1-7]

mozzarella, potatoes, artichokes, winter chicory with paprika, ricotta (soft cheese) [1-7]

16

MARGHERITA

pomodoro ciliegino in salsa, fiordilatte, basilico [1-7]

cherry tomato sauce, mozzarella, basil [1-7]

9

MARGHERITA GIALLA

pomodoro giallo in salsa, fiordilatte, basilico [1-7]

yellow tomato sauce, mozzarella, basil [1-7]

9

TREVISO

mozzarella, zucca, porro, carciofi, Asiago stravecchio, ossocollo trevigiano,

chips di polenta Mais Sponcino Belluno [1-7]

mozzarella, pumpkin, artichokes, Asiago (local cheese), ossocollo (local salami), corn chips [1-7]

18



IMPASTO NAPOLI

**CLASSICO IMPASTO NAPOLETANO:
BORDO ALTO E FRAGRANTE,
SOTTILE ALL'INTERNO**



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 250 gr



- farina di grano tenero tipo 0
- biga di lievito di birra e lievito madre
- fermentazione 18 ore e lievitazione 6 ore
- cottura 350°
- sottile all'interno
- morbida e fragrante
- bordo rialzato e gonfio

CAMPANIA

IMPASTO NAPOLI

PIZZA DOUGH NAPOLI

True to Italian tradition, Neapolitan pizza dough is made up of very few ingredients, water, salt, yeast and all-important flour

ACCIUGA di SCIACCA

16

pomodoro in salsa, mozzarella, capperi, acciughe di Sciacca, olive taggiasche, arancio, origano [1-4-7]

tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies from Sciacca (Sicily), taggiasca olives, orange, origan [1-4-7]

NOVITÀ

CAMPANIA

16

mozzarella, friarielli, salsiccia, provola affumicata, pepe [1-7]

mozzarella, friarielli (south Italy chicory), sausage, smoked chees, pepper [1-7]

MARGHERITA VERACE

10

pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, basilico, fiordilatte, TrentinGrana, olio extravergine di oliva, basilico [1-7]

San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese Nocerino DOP, mozzarella, Trentin Grana, extra virgin olive oil, basil [1-7]

MARINARA 2.0

12

pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, aglio, capperi, olive, acciughe di Sciacca, basilico, origano [1-4-7]

San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese Nocerino DOP, garlic, capers, olives, anchovies from Sciacca (Sicily), basil, oregano [1-4-7]



IL CALZONE IMPASTO NAPOLI



- farina di grano tenero tipo 0
- biga di lievito di birra e lievito madre
- fermentazione 18 ore e lievitazione 72 ore
- cottura 350°
- sottile all'interno
- morbida

CALZONE BIANCO

IL CALZONE

IMPASTO NAPOLI

CALZONE BIANCO

16

mozzarella, crema di funghi, Ponte Vecio, salsiccia, erbe, capperi [1-7]

mozzarella, mushroom cream, Ponte Vecio (soft local cheese), sausage, herbs, capers [1-7]

CALZONE ROSSO

16

pomodoro in salsa, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, 'nduja, pomodoro [1-7]

tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, 'nduja (traditional sausage made with pork and pleasantly spicy chili) [1-7]

IMPASTO SENZA LIEVITO

**FERMENTAZIONE SPONTANEA:
BORDO RIALZATO, INTERNO GONFIO E SOFFICE**



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 280 gr



■ **farina di grano tenero tipo 1 e Piave**

(varietà di grano antico coltivato in Veneto
ai primi del '900)

■ **fermentazione spontanea**

(contaminazione naturale dell'acqua
e farina con batteri e lieviti liberi
in atmosfera)

■ **fermentazione 18h
e lievitazione 3h+4h**

■ **cottura 280°**

■ **interno leggermente
gonfio**

■ **leggera e digeribile**

■ **croccante e fragrante**

■ **bordo rialzato e gonfio**

TRIPPA VEGANA

IMPASTO SENZA LIEVITO

PIZZA DOUGH WITHOUT YEAST

spontaneous fermentation, high edge of the pizza and soft interior

BURRATA & ALACCE

17

pomodori San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, burrata, alacce, basilico [1-4-7]

San Marzano tomatoes from the Agro Sarnese Nocerino DOP, burrata (fresh cheese), sardinelles, basil [1-4-7]

