



MENU DEGUSTAZIONE GOURMET GOURMET TASTING MENU

€ 60

All Starters

Con questa vastissima selezione di antipasti che spazieranno tra innovazione e tradizione, assaporerete proposte crude, i classici freddi, caldi e coccole fritte, il tutto accompagnato dalla nostra fornarina.

A wide selection of appetizers ranging from innovation to tradition that will make you savor raw fish, classic hot and cold appetizers, and fried treats, together with our flat bread.

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 13 | 14

Il menù si intende per la totalità dei commensali al tavolo.

This menu is conceived for the entirety of commensals at the table.

€ 75

Le 6 creazioni dello Chef

Entratina, antipasto crudo, antipasto cotto, primo, secondo, dolce
Chef's 6 creations

Entrée, raw starter, starter, first course, second course, dessert

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14

Un perfetto utilizzo di materie prime e sapori rendono il menù degustazione sempre diverso e unico.

A perfect use of raw materials and flavors makes the tasting menu always different and unique.

Il menù comprende il coperto. Bevande escluse
This menu includes cover charge. Drinks are not included

A richiesta il menù può prevedere varianti prive di glutine.
Gluten-free alternatives can be provided upon request

Il menù si intende per la totalità dei commensali al tavolo.
This menu is conceived for the entirety of commensals at the table

IL MOSCIOLO DI PORTONOVO

Con la terminologia dialettale “mosciolo” si indica la cozze che vive, si riproduce e viene pescata nella zona di Portonovo, solitamente da aprile a ottobre. Tuttavia, quest’anno il consorzio di Portonovo, insieme alla cooperativa che si occupa della pesca del mosciolo, hanno decretato il fermo pesca al fine di preservare il mitile dall'estinzione. Pertanto, nei nostri piatti utilizzeremo cozze d'allevamento provenienti dalla Concessione Nicolini di Numana e zone limitrofe. Per salvaguardare l'ecosistema del mosciolo di Portonovo dobbiamo fare una pausa, nella speranza che le misure prese permettano il suo ripopolamento.

PORTONOVO'S "MOSCIOLI"

The dialectal term "mosciolo" refers to a typical mussel which lives, reproduces, and is fished in the Portonovo area, usually from April to October. However, this year, Portonovo's Union together with the cooperative that deals with the fishing of the "mosciolo" have imposed a ban on fishing in order to preserve the mussel from extinction. Therefore, our dishes will contain farmed mussels from Nicolini's Concession in Numana and surrounding areas. We need a break to safeguard the ecosystem of Portonovo's "mosciolo", in the hope that it will repopulate.



ANTIPASTI DI PESCE

FISH STARTERS

*La degustazione della Capannina “fredda” € 22

Tartare di tonno all’arrabbiata, tagliatella di seppia come una caprese, filetto di branzino al vapore con alghe fritte e maionese alla soia, tentacolo di polpo scottato su purea di fave in porchetta, mousse di baccalà con intingolo mediterraneo

“La Capannina” cold tasting menu

Spicy tuna tartare, cuttlefish “tagliatelle” with “caprese” sauce, steamed sea bass fillet with fried seaweed and soy mayonnaise, seared octopus tentacle on a broad bean purée, salted cod cream with Mediterranean dip

3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 13 | 14

* Tagliatella di seppia come una caprese € 14

Seppia cotta a bassa temperatura, crema di latte, pomodoro e basilico

Cuttlefish “tagliatelle” with “caprese” sauce

Cuttlefish cooked at low temperature, milk cream, tomato, and basil

7 | 9 | 14

*Il filetto di pescato al vapore con giardiniera di Morgan, maionese homemade, cialda di riso € 18

Steamed catch of the day fillet with Morgan pickled vegetables, homemade mayonnaise, rice cracker

3 | 4 | 9

*Le raguse in porchetta € 14

Sea snails with tomato sauce

| 14 |

I sardoncini scottadito € 14

Breaded and grilled sardines

1 | 4

Antipasto del giorno (chiedi al cameriere) € 18

Starter of the day (ask the staff)

1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food



I NOSTRI CRUDI OUR RAW STARTERS

*Carpaccio di capasanta “alla gricia” € 20

Capasanta, guanciale croccante, mousse di pecorino, pepe del Madagascar

Thinly sliced scallop “alla gricia”

Scallop, crispy cheek lard, “pecorino” creme, Madagascar pepper

7 | 14

*Lo Scamperone € 26

Scampo crudo, salsa di peperone bruciato, burrata, ‘nduja tostata

The “scamperone”

Raw prawn, burnt pepper sauce, “burrata”, toasted “nduja”

