

Taverna Santo del Paguro

BAR

(0)

in

BAR

CAFFETTERIA		APERITIVI E LIQUORI	
Caffè	€1,30	Limoncino / Liquirizia	€ 3,50
Decaffeinato	€ 1,40	Amari nazionali	€ 4,00
Corretto	€ 1,80	Vodka	€ 4,50
Orzo piccolo	€ 1,30	Grappe	€ 4,00
Orzo grande	€ 1,50	Grappe barricate	€ 5,00
Ginseng piccolo	€ 1,50		
Ginseng grande	€ 2,00	APERITIVI	
Cappuccino	€ 1,70	Calice di vino in bottiglia	€ 5,00
The caldo	€ 2,50	Crodino / San Bitter rosso	€ 3,50
Latte macchiato	€ 2,20	Campari Soda	€ 4,00
Acqua bicchiere	€ 0,50	Martini	€ 3,50
Acqua 1/2 Lt.	€ 1,50	Campari & Prosecco	€ 6,00
Acqua 1 Lt.	€ 2,50	Tassoni & Aperol	€ 6,00
·		Hugo	€ 6,00
BIBITE		Spritz	€ 6,00
Coca Cola media	€ 4,50	Spritz Lt.	€ 20,00
Succhi di frutta vari	€ 3,00	COCKTAIL	
Mirtillo/Ananas	€ 3,50	COCKTAIL Cocktail analcolici	€ 7,50
Bibite in lattina	€ 3,10	Cuba Libre	€ 7,00
Estathé	€ 1,70	Gin Lemon	€ 7,00
Bibite in bottiglietta	€ 4,00	Vodka Redbull	€ 7,00
Red bull e Powerade	€ 4,00	Americano	€ 7,00
		Negroni	€ 7,00
BIRRA ALLA SPINA		Sbagliato	€ 7,00
Piccola	€ 3,50	Piña Colada	€ 8,00
Media	€ 5,50	Mojito	€ 8,00
1 lt	€ 11,00	Caipirinha	€ 8,00
		Caipiroska	€ 8,00
BIRRE IN BOTTIGLIA		Moscow Mule	€ 8,00
Ichnusa / Messina / Beck's	€ 4,50	Mojito 1 lt.	€ 25,00
Heineken / Ceres / Corona	€ 4,50	,	
Weissbier	€ 6,00		
VINO ALLA SPINA BIANCO FRIZZANTE			
Calice	€ 3,00		
Caraffa da 1/4	€ 3,50		
Caraffa da 1/2	€ 6,00		
Caraffa da 1 litro	€ 11,00		

