



cucina casalinga
dal 1939



Via Borgo San Lorenzo, 53/r
Piazza San Lorenzo 33/r
50123 Firenze
Tel. +39 055 267 0414
www.sanlorenzotrattoria.com
info@sanlorenzotrattoria.com
free wi-fi available



ORARI

Tutti i giorni dalle 12.00 alle 23.00

HOURS

Every day from 12.00 am to 11.00 pm

ANTIPASTI - STARTERS

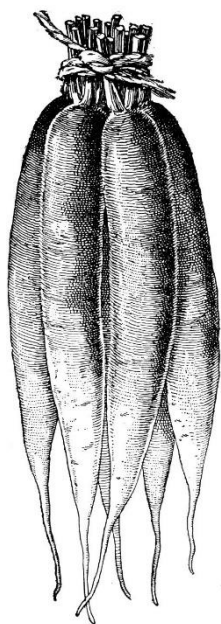
Crostini al patè di fegatini di pollo (3 pz.) <i>Bread croutons with chicken liver pate</i>	6,00
Crostini al pomodoro e basilico (3pz.) <i>Bread croutons with fresh tomatoes, basil and olive oil</i>	6,00
Crostini ai funghi* porcini (3 pz.) <i>Bread croutons with porcini mushrooms*</i>	6,00
Burro e acciughe con crostone di pane toscano <i>Anchovies and butter on Tuscan bread crouton</i>	6,00
Bruschette miste (4 pz.) <i>Mixed bruschetta</i>	8,00
Sfornato di melanzane, mozzarella, pomodori e basilico <i>Eggplants flan with mozzarella cheese, tomatoes and basil</i>	10,00
Prosciutto "Sgambato" e mozzarella di bufala maremmana <i>Ham and buffalo mozzarella from maremma</i>	12,00
Prosciutto e melone <i>Ham and melon</i>	12,00
Carpaccio di carne fresca di manzo con rucola, scaglie di grana e salsa citronella <i>Fresh beef carpaccio with arugula, grana cheese flakes with citron and olive oil sauce</i>	13,00
Tagliere di pecorini toscani di varie stagionature con confetture di frutta e verdure <i>Selection of Tuscan pecorino cheeses, different ages with vegetables and fruit mustards</i>	14,00
"Gran Tagliere della Trattoria" con selezione di salumi e insaccati toscani, pecorini di varie Stagionature, confetture di frutta e verdure, bruschette miste e sottoli (per 2 persone) <i>"Gran Tagliere della Trattoria" Selection of Tuscan cold cuts, selection of pecorino cheeses with Vegetables and fruit mustards, mixed bruschetta, and pickled vegetables (for 2 persons)</i>	28,00
Tagliere di salumi e insaccati toscani con verdure sott'olio <i>Selection of Tuscan cold cuts and pickled vegetables</i>	16,00



PRIMI PIATTI - FIRST COURSES

Minestrone di verdure dell'orto con fettunta di pane agliato <i>Seasonal vegetables soup with garlic bread crouton</i>	8,00
Panzanella alla fiorentina con pane toscano raffermo, pomodori, cetrioli, cipolla e basilico <i>Traditional Florentine cold bread salad with tomatoes, cucumber, onions and basil</i>	8,00
Pappa al pomodoro con straccetti di bufala, basilico e olio extra vergine d'oliva <i>Traditional Florentine thick bread soup with buffalo mozzarella cheese, fresh basil and olive oil</i>	8,50
Pennette "alla crudaiola" con tonno, pomodoro fresco, capperi, peperoncino, cipollina e origano <i>Short pasta "alla crudaiola" with tuna, raw tomatoes, capers, chili pepper, onions and oregano</i>	9,00
Lasagne al forno con ragù di manzo <i>Baked lasagna with bolognese sauce</i>	9,50
Spaghetti "dello Chef" con polpettine di carne, pomarola alla toscana e peperoncino <i>Chef's spaghetti with meat balls, Tuscan tomato sauce, chili pepper</i>	9,50
Risotto ai frutti di mare con pomodori ciliegini <i>Fresh sea food risotto with cherry tomatoes</i>	12,00
Paccheri di semola al polpo, pomodorini e rucola <i>Jumbo short pasta with octopus, cherry tomatoes and arugula</i>	12,00
Pappardelle al cinghiale <i>Fresh handmade jumbo egg noodles with wild board meat sauce</i>	13,00
Ravioli ripieni di bufala alla crema di tartufo e funghi porcini <i>Handmade buffalo mozzarella cheese stuffed ravioli with truffle and porcini mushrooms sauce</i>	14,00

SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

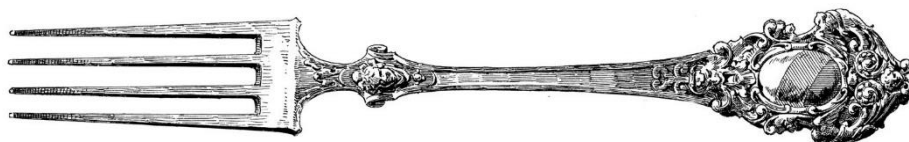


Trippa e lampredotto alla fiorentina <i>Florentine style tripe</i>	10,00
Polpettine di carne al sugo con purè di patate vero <i>Homemade meatball in tomato sauce with real mashed potatoes</i>	16,00
Coniglio alle olive e pinoli con patata rustica <i>Rabbit with olives and pine nuts with potatoes</i>	18,00
Polpo alla griglia con crema di ceci e peperonata <i>Grilled octopus with chickpeas cream and vegetables ratatouille</i>	20,00
Peposo di manzo alla fornacina con fagiolini verdi <i>Diced stewed beef with sautéed chicory</i>	20,00
Trancio di pesce spada alla griglia con verdure grigliate <i>Grilled sword fish steak with mixed grilled vegetables</i>	22,00

Dalla griglia - From the grill

Tagliata di petto di pollo, verdure grigliate e rucola <i>Grilled chicken breast with grilled vegetables and arugula</i>	18,00
Tagliata di manzo con rucola e scaglie di parmigiano <i>Grilled and sliced boneless beef steak with arugula and parmesan cheese flakes</i>	20,00
Filetto di manzo e cappella di fungo* porcino <i>Grilled beef fillet with porcini mushroom* cap</i>	22,00
Bistecca di manzo "nella costola" con patate arrosto <i>Grilled rib eye beefsteak with roasted potatoes</i>	24,00
"Grigliata di San Lorenzo" con carne di manzo, maiale, salsiccia, rosticciana (per 2 persone) <i>"San Lorenzo Barbecue" with grilled beef, pork, Italian sausages, pork ribs (for two people)</i>	34,00

"La vera" Bistecca alla FIORENTINA
"The Real" Florentine Steak "FIORENTINA"
al kg. 45,00



INSALATE - SALADS

Insalata vegetariana con radicchi, pomodori, cipollotto, carote, cetrioli e sedano <i>Vegetarian salad with chicory, tomatoes, red onions, carrots, cucumbers and celery</i>	10,00
Insalata di trippa con verdure crude <i>Tripe salad with raw seasonal vegetables</i>	10,00
Caprese con mozzarella di bufala, pomodori e basilico <i>Caprese salad with buffalo mozzarella cheese, tomatoes and basil</i>	12,00
Verdure grigliate con mozzarella di bufala e rucola <i>Grilled vegetables with buffalo mozzarella cheese and arugula</i>	12,00
Insalata di polpo con patate bollite, pomodori ciliegini, cipollina e rucola <i>Octopus salad with boiled potatoes, cherry tomatoes, onions and arugula</i>	13,00

CONTORNI - SIDES

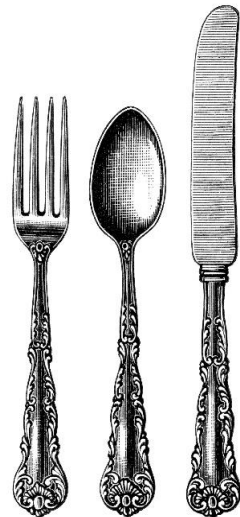
Patate arrosto al ramerino <i>Roast potatoes and rosemary</i>	5,00
Purè di patate fatto con le patate <i>Mashed potatoes made with real potatoes</i>	5,00
Insalatina di radicchi di campo <i>Mixed salad of chicory</i>	5,00
Erbette scottate <i>Stewed vegetables</i>	5,00



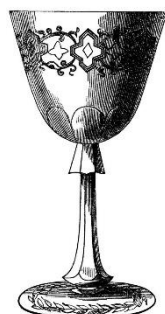
FIG. 739. TREBONS ONIONS.