PREMIATA FABBRICA

16

pomodoro in salsa, mozzarella, spianata calabra, 'nduja, cipolla, peperone, gorgonzola [1-7]

tomato sauce, mozzarella, hot salami, 'nduja (traditional sausage made with pork and pleasantly spicy chili), onion, pepper, gorgonzola (blue cheese) [1-7]

TONNO, OLIVE & CIPOLLA

17

pomodoro in salsa, mozzarella, tonno, olive, cipolla, capperi, acciuga, erba cipollina [1-4-7]

tomato in sauce, mozzarella, tuna, olives, onion, capers, anchovy, chives [1-4-7]

NOVITÀ

TRIPPA VEGANA

16

crema di mais, erbette alla paprika, kombucha, formaggio di mandorla, pomodorini semiseccchi, chips di polenta Mais Sponcino Belluno [1]

Creamed corn, winter chicory with paprika, kombucha, almond cheese, semi-dried cherry tomatoes, corn chips [1]



IMPASTO CONTEMPORANEO

**INTEGRALE E LIEVITO MADRE:
TUTTA ALTA E FOCACCIOSA**



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 320 gr



- farina di grano tenero/duro integrale e semi-integrale macinate a pietra
- lievito madre vivo, rinfrescato quotidianamente più volte
- fermentazione 18h e lievitazione 2h+4h
- cottura 280°
- tutto l'impasto alla stessa altezza di 2/3 cm
- fragrante e digeribile

ORTO D'ORO

IMPASTO CONTEMPORANEO

MOTHER YEAST PIZZA

wholemeal and semiwholemeal flours, mother yeast, 2/3 cm high crunchy dough

ALTOPIANO DI ASIAGO

mozzarella, Asiago pressato, Asiago stravecchio, speck [1-7]

mozzarella, pressed Asiago and aged Asiago (local cheese), speck (smoked ham) [1-7]

NOVITÀ

BACCALÀ & RADICCHIO

crema di polenta, radicchio, pomodoro semisecco, ricotta Via Lattea, baccalà, pane croccante, prezzemolo [1-4-7]

creamed corn, red chicory, semi-dried tomato, ricotta (soft cheese), cod, crispy bread, parsley [1-4-7]

BURRATA & SPALLA

mozzarella, burrata pugliese, spalla San Secondo, olive taggiasche [1-7]

mozzarella, apulian burrata, cooked ham, black olive [1-7]

NOVITÀ

CAPRICCIOSA

crema di funghi, mozzarella, spalla di San Secondo, carciofi, prezzemolo [1-7]

cream of mushrooms, mozzarella, cooked ham, artichokes, parsley [1-7]

17

CARBONARA di RADICCHIO & CIPOLLA

mozzarella, tuorlo d'uovo, radicchio, cipolla, guanciale, pecorino, TrentinGrana, pepe [1-3-7]

mozzarella, egg yolk, red chicory, onion, bacon, pecorino, TrentinGrana, pepper [1-3-7]

21

CRUDO & BURRATA

mozzarella, burrata pugliese, prosciutto crudo, nocciole [1-7-8]

mozzarella, burrata (fresh cheese), Parma ham, hazelnuts [1-7-8]

ORTO D'ORO

pomodoro giallo, ricotta Via Lattea, broccoli, verza, maionese di zucca, oro [1-6-7]

Yellow tomato, ricotta (soft cheese), broccoli, savoy cabbage, pumpkin mayonnaise, gold [1-6-7]

NOVITÀ

17

18

VEGANA VIOLA

humus di ceci e rapa, radicchio, cipolla, cavolo, sumak, tahini, sesamo nero [1-11]

chickpea and turnip hummus, red chicory, onion, cabbage, sumac spice, tahini, black sesame [1-11]

17

LA FARCITA

IMPASTO CONTEMPORANEO



servita tagliata in 6 spicchi
diametro 30 cm
peso 320 gr



- farina di grano tenero/duro integrale e semi-integrale macinate a pietra
- lievito madre vivo, rinfrescato quotidianamente più volte
- fermentazione 18h e lievitazione 2h+4h
- cottura 280°
- tutto l'impasto alla stessa altezza di 2/3 cm
- fragrante e digeribile

FARCITA VEGETARIANA

LA FARCITA

IMPASTO CONTEMPORANEO

FARCITA MORTADELLA

21

mozzarella, valeriana, verza, Ponte Vecio, mortadella [1-7]

mozzarella, lamb's lettuce, savoy cabbage, Ponte Vecio (soft local cheese), mortadella (mortadella "scalded" sausage typical of Emilia-Romagna) [1-7]

