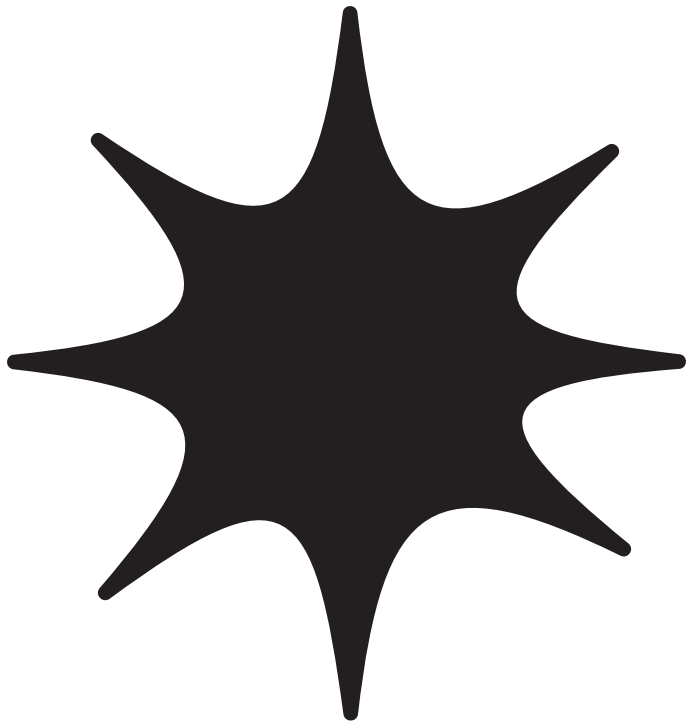


cambiare è l'unica tradizione che rispettiamo.



Il modo migliore per scoprire Cambia*Menti.
Nuove forme della stessa anima.

CICCIO PIZZA TOUR vol.1

40 euro a persona*

Montanarina La Tradizione

Pomodoro San Marzano cotto, tre consistenze di Parmigiano Reggiano, pesto di basilico.

ALL. 1-4-6

Porci-ni

Impasto al pomodoro con infuso all'origano, provola baciata dalla bufala, guancia di maialino nero casertano cbt e il suo fondo, funghi porcini al marsala, mela croccante, senape al miele e polvere di olive.

ALL. 1-7-10-12

Margherita con Bufala

Mozzarella di bufala tagliata al momento, pomodoro San Marzano, olio evo Tonda del Matese.

ALL. 1-4

Tutta la Zucca del Nostro Orto

Fior di latte baciato dalla bufala, vellutata di zucca, filetto di zucca al peperoncino, aceto balsamico di Reggio Emilia DOP, semi di zucca tostati al sale Maldon, Parmigiano di Vacca Rossa e germogli di pisello.

ALL. 1-4

CICCIO PIZZA TOUR vol.2

50 euro a persona*

La Prima Volta

Montanara con provola baciata dalla bufala, ventresca di tonno selezione Armatore, cipolla marinata all'aceto di lampone, salsa tonnata, cipolla croccante ed erba cipollina.

ALL. 1-4

Sottobosco

Fior di latte baciato dalla bufala, funghi secondo il mercato cotti al burro di bufala e maggiorana, salsiccia al peperoncino selezione Corbo, fondo bruno, maionese di funghi e spezie, pinoli tostati al sale Maldon.

ALL. 1-4

Italy Sempre

Antico pomodoro San Marzano alla soia cotto al forno, fonduta di provolone, provola baciata dalla bufala, cialda di Parmigiano, pesto di scarola e prezzemolo.

ALL. 1-6-7

Ortiche

Impasto alle ortiche, stracchino Ferdy, fior di latte baciato dalla bufala, lattuga Lollo Riccia da idroponica e vinaigrette, tartare di Marchigiana selezione Corbo e cipolla al miele.