2 | 7

Tartare di tonno, olive in diverse consistenze, cipolle fritte € 18

Tuna tartare, different types of olives, fried onions

1 | 14

*La selezione di crudità (4 proposte) € 28

Tartare di tonno all’arrabbiata, scampo peperone ‘nduja,
capasanta alla gricia, nocchia e verdure, ostriche Gillardeau

Raw food selection (4 dishes)

Spicy tuna tartare, prawn pepper “nduja”, scallop “alla gricia”, mantis shrimp and vegetables, Gillardeau oysters

2 | 4 | 7 | 14

*La selezione di crudità (8 proposte) € 52

Nel piatto troverete i 4 crudi della proposta sopra indicata,
4 assaggi secondo disponibilità di pescato e due ostriche

Raw food selection (8 dishes)

In addition to the selection above, you will taste four other starters depending on the catch of the day and two oysters

2 | 4 | 7 | 14

*Ostriche Gillardeau € 5 cad.

Gillardeau oysters

| 14 |

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crudo

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

** Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food*

PRIMI DI PESCE
FIRST COURSES

Fregola sarda con seppie, calamari, gamberi e carciofi..... € 15
Sardinian "fregola" with cuttle fish, squid, shrimps, and artichokes

1 | 2 | 4 | 14

Tagliolino alle vongole € 14

Clams "tagliolino"

1 | 3 | 4 | 14

Pacchero con datterino giallo, aglio olio peperoncino, nocchie e pane "atturrato" ...€ 16

*"Pacchero" with yellow plum tomatoes, garlic, oil, chili pepper,
mantis shrimps, and toasted breadcrumbs*

1 | 3 | 4 | 14

***L'Acquerello dello chef (2 porzioni)..... € 38**

Chef seafood risotto (2 portions)

2 | 4 | 14

La nostra pasta fresca ripiena ricotta e limone, fondo di crostacei

e gambero rosa dell'Adriatico crudo € 24

Our fresh pasta filled with "ricotta" and lemon on a bed of shellfish and raw red Adriatic shrimps

1 | 2 | 3 | 7 | 14

Primo del giorno (chiedi al cameriere) € S.Q.

First course of the day (ask the staff)

Tutte le nostre paste di semola provengono da pastifici locali, tra cui Latini, Mancini e Tommasini, che utilizzano solo semole prodotte e macinate nelle Marche. Tutte le nostre paste fresche all'uovo sono prodotte invece dal pastificio Marinelli di Ancona.

All our pasta comes from local pasta factories, including Latini, Mancini, and Tommasini, which only use bran produced and milled in the Marche region. All our fresh egg pasta is produced instead by Marinelli's pasta factory in Ancona.

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

** Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food*

SECONDI DI PESCE SECOND COURSES

Il Fritto di calamari, gamberi e zucchine € 22

Fried squid, shrimps, and zucchini

1 | 2 | 4 | 14

Il frittino di paranza € 8

Fried Adriatic fish

Gli spiedini di pesce (n. 2) e pomodori gratinati € 16

Fish skewers (no. 2) and tomatoes au gratin

1 | 2 | 4 | 7 | 14

Tonno in crosta “alla catalana” € 20

Catalan-style tuna in pastry

1 | 4 | 9

*Calamaro scottato alla plancia, purea di fave in porchetta, dressing di capperi e alici del Cantabriko, insalatina selvatica € 22

Pan-seared squid, broad bean purée, capers and Cantabrian anchovies dressing, wild salad

4 | 13 | 14

Il nostro gratinato

Conchiglie miste secondo disponibilità € 25

Our gratin

Mixed shellfish according to availability

1 | 14

Il pescato del giorno: S.Q.

Catch of the day

- *Forno / *baked
- Griglia / grilled
- *Sale / *salt
- *Guazzetto / *stew
- *Vapore / *steamed

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

** Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food*



INOLTRE
AND ALSO

Fregola sarda con melanzane, pomodoro, basilico, ricotta salata € 12

Sardinian "fregola" with eggplants, tomato sauce, basil, and salted "ricotta"

1 | 7

Il Tortellino del pastificio Marinelli burro, salvia e parmigiano € 14

"Tortellino" with butter, sage, and parmesan cheese

1 | 3 | 7

Cotoletta di pollo fatta in casa con patatine fritte € 16

Homemade breaded chicken cutlet with fries

1 | 3

*Carpaccio di vitello crudo, crema di latte, olive e insalatina selvatica € 18

Thinly sliced raw veal, milk cream, olives, and wild salad

| 7 |

Crocchetta di tofu, alghe wakame e soia € 15

Tofu nugget with wakame seaweed and soy

1 | 6

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food



CONTORNI
SIDE DISHES

***Misticanza di insalata** € 6

**Mixed salad*

***Verdure di stagione** € 6

Seasonal vegetables

Zucchine fritte € 6

Fried zucchini

| 1 |

Pomodorini vesuviani gratinati € 7

Vesuvian cherry tomatoes au gratin

| 1 |

Le olive ascolane € 6

"Ascolano" fried olives

1 | 3 | 7

Chips di patatine € 5

Chips

1 | 8

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

** Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food*



PIZZA SOLO A CENA
FOR DINNER ONLY

DAL NOSTRO FORNO A LEGNA,
L'AMORE PER LA PIZZA
OUR LOVE FOR PIZZA COMES FROM OUR WOOD OVEN

Il nostro impasto maturato 48 ore viene realizzato con farina macinata a pietra.
La ricetta di preparazione esalta la croccantezza, la digeribilità e il gusto inimitabile delle nostre pizze.