FARCITA VEGETARIANA

19

mozzarella, bufala, radicchio, verza, peperoni, valeriana [1-7]

mozzarella, buffalo mozzarella, red chicory, savoy cabbage, peppers, lamb's lettuce [1-7]

DOLCI

CHEESECAKE <i>di nostra produzione</i> mousse al formaggio, frutta, friabile alle mandorle [1-3-7-8]	6,5
MARISA 4.0* pistacchio, lampone, cioccolato bianco, vaniglia [1-3-6-7-8]	6,5
CREMOSO alla GRAPPA <i>di nostra produzione</i> panna, cioccolato bianco e liquirizia [7]	6,5
TIRAMISÙ alla GRAPPA <i>di nostra produzione</i> mascarpone, savoiardo, caffè, grappa, friabile al cioccolato [1-3-7-8]	6,5
TORTA SACHER alla GRAPPA e ACQUA DI CEDRO <i>di nostra produzione</i> pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocche, bagna alla grappa e acqua di cedro, glassa al cioccolato fondente [1-3-7-8]	6,5
TRE CIOCCOLATI* cioccolato bianco, cioccolato al latte, cioccolato fondente, nocciole, mandorle [1-3-6-7-8]	6,5
ZUPPA INGLESE* crema pasticcera, pan di spagna, Alchermes Brunelli, crema al cioccolato [1-3-6-7-8]	6,5

*in collaborazione con: * Pasticceria Marisa Lucca Cantarin*



DOLCI

BABÀ alla GRAPPA <i>di nostra produzione</i> tradizionale dolce imbevuto di bagna alla grappa riserva [1-3-7-8]	6
BABÀ alla GRAPPA con GELATO ARTIGIANALE** tradizionale dolce imbevuto di bagna alla grappa riserva con gelato artigianale [1-3-7-8]	10,5
BISCOTTI (SCHEI) <i>di nostra produzione</i> biscotto di frolla al cacao, vaniglia, caffè e cioccolato [1-3-7-8]	3
BISCOTTI (SCHEI) con CREMA MASCARPONE <i>di nostra produzione</i> biscotto di frolla al cacao, vaniglia, caffè, cioccolato con crema mascarpone [1-3-7-8]	6
MACAFAME <i>di nostra produzione</i> tradizionale dolce di Bassano a base di pane, latte, burro, zucchero, fichi secchi, uva passa, grappa riserva, in abbinamento ad un liquore al caffè o cioccolato o all'uovo [1-3-7-8]	6
SBRISOLONA <i>di nostra produzione</i> tradizionale torta a base di zucchero, mandorle e farina di mais, in abbinamento al caffè espresso o alla grappa [1-3-7-8]	6
GELATO ARTIGIANALE** 120 gr	4,5
SORBETTO ARTIGIANALE** 120 gr	4,5

*in collaborazione con: ** Panna & Storti*



VINI

VINO DEL PONTE VECCHIO		calice	bottiglia 37,5 cl
BOLLICINA Mazzermina bianca sui lieviti [16 km Breganze (VI)]	[11,5%]	3,5	9,5
BIANCO Vitigni autoctoni di Breganze [16 km Breganze (VI)]	[12%]	3,5	9,5
ROSSO Vitigni autoctoni di Breganze [16 km Breganze (VI)]	[12%]	3,5	9,5

1 100 BOTTIGLIE IN CANTINA

350 ETICHETTE

20 VINI AL CALICE con CORAVIN®

170 ETICHETTE DI BOLLICINE

100 ETICHETTE DI BIANCO

80 ETICHETTE DI ROSSO



BIRRE

SELEZIONE DI BIRRA ALLA SPINA

Selection of draft beer

		33 cl	50 cl
BALADIN 4.8	[4,8%]	5,5	7
100% italiana, beverina dal corpo leggero, pulita e fresca			
BALADIN SUPER	[8%]	5,5	7
ambrata, dal calore avvolgente con profumi di frutta secca e finale speziato			

LA BIRRA DI BASSANO

BIRRA del PONTE VECCHIO BIANCA	[4,8%]	33 cl	6
agrumata e speziata, fresca al palato, leggera e dissetante			
BIRRA del PONTE VECCHIO BIONDA	[4,8%]	33 cl	6
leggermente amara, aromi fruttati, fresca e beverina			
BIRRA del PONTE VECCHIO ROSSA	[5,1%]	33 cl	6
luppoli australiani e inglesi per un sentore amaro, al naso agrumi e retrogusto di caramello			
LA FRESCA	[5%]	50 cl	7
bassa fermentazione e non filtrata, finale marcato di luppolo			