ALL. 1-4

Max

Panificato all'albicocca e cioccolato bianco, ganache al cioccolato bianco alla vaniglia bourbon, mandorle tostate, basilco baby, pralinato bianco ed albicocca pellecchiella in doppia consistenza con sale maldon.

ALL. 1-7-8

Antipasti

Frittatina Classica 4.5

Bucatino trafilato al bronzo, macinato di scottona, piselli*, fonduta di Grana, pancetta tesa rosolata.

ALL. 1-3-7

Frittatina Cacio e Pepe 4

Bucatino trafilato al bronzo, crema di cacio romano, pepe.

ALL. 1-7

Crocchè di patate 3

Patata secondo il mercato, provola affumicata, formaggio Grana, fior di latte, pepe, basilico fresco.

ALL. 1-3-7

Patatine fresche e le loro salse 5

Patata secondo il mercato
con salse del giorno.

* *Prodotto abbattuto o surgelato.*

Padellini

Ortiche 19

Impasto alle ortiche, stracchino Ferdy, fior di latte baciato dalla bufala, lattuga Riccia Lollo da idroponica e vinaigrette, tartare di Marchigiana selezione Corbo e cipolla al miele.

ALL. 1-7

Porci-ni 20

Impasto al pomodoro con infuso all'origano, provola baciata dalla bufala, guancia di maialino nero casertano cbt e il suo fondo, funghi porcini al marsala, mela croccante, senape al miele e polvere di olive.

ALL. 1-7-10-12

Fritta e al Forno *MONOPORZIONE*

Montanarina La Tradizione 8

Pomodoro San Marzano cotto, tre consistenze di Parmigiano Reggiano, pesto di basilico.

ALL. 1-4-6

La Prima Volta 10

Provola baciata dalla bufala, ventresca di tonno selezione Armatore, cipolla marinata all'aceto di lampone, salsa tonnata, cipolla croccante ed erba cipollina.

ALL. 1-4-7

Margherita e le sue sorelle

Fior di Latte 10

Pomodoro San Marzano, fior di latte baciato dalla bufala, olio evo Tonda del Matese.

ALL. 1-7

Bufala 14

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala tagliata al momento, olio evo Tonda del Matese.

ALL. 1-7

Provola e Pepe 13

Provola baciata dalla bufala, pepe nero, confettura di San Marzano e olio evo Tonda del Matese.

ALL. 1-7

- *Per esigenze alimentari specifiche rivolgersi al personale di sala.*
- *Mozzarella di bufala delattosata disponibile con supplemento di 3 euro.*
- *Le pizze non sono componibili.*

Pizze Tonde Classiche

Recensione Negativa 16

Fior di latte baciato dalla bufala, doppia consistenza di pomodoro Corbara, pesto di basilico, pepe di Sichuan, l'ultimo ingrediente lo indovini tu.

ALL. 1-7

Italy Sempre 16

Antico pomodoro San Marzano alla soia cotto al forno, fonduta di provolone, provola baciata dalla bufala, cialda di Parmigiano, pesto di scarola e prezzemolo.

ALL. 1-6-7

Tutta la Zucca del Nostro Orto 19

Fior di latte baciato dalla bufala, vellutata di zucca, filetto di zucca al peperoncino, aceto balsamico di Reggio Emilia DOP, semi di zucca tostati al sale Maldon, Parmigiano di Vacca Rossa e germogli di pisello.

ALL. 1-7

Sottobosco 19

Fior di latte baciato dalla bufala, funghi secondo il mercato cotti al burro di bufala e maggiorana, salsiccia al peperoncino selezione Corbo,fondo bruno, maionese di funghi e spezie, pinoli tostati al sale Maldon.

ALL. 1-7

Non Chiamarla Bolognese 19

Ragù di nocciole di Giffoni, piselli*,
Gondino stagionato.

ALL. 1-8

Mancanza di Personale ~~19~~ 17

Pomodoro pelato giallo in doppia consistenza
cotto senza sale, maionese alle alici, colatura,
alici marinate, salsa verde, timo, rosmarino e origano.