DOLCI - DESSERTS

Torta al cioccolato con salsa al cioccolato fondente e granella di mandorle e pistacchi <i>Dark chocolate cake with dark chocolate sauce with almonds and pistachio crumble</i>	7,00
Gelato artigianale del Vivoli (vaniglia o cioccolato) <i>Vivoli's Artisanal Ice cream (Vanilla or chocolate)</i>	7,00
Tiramisù al caffè e cioccolato <i>Coffee & Chocolate Tiramisù</i>	7,00
Latte alla portoghese <i>Cooked vanilla custard</i>	7,00
Torta alla ricotta e salsa ai frutti rossi <i>Fresh ricotta cheesecake with red fruit sauce</i>	7,00
Dolce dello "Chef" (chiedi al cameriere) <i>Chef's dessert (ask the waiter)</i>	7,00
Cantucci di Prato alle mandorle con vinsanto <i>Traditional homemade almond biscuit with sweet wine</i>	7,00



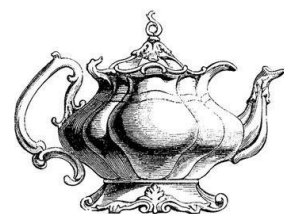
BEVANDE - BEVERAGES



Acqua minerale frizzante o naturale <i>Mineral water, sparkly or natural</i>	0,75 cl.	3,00
Coca Cola <i>Coke</i>	0,33 cl.	4,00
Coca Zero <i>Coke Zero</i>	0,33 cl .	4,00
Oransoda <i>Orange-soda</i>	0,33 cl .	4,00
Lemonsoda <i>Lemonade</i>	0,33 cl .	4,00
Tè freddo <i>Ice Tea</i>	0,25 cl.	4,00
Sprite <i>Sprite</i>	0,33 cl .	4,00
Acqua tonica <i>Tonic water</i>	0,33 cl .	4,00
Birra alla spina piccola <i>Draft beer</i>	0,20 cl.	4,00
Birra alla spina media <i>Draft beer</i>	0,40 cl.	6,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso <i>Espresso coffee</i>	2,50
Caffè decaffeinato <i>Decaffeinated coffee</i>	2,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	3,50
Cappuccino decaffeinato <i>Decaffeinated cappuccino</i>	3,50



LIQUORI - SPIRITS

Amari	5,00
Grappe	5,00
Brandy	7,00
Limoncello	5,00
Sambuca	5,00
Liquori	6,00
Vini liquorosi	7,00

Coperto 2,50
Cover Charge 2,50

COCKTAILS & LONGDRINKS

Spritz	7,00
Gin Tonic	7,00
Rum&Cola	7,00
Mimosa	7,00
Vodka&Tonic	7,00
Campari Orange	7,00
Negroni	7,00

SELEZIONE VINI - WINE SELECTION



Bollicine - Sparkling Wines

Franciacorta Cuvee Royale DOCG	"Tenuta Montenisa"	Marchesi Antinori	10,00	60,00
Franciacorta Rosato Metodo Class.	"Tenuta Montenisa"	Marchesi Antinori	10,00	60,00
Prosecco Treviso Doc	"Mionetto"	Mionetto	7,00	25,00

Vini Bianchi - White Wine

Vermentino, Trebbiano, Moscato	"Casamatta"	Bibi Graetz	5,00	18,00
Vermentino, Viognier	"Poggio ai Ginepri"	Tenuta Argentiera	6,00	18,00
Vermentino, Viogner, Ansonica	"Vivia"	Le Mortelle - Antinori	7,00	22,00
Vermentino Bolgheri Doc	"Vermentino"	Tenuta Guado al Tasso		24,00
Vermentino di Toscana	"Ruffino"	Ruffino	5,00	17,00
Ansonica 100%	"Bugia"	Bibi Graetz		50,00
Riesling 100%	"Mezzo braccio"	Tenuta Monteloro - Antinori		28,00
Chardonnay di Toscana	"Sinopie"	Azienda Agricola Colognole	5,00	16,00
Chardonnay di Toscana	"Libaio"	Ruffino	5,00	17,00
Chardonnay di Toscana	"Ancherona"	Agricola San Felice	6,00	20,00
Chardonnay di Toscana IGT	"Collezione Privata"	Azienda Agricola Isole e Olena		58,00
Chardonnay, Pinot Bianco	"Pomino"	Castello di Pomino Frescobaldi		20,00
Vernaccia di San Gimignano	"Pietrafitta"	Agricola Pietrafitta	5,00	18,00
Pinot Grigio	"La Solatia"	Ruffino	5,00	18,00

