

# FORST

A TRENTO DAL 1906.

Il Forsterbräu Trento è un **pezzo di storia della città**, dal 1906 è luogo di incontro dove Trentini e non possono assaporare **i piatti della tradizione** di questa Regione.

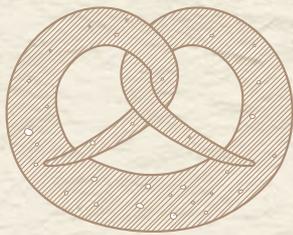
L'incontro di popoli e culture l'ha resa protagonista del tempo, senza **mai rinunciare alle proprie radici**, con fierezza ma sempre con un **grande spirito di accoglienza**.

Rappresenta a pieno la **cultura popolare locale in ogni sua forma**, esaltando tramite il cibo, il bere e gli arredi, uno dei periodi storici più maestosi, che ha caratterizzato per più di un secolo l'Europa tra l'800 e il '900.

**Cari Ospiti, Benvenuti nella nostra Storica Dimora!**

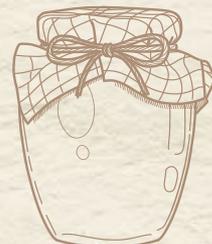
## BRETZEL E SENA-

### IL NOSTRO BRETZEL



Completamente Fatto in casa!  
Sfornato fresco quotidianamente,  
non affannatevi a cercarlo  
per tutta Trento...  
Lo trovate SOLO qui!  
70 gr euro 2,00

### LA NOSTRA SENAPE DOLCE



Artigianale e Golosa...  
Perfetta da abbinare al Brezel  
ed ai piatti Tipici della tradizione.  
Una nostra Esclusiva,  
acquistabile nel barattolo da 100 ml.  
Chiedilo in cassa! 5,00

### AMARO del RICORDO



amaro che sprigiona a pieno il carattere del nostro territorio, un infuso di erbe in grappa trentina con profumi e aromi che la natura attorno ci offre quotidianamente nei nostri boschi e montagne. Rabarbaro alpino, Menta piperita, Centaurea, Asperula, Ginepro, Genziana, Calamo, China, Liquirizia, ne fanno un prodotto di grande qualità e gli conferiscono un'estrema finezza di gusto. Perfetto da accompagnare dopo il Dolce e il Caffè. 5,00

**E IL BICCHIERE LO PORTI VIA CON TE!**

**COPERTO** - Comprende un Brezel 70 gr. ogni persona. 2,50. I prezzi sono espressi in Euro.



### GLUTENFREE

I piatti che riportano questo simbolo, possono a richiesta essere preparati/cucinati senza glutine. I Nostri Würstel sono prodotti artigianalmente e certificati gluten free. Chiedete al nostro staff il pane a voi riservato compreso nel coperto (cotto in 7 minuti).

# l'as del formài

UN PERCORSO DI GUSTO ALLA SCOPERTA DEI FORMAGGI D'ALPEGGIO

## FORMAGGI 14,00

servita con salsa pere e zenzero

### TRENTINGRANA 36 mesi.

Formaggio naturale, prodotto con latte crudo, a pasta dura e cotta solo con latte di bovine allevate sul territorio Trentino.

### FORMAI DE PREDACIA 60/90 gg

Formaggio proveniente da stalle di alta montagna della Val di Fiemme, situate sopra i 1.400 m di quota, dove le vacche si alimentano con il fieno dei prati dolomitici.

È ottenuto in modo tradizionale da latte intero, crudo, caglio e sale.

La pasta si presenta di color avorio con occhiatura diffusa e regala una piacevole morbidezza.

Il gusto è dolce, il profumo e l'aroma equilibrati e delicati con note di panna, burro, fieno e nocciola tostata.

### ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

Il latte con cui viene prodotta proviene esclusivamente da capre che come un tempo e come si conviene per tradizione pascolano liberamente sulle colline langhigiane.

Si tratta quindi di un formaggio assolutamente artigianale e prodotto esclusivamente a latte crudo. La pasta è bianchissima, morbida, dal sapore dolce e leggermente acidulo, elegante e avvolgente.

Si tratta di un prodotto Presidio Slow Food.



NON SONO AMMESSE VARIAZIONI

## FORMAGGI 16,00

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele

### TRENTINGRANA

### FORMAI DE PREDACIA

### ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

### VEZZENA D'ALPEGGIO

È uno dei formaggi più antichi e prestigiosi del Trentino. Classico semigrasso delle Alpi, prodotto molto ricercato per la particolarità dei profumi che le essenze dei pascoli degli altopiani conferiscono a questo formaggio dal sapore gradevolmente amarognolo e non troppo piccante.