ALL. 1-4

** se nessuno ti porta la pizza a tavola non è un problema di sala ma di presente e di futuro.*

Scarola e Baccalà 18

Provola baciata dalla bufala, Scarola liscia ripassata,
baccalà cbt ai profumi d'arancia e pepe di Sichuan,
olive taggiasche** e capperi di Salina con confettura
di San Marzano.

ALL. 1-4-7

Patata Tutto l'Anno 17

Patate cotte al forno, provola baciata dalla bufala,
maionese vegetale al rosmarino, pepe timut e lime.

ALL. 1-4-7

PER I PIÙ PICCOLI

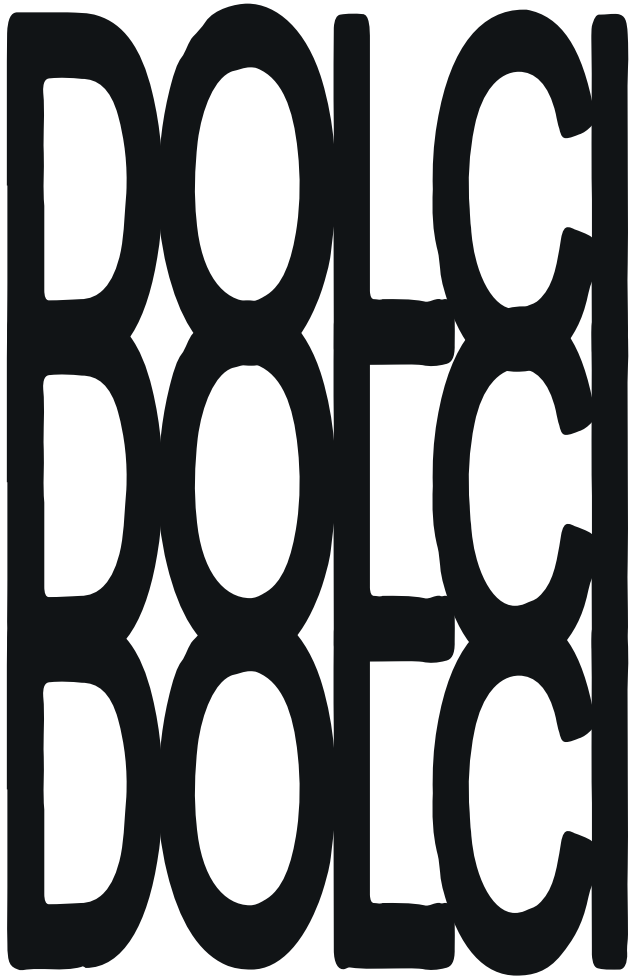
Panvitiello Toast 10

Pane in cassetta con prosciutto cotto arrosto
selezione Cillo e fior di latte. ALL. 1-7

Patata e Salsiccia 16

Pizza tonda classica con patate al forno,
salsiccia cbt e fior di latte baciato dalla bufala. ALL. 1-7

** *Le olive potrebbero contenere noccioli.*


DOLCI
DOLCI
DOLCI

Max 8

Panificato all'albicocca e cioccolato bianco, ganache al cioccolato bianco alla vaniglia bourbon, basilico baby, pralinato bianco, mandorle tostate ed albicocca pellecchiella in doppia consistenza con sale maldon.

ALL. 1-7-8

Polvere di Stelle 7

Impasto doppio velo multicereali al cacao, crema di nocciole artigianale, crumble al cacao e cioccolato bianco.

ALL. 1-7-8

Cicciomisù 8

PanVitiello al cacao, crema al mascarpone e Marsala, vaniglia del Madagascar, cioccolato fondente, crumble al cacao, tutto completato al tavolo.

ALL. 1-3-7

Caprese al limone 7

Torta artigianale alle mandorle.