Vini Rosati - Rose' Wines

Sangiovese, Cabernet, Canaiolo	"Vin Ruspo"	Tenuta di Capezzana		18,00
Rosato di Toscana	"Ruffino"	Ruffino	6,00	18,00
Cabernet, Merlot, Syrah	"Scalabrone"	Tenuta Guado al Tasso	7,00	24,00
Aleatico 100%	"A"	Tenuta Aldobrandesca - Antinori		35,00

Vini Rossi - Red Wines

Rosso di Toscana	"Casamatta"	Bibi Graetz	5,00	18,00
------------------	-------------	-------------	------	-------

CHIANTI

Chianti	"Ruffino"	Ruffino	6,00	18,00
Chianti	"Sinopie"	Azienda Agricola Colognole		18,00
Chianti	"Le Cicale di Vincigliata"	Bibi Graetz		22,00
Chianti Rufina	"Colognole"	Az.Agricola Colognole	6,00	20,00
Chianti Rufina Riserva	"Colognole"	Az.Agricola Colognole		40,00
Chianti Rufina Riserva	"Nipozzano"	Frescobaldi		24,00
Chianti Rufina Riserva	"Vecchie Viti"	Frescobaldi		30,00
Chianti Classico	"Brolio"	Barone Ricasoli		22,00
Chianti Classico	"San Jacopo"	Vicchiomaggio		22,00
Chianti Classico	"San Felice"	Agricola San Felice		22,00
Chianti Classico	"Aziano"	Ruffino	6,00	22,00
Chianti Classico	"Villa Cafaggio"	Villa Cafaggio		23,00
Chianti Classico	"Peppoli"	Marchesi Antinori		24,00
Chianti Classico	"Le Corti"	Tenuta Le Corti - Principe Corsini		30,00
Chianti Classico	"Isole e Olena"	Azienda Agricola Isole e Olena		35,00
Chianti Classico Biologico	"Coltibuono"	Tenuta di Coltibuono		26,00
Chianti Classico Biologico	"Monteraponi"	Az. Agricola Monteraponi		35,00
Chianti Classico Riserva	"Ducale"	Ruffino	8,00	30,00
Chianti Classico Riserva	"IL Grigio"	Agricola San Felice		30,00
Chianti Classico Riserva	"Brolio"	Barone Ricasoli		35,00
Chianti Classico Riserva	"Agostino Petri"	Vicchiomaggio		35,00
Chianti Classico Riserva	"Villa Cafaggio"	Villa Cafaggio		35,00
Chianti Classico Riserva	"Villa Antinori"	Marchesi Antinori		40,00
Chianti Classico Riserva	"Marchese Antinori"	Tenuta Tignanello Antinori		40,00
Chianti Classico Riserva	"Cortevecchia"	Tenuta Le Corti - Principe Corsini		40,00
Chianti Classico Riserva	"Cepparello"	Azienda Agricola Isole e Olena		90,00
Chianti Classico Riserva Biologico	"Coltibuono"	Tenuta Coltibuono		38,00
Chianti Classico Riserva Biologico	"Baron'Ugo 2014"	Az. Agricola Monteraponi		45,00
Chianti Classico Riserva Biologico	"Baron'Ugo 2011"	Az. Agricola Monteraponi		75,00
Chianti Classico Gran Selezione	"Ducale Oro"	Ruffino		45,00
Chianti Classico Gran Selezione	"Don Tommaso" 2013	Tenuta Le Corti - Principe Corsini		55,00
Chianti Classico Gran Selezione	"Poggiorosso"	Agricola San Felice		55,00
Chianti Classico Gran Selezione	"Badia a Passignano"	Marchesi Antinori		55,00