## 5 FORMAGGI 18,00

servita con mostarda di pere e zenzero e mostarda di crauti e miele

### 1) TRENTINGRANA

### 2) FORMAI DE PREDACIA

### 3) ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP

### 4) VEZZENA D'ALPEGGIO

### 5) ASIAGO D'ALLEVO DOP 26 - 30 mesi

Prodotto esclusivamente in estate nelle malghe dell'Altopiano di Asiago, con latte vaccino crudo di due mungiture, di cui una scremata per affioramento. Ha pasta dura e compatta con occhiatura a occhio di pernice; il colore è paglierino intenso in quanto l'alimentazione delle vacche è ricca di foraggi verdi. Una volta stagionato la pasta risulta granulosa e di sapore leggermente piccante.

PROVALO  
CON IL  
TORTÈL DI PATATE  
+5,00



# il gran tagliere

il meglio dei sapori del Trentino



## IL GRAN TAGLIERE FORST

Il meglio dei sapori della nostra terra  
in un unico piatto!



Speck, Luganega, Roast-beef BBQ, Carne salada, Mortandela Nones, Trentingrana 36 mesi e Puzzone di Moena.

Salsa rafano e mostarda di pere e zenzero.

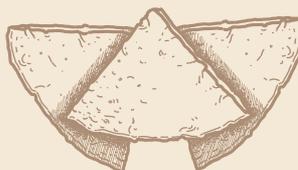
Servito con tortel di patate. 21,00



Birra consigliata **KRONEN**



## IL TORTÈL DI PATATE



Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, **perfetto da abbinare con i nostri antipasti.**

### COME È FATTO?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro...

**Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate!**

# lo speck



## LO SPECK CLASSICO

Speck trentino stagionato 6 mesi, accompagnato da gurken, salsa rafano e Schüttelbrot. 17,00

(gluten free senza shuttelbrot).

 Birra consigliata **FORST 1857**



(gluten free senza shuttelbrot).  
solo su richiesta

## LO SPECK "POCHE"

Speck trentino stagionato 6 mesi servito con uovo morbido alla poche su base di tortelo di patate e accompagnato da gurken. 17,00

 Birra consigliata **FORST 1857**



# carne salada



## LA CARNE SALADA '700

Carne di manzo salmistrata con spezie e sale, macerata per almeno venti giorni, secondo un'antica ricetta risalente al '700. Finemente tagliata per esaltarne i sapori, con fettine di mela marinate al Trento doc e petali di Trentingrana.

20,00



Birra consigliata **VIP PILS**

## IL TORTÈL DI PATATE



Uno dei piatti simbolo della tipicità trentina, **perfetto da abbinare con i nostri antipasti.**

## COME È FATTO?

È una frittella di patate grattugiate, arrostita in padella, piacevolmente croccante fuori ma morbida dentro...

**Non si può dire di essere stati in Trentino se non si ha mai assaggiato il Tortèl di patate!**

# l'assaggio

di canederli



Foto puramente esplicativa, ricette e abbinamenti attuali dei canederli spiegate di seguito.

## CANEDERLI: L'ASSAGGIO.

### quattro canederli diversi

- Alla Nonesa\*\* con salsa di gulasch;
  - Alla verza su crema di verza al profumo di tartufo;
  - Ai formaggi servito con crema di Casolet
  - Canederlo di polenta.
- 15,00



Canederli agli spinaci al posto dei canederli Nonesi.



Birra consigliata **KRONEN**

# canederli

alla nonesa. In brodo o al burro fuso.



## CANEDERLI ALLA NONESA

Il classico canederlo  
alla Nonesa\*\*.

Lo speck, la lucanica e  
la mortandela  
ne caratterizzano l'impasto.

A voi la scelta migliore  
per gustarlo:

**in brodo oppure con burro fuso e salvia.**

14,00



Birra consigliata **KRONEN**

# canederli di polenta

da un'antica ricetta



## IL CANEDERLI DI POLENTA

Fortemente Tipici questi canederli e la loro ricetta con formaggio, salsiccia e speck, sono una golosa alternativa ai canederli tradizionali.

