

L'Angolo Buon^{del} Gustaio

Enoteca Bistrot

Salumi *Salami* | **Formaggi** *Cheese* | **Vino** *Wine*
Tartufo *Truffle* | **Olio** *Oil* | **Degustazioni** *Tasting*
Prodotti Locali *Local Products*

• **MENU** •

• taglieri •

TAGLIERE ALICI E BURRO

Perfetto in abbinamento con bollicine e vini bianchi;
bruschette con alici del Cantabrico e burro pregiato.
Perfect with sparkling and white wines;
bruschetta with Cantabrian anchovies and fine butter.

     € 11,00

TAGLIERE APERITIVO

Mix di salumi artigianali e formaggi.
Mixed salami and cheeses.

  € 13,00

TAGLIERE DEL SOLITARIO

Prosciutto crudo artigianale, salame toscano, mix di salami
di Norcia, tris di formaggi, marmellate, torta al testo.
Ham, Tuscan salami, mix salami from Norcia,
tris of cheeses, jam, typical bread cake.

  € 16,00

TAGLIERE DEL BUON GUSTAIO

Prosciutto crudo artigianale, salame toscano, capocollo, finocchiona,
salame di cervo, salame con tartufo, cojoni di mulo, salame di cinghiale,
palla del nonno, tris di formaggi, marmellate, torta al testo.
Ham, Tuscan salami, capocollo, finocchiona salami, deer salami,
salami with truffle, mule cojoni, wild boar salami, grandfather's ball,
tris of cheeses, jam, typical bread cake.

per 2 persone / for 2 person   € 28,00



TAGLIERE NORCINO

Prosciutto crudo artigianale, salame toscano, capocollo, finocchiona, salame di cervo, salame con tartufo, cojoni di mulo, salame di cinghiale, palla del nonno, tris di formaggi, marmellate, torta al testo.

Ham, Tuscan salami, capocollo, finocchiona salami, deer salami, salami with truffle, mule cojoni, wild boar salami, grandfather's ball, tris of cheeses, jam, typical bread cake.

per 3-4 persone / for 3-4 person   € 45,00

TAGLIERE DI PROSCIUTTO

Prosciutto crudo artigianale, torta al testo.

Ham, typical bread cake.

  € 14,00

• cinta senese •

PROSCIUTTO DI CINTA SENESE

Tagliere di prosciutto crudo 100% Cinta Senese.

Raw ham 100% Cinta Senese.

€ 22,00

PASSIONE CINTA SENESE

Tagliere mix di salumi 100% Cinta Senese.

Mix cold cuts 100% Cinta Senese.

per 1 persona / for 1 person € 28,00

PASSIONE CINTA SENESE

Tagliere mix di salumi 100% Cinta Senese.

Mix cold cuts 100% Cinta Senese.

per 2 persone / for 2 person € 48,00



• taglieri e crostini •

CROSTINO DI PORCHETTA SPALMABILE

Porchetta di suino 70% (carne di suino origine ITALIA),
fegato di suino, sale pepe, aglio, olio extra vergine di oliva, spezie.
Pork roast 70% (pork from Italy),
pork liver, salt, pepper, garlic, extra virgin olive oil, spices.

   € 15,00



CROSTINO TRADIZIONALE

Pane, Fegato di pollo, durrelli di pollo, olio vegetale di semi di girasole, capperi, sale, aceto (solfiti), burro, pasta d'acciughe, cipolla, sedano, carote, prezzemolo, sale, pepe.
Bread, chicken liver, chicken durrelli, vegetable sunflower oil, capers, salt, vinegar (sulphites), butter, anchovy paste, onion, celery, carrots, parsley, salt, pepper.

      € 15,00



CROSTINO DI BISONTE

Con fegato di bisonte, grasso di bisonte, carote, patate, cipolle, aglio, alloro, rosmarino, sale, chiudi di garofano, brodo e olio evo.
Crostini with bison liver, bison fat, carrots, potatoes, onions, garlic, bay leaf, rosemary, salt, cloves, broth and extra virgin olive oil.