**chiedere al personale di sala per opzioni veg.*

ALL. 3-7-8


BERE
BERE
BERE
BERE

VINI AL CALICE

La selezione al calice è il risultato di un lavoro quotidiano di ricerca e assaggio. La cantina continua oltre la carta: **molte delle etichette custodite possono essere degustate anche al calice**, con una proposta che va dai 7 ai 15 euro, variabile in base alla tipologia e alla rarità del vino. Lasciati guidare dal nostro staff.

BIRRA SPINA

Stimalti + Cambia*Menti

CHIARETTA 6 euro
Pils | Pils 5,1% vol. - 330ml

BIRRA VETRO

BROOKLIN EAST

Ipa 6 euro
6,9% vol. - 330ml

BROOKLIN SWIPA

Ipa Pale Ale 6 euro
4,6% vol. - 330ml

WEIHENSTEPHANER

Weisse 7 euro
5,4% vol. - 500ml

ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGEA

Dobbelbock 6 euro
8% vol. - 330ml

WATERLOO RECOLTE

Saison 7 euro
6% vol. - 330ml

GENEVIEVE DE BRABANT

Blanche 7 euro
5% vol. - 330ml

LA TRAPPE EPOS 0.0

Lager Analcolica 6 euro
0% vol. - 330ml

BIRRA LATTINA

Keychain nasce in provincia di **Caserta** e racconta il territorio con birre **100% gluten free**, autentiche, contemporanee e ricche di carattere.

KEYCHAIN

PILS 7 euro
Pils - 5,1% vol. - 330 ml

BLANCHE 7 euro
Witbier - 5,4% vol. - 330 ml

IPA 7 euro
IPA - 5,5% vol. - 330 ml

SCOTCH ALE 7 euro
Scotch Ale - 6,4% vol. - 330ml

PORTER 7 euro
Porter - 4,8%vol. - 330 ml

DIPA 7 euro
Double Ipa - 7,8% vol. - 330ml

BEVANDE

Acqua Liscia 2.5
Acqua Gassata 2.5
Acqua Panna 5
Acqua San Pellegrino 5
Galvanina - *Aranciata Bio* 4
Molecola Classica 3.5
Molecola Zero 3.5

COCKTAIL

Rossini - SEI BELLISSIMI - 8

vino spumante moscato, polpa naturale
di fragola, acqua, mosto d'uva concentrato,
concentrato di carote, mela e ribes.

Green Tonic 8

london dry gin, cordiale al basilico, acido citrico,
anidride carbonica, organics tonic.

Orange is the new Spritz 8

aperitivo italiano, liquore al mandarino,
organics black orange, acido citrico,
anidride carbonica, vino spumante.

Negroni Primordiale 8

london dry gin, bitter alla vecchia maniera,
nocino, anidride carbonica.

Amaricano 8

vermouth francese, rabarbaro, organics
black orange, acido citrico, anidride carbonica.

Ciccios 8

lemon leaf cordial, liquore alla pesca,
vino spumante, acido citrico, anidride carbonica.

Palomino 8

tequila, cordiale al pomodorino, triple sec,
acido citrico, anidride carbonica,
organics ginger beer.

Eazy (Analcolico) 8

soda all'ananas tostato, cordiale alla menta,
bitter al limone, acido citrico, anidride carbonica
organics ginger beer.

tabella allergeni alimentari

1.Glutine: cereali e derivati,
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, etc.);

2.Crostacei: sia crostacei marini che d'acqua dolce,
(gamberi, gamberetti, scampi, aragoste, astici, etc.);

3.Uova: tutti gli alimenti che contengono uova, anche in minima quantità, sia cotte o crude (maionese, emulsionanti, pasta all'uovo, impasti dolci e salate, creme, gelati, etc.);

4.Pesce: tutti i tipi di pesce e i prodotti derivati,
(compresa colla di pesce, tranne rare eccezioni);

5.Arachidi: arachidi, prodotti derivati o che contengono come ingredienti (olio di arachidi, burro di arachidi, farina di arachidi,
creme e snack);

