



PEDROCCHI NEWS



SPUNTINI... A TUTTE LE ORE

GRAN TOAST* PEDROCCHI 10. ⁰⁰ Prosciutto cotto, formaggio Asiago, senape alle acciughe con chips e salsa alla menta (1,4,7,10)	 TRAMEZZINO 4. ⁰⁰ TONNO Tonno e uova (1,3,4) SALMONE Salmone, crema all'estragone e lattuga (1,3,4) COTTO Prosciutto cotto e funghi trifolati (1,3) VEGETARIANO Julienne di verdure
PIZZA* GOURMET 8. ⁰⁰ Pomodorini, mozzarella, tartufo nero e porchetta (1,7)	
PANINO 8. ⁰⁰ con crostini di pane e riccioli di burro (1,4,7)	
PANINO GOURMET 10. ⁰⁰ Girello di vitello arrosto, salsa tonnata, cipolla rossa marinata e insalata riccia (3,4,9,12)	
FOCACCIA 7. ⁰⁰ Insalata, pomodoro e mortadella (1,7)	
PIADINA* 8. ⁰⁰ Bresaola, rucola, stracchino e Grana (1,7)	
TOAST* CLASSICO 8. ⁰⁰ Prosciutto cotto e formaggio Asiago (1,7)	
BRIOCHE* SALATA 7. ⁰⁰ Salmone affumicato, lattughino e crema di formaggio all'estragone (1,4,7)	





PEDROCCHI NEWS



DA CONDIVIDERE

Terrina di fegato.....	15 ^{.00}
con crostini di pan brioche (1,7,12)	
Acciughe del Cantabrico,.....	18 ^{.00}
stracciatella di bufala e zeste di limone (1,4,7)	
Caviale (10 gr)	30 ^{.00}
con crostini di pane e riccioli di burro (1,4,7)	
Selezione di salumi.....	15 ^{.00}
con focaccine calde e giardiniera (1,12)	
Selezione di formaggi	20 ^{.00}
con composte (7)	
Selezione di salumi e formaggi.....	20 ^{.00}
con focaccine calde e composte (1,7)	



EX REG. CE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Sul menù, accanto al nome delle pietanze si trova indicazione degli allergeni presenti come ingrediente della pietanza stessa. Gli allergeni sono evidenziati con numero di riferimento indicato tra parentesi.

1. Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
13. Lupino e prodotti a base di lupino
14. Molluschi e prodotti a base di mollusco

Tutti gli alimenti da noi serviti sono preparati in cucina, dove vengono lavorati diversi alimenti quindi potrebbero essere presenti tracce degli allergeni sopra indicati, in ogni pietanza.

EX REG. CE 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

On the menu, next to the name of the dishes there is an indication of the allergens present as an ingredient in the dish itself. Allergens are highlighted with reference numbers indicated in brackets.

1. Cereals containing gluten (wheat, barley, rye, oats, spelled, kamut or their hybridized strains) and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanuts and derivatives
6. Soybeans and derivatives
7. Milk and derivatives (including lactose)
8. Nuts and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupine and products based on lupine
14. Molluscs and derivatives on molluscs

All the food we served is prepared in the kitchen, where different foods are processed so there may be traces of the aforementioned allergens, in any dish.