Ve li proponiamo al burro fuso e salvia. 14,00



Birra consigliata **HELLERBOCK**

# le zuppe



## DEGUSTANDO ZUPPE

Un modo originale, per assaporare le nostre tre zuppe. Gulaschsuppe, crema di asparagi, canederlo alla trentina in brodo. 13,00

 Birra consigliata **SIXTUS**



## GULASHSUPPE TRENINA

Con crostini di pane nero. 12,00

 Birra consigliata **KRONEN**



## CREMA DI ASPARAGI

con crostone di pane all'uovo. 13,00

 Birra consigliata **KRONEN**.

# strangolapreti



## STRANGOLAPRETI ALLA TRENTINA

Da non confondere con gli "strozzapreti", il nome "strangolapreti" deriva dal fatto che fossero il piatto preferito da vescovi e cardinali durante il Concilio di Trento (1545-1563) Gnocchi di pane e spinaci\*\* con burro profumato alla salvia. 13,50



Birra consigliata

**FELSENKELLER**



# the roll

## THE ROLLS

rotoli di crespella con rucola, mascarpone e formaggio Stanga Dobbiaco, gratinati al forno. 15,50



Birra consigliata

**FELSENKELLER**



# tagliatelle al coniglio

## TAGLIATELLE AL RAGÙ DI CONIGLIO

Pasta fresca all'uovo\*\*  
di grano saraceno e farina bianca  
con ragù casereccio di coniglio\*\*  
16,00

 Birra consigliata  
**FELSENKELLER**



# spaghettone

## SPAGHETTONE DELL'ORTO

Spaghettone monograno  
Felicetti alla crema  
di fave, finocchio  
selvatico e pesto di  
pomodoro secco.  
Crumble di mandorle a  
guarnire.  
14,00

 Birra consigliata  
**FELSENKELLER**





### LASAGNA DEL CACCIATORE

con ragù di cervo e besciamella. 14,50

 Birra consigliata **HELLER BOCK**



### RISOTTO AL TEROLDEGO E LAMPONI

Tipico risotto trentino: al vino rosso: il Teroldego Rotaliano con una variante i lamponi e la crema di Caseolet, mantecato con Trentingrana e burro di malga. 

16,00

 Birra consigliata **KRONEN**





### **RISOTTO AGLI ASPARAGI**

asparagi bianchi, mantecato con taleggio e limone,  
julienne di prosciutto cotto BBQ a  
guarnire.

16,50

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

---

## INSALATE

---



### LA GARDESANA

Insalata mista di stagione, pomodori, Il salmerino profumato al pepe rosa (marinato con aceto dell'Azienda agricola Pojer & Sandri di Faedo), bocconcini di trota marinati (marinate in aceto particolare, vino Nosiola della Valle dei Laghi, sale dolce di Cervia, zucchero di canna e spezie. 15,00



Birra consigliata **FELSENKELLER**

### LA POLLO

Insalata verde, straccetti di petto di pollo cotto alla griglia, mais, carote, concassea di pomodori, formaggio, crostini di pane al rosmarino e dressing di salsa caesar. 16,00



Birra consigliata **KRONEN**

### LA NUOVA NONESA

Insalata mista (cavolo cappuccio, valeriana, spinacino), carote, Speck Trentino, finocchio croccante, Trentingrana, mele marinate, crostini di brezel piccanti e dressing di mele. 14,00



Birra consigliata **KRONEN**

---

## ZUPPE

---

### LE ZUPPE

#### DEGUSTANDO ZUPPE

Un modo originale, per assaporare le nostre tre zuppe. Gulaschsuppe, crema di asparagi, canederlo alla trentina in brodo. 13,00



Birra consigliata **VIP PILS**

#### CREMA DI ASPARAGI

con crostone di pane all'uovo. 13,00



Birra consigliata **FELSENKELLER**

#### GULASHSUPPE TRENTINA

Con crostini di pane nero. 12,00



Birra consigliata **KRONEN**



# wienerschnitzel



## WIENERSCHNITZEL 2012

È stata inserita in menu nel 2012, anno dell'importante ristrutturazione dello storico locale. Da allora è diventata un nostro piatto simbolo.