WEIZEN

BRENTA WEIZEN, VAL RENDENA	[4,9%]	50 cl	6,5
note fruttate e fragranti di lievito, in bocca fresca e dissetante			



BLANCHE

CURMI 32 VIA DEI BIRRAI	[5,8%]	75 cl	14
ricchissima di spezie tipicamente rinfrescante e piacevole			
FORMENTON CASA VECCIA	[5%]	50 cl	7
sentori di arancia, coriandolo e banana, fresca e leggera			
LA SPELTINA OFELIA	[4,8%]	50 cl	7
farro spelta autoctono, zest di limone, fiori di sambuco e pepe			

PILS

AMBITA 32 VIA DEI BIRRAI	[4,5%]	50 cl	7
birra chiara monoluppolo locale, 100% italiana, alta fermentazione, finale luppolato			
CALIBRO 5 CASA VECCIA	[5%]	50 cl	7
profumo di fieno, gusto maltato di miele e mandorla, poco amara e dissetante			
FOLLINETTA FOLLINA	[5,8%]	33 cl	5,5
aroma intenso, leggermente acidula, corposa ed armonica			
LA CANCELLIERA OFELIA	[4,9%]	33 cl	5,5
birra chiara, secca, pulita, finale amarognolo			

PALE ALE

OPPALE 32 VIA DEI BIRRAI	[5,5%]	75 cl	14
Session Ale, chiara e luppolata, non ha spezie, piacevolmente amara			
SANAVALLE FOLLINA	[6%]	33 cl	6
aroma tostato e fruttato, calda e corposa, gusto amabile			

AMERICAN PALE ALE

DAZIO CASA VECCIA	[6,2%]	50 cl	7
profumi di frutta gialla matura, cuoio e liquirizia - gusto persistente			



INDIA PALE ALE

GUERRILLA CRAK [5,8%] 33 cl **6,5**
luppoli americani, aroma tropicale, secca, finale amaro

MUNDAKA CRAK [4,6%] 33 cl **6,5**
chiara, molto aromatica, finale secco e delicatamente amaro

BRITISH PALE ALE

AMITABH OFELIA [4,7%] 33 cl **5,5**
ottimo equilibrio fra la parte maltata (biscotto) e quella luppolata (luppoli terrosi ed erbacei)

SAISON

PIAZZA DELLE ERBE OFELIA [5,1%] 33 cl **5,5**
morbida, con spezie ed erbe dall'ottimo bouquet aromatico

BELGIAN DUBBLE

ADMIRAL 32 VIA DEI BIRRAI [6,3%] 75 cl **14**
rossa, di ispirazione inglese, non ha spezie, dolce e amara

AUDACE 32 VIA DEI BIRRAI [8,4%] 75 cl **14,5**
birra forte, in Italia è comunemente chiamata doppio malto

ANALCOLICA

BOTANIC BALADIN [0,0%] 33 cl **6,5**
100% italiana, ricca di botaniche (coriandolo, genziana e passiflora) e cannabis sativa



BIBITE

ACQUA

NATURALE o FRIZZANTE DOLOMIA	70 cl	4
Acqua di montagna dal Parco Naturale Dolomiti Friulane, Cimolais (PN)		

TE NON GASATO

TE LIMONE BIO GALVANINA	35,5 cl	4,5
TE PESCA BIO GALVANINA	35,5 cl	4,5

BIBITE GASATE

CEDRATA BALADIN	33 cl	4
COLA BALADIN	33 cl	4
SPUMA NERA BALADIN	33 cl	4
ARANCIATA BIO GALVANINA	35,5 cl	4,5
COLA ZERO BIO GALVANINA	35,5 cl	4,5
ARANCIATA ROSSA BIO TOMARCHIO	27,5 cl	4
CHINOTTO BIO TOMARCHIO	27,5 cl	4
GAZZOSA BIO TOMARCHIO	27,5 cl	4
LIMONATA BIO TOMARCHIO	27,5 cl	4



CAFFÈ

1,5

CAFFÈ DI FRESCA MACINA GIANNI FRASI

ORZO [ti-sà-na] GIACOMO SANTOLERI

ORZO ALL'ANICE [ti-sà-na] GIACOMO SANTOLERI

AMARI

4

ACQUA DI CEDRO NARDINI

[29%]

