

VILLA *San*
Bartolomeo

MENÙ

RISVEGLIO NELLE CRETE

Awakening in the Crete

Risveglio esclusivo tra i profumi della tradizione toscana e il piacere di una colazione preparata interamente al momento, coccolati nella quiete della campagna senese.

An exclusive awakening among the aromas of Tuscan tradition and the pleasure of a breakfast prepared entirely on the spot, pampered in the quiet of the Sienese countryside.

€35 a persona
per person

Minimum Spending:

€210
(per gruppi inferiori alle 6 persone vengono integrate bevande o cibo aggiuntivi all'offerta)

€210 (for groups of fewer than 6 guests, additional food or beverages will be included to meet the minimum spend requirement).

Reservation:

Almeno 48 ore prima della data richiesta.

At least 48 hours prior to the requested date.

Include:

Arrivo dello chef in villa con anticipo per la mise en place della colazione, cottura espressa delle uova e dei pancake, e riordino finale della cucina.

The chef's arrival at the villa in advance to prepare the breakfast setup, freshly cooked eggs and pancakes made to order, and final kitchen clean-up.

Extra:

Vino bianco, rosso e bollicine (da ordinare il giorno precedente dalla carta vini della Terrazza di Leonina).
Torta per compleanno o altri eventi (da ordinare nel momento della prenotazione della Villa).

*White wine, red wine and sparkling wine (to be ordered the previous day from the wine list of Terrazza di Leonina).
Cake to celebrate a birthday or other events (to be ordered when booking the Villa).*

Angolo della Caffetteria e Bevande

Coffee and Beverage Corner

CAFFÈ ESPRESSO, AMERICANO E SELEZIONE DI TÈ E TISANE BIOLOGICHE

Espresso coffee, American coffee and a selection of organic teas and herbal infusions.

CAPPUCCINO E LATTE FRESCO (ANCHE VEGETALE: SOIA, AVENA)

Cappuccino and fresh milk (also plant-based: soy, oat).

SUCCHI DI FRUTTA ARTIGIANALI DEL TERRITORIO: MELA ANNURCA E PESCA BIANCA

Artisanal local fruit juices: Annurca apple and white peach.

ACQUA AROMATIZZATA DETOX CON CETRIOLO, MENTA E LIMONE FRESCO.

Detox flavoured water with cucumber, mint and fresh lemon.

Il Paniere del Forno

The Bakery Basket

SELEZIONE DI PANE TOSCANO BIANCO, INTEGRALE E FOCACCIA

Selection of Tuscan white and wholegrain bread and focaccia ^[1-8-11]

CROISSANT CALDI VUOTI, AL BURRO E AI CEREALI

Warm plain croissants, butter croissants and cereal croissants ^[1-3-7-8-11]

MARMELLATE E CONFETTURE EXTRA BIOLOGICHE, MIELE DI ACACIA TOSCANO

Organic extra jams and preserves, Tuscan acacia honey.

BURRO DI LATTERIA MONTATO CON UN PIZZICO DI FIOR DI SALE

Whipped dairy butter with a pinch of fleur de sel ^[7]

Angolo Toscano

Tuscan Corner

IN BELLA VISTA PROSCIUTTO CRUDO E FINOCCHIONA LOCALI TAGLIATI AL MOMENTO ED ACCOMPAGNATI DA PECORINI DELLE CRETE

*Beautifully displayed local prosciutto crudo and finocchiona,
sliced to order and accompanied by Pecorino cheeses from the Crete* ^[7]

La Frutta Fresca

Fresh Fruit

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA E FOGLIOLINE DI MENTA. YOGURT GRECO E YOGURT INTERO ACCOMPAGNATI DA GRANOLA E FRUTTA SECCA MISTA

*Fresh fruit salad with mint leaves. Greek yogurt and whole-milk yogurt
served with granola and mixed dried fruit* ^[1-7-8-11]

La Stazione Espressa dello Chef

The Chef's Express Station

UOVA A SCELTA:

Eggs of your choice:

Uova strapazzate con erba cipollina fresca e croccante bacon
Scrambled eggs with fresh chives and crispy bacon ^[3-7]

Uova alla Benedict su pane bianco tostato con salsa olandese leggera
Eggs Benedict on toasted white bread with light hollandaise sauce ^[1-3-7]