6.Soia: soia, derivati e prodotti che contengono tale ingrediente,
(fanno eccezione alcuni derivati, tra cui oli e grassi di soia raffinati);

7.Latte: latte, derivati e prodotti in generale contenenti lattosio,
(fa eccezione il siero di latte impiegato per la fabbricazione di distillati alcolici);

8.Frutta a guscio: pistacchi, mandorle, nocciole, noci e tutte le varietà di frutta a guscio, derivati e prodotti che contengono tali ingredienti;

9.Sedano: presente come ingrediente, anche in minima quantità,
o in prodotti derivati, (brodi, preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali);

10.Senape: senape e mostarda, presenti come ingrediente, anche in minima quantità, o in prodotti derivati;

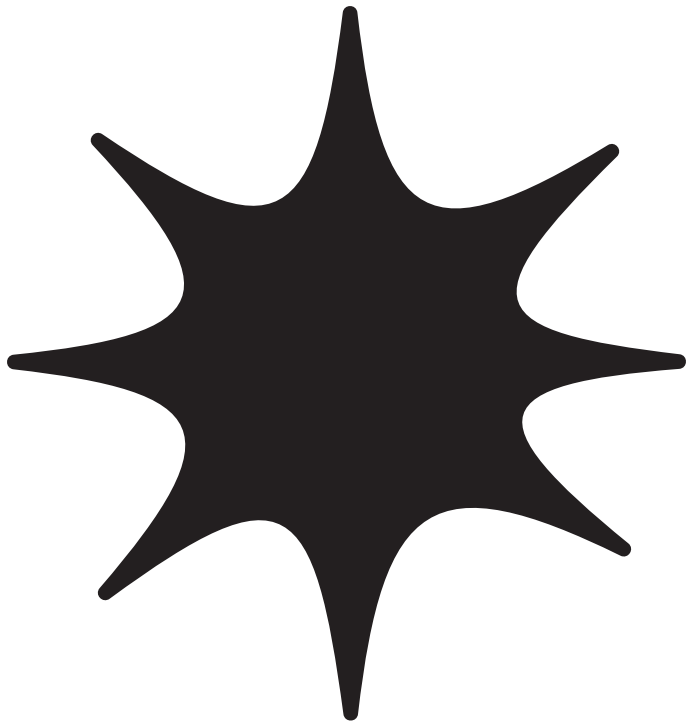
11.Sesamo: sia in semi interi (es. per rivestimento pane e biscotti),
sia impiegato come ingrediente o derivato, presente anche in minima traccia,
(talvolta miscelato in farine e condimenti);

12.Anidride solforosa e solfiti (SO2): in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, (di norma presenti come conservanti in conserve di prodotti ittici, prodotti sottaceti, sottolio e salamoie, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche, succhi di frutta etc.);

13.Lupini: presenti come ingrediente, anche in minima quantità,
o in prodotti derivati, (per l'elevato valore proteico, viene spesso incluso nella preparazione di prodotti vegan industriali e non, come hamburger
e salumi vegan, farine e similari);

14.Molluschi: molluschi e frutti di mare, presenti come ingrediente
o base per derivati.

* *Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.*
* *Coperto 3 euro.*



Change is the only tradition we respect.



The best way to discover Cambia*Menti.
New forms, same soul.

CICCIO PIZZA TOUR vol.1

40 euro per person

Montanarina The Tradition

Cooked San Marzano tomato, Parmigiano Reggiano in three textures, basil pesto.

ALL. 1-4-6

Porci-ni

Tomato-infused dough with oregano infusion, buffalo milk provola cheese, sous-vide Casertano black pig cheek with its jus, porcini mushrooms with Marsala wine, crisp apple, honey mustard, and olive powder.

ALL. 1-7-10-12

Margherita with Buffalo

Freshly sliced buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes, Tonda del Matese extra virgin olive oil.