AMARO NARDINI

[29%]

AMARO VACA MORA POLI

[32%]

liquore con infusione naturale di piante, erbe e fiori dalle proprietà digestive

AMARO HERBALIS POLI

[32%]

da infusione naturale di piante e erbe, con brandy invecchiato 3 anni

AMARO SAN GIUSEPPE

[32%]

amaro di Bassano dal 1928

LIQUORE SAN GIUSEPPE

[32%]

amaro di Bassano dal 1928

LIMONCELLO SAN GIUSEPPE

[25%]

infusione di sole scorze sbucciate a mano di limoni siciliani non trattati

LIQUIRIZIA SAN GIUSEPPE

[18%]

infusione di polvere di radice di liquirizia di Calabria DOP

TAGLIATELLA NARDINI

[32%]

DISTILLATI

4

BIANCA NARDINI

[50%]

SARPA RISERVA POLI

[40%]

UVA VIVA ITALIANA POLI

[40%]





QUANTI BICCHIERI?

HOW MANY GLASSES?



TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO
I valori di alcolemia, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

TABLE FOR THE ESTIMATION OF THE QUANTITIES OF ALCOHOLIC BEVERAGES THAT CAUSE EXCEEDING THE LEGAL ALCOHOL CONTENT FOR DRINK-DRIVING, EQUAL TO 0.5 GRAMS PER LITER
The blood alcohol levels, calculated based on sex, body weight and being on a full stomach, are only indicative and refer to an intake within 60-100 minutes prior

DONNA		PESO CORPOREO (kg)					
stomaco pieno	unità	45	55	60	65	75	80
VINO CALICE 10cl 12% vol		0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
		0,58	0,48	0,44	0,40	0,36	0,34
		0,87	0,72	0,66	0,60	0,54	0,51
BIRRA BIONDA 33cl 5% vol		0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
		0,64	0,52	0,48	0,44	0,38	0,36
		0,96	0,78	0,72	0,66	0,57	0,54
UOMO		PESO CORPOREO (kg)					
stomaco pieno	unità	55	65	70	75	80	90
VINO CALICE 10cl 12% vol		0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
		0,36	0,32	0,30	0,28	0,26	0,22
		0,54	0,48	0,45	0,42	0,39	0,33
BIRRA BIONDA 33cl 5% vol		0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
		0,40	0,34	0,32	0,30	0,28	0,24
		0,60	0,51	0,48	0,45	0,42	0,36

fonte: Ministero della Salute



scarica la nostra APP **PREMIATA FABBRICA PIZZA**
e scopri tutti i nostri prodotti



TIRAMISÙ
alla **GRAPPA**

GRAPPA TIRAMISÙ

6



SBRISOLONA
alla **GRAPPA**

ALMOND CAKE and GRAPPA

6



SACHER
alla **GRAPPA**

GRAPPA SACHER

6



MACAFAME
alla **GRAPPA**

TYPICAL SWEET of BASSANO

6



BABÀ
alla **GRAPPA**

GRAPPA BABÀ

6



SCHEI de BASSAN
alla **GRAPPA**

GRAPPA COOKIES

3,5



SPALMABILE
alla **GRAPPA**

CHOCOLATE and GRAPPA CREAM

12



DENTIFRICIO
alla **GRAPPA**

GRAPPA TOOTHPASTE

12



SAPONE
alla **GRAPPA**

GRAPPA SOAP

5



CREMA MANI
alla **GRAPPA**

GRAPPA HAND CREAM

12



CANDELA
alla **GRAPPA**

GRAPPA CANDLE

12



PROFUMO
alla **GRAPPA**

GRAPPA PERFUME

12





servizio al tavolo 3 €



carne



pesce



piccante



vegano



vegetariano

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011; evidenziati in grassetto all'interno del listino e con il numero di riferimento dell'allergene.

1. Cereali contenenti glutine (**grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena**) - 2. **Crostacei** - 3. **Uova** - 4. **Pesce** - 5. **Arachidi** - 6. **Soia** - 7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio (**mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland**) - 9. **Sedano** - 10. **Senape** - 11. **Semi di sesamo** - 12. **Anidride solforosa e solfiti** (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - 13. **Lupini** - 14. **Molluschi**

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato. Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (<-20°C per 24 ore/<-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento. Gli alimenti potrebbero aver subito trattamento di congelamento.