Omelette personalizzata con formaggio pecorino fresco e verdure di stagione saltate
Omelette customised with fresh pecorino cheese and sautéed seasonal vegetables ^[3-7]

PANCAKE CALDI SERVITI AL MOMENTO CON A SCELTA:

Warm pancakes of your choice: ^[1-3-7]

Sciroppo d'acero
Maple syrup

Mirtilli freschi e coulis di fragole
Fresh blueberries and strawberry coulis

Crema di nocciole artigianale^[8] o cioccolato fondente fuso ^[7]
Artisanal hazelnut cream or melted dark chocolate

CESTINO DEL BUONGIORNO

Good Morning Basket

Il pasto più importante per iniziare la giornata con gusto ed energia.
All'interno del nostro cestino troverai alcuni prodotti tipici del nostro territorio

*The most important meal to start the day with taste and energy
Inside our basket you will find some typical products from our local area*

Capocollo, salame e pecorini Toscani, Miele artigianale locale, Uovo sodo, Yogurt bianco, Corn Flakes, Cornetto semplice, Mini muffin cacao e albicocca, Fette biscottate bianche e integrali, Nutella, Confettura del giorno, Succo di Arancia, Bottiglia di acqua naturale ^[1-3-7-8-11]

Tuscan capocollo, salami and pecorino cheeses, local artisanal honey, hard-boiled egg, plain yogurt, Corn Flakes, plain croissant, cocoa and apricot mini muffins, white and wholegrain crispbreads, Nutella, jam of the day, orange juice, bottle of still water

20€ per persona
per person

PICNIC

Cestino del Pranzo

Lunch Basket

Un pasto fresco, bilanciato e facile da gustare all'aperto, ideale per godersi la quiete della campagna

A fresh, balanced meal that is easy to enjoy outdoors, ideal for taking in the peace of the countryside

Cestino dell'Aperitivo

Aperitif Basket

Pensato per il momento del tramonto tra le colline, con eccellenze del territorio e abbinamento enologico dedicato

Designed for sunset among the hills, featuring local excellences and a dedicated wine pairing.

Minimum Spending:

Picnic del Pranzo: €100 | Picnic dell'Aperitivo: €140
(per gruppi inferiori alle 4 persone vengono integrate bevande o cibo aggiuntivi all'offerta)

Lunch Basket: €100 | Aperitif Basket: €140
(for groups of fewer than 4 people, additional drinks or food are included in the offer)

Reservation:

Almeno 48 ore prima della data richiesta.

At least 48 hours prior to the requested date

Include:

Consegna a domicilio del cestino picnic inclusa di 1 bottiglia di acqua da 500ml

Home delivery of the picnic basket, including 1 bottle of 500 ml water

Extra:

Vino o altre bevande di qualsiasi genere (da ordinare il giorno precedente dalla carta vini e bar della Terrazza di Leonina).
Torta per compleanno o altri eventi (da ordinare nel momento della prenotazione della Villa).

*Wine or any other beverages (to be ordered the day before from the Terrazza di Leonina wine and bar list).
Birthday cake or cakes for other events (to be ordered at the time of booking the Villa).*

Cestino del Pranzo

Lunch Basket

ANTIPASTO

Starter

Panzanella croccante con pane toscano casereccio, pomodori dell'orto, cetrioli, cipolla rossa di Certaldo, basilico fresco e olio extravergine d'oliva IGP toscano

Crunchy panzanella with homemade Tuscan bread, garden tomatoes, cucumbers, Certaldo red onion, fresh basil and Tuscan PGI extra virgin olive oil ^[1]

PIATTO PRINCIPALE

Main Course

Roast-beef di Chianina tagliato sottile con scaglie di Pecorino di Pienza e rucola

Thinly sliced Chianina roast beef with Pecorino di Pienza flakes and arugula ^[7-12]

IL TOCCO DEL FORNO

The Baker's Touch

Schiacciata toscana all'olio e grissini artigianali

Tuscan olive oil schiacciata and artisanal breadsticks ^[1-11]

DESSERT

Dessert

Crostatina di frolla con confettura extra di fichi o albicocche della Val di Chiana

Shortcrust tartlet with extra fig or apricot jam from Val di Chiana ^[1-3-7]