PINSA	ROM	ANA

			0 011 2 0 1011 1	
CASALBORSETTI (1-4-7) € 12.00		€ 12.00	SIDE DISHES	
	POMODORO, BUFALA CAMPANA, POMODORINI, ORIGANO, ACC tomatoes, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, oregano, and		PATATINE FRITTE French fries	€ 5,50
	MANDRIOLE (1-7) MOZZARELLA, ZUCCHINE JULIENNE, GRAN BISCOTTO, GRANA A	€ 13.00 SCAGLIE	INSALATA MISTA	€ 5,50
	Mozzarella, julienne courgettes, Gran Biscotto ham, flaked gra		Mixed salad	
	SANT'ALBERTO (1-7) POMODORO, BUFALA CAMPANA, PROSCIUTTO DI PARMA 24 M Tomatoes, buffalo mozzarella, parma ham aged 24 months	€ 13.00 ESI	PANINI	
	SAVARNA (1-7)	€ 12.00	PIZZA / SANDWICHES	
	POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, SPECK Tomatoes, mozzarella, mushrooms, speck		TRANCIO PIZZA MARGHERITA - pomodoro mozzarella ⁽¹⁻⁷⁾ Tomato and mozzarella pizza	€ 3,00
	SAN ROMUALDO (1-7-8)	€ 13.00	TOSTONE - prosciutto cotto e fontina (1-7)	€ 5,50
	BUFALA CAMPANA, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI Buffalo mozzarella, mortadella, chopped pistachios		Cooked ham and fontina cheese	€ 5,50
	INSALATONE		CAPRI - pomodoro, mozzarella di bufala e basilico ⁽¹⁻⁷⁾ Tomato, buffalo mozzarella and basil	€ 6,00
	LARGE SALADS		MESSINA - insalata, pomodoro, tonno e maionese (1-3-4-7)	€ 6,00
	ITALIANA (1-2-3-4-7-8-14) LATTUGA, MOZZARELLA, CIRIO, CAROTE, MAIS, TONNO	€ 13,00	Salad, tomato, tuna and mayonnaise sauces	
	Lettuce, mozzarella, cherry tomatoes, carrots, corn, tuna		BOSCAIOLO - fontina speck salsa ai funghi ⁽¹⁻⁷⁾ Fontina cheese, speck and mushroom sauce	€ 6,00
	FRANCESE (1-2-3-4-7-8-14)	€ 13,00	BUFALONE - rucola, mozzarella di bufala e prosciutto crudo (1-7)	<i>E</i> 6 00
	LATTUGA, POMODORO, RUCOLA, TONNO, SALSA COCKTAIL Lettuce, tomatoes, rocket, tuna, cocktail sauce		Rocket, buffalo mozzarella and raw ham	€ 0,00
	CAESAR SALAD (1-4-8) LATTUGA, PETTO DI POLLO, CIRIO, RUCOLA, NOCI, YOGURT DRES		MILANO - insalata, cotoletta, maionese ⁽¹⁻⁷⁾ Salad, cutlet, mayonnaise	€ 6,00
	Lettuce, grilled chicken, cherry tomatoes, rocket, walnuts, yogur GRECA (1-2-3-4-7-8-14)	_	FIRENZE - insalata, fontina, porchetta ⁽¹⁻⁷⁾	€ 6,00
	LATTUGA, CAROTE, RUCOLA, OLIVE, CETRIOLO, FETA GRECA	€ 13.00	Salad, fontina cheese, porchetta	,
	Lettuce, carrots, rocket, olives, cucumber, feta		MODENA - prosciutto crudo e fontina (1-7)	€ 6,00
	MESSICANA (1-2-3-4-7-8-14) LATTUGA, CAROTE, MAIS, TONNO, CIPOLLA	€ 13.00	Raw ham and fontina cheese	
	Lettuce, carrots, corn, tuna, onion		VEGETARIANO - insalta, pomodoro, fontina, maionese (1-7)	€ 6,00
	TEDESCA (1-2-3-4-7-8-14) LATTUGA, CAROTE, CETRIOLO, MAIS, TONNO, UOVO SODO	€ 13.00	Salad, tomato, fontina cheese, mayonnaise	
	Lettuce, carrots, cucumber, corn, tuna, boiled egg		PIADINA ROMAGNA - prosciutto crudo, rucola e squaquerone (1-7) Raw ham, rocket and squacquerone cheese	€ 6,00
	CUCINA		PIADINA EMILIA - prosciutto cotto e fontina ⁽¹⁻⁷⁾ Cooked ham and fontina cheese	€ 6,00
	PENNETTE AL POMODORO / RAGÙ (1-3-7-9) Pennette with tomato sauce or ragout	€ 7,50	PIADINA VUOTA ⁽¹⁾ Wraps	€ 1,20
	CAPRESE DI BUFALA CAMPANA (7) Mozzarella di bufala and fresh tomatoes	€ 12,00	DESSERT	
	PROSCIUTTO E MELONE	€ 12,00		
	ham and melon	C1400	ANGURIA	€ 3,00
	COTOLETTA E PATATINE (1-3-7) Cotelet and french fries	€ 14,00	MELONE	€ 3,50
	HAMBURGER (c.a. 200 gr) CON PATATINE FRITTE (1-3-7) Hamburger (c.a. 200 g) with french fries	€ 15,00	SORBETTO	€ 3,50

CONTORNI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Allegato II-"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Reg.1169/2011 UE

- 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 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 acetato a base di soia;
 c) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a basa di soia.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto

- 8 Frutta a guscio
- 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 sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti derivati
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 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) lattiolo
- 8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (Amygdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci (Junglans regia), noci di agagiù (Anacardiumoccidentale), noci di pecam [Carya illinoinensis (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), nocimacadamia o noci del Queensland (Macadamia terrifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta 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.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 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.