ALL. 1-4

All th pumpkin from Our Garden

Cow's-milk mozzarella enriched with buffalo milk, pumpkin velouté, chilli-marinated pumpkin fillet, Reggio Emilia PDO balsamic vinegar, Maldon salt-roasted pumpkin seeds, Vacca Rossa Parmigiano and pea shoots.

ALL. 1-4

CICCIO PIZZA TOUR vol.2

50 euro per person

The First Time

Montanara with buffalo provola, Armatore selected tuna belly, raspberry vinegar-marinated onion, tuna sauce, crispy onion and chives.

ALL. 1-4

Woodland

Fior di latte mozzarella blended with buffalo milk, seasonal market mushrooms sautéed in buffalo butter and marjoram, Corbo selected chili sausage, brown jus, mushroom and spice mayonnaise, toasted pine nuts with Maldon sea salt.

ALL. 1-7

Italy Always

Oven-roasted peeled tomato with soy, provolone fondue, buffalo provola, Parmigiano crisp, escarole and parsley pesto.

ALL. 1-6-7

Nettles

Nettle dough, Ferdy stracchino, cow's-milk mozzarella enriched with buffalo milk, hydroponic Lollo Riccia lettuce with vinaigrette, Corbo selected Marchigiana beef tartare and honeyed onion.

ALL. 1-4

Max

Apricot and white chocolate bread, Bourbon vanilla white chocolate ganache, toasted almonds, baby basil, white chocolate praline, Pellecchiella apricot in two textures, and Maldon sea salt.

ALL. 1-7-8

Starters

Frittatina Classic 4.5

Bronze-die extruded bucatini, minced beef, peas*, Grana cheese fondue and sautéed pancetta.

ALL. 1-3-7

Frittatina Cacio & Pepper 4

Bronze-die extruded bucatini, Pecorino Romano cream and pepper.

ALL. 1-7

Potato Croquette 3

Seasonal potatoes, smoked provola, Grana cheese, fior di latte mozzarella, pepper and fresh basil.

ALL. 1-3-7

Fresh Fries & their sauces 5

Seasonal potatoes served with the sauces of the day.

** Blast-chilled or frozen product.*

Padellini

Nettles 19

Nettle dough, Ferdy stracchino, cow's-milk mozzarella enriched with buffalo milk, hydroponic Lollo Riccia lettuce with vinaigrette, Corbo selected Marchigiana beef tartare and honeyed onion.

ALL. 1-7

Porci-ni 20

Tomato-infused dough with oregano infusion, buffalo milk provola cheese, sous-vide Casertano black pig cheek with its jus, porcini mushrooms with Marsala wine, crisp apple, honey mustard, and olive powder.

ALL. 1-7-10-12

Fried & baked

SINGLE SERVING

Montanarina The Tradition 8

Cooked heritage San Marzano tomato, Parmigiano Reggiano in three textures, basil pesto.

ALL. 1-4-6

The First Time 10

Buffalo provola, Armatore selected tuna belly, raspberry vinegar-marinated onion, tuna sauce, crispy onion and chives.

ALL. 1-4-7

Margherita and her sisters

Fior di Latte 10

San Marzano tomato, cow's-milk mozzarella enriched with buffalo milk, Tonda del Matese extra virgin olive oil.

ALL. 1-7

Buffalo Mozzarella 14

Freshly sliced buffalo mozzarella, San Marzano tomatoes, Tonda del Matese extra virgin olive oil.

ALL. 1-4

Provola & Pepper 13

Buffalo provola, black pepper, San Marzano tomato preserve and Tonda del Matese extra virgin olive oil.

ALL. 1-7

- *For specific dietary requirements, please ask our staff.*
- *Lactose-free buffalo mozzarella is available for an additional €3.*
- *Pizza toppings cannot be customized.*

Classic Round Pizzas

Negative Review 16

Cow's-milk mozzarella enriched with buffalo milk, Corbara tomato in two textures, basil pesto, Sichuan pepper — the final ingredient is for you to guess.