25€ per persona
per person

Cestino dell'Aperitivo

Aperitif Basket

SALUMI TRADIZIONALI

Traditional Cured Meats

Prosciutto Toscano DOP stagionato, Finocchiona IGP e Salamino di Cinta Senese

Aged Tuscan DOP prosciutto, Finocchiona IGP and Cinta Senese salami

FORMAGGI DEL TERRITORIO

Local Cheeses

Pecorino di Pienza semistagionato in foglie di noce e Pecorino fresco con miele della Val d'Orcia

Semi-aged Pecorino di Pienza wrapped in walnut leaves and fresh Pecorino with honey from Val d'Orcia ^[7]

DAL FORNO

From the Oven

Crostoni di pane con paté di fegatini alla toscana

Crostoni bread with Tuscan-style chicken liver pâté ^[1-12]

Cestino di schiacciata toscana e taralli profumati al finocchietto

Basket of Tuscan schiacciata and fennel-scented taralli ^[1-7-12]

FRUTTA FRESCA

Fresh Fruit

Melone e Pesche della Val di Chiana

Melon and peaches from Val di Chiana

35€ per persona
per person

MANI IN PASTA

Hands in Pasta

Un'esperienza culinaria interattiva e conviviale, dove i partecipanti si dedicano alla rigenerazione e alla finitura dei Piatti in autonomia

An interactive and convivial culinary experience where guests personally take care of regenerating and finishing the dishes.

Minimum Spending:

€180 (per gruppi inferiori alle 4 persone vengono integrate bevande o cibo aggiuntivi all'offerta)

€180 (for groups of fewer than 4 guests, additional food or beverages will be included to meet the minimum spend requirement).

Reservation:

Almeno 48 ore prima della data richiesta.

At least 48 hours prior to the requested date.

Include:

Consegna a domicilio del menu ordinato. Gli ingredienti vengono forniti già puliti, parzialmente preparati o porzionati, corredati da istruzioni semplici e chiare affinché gli ospiti possano completarli, rigenerarli o assemblarli autonomamente in cucina con il minimo sforzo e il massimo divertimento.

Delivery of the selected menu directly to the villa. Ingredients are provided cleaned, partially prepared, or pre-portioned, together with simple and clear instructions, allowing guests to finish, reheat, or assemble the dishes themselves with minimal effort and maximum enjoyment.

Extra:

Vino o altre bevande di qualsiasi genere (da ordinare il giorno precedente dalla carta vini e bar della Terrazza di Leonina).
Torta per compleanno o altri eventi (da ordinare nel momento della prenotazione della Villa).

*Wine or any other beverages (to be ordered the day before from the Terrazza di Leonina wine and bar menu).
Birthday cake or cakes for other special occasions (to be ordered at the time of the villa reservation).*

€ 45 p.p.: a scelta un antipasto, un primo, un secondo, un contorno e un dolce
Choice of one appetizer, one first course, one main course, one side dish and one dessert

€ 55 p.p.: a scelta due antipasti, due mezzi primi, un secondo, un contorno e un dolce
Choice of two appetizers, two tasting portions of first courses, one main course, one side dish and one dessert.

Antipasti

Starters

CARPACCIO DI MANZO MARINATO CON SCAGLIE DI PECORINO DI PIENZA E RUCOLA FRESCA

*Marinated beef carpaccio with Pienza pecorino shavings
and fresh arugula*^[7]

CROSTINI MISTI TOSCANI CON PATÉ DI FEGATINI, CREMA DI TARTUFO NERO E LARDO DI COLONNATA

*Assorted Tuscan crostini with chicken liver pâté, black truffle cream and
Colonnata lard*^[1-9-12]

TORTINO TIEPIDO DI VERDURE DI STAGIONE CON FONDUTA LEGGERA PECORINO DI PIENZA

Warm seasonal vegetable tartlet with light Pienza pecorino fondue^[3-7-9]

Primi Piatti

First Courses

LASAGNA TRADIZIONALE GRATINATA AL FORNO

Traditional oven-baked gratinated lasagna^[1-3-7-9-12]

PICI TOSCANI CON RAGÙ BIANCO DI CINTA SENESE E ROSMARINO

Tuscan pici with white Cinta Senese pork ragù and rosemary^[1-9-12]

TORTELLI RIPIENI DI RICOTTA DI PECORA E SPINACI CON BURRO, SALVIA E NOCCIOLE TOSTATE

*Tortelli filled with sheep ricotta and spinach, with butter, sage and toasted
hazelnuts*^[1-3-7-8]