IGT TOSCANA

IGT Toscana	"Monna Nera"	Tenuta di Capezzana	6,00	18,00
IGT Toscana	"Campidonne"	Agricola Pietrafitta		25,00
IGT Toscana	"Le Volte"	Tenute dell'Ornellaia		28,00
IGT Toscana	"Insoglio del cinghiale"	Tenuta Campo di Sasso		36,00
IGT Toscana	"Modus"	Ruffino		40,00
IGT Toscana	"Soffocone di Vincigliata"	Bibi Graetz		45,00
IGT Toscana	"Ghiaie della Furba"	Tenuta di Capezzana		55,00
IGT Toscana	"Vigorello"	Agricola San Felice		55,00
IGT Toscana	"Il Pino di Biserno"	Tenuta di Biserno		60,00
IGT Toscana	"ZAC" 2014	Tenuta Le Corti - Principe Corsini		75,00
IGT Toscana	"Tignanello"	Tenuta Tignanello Antinori		85,00
IGT Toscana	"Giorgio Bartholomaeus" 2010	Tenuta Argentiera		180,00
IGT Toscana	"Testamatta"	Bibi Graetz		180,00
IGT Toscana	"Solaia" 2008	Marchesi Antinori		250,00

CARMIGNANO

Carmignano DOC	"Barco Reale"	Tenuta di Capezzana	6,00	22,00
Carmignano DOCG	"Villa di Capezzana"	Tenuta di Capezzana		35,00

MAREMMA

Ciliegiolo Maremma Doc	"Principio"	Azienda Agricola Antonio Camillo		18,00
Ciliegiolo Maremma Doc	"Vallerana"	Azienda Agricola Antonio Camillo		35,00
Maremma Toscana Igt	"Contrada"	Agricola San Felice	6,00	18,00
Maremma Toscana Doc	"Botrosecco"	Le Mortelle Antinori	8,00	28,00
Maremma Toscana Igt	"Cum Laude"	Banfi		30,00
Maremma Toscana Igt	"Vie Cave"	Fattoria Aldobrandesca Antinori		30,00

SCANSANO

Morellino di Scansano	"Cotozzino"	Az.Agricola Antonio Camillo	6,00	18,00
Morellino di Scansano	"Terenzi"	Terenzi		18,00
Morellino di Scansano Riserva	"Purosangue"	Terenzi		30,00

MONTEPULCIANO

Rosso di Montepulciano	"Lodola Nuova"	Ruffino	6,00	18,00
Rosso di Montepulciano	"Fossolupaio"	Bindella		20,00
Rosso di Montepulciano	"Sabazio"	Tenuta la Braccessa Antinori		20,00
Nobile di Montepulciano	"Lodola Nuova"	Ruffino	8,00	26,00
Nobile di Montepulciano	"La Braccessa"	Tenuta la Braccessa Antinori		28,00
Nobile di Montepulciano	"Bindella"	Bindella		30,00
Nobile di Montepulciano Riserva	"Vallocaia"	Bindella		35,00

MONTALCINO

Rosso di Montalcino	"Terre Nere"	Az. Agricola Terre Nere	7,00	24,00
Rosso di Montalcino	"Campogiovanni"	Agricola San Felice		26,00
Rosso di Montalcino	"Leopoldo Franceschi"	Tenuta Il Poggione		28,00
Rosso di Montalcino "Cru"	"Poggio alle Mura"	Castello Banfi		30,00
Rosso di Montalcino	"Pian delle Vigne"	Antinori		30,00
Brunello di Montalcino	"Terre Nere"	Az. Agricola Terre Nere	9,00	50,00
Brunello di Montalcino	"Tenuta Buon Tempo"	Tenuta del Buon Tempo		50,00
Brunello di Montalcino	"Campogiovanni"	Agricola San Felice		50,00
Brunello di Montalcino	"Il Poggione"	Tenuta Il Poggione		55,00
Brunello di Montalcino	"Greppone Mazzi"	Ruffino		55,00
Brunello di Montalcino	"Banfi"	Castello Banfi		55,00
Brunello di Montalcino	"Pian delle Vigne"	Antinori		60,00
Brunello di Montalcino "Cru"	"Poggio alle Mura"	Castello Banfi		75,00
Brunello di Montalcino Riserva	"Il Poggione"	Tenuta Il Poggione		80,00