### Grande, Sottile e Croccante

cotoletta di vitello servita con patate fritte\* e confettura di mirtilli rossi. 20,00



Birra consigliata **VIP PILS**



**PROVALA  
di pollo!**  
Ancora  
più croccante  
e saporita.

# andiamo all'orto



## ANDIAMO ALL'ORTO



Tortel di patate con nido di spaghetti di zuccina e burratina morbida

accompagnata da verdure cotte al forno

(melanzana, peperone, broccoletto romano, cipolla di Tropea e pomodorini gialli e rossi)

18,00



Birra consigliata **KRONEN**

# mastro birraio



## PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

**Il nostro piatto unico per eccellenza, una vera e propria sfida all'appetito dei più temerari.**

Stinco intero, würstel Meraner, canederlo\*\*,  
crauti e patate al forno con cipolla e pancetta.  
24,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**



# costine forst



## **COSTINE FORST**

(GLUTEN FREE SU RICHIESTA)

Le storiche costine di maiale del Forsterbräu Trento cotte al BBQ, spennellate con la nostra speciale salsa bbq home made.

19,00



Birra consigliata **HELLER BOCK**

# padella del grigliatore



## **PADELLA DEL GRIGLIATORE DEL GRIGLIATORE (SOLO per 2 persone):**

la nostra esclusiva proposta BBQ in un unico  
piatto: Galletto alla birra heller bock 1/2 a testa,  
salsiccia alla birra Kronen 1/2 a testa, assaggio  
delle nostre costine Forts. . 40,00  
(20.00 **per persona**)



Birra consigliata **HELLER BOCK**

# stinco di maiale



## STINCO DI MAIALE GLASSATO

Rigorosamente intero (800 gr circa)  
con la cotenna croccante.

Ve lo proponiamo con  
crauti e patate al forno\*  
(con cipolla e pancetta).

17,50



 Birra consigliata **HELLER BOCK**

# grostel tortel



## **GROSTEL TORTEL** La nostra Versione.

Croccante tortello di patate\* sul fondo,  
julienne di stinchetto spadellata con cipolla,  
pancetta e speck. Servito con uovo morbido  
alla "poche".

18,00



Birra consigliata **KRONEN**



# gulash



## GULASH DI MANZO

(GLUTEN FREE SU RICHIESTA)

Tipici bocconcini leggermente piccanti di carne secondo la classica ricetta della gastronomia tirolese, servita con la polenta di Storo 17,00 oppure con i canederli alla Nonesa\*\*. 18,00



Birra consigliata **KRONEN**



se ordinato con polenta

# würstel



## SELEZIONE DI WÜRSTEL (GLUTEN FREE SU RICHIESTA)

Tre tipi di würstel artigianali, diversi sia per consistenza che per sapore e cottura: Weisswurst bollito servito con cappucci, limone e senape casereccia, Servedade lessato servito con patate tirolesi, Meranese würstelstand servito con sugo di gulasch. 16,50

 Birra consigliata **FELSENKELLER**



## WÜRSTEL MERANER

(GLUTEN FREE SU RICHIESTA)

Tipici di Merano, rigorosamente bolliti e serviti con patatine fritte\* e tris di senape fatta in casa.

14,50

 Birra consigliata **FELSENKELLER**

# salmi di cervo



## STUFATO DI CERVO

Un grande classico per chi ama il gusto **forte e deciso** della selvaggina cotta secondo tradizione. Servito con polenta di Storo. 18,00



 Birra consigliata **HELERBOCK**

# salmerino



## FILETTO DI SALMERINO

Salmerino alla griglia con indivia belga  
brasata, cipolla di tropea e asparago fritto.  
22,00

 Birra consigliata **FELSENKELLER**



# lo spiedone



## SPIEDONE FORST

**A grande richiesta  
è tornato, più arrostito e ricco che mai,  
come da Tradizione!**

Manzo, maiale, würstel, pollo, salsiccia,  
pancetta, mele, zucchine, peperoni  
serviti con insalatina di cavolo cappuccio  
al cumino e patate fritte\*.

20,00

 Birra consigliata **HELLER BOCK**



# gran galletto



## GRAN GALLETTO ALLA BIRRA

la nostra interpretazione di un tipico piatto birraio, un connubio tra il gusto audace della birra Hellerbock e la tenerezza assoluta di un galletto cucinato al BBQ su braci ardenti. Questo piatto unico incarna l'arte della cottura alla brace a basse temperature, arrostito ma con una carne succulenta e caratterizzata da UN COLORE TIPICAMENTE ROSA che trae in inganno alcuni facendolo sembrare poco cotto ma così non è. Servito con patate\* speziate. 18,50

 Birra consigliata **SIXTUS**



# la tagliata



## TAGLIATA DI MANZO 35

35 giorni di frollatura per questa carne proveniente da allevamenti selezionati delle Alpi tirolesi. Insaporita con sale Maldon e servita con patate tirolesi, cappucci al cumino, pomodori con cipolla rossa e basilico.