Secondi piatti

Main Courses

GUANCIA DI VITELLO BRASATA AL CHIANTI CLASSICO COTTA A BASSA TEMPERATURA

*Veal cheek braised in Chianti Classico and slow-cooked
at low temperature*^[9-12]

GIRELLO DI MANZO AL PUNTO ROSA SERVITO CON LA SUA SALSA ALLE VERDURE DELL'ORTO E FONDO DI COTTURA

*Eye of round beef cooked pink, served with its garden vegetable sauce
and cooking jus*^[9-12]

TAGLIATA DI MANZO MARINATA ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHЕ, PRONTA PER ESSERE RIFINITA AL BARBECUE O IN PADELLA

*Sliced beef marinated with fresh aromatic herbs, ready to be finished
on the barbecue or in a pan*

Contorni

Side Dishes

VERDURE MISTE DI STAGIONE GRIGLIATE ALLA BRACE (ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI) CON EMULSIONE DI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E TIMO

*Mixed seasonal vegetables grilled over charcoal (zucchini, eggplant,
peppers) with extra virgin olive oil and thyme emulsion*

PATATE ARROSTO AL FORNO CON BUCCIA, AGLIO IN CAMICIA E ROSMARINO FRESCO

Oven-roasted potatoes with skin, unpeeled garlic and fresh rosemary

Dolci

Dessert

**CANTUCCI DELLA TRADIZIONE SERVITI
CON VINSANTO PER L’INZUPPO FINALE**

Traditional cantucci served with Vinsanto for dipping ^[1-3-7-8-12]

**TORTA DELLA NONNA CON CREMA PASTICCERA
E PINOLI TOSTATI**

Torta della Nonna with pastry cream and toasted pine nuts ^[1-3-7-8]

**PANNA COTTA ARTIGIANALE CON COULIS
DI FRUTTI DI BOSCO O RIDUZIONE DI MIRTILLI**

Artisanal panna cotta with mixed berry coulis or blueberry reduction ^[7]

BBQ FAI DA TE

Diy BBQ menu

Un'esperienza culinaria interattiva e conviviale, dove i partecipanti si dedicano alla rigenerazione e alla finitura dei Piatti in autonomia

An interactive and convivial culinary experience where guests personally take care of regenerating and finishing the dishes.

€ 50 per persona
per person

Minimum Spending:

€200 (per gruppi inferiori alle 4 persone vengono integrate bevande o cibo aggiuntivi all'offerta)

€200 (for groups of fewer than 4 guests, additional food or beverages will be included to meet the minimum spend requirement).

Reservation:

Almeno 48 ore prima della data richiesta.

At least 48 hours prior to the requested date.

Include:

Consegna a domicilio del menu ordinato, corredato di carbone e accendi fuoco, pane e acqua, salse e mostarde per la carne. Gli ingredienti vengono forniti già puliti, parzialmente preparati o porzionati, corredati da istruzioni semplici e chiare affinché gli ospiti possano completarli, rigenerarli o assemblarli autonomamente sul BBQ con il minimo sforzo e il massimo divertimento.

Delivery of the selected menu directly to the villa, including charcoal, fire starters, bread, water, sauces, and mustards for the meat. Ingredients are provided cleaned, partially prepared, or pre-portioned, together with simple and clear instructions, allowing guests to finish, cook, or assemble the dishes on the BBQ themselves with minimal effort and maximum

Extra:

Vino o altre bevande di qualsiasi genere (da ordinare il giorno precedente dalla carta vini e bar della Terrazza di Leonina).

Torta per compleanno o altri eventi (da ordinare nel momento della prenotazione della Villa).

Wine or any other type of beverage (to be ordered the previous day from the Terrazza di Leonina wine and bar list).

Birthday cake or cake for other events (to be ordered when booking the Villa).