ALL. 1-7

Italy Always 16

Oven-roasted heritage San Marzano tomato with soy, provolone fondue, buffalo provola, Parmigiano crisp, escarole and parsley pesto.

ALL. 1-6-7

All the Pumpkin from our garden 19

Cow's-milk mozzarella enriched with buffalo milk, pumpkin velouté, chilli-marinated pumpkin fillet, Reggio Emilia PDO balsamic vinegar, Maldon salt-roasted pumpkin seeds, Vacca Rossa Parmigiano and pea shoots.

ALL. 1-7

Woodland 19

Fior di latte mozzarella blended with buffalo milk, seasonal market mushrooms sautéed in buffalo butter and marjoram, Corbo selected chili sausage, brown jus, mushroom and spice mayonnaise, toasted pine nuts with Maldon sea salt.

ALL. 1-7

Don’t call it Bolognese 19

Giffoni hazelnut ragù, peas* and aged Gondino.

ALL. 1-8

Staff Shortage ~~19~~ 17

Yellow peeled tomato in two textures, cooked without salt, anchovy mayonnaise, anchovy extract, marinated anchovies, green sauce, thyme, rosemary and oregano.

ALL. 1-4

** If nobody brings your pizza to the table, it is not a service issue, but a matter of the present and the future.*

Escarole & Salt Cod 18

Sautéed smooth-leaf escarole, salt cod carpaccio marinated with orange juice and Sichuan pepper, Taggiasca olives** and Salina capers with San Marzano tomato preserve.

ALL. 1-4

Potato All Year Round 17

Oven-roasted potatoes, buffalo provola, rosemary plant-based mayonnaise, Timut pepper and lime.

ALL. 1-4

FOR THE LITTLE ONES

Panvitiello Toast 10

Sliced bread with Cillo selected roast ham and fior di latte mozzarella. ALL. 1-7

Potato & Sausage 16

Classic round pizza with oven-roasted potatoes, low-temperature-cooked sausage and cow’s-milk mozzarella enriched with buffalo milk. ALL. 1-7

** *Olives may contain pits.*

DESSERT
DESSERT
DESSERT

Max 8

Apricot and white chocolate bread, Bourbon vanilla white chocolate ganache, toasted almonds, baby basil, white chocolate praline, Pellecchiella apricot in two textures, and Maldon sea salt.

ALL. 1-7-8

Stardust 7

Double-layer cocoa multigrain dough, artisanal hazelnut cream, cocoa crumble and white chocolate.

ALL. 1-7-8

Cicciomisù 8

Cocoa PanVitiello, mascarpone and Marsala cream, Madagascar vanilla, dark chocolate and cocoa crumble, finished tableside.

ALL. 1-3-7

Lemon Caprese Cake 7

Artisanal almond cake.

**Please ask our staff about vegan options.*

ALL. 3-7-8


DRINK
DRINK
DRINK

WINES BY THE GLASS

The by-the-glass selection is the result of daily research and tasting. Our cellar extends beyond the wine list: many of the labels we keep can also be enjoyed by the glass, with prices ranging from €7 to €15 depending on the type and rarity of the wine. Let our staff guide you.

DRAUGHT BEER

Stimalti + Cambia*Menti

CHIARETTA 6 euro
Pils | Pils 5,1% vol. - 330ml

BOTTLED BEERS

BROOKLIN EAST

Ipa 6 euro
6,9% vol. - 330ml

BROOKLIN SWIPA

Ipa Pale Ale 6 euro
4,6% vol. - 330ml

WEIHENSTEPHANER

Weisse 7 euro
5,4% vol. - 500ml

ESTRELLA GALICIA 1906 RED VINTAGEA

Dobbelbock 6 euro
8% vol. - 330ml

WATERLOO RECOLTE

Saison 7 euro
6% vol. - 330ml

GENEVIEVE DE BRABANT

Blanche 7 euro
5% vol. - 330ml

LA TRAPPE EPOS 0.0

Lager Analcolica 6 euro
0% vol. - 330ml

CANNED BEERS

Keychain was born in the province of Caserta and tells the story of its land through 100% gluten-free beers that are authentic, contemporary and full of character.