22,00



 Birra consigliata **KRONEN**



## MENU DEGUSTAZIONE



### BOSCAIOLO

#### LO SPECK "POCHE"

Speck trentino stagionato 6 mesi servito con uovo morbido alla "poche" su base di tortelo di patate e accompagnato da gurken.

Birra consigliata  
 in degustazione da 0,20 lit  
**VIP PILS**

#### IL TEGAME DELL'AMICIZIA

Una porzione da condividere in due persone.

Piatto pensato per chi vuole mangiare tipico senza farsi mancare nulla.

Gulasch di manzo, canederli\*\*, crauti, polenta di Storo, wüistel meraner.

Birra consigliata  
 in degustazione da 0,20 lit  
**KRONEN**

#### LA SACHER

Due sacher (una a testa)  
Due morbidi strati di pan di spagna al cioccolato leggero con al centro un sottile strato di confettura di albicocche. Il tutto ricoperto da glassa di cioccolato fondente.

Birra consigliata  
 in degustazione da 0,20 lit  
**SIXTUS**

**53,00 - bevande escluse**

Coperto **2,50** p.p.

Degustazione di birre  
**7,00 p.p.**

### L'ESPLORATORE



#### ROAST-BEEF E CARCIOFO

Una porzione da condividere in due.

roast-beef all'inglese cotto lentamente al BBQ dal sapore unico e distintivo servito tiepido con salsa di senape dolce e carciofo gratinato al caprino

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit  
 **KRONEN**

#### PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO

Una porzione da condividere in due.  
Il nostro piatto unico per eccellenza, una vera e propria sfida all'appetito dei più temerari.

Stinco intero, salsiccia tipica trentina, canederlo\*\*, crauti e patate al forno con cipolla e pancetta.

Birra consigliata in degustazione da 0,30 lit  
 **HELLER BOCK**

#### STRUDEL DI MELE

Due Strudel\*\* (uno a testa)

Pasta sfoglia con un ripieno di mele della Val di Non, pinoli, uvetta, il tutto aromatizzato alla cannella. Accompagnato con gelato al fior di latte.

Birra consigliata in degustazione 0,20 lit  
 **SIXTUS**

**55,00 - bevande escluse**

Coperto **2,50** p.p.

Degustazione di birre  
**8,00 a persona.**

### IL PELLEGRINO

#### IL GRAN TAGLIERE FORST

con il meglio dei sapori del Trentino, servito con il croccante Tortèl di Patate. Speck, Luganega trentina, Carne salada, Roast-beef BBQ, Mortandela Nonesa, Trentingrana, Puzzone di Moena, salsa rafano, mostarda di pere e zenzero.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit  
 **VIP PILS**

#### BIS DI CANEDERLI

Una porzione da condividere in due.

Due tipi di canederli totalmente diversi tra loro.

- Il classico canederlo a base di pane alla Nonesa\*\* con salsa di gulasch;
- Lo storico canederlo a base di polenta con burro fuso e salvia.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit  
 **KRONEN**

#### SIXTUS CREME BRULÉE

(una a testa)

Se avessimo usato solo uova, latte, panna e vaniglia vi avremmo proposto un dolce buono, ma che fanno tutti.

Il nostro segreto sta nell'ingrediente in più: la birra Sixtus.

Birra consigliata in degustazione da 0,20 lit  
 **SIXTUS**

**49,00 - bevande escluse**

Coperto **2,50** p.p.

Degustazione di birre  
**8,00 p.p.**

# dolceamaro

un piccolo dolce... un grande amaro



**Il fine pasto perfetto!**

**Un amaro Unico, prodotto in Esclusiva per Forsterbräu Trento da sorseggiare e mangiare.** Il semifreddo\*\* è realizzato con il nostro amaro per esaltarne le caratteristiche uniche (il bicchiere lo porti via)

**Euro 8**

## divincaffè

LITTLE SWEETNESS



**Più di un caffè, meno di un dolce. La giusta "coccola" alla fine di un pasto.**

Mousse alla nocciola, mousse al cioccolato bianco con pepite di cioccolato fondente e crumble al biscotto, servito con una tazzina di caffè.