Bruschette

Bruschetta

**PANE TOSCANO DA BRUSCHETTARE IN GRIGLIA
CON AGGIUNTA DI (POMODORINI DATTERINI E BASILICO,
CREMA DI TARTUFO, LARDO, SALSA PICCANTE, FEGATINI
TOSCANI, CREMA DI ZUCCHINE E MENTA)**

*Tuscan bread to toast on the grill with a selection of toppings
(datterino tomatoes and basil, truffle cream, lardo, spicy sauce, Tuscan
chicken liver pâté, zucchini and mint cream)* ^[1-9-12]

Carni

Meat

**SALSICCE, PANCETTA, COSTINE IN SALSA BBQ,
SCAMERITA, SPIEDINI MISTI, POLLO, TAGLIATA**

*Sausages, Pancetta, BBQ Ribs, Scamerita Pork, Mixed Skew ers, Chicken,
Sliced Beef Tagliata* ^[9-10-12 salsa BBQ]

Contorni

Side Dishes

VERDURE GRIGLIATE

Grilled Vegetables

Dolci del giorno dello Chef

Chef's Dessert of the Day

[1-3-7-8]

CHEF A DOMICILIO

Private Chef at Home

Minimum Spending:

Eleganza Familiare: €540 (per gruppi inferiori alle 6 persone vengono integrate bevande o cibo aggiuntivi all'offerta)

Family Elegance : €540 (for groups of fewer than 6 people, additional drinks or food are included in the offer)

Esperienza Gastronomica: €720 (per gruppi inferiori alle 6 persone vengono integrate bevande o cibo aggiuntivi all'offerta)

Signature Gastronomic Experience : €720 (for groups of fewer than 6 people, additional drinks or food are included in the offer)

Reservation:

Eleganza Familiare: Almeno 48 ore prima della data richiesta.

Family Elegance : At least 48 hours prior to the requested date.

Esperienza Gastronomica: Almeno 72 ore prima della data richiesta.

Signature Gastronomic Experience: At least 72 hours prior to the requested date.

Include:

Arrivo dello chef in villa con anticipo per la mise en place, gestione del servizio e riordino finale della cucina.

Chef's early arrival at the villa for mise en place, service management and final kitchen clean-up.

Extra:

Vino bianco, rosso e bollicine (da ordinare il giorno precedente dalla carta vini della Terrazza di Leonina).

Torta per compleanno o altri eventi (da ordinare nel momento della prenotazione della Villa).

White wine, red wine and sparkling wine (to be ordered the day before from the Terrazza di Leonina wine list).

Birthday cake or cakes for other events (to be ordered when booking the Villa).

Eleganza Familiare

Family Elegance

Concepito per unire la raffinatezza della cucina toscana d'autore, adatta anche ai più piccoli, garantendo sapori apprezzati da tutta la famiglia.

Designed to combine the refinement of signature Tuscan cuisine, also suitable for younger guests, ensuring flavors appreciated by the whole family.

BENVENUTO DELLO CHEF

Chef's Welcome

Mini tartelletta di pasta brisée con ricotta di Pienza, miele di castagno e granella di nocciole toscane.
Mini shortcrust pastry tartlet with Pienza ricotta, chestnut honey and chopped Tuscan hazelnuts. ^[1-3-7-8]
Per i bambini: Mini bruschettine con pomodorini dolci e olio extravergine d'oliva biologico
Children's option: Mini bruschetta with sweet cherry tomatoes and organic extra virgin olive oil ^[1]

ANTIPASTO

Starter

Carpaccio morbido di Chianina marinata agli agrumi di campo, emulsione leggera di senape antica e crostini di pane casereccio profumati al rosmarino.
Tender Chianina beef carpaccio marinated with field citrus fruits, light old-style mustard emulsion and homemade bread croutons scented with rosemary ^[1-10]
Per i bambini: Tagliere rustico con prosciutto crudo dolce stagionato e piccoli bocconcini di mozzarella fiordilatte.
Children's option: Rustic selection with sweet aged prosciutto crudo and small fiordilatte mozzarella bites ^[7]

PRIMO PIATTO

First Course

Pici artigianali tirati a mano mantecati con crema di pecorino di Pienza semistagionato, pere Williams caramellate al burro e gocce di aceto balsamico tradizionale.
Handmade artisanal pici tossed with semi-aged Pienza pecorino cream, Williams pears caramelized in butter and drops of traditional balsamic vinegar. ^[1-7-12]
Children's option: Delicate homemade gnocchi sautéed with Maremma buffalo butter and 36-month Parmigiano Reggiano PDO (or with a light, delicate meat ragù) ^[1-3-7-9-12]
Per i bambini: Delicati gnocchetti fatti in casa saltati con burro di Bufala Maremmana e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi (o con un leggero ragù di carne delicato