BOLGHERI

Bolgheri Doc	"Poggio ai Ginepri"	Tenuta Argentiera	7,00	23,00
Bolgheri Doc	"Felciaiano"	Podere Chiappini		28,00
Bolgheri Doc	"Ferruggini"	Podere Chiappini		25,00
Bolgheri Doc	"Bruciato"	Tenuta Guado al Tasso Antinori		35,00
Bolgheri Doc	"Villa Donoratico"	Tenuta Argentiera		34,00
Bolgheri Doc	"Barone Ricasoli"	Barone Ricasoli		33,00
Bolgheri Doc	"Le Serre Nuove"	Tenute dell'Ornellaia		55,00
Bolgheri Doc	"Cont' Ugo"	Tenuta Guado al Tasso Antinori		58,00
Bolgheri Doc Superiore	"Guado de Gemoli"	Podere Chiappini		60,00
Bolgheri Doc Superiore	"Astuto"	Barone Ricasoli		50,00
Bolgheri Doc Superiore	"Argentiera"	Tenuta Argentiera		90,00
Bolgheri Doc Superiore	"Guado al Tasso"	Tenuta Guado al Tasso Antinori		160,00
Bolgheri Doc Superiore	"Ornellaia" 2010	Tenute dell'Ornellaia		230,00

ALLERGIE ALIMENTARI E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Gentile cliente, in alcuni alimenti prodotti e venduti dalla nostra azienda possono essere presenti allergeni. Pertanto, se hai un'allergia alimentare o un'intolleranza alimentare, chiedi informazioni al nostro personale sull'eventuale presenza di allergeni nei piatti somministrati (REG. UE 1169/2011). Gli allergeni sono alimenti nocivi solo per le persone che hanno allergia alimentare o intolleranza alimentare.

*I prodotti con l'asterisco, sono all'origine surgelati.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o parzialmente crudo, è stato sottoposto preventivamente, ai sensi del Reg. Comunitario 853/04, a trattamento di abbattimento rapido (-20), per motivi di maggiore sicurezza alimentare. Gli alimenti somministrati e venduti sono prodotti nella nostra cucina-laboratorio che usa alimenti che contengono allergeni, pertanto non si può escludere l'eventuale presenza di tali allergeni come ingredienti o come tracce, in tutti gli alimenti somministrati e venduti. Nel caso di allergie o intolleranze alimentari, la clientela è pregata di chiedere la lista degli allergeni al nostro personale. Grazie

TABELLA ALLERGENI

Alcuni alimenti o sostanze facenti parte dei prodotti di gastronomia o pasticceria o panini ripieni o gelateria anche se presenti in tracce, devono figurare nell'elenco degli ingredienti messo a disposizione della clientela. Le etichette degli alimenti preconfezionati devono riportare l'elenco degli allergeni che possono essere presenti anche in tracce.

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
b) maltodestrine a base di grano (*);
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. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato (*);
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) latticello.

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 illinoensis* (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. (*) 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

FOOD ALLERGIES AND FOOD INTOLERANCE

Dear customer, in some foods produced and sold by our company may be some allergens. Therefore, if you have a food allergy or a food intolerance, ask for information to our staff about possible presence of allergens in food administered (REG. EU 1169/2011). Allergens are harmful foods only for people who have food allergy or food intolerance.

*Products with an asterisk, are frozen at the origin.

The fish intended to be consumed raw or partially raw, has been subjected in advance, to under Reg. 853/04 Community, in the treatment of blast chilling (-20), for reasons of better food safety.

The food given and / or sold are produced in our kitchen / laboratory using foods that contain allergens, so we cannot exclude the possible presence of such allergens as ingredients or traces, in all foods given and / or sold. In case of allergies or food intolerances, the customer is asked to request the list of allergens to our staff. Thank you

LIST OF ALLERGENS

Certain foods or substances that are part of the products of gastronomy or pastry or sandwich fillings or ice cream although present in traces, must appear in the list of ingredients made available to customers. The labels of pre-packaged food must contain a list of allergens that may be present in trace amounts.

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains, and products thereof, except:
a) glucose syrups made from wheat, 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 based on shellfish.

3. Eggs and products thereof.

4. Fish and products thereof, except:
a) fish gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) fish gelatin 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 (*);
b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alfa tocopherol, natural D-alfa tocopherol, natural D-alfa tocopherol succinate from soybean;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) latticello.

8. Nuts, namely: almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*) walnut (*Juglans regia*) cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Brazil nut), pistachios (*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 above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturers' instructions.

13. Lupine and products based on lupine.

14. Shellfish and products based on shellfish. (*) And derived products, to the extent that the transformation that have undergone is not likely to increase the level of antigenicity assessed by the Authority for the basic product from which they are derived