KEYCHAIN

PILS 7 euro
Pils - 5,1% vol. - 330 ml

BLANCHE 7 euro
Witbier - 5,4% vol. - 330 ml

IPA 7 euro
IPA - 5,5% vol. - 330 ml

SCOTCH ALE 7 euro
Scotch Ale - 6,4% vol. - 330ml

PORTER 7 euro
Porter - 4,8%vol. - 330 ml

DIPA 7 euro
Double Ipa - 7,8% vol. - 330ml

SOFT DRINKS

Still Water 2.5
Sparkling Water 2.5
Acqua Panna 5
Acqua San Pellegrino 5
Galvanina - *Aranciata Bio* 4
Molecola Classic 3.5
Molecola Zero 3.5

COCKTAIL

Rossini - SEI BELLISSIMI - 8

Moscato sparkling wine, natural strawberry pulp, water, concentrated grape must, carrot, apple and blackcurrant concentrate.

Green Tonic 8

London dry gin, basil cordial, citric acid, carbon dioxide, Organics Tonic.

Orange is the new Spritz 8

Italian aperitivo, mandarin liqueur, Organics Black Orange, citric acid, carbon dioxide and sparkling wine.

Negroni Primordiale 8

London dry gin, traditional-style bitter, nocino walnut liqueur and carbon dioxide.

Amaricano 8

French vermouth, rhubarb, Organics Black Orange, citric acid and carbon dioxide.

Ciccios 8

Lemon leaf cordial, peach liqueur, sparkling wine, citric acid and carbon dioxide.

Palomino 8

Tequila, cherry tomato cordial, triple sec, citric acid, carbon dioxide and Organics Ginger Beer.

Eazy (Analcolico) 8

Roasted pineapple soda, mint cordial, lemon bitter, citric acid, carbon dioxide and Organics Ginger Beer.

food allergen table

1. Gluten: cereals and derivatives, such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, etc.
2. Crustaceans: both sea and freshwater crustaceans, such as prawns, shrimp, scampi, lobsters, crayfish, etc.
3. Eggs: all foods containing eggs, even in small amounts, whether cooked or raw, such as mayonnaise, emulsifiers, egg pasta, sweet and savoury doughs, creams, ice creams, etc.
4. Fish: all types of fish and derived products, including isinglass, except in rare cases.
5. Peanuts: peanuts and derived products, or products containing them, such as peanut oil, peanut butter, peanut flour, creams and snacks.
6. Soy: soy, derivatives and products containing this ingredient, with exceptions for some derivatives such as refined soy oils and fats.
7. Milk: milk, derivatives and products generally containing lactose, with the exception of whey used in the production of alcoholic distillates.
8. Nuts: pistachios, almonds, hazelnuts, walnuts and all varieties of nuts, derivatives and products containing them.
9. Celery: present as an ingredient, even in small amounts, or in derived products such as broths, soup preparations, sauces and vegetable concentrates.
10. Mustard: mustard and mustard-based products, present as an ingredient even in small amounts, or in derived products.
11. Sesame: whole sesame seeds, such as in bread and biscuits, or sesame used as an ingredient or derivative, even in traces, sometimes mixed into flours and seasonings.
12. Sulphur dioxide and sulphites: in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l, usually present as preservatives in canned fish products, pickled, oil-preserved and brined products, jams, vinegar, dried mushrooms, soft drinks, fruit juices, etc.
13. Lupins: present as an ingredient, even in small amounts, or in derived products. Due to their high protein content, they are often included in industrial and non-industrial vegan products such as burgers, vegan cold cuts, flours and similar products.
14. Molluscs: molluscs and seafood, present as an ingredient or as a base for derived products.

Information regarding the presence of substances or products that cause allergies or intolerances is available by asking the service staff.

Cover charge: 3 euro