*Our 48-hour leavened dough is made with stone-ground flour.
Its recipe enhances our pizza's crunchiness, digestibility, and unique taste.*

LE NOSTRE PIZZE GOURMET OUR GOURMET PIZZAS

LA FUORI DI ZUCCA € 16

Fiordilatte, fiori di zucca, alici del Cantabrico e burrata pugliese

(*Fiordilatte mozzarella Cheese, zucchini blossoms, Cantabrian anchovies, and Apulian "burrata"*)

1 | 4 | 7

LA CARCIOLIPO € 18

Fiordilatte, carciofi alla romana, polpo al vapore e finocchietto selvatico

(*Fiordilatte mozzarella Cheese, Roman-style artichokes, steamed octopus, and wild fennel*)

1 | 4 | 7 | 14www

LA TARTARE € 18

Fornarina, pendolini, tartare di tonno, maionese di senape e miele, cipolle di tropea fritte

(*Cherry tomatoes, tuna tartare, mustard and honey mayonnaise, fried Tropea onions*)

1 | 3 | 4 | 5 | 10

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+3 €)

Eventuali aggiunte (+2 €)

Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+3 €)

Extra ingredients (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food

PIZZE ROSSE

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 9
1 7 (tomato sauce, mozzarella, basil)	
BUFALINA (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico)	€ 10
1 7 (tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil)	
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, spicy salami)	
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, olive, funghi)	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, baked ham, artichokes, olives, mushrooms)	
PARMIGIANA (pomodoro, mozzarella, melanzana, salsiccia, scaglie di grana)	€ 10
1 7 (tomato sauce, mozzarella, eggplants, sausages, parmesan flakes)	
REGINA (pom., mozzarella di bufala, pomodorini, datterino giallo, basilico - a crudo)	€ 12
1 7 (tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, yellow cherry tomatoes, basil - raw)	
GUANCIALE (pomodoro, guanciale, burrata, finocchio selvatico)	€ 14
1 7 (tomato sauce, cheek lard, "burrata", wild fennel)	
AMATRICIANA (pomodoro, pecorino romano, pepe, guanciale)	€ 12
1 7 (tomato sauce, Roman "pecorino", pepper, cheek lard)	
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, capperi, alici e origano)	€ 10
1 4 7 (tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies, oregano)	
MESSICANA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, salsiccia, peperoni, cipolla)	€ 12
1 7 (tomato sauce, mozzarella, spicy salami, sausages, peppers, onion)	

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+3 €)

Eventuali aggiunte (+2 €)

Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+3 €)

Extra ingredients (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crude

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food

PIZZE BIANCHE

FORNARINA CON ROSMARINO o CIOPOLLA	€ 6
1 1 (flatbread with rosemary or onion)	
CONTADINA (mozzarella, patate, salsiccia)	€ 10
1 7 (mozzarella, potatoes, sausages)	
MARGHERITA GIALLA (mozzarella di bufala, scamorza affumicata, datterino giallo, basilico fresco, molliche di pane croccante)	€ 11
1 7 (buffalo mozzarella, smoked "scamorza" cheese, yellow cherry tomatoes, fresh basil, crispy bread crumbs)	
FRIARELLI (mozzarella, salsiccia, friarelli, scaglie di grana)	€ 11
1 7 (mozzarella, sausages, turnip greens, parmesan flakes)	
STAGIONALE (mozzarella di bufala, scamorza affumicata, fiori di zucca, melanzane, datterino giallo, cipolle di Tropea e zucchine)	€ 13
1 7 (buffalo mozzarella, smoked "scamorza", zucchini blossoms, eggplants, yellow cherry tomatoes, Tropea onions and zucchini)	
MARINARETTA (mozzarella di bufala, capperi, olive taggiasche, alici, pomodorini secchi, origano)	€ 10
1 4 7 (buffalo mozzarella, capers, Taggia olives, anchovies, dried tomatoes, oregano)	
CARCIOFONA (mozzarella, carciofi alla romana, guanciale, pecorino romano)	€ 13
1 7 (mozzarella, Roman-style artichokes, cheek lard, Roman "pecorino")	
GAMBERI E ZUCCHINE (mozzarella, gamberetti, zucchine, salsa rosa)	€ 13
1 2 7 (mozzarella, shrimps, zucchini, cocktail sauce)	
SELVATICA (bufala, mortadella, paccasassi)	€ 14
1 7 (buffalo mozzarella, "mortadella", local wild fennel)	