**Euro 5**



## dolcericordo

piccolo dolce di spirito

Nido di Pasta Kataifi con piccole sfere di Ricotta e Cocco con cuore morbido alla Grappa.

Rigorosamente accompagnato con la nostra Grappa del Ricordo (il bicchiere lo porti via)

**Euro 9**



**ANDIAMO ALL'ORTO**

A1 - A3 - A7

**COSTINE COME UNA VOLTA**

A6 - A12

**CANEDERLI L'ASSAGGIO**

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

**CANEDERLI DI POLENTA**

A1 - A3 - A7 - A9

**CANEDERLI ALLA NONESA**

A1 - A3 - A7 - A9 - 12

**CARNE SALADA '700**

A7 - A12

**CREMA DI ASPARAGI**

A1 - A9

**DEGUSTANDO ZUPPE**

A1 - A3 - A7 - A8 - A9

**FILETTO DI SALMERINO**

A3 - A4 - A6 - A12

**GROSTEL TORTEL**

A3 - A6 - A7 - A9 - A12

**GULASCH DI MANZO**

A9 - A12

CON CANEDERLI A1 - A3 - A7

**GULASHSUPPE TRENTINA**

A1 - A12

**GRAN GALLETTO**

A1 - A4 - A6 - A10 - A12

**GRAN TAGLIERE FORST**

A3 - A7 - A9 - A10 - A12

**INSALATA NUOVA NONESA**

A1 - A7 - A10 - A12

**INSALATA GARDESANA**

A1 - A4 - A10 - A12

**INSALATA POLLO**

A1 - A7 - A9 - A12

**L'AS DEL FORMAI**

A3 - A7 - A12

**PIATTO DEL MASTRO BIRRAIO**

A1 - A3 - A6 - A7 - A9 - A12

**PIATTO DEL GRIGLIATORE**

A1 - A6 - A9 - A10 - A12

**PROSCIUTTO E ASPARAGI**

A3 - A10 - A12

**RISOTTO ASPARAGI**

A7 - A8 - A9 - A12

**RISOTTO TEROLDEGO**

A7 - A9 - A12

**ROAST BEEF BBQ**

A3 - A4 - A6 - A7 - A9 - A10 - A12

**SELEZIONE DI WÜRSTEL**

A3 - A9 - A10 - A12

**SPAGHETTONE DELL'ORTO**

A1 - A8 - A12

**STINCO DI MAIALE**

A6 - A9 - A12

**STUFATO DI CERVO**

A9 - A12

**STRANGOLAPRETI**

A1 - A3 - A7

**SPECK CLASSICO**

A1 - A3 - A7 - A9 - A10 - A12

**SPECK "POCHE"**

A3 - A10 - A12

**SPIEDONE FORST**

A12 (NEI CAPPUCCI)

**TAGLIATA DI MANZO 35**

A3 - A10 - A12

**TAGLIATELLE AL CONIGLIO**

A1 - A3 - A7 - A9 - A12

**THE ROLLS**

A1 - A3 - A7 - A10 - A12

**CAPRETTO**

A3 - A6 - A7 - A9 - A12

**WIENERSCHNITZEL 2012**

A1 - A3

**WIENERSCHNITZEL POLLO**

A1 - A3 - A7

**WÜRSTEL MERANER**

A9 - A10

**ZUPPA DI VERZA E PATATE**

A7 - A9

**ALTRO****CONTORNO FORST**

A3 - A10 - A12

**CRAUTI**

A12

**INSALATA DI CAPPUCCI****AL CUMINO**

A12

**DOLCE AMARO**

A3 - A7 - A12

**DOLCE DEL RICORDO**

A3 - A7 - A12

**DIVIN CAFFÈ**

A3 - A7

**A1** : cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati  
**A2** : crostacei e prodotti a base di crostacei  
**A3** : uova e prodotti a base di uova  
**A4** : pesce e prodotti a base di pesce  
**A5** : arachidi e prodotti a base di arachidi  
**A6** : soia e prodotti a base di soia  
**A7** : latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)  
**A8** : frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di Pecan, noci del Brasile, pistacchi,

noci Macadamia o del Queensland e i loro prodotti  
**A9** : sedano e prodotti a base di sedano  
**A10** : senape e prodotti a base di senape  
**A11** : semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  
**A12** : anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di so2  
**A13** : lupini e prodotti a base di lupini  
**A14** : molluschi e prodotti a base di molluschi