SECONDO PIATTO

Main Course

Filetto di manzo lardellato al timo con riduzione di Chianti Classico, servito su morbido purè di patate all'olio evo e chips croccanti di verdure di stagione.
Beef fillet larded with thyme and Chianti Classico reduction, served on soft mashed potatoes with extra virgin olive oil and crispy seasonal vegetable chips ^[7-9-12]

DOLCE

Dessert

Versione moderna del Cantuccio toscano: semifreddo al vin santo con crumble croccante di mandorle e coulis tiepida di fragole fresche.
Modern version of the Tuscan cantuccio: vin santo semifreddo with crunchy almond crumble and warm fresh strawberry coulis ^[1-3-7-8-12]

90€ per persona
per person

Esperienza gastronomica d'Autore

Signature Gastronomic Experience (adults only)

Un percorso sensoriale sofisticato e contemporaneo, pensato per valorizzare le eccellenze del territorio senese attraverso tecniche di cucina innovative.

A sophisticated and contemporary sensory journey, designed to enhance the excellence of the Sienese territory through innovative cooking techniques.

AMUSE-BOUCHE

Chef's Welcome

Tartelletta di pasta fillo croccante con spuma di formaggio caprino locale, emulsione alle erbe fini e polvere di olive nere essiccate. ^[1-3-7]

Crispy filo pastry tartlet with local goat cheese mousse, fine herb emulsion and dried black olive powder.

ANTIPASTO

Starter

Uovo biologico cotto a bassa temperatura (64°C) su fonduta di Parmigiano Reggiano, zucchine dell'orto saltate e lamelle di tartufo nero estivo delle Crete Senesi. ^[3-7]

Organic egg cooked at low temperature (64°C) on Parmigiano Reggiano fondue, sautéed garden zucchini and shavings of summer black truffle from the Crete Senesi.

PRIMO PIATTO

First Course

Tortelli fatti a mano ripieni di faraona brasata al Brunello di Montalcino, conditi con il loro fondo di cottura ristretto, burro montato al timo e briciole di pane toscano tostato all'aglio. ^[1-3-7-9-12]

Handmade tortelli filled with guinea fowl braised in Brunello di Montalcino, dressed with its reduced cooking jus, whipped thyme butter and toasted Tuscan bread crumbs with aglione garlic.

SECONDO PIATTO

Main Course

Filetto di cinta senese cotto a bassa temperatura, laccato al miele di acacia e rosmarino, accompagnato da una riduzione di Chianti Riserva, giardinetto di verdure baby al vapore e crema di carote al burro fondente. ^[1-7-9-12]

Low-temperature cooked Cinta Senese pork fillet, glazed with acacia honey and rosemary, served with Chianti Riserva reduction, steamed baby vegetables and carrot cream with beurre noisette.

PRE-DESSERT

Pre-Dessert

Sorbetto artigianale al limone e basilico fresco con gocce di olio toscano. ^[7]

Artisanal lemon and fresh basil sorbet with drops of Tuscan olive oil.

DESSERT

Dessert

Sfera di cioccolato fondente, ripiena di mousse al mascarpone e caffè, servita con salsa calda al caramello salato e crumble di nocciole. ^[1-3-7-8]

Dark chocolate sphere filled with mascarpone and coffee mousse, served with warm salted caramel sauce and hazelnut crumble.

120€ per persona
per person



Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo o quasi crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura, come previsto dal vigente regolamento CE853/2004. Alcuni alimenti potrebbero essere stati sottoposti a congelamento.

All fresh fish intended to be consumed raw or almost raw is chilled to -20°C and stored at a low temperature, as required by current EC Regulation 853/2004. Some foods may have been frozen.

Allergeni

Allergens

1 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten - 2 Crostacei / Crustaceans
3 Uova / Eggs - 4 Pesce / Fish - 5 Arachidi / Peanuts - 6 Soia / Soybeans - 7 Latte / Milk - 8 Frutta a guscio /
Nuts 9 Sedano / Celery 10 Senape / Mustard 11 Semi di sesamo / Sesame seeds
12 Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites - 13 Lupini / Lupin - 14 Molluschi / Molluscs

Gli allergeni indicati sono indicativi.

Per allergie gravi informare il personale.

Allergen info is indicative. For severe allergies, please notify our staff.