Tutte le pizze possono essere preparate con impasto per celiaci (+3 €)

Eventuali aggiunte (+2 €)

Our pizza can also be prepared with gluten free dough (+3 €)

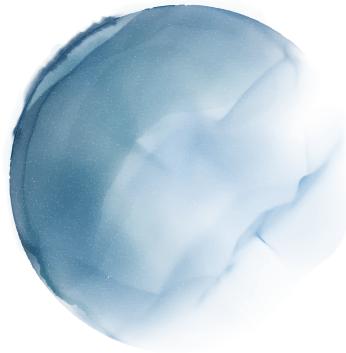
Extra ingredients (+2 €)

Si prega di comunicare sempre al personale di servizio eventuali allergie e intolleranze / Please always let the staff know of any allergies and intolerances
Le materie prima da noi utilizzate sono tutte fresche e vengono sottoposte ad un processo di abbattimento al fine di renderle sicure per il consumo da crudo

The raw materials we use are all fresh and are subjected to freezing in order to make them safe for raw consumption

In mancanza di prodotti freschi verranno usati prodotti surgelati di ottima qualità / In the absence of fresh products, high quality frozen ones will be used

* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food



B E V A N D E
D R I N K S

Acqua in vetro	€ 3
<i>Glass water bottle</i>	
Bibite in lattina	€ 3
<i>Soft drink cans</i>	
Birra Forst alla spina lt. 0,30	€ 5
<i>Forst draft beer</i>	
Caffè, orzo, ginseng	€ 1,50
<i>Espresso, orzo, ginseng coffee</i>	
Caffè corretto	€ 2
<i>Spiked coffee</i>	
Cappuccino	€ 3
<i>Cappuccino</i>	
Amari nazionali	€ 4
<i>National bitters</i>	
Coperto	€ 4
<i>Cover charge</i>	

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹;
- b) maltodestrine a base di grano¹;
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**.

3. **Uova e prodotti a base di uova**.

4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne**:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**.

6. **Soya e prodotti a base di soia, tranne**:

- a) olio e grasso di soia raffinato¹;
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne**:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattitolo.

8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. **Sedano e prodotti a base di sedano**.

10. **Senape e prodotti a base di senape**.

11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**.

12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **Lupini e prodotti a base di lupini**.

14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**.

1 E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

Regulation (EU) No. 1169/2011 attached

1. **Cereals containing gluten**, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof, except:

- a) wheat based glucose syrups including dextrose;
- b) wheat based maltodextrins;
- c) glucose syrups based on barley;
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. **Crustaceans and products thereof.**

3. **Eggs and products thereof.**

4. **Fish and products thereof, except:**

- a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
- b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. **Peanuts and products thereof.**

6. **Soybeans and products thereof, except:**

- a) fully refined soybean oil and fat (15)¹;
- b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
- c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;

7. **Milk and products thereof (including lactose), except:**

- a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- b) lactitol.

8. **Nuts**, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoiensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. **Celery and products thereof.**

10. **Mustard and products thereof.**

11. **Sesame seeds and products thereof.**

12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.

13. **Lupin and products thereof.**

14. **Molluscs and products thereof.**

¹ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

DOLCI
DESSERTS

*Il tortino al cioccolato con cuore cremoso <i>Hot chocolate mini cake</i>	€ 7
3 7	
Il classico millefoglie <i>Classic mille-feuille</i>	€ 7
1 3 7	
*Sorbetto esotico su pudding al cocco, crumble allo zenzero <i>Exotic sorbet on coconut pudding, ginger crumble</i>	€ 9
7	
*Tiramisù 2.0 Il dolce Italiano più famoso in chiave rivisitata <i>A new interpretation of the Italian most famous dessert</i>	€ 8
3 7	
*Lo “Snickers” La nostra versione del noto snack <i>The “Snickers”</i>	€ 8
Our version of the well-known snack 3 7 8	
*Crema Catalana alla vaniglia del Madagascar <i>Catalana cream with Madagascar vanilla</i>	€ 8
3 7	
*Bavarese al lamponе, yuzu e basilico <i>Raspberry Bavarese with yuzu and basil</i>	€ 8
7	
*Plateau di frutti esotici <i>*Exotic fruits platter</i>	€ 10

* Piatto adatto a celiaci / * Gluten free food

www.lacapanninadiportonovo.it