  € 18,00



CROSTINO STRACCIATELLA E POMODORI SOTT'OLIO

Bread with stracciatella cheese and tomatoes in oil.

 € 10,00



CROSTINO LARDO E TARTUFO

Crostino con lardo di Cinta Senese e scaglie di tartufo.
Bread with Cinta Senese lard and truffle.

 € 14,00



TRIS DI FORMAGGI

Tris di formaggi, marmellata di cipolle e miele.
Tris of cheeses, onion jam, honey jam.

  € 9,00



SELEZIONE DI FORMAGGI

Selezione di formaggi pregiati.
Selection of fine cheeses.

   € 25,00



TAGLIERE GRAN RISERVA

Formaggio gran riserva "Caseificio Cugusi" (World Cheese Awards)
con frutta secca, noci, marmellata e miele.

Gran Riserva cheese "Caseificio Cugusi" (World Cheese Awards)
with dried fruit, nuts, honey and jam.

  € 24,00



• passione tartare •

CHIANINA IGP

TARTARE NATURE

Tartare di Chianina IGP
battuta a coltello al naturale.

Tartare of Chianina IGP
beaten with a natural knife.

€ 14,00

TARTARE FANTASIA

Tartare di Chianina IGP battuta a coltello
abbinata con le salse della nostra linea Selection.

Chianina IGP tartare beaten with a knife
combined with the sauces of our Selection line.

       € 16,00

TRIS DI TARTARE

Tris (nature, tartufo, stracciatella e pistacchio)
di tartare di Chianina IGP battuta a coltello.

Tris of Chianina IGP tartare beaten with a knife
(nature, truffle, stracciatella cheese and pistachio)

     € 17,00



TARTARE AL TARTUFO

Tartare di Chianina IGP battuta a coltello
con carpaccio di tartufo.

Chianina IGP tartare beaten with a knife
with truffle carpaccio.

€ 16,⁰⁰



TARTARE STRACCIATELLA

Tartare di Chianina IGP battuta a coltello
con stracciatella.

Chianina IGP tartare beaten with a knife
with stracciatella cheese.

 € 16,⁰⁰



TARTARE STRACCIATELLA E PISTACCHIO

Tartare di Chianina IGP battuta a coltello al naturale
con stracciatella e granella di pistacchio.

Tartare of Chianina IGP beaten with a natural knife
with stracciatella cheese and pistachio grain.

    € 17,⁰⁰



TARTARE STRACCIATELLA E TARTUFO

Tartare di Chianina IGP battuta a coltello al naturale
con stracciatella e scaglie di tartufo.

Tartare of Chianina IGP beaten with a natural knife
with stracciatella cheese and truffle.

 € 17,⁰⁰





• passione maiale •

FILETTO AL VINO BIANCO

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura (62° C) con vino bianco, olio evo, aglio, rosmarino, sale, amido di mais.

Pork tenderloin cooked at low temperature (62°C) with white wine, extra virgin olive oil, garlic, rosemary, salt, corn starch.

 € 15,00

FILETTO AL SAGRANTINO

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura (62° C) con riduzione di Sagrantino, olio evo, aglio, rosmarino, sale, amido di mais.

Pork tenderloin cooked at low temperature (62°C) with Sagrantino reduction, extra virgin olive oil, garlic, rosemary, salt, corn starch.

 € 16,00

FILETTO AL TARTUFO

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura (62° C) con carpaccio di tartufo, olio evo, aglio, rosmarino, sale, amido di mais.

Pork tenderloin cooked at low temperature (62°C) with carpaccio of truffle, extra virgin olive oil, garlic, rosemary, salt, corn starch.

 € 19,00

FILETTO AL VINO BIANCO E PORCINI

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura (62° C) con vino bianco, funghi porcini campesino.

Pork tenderloin cooked at low temperature (62°C) with white wine and porcini "campesino" mushrooms.

 € 18,00

GUANCIA DI MAIALE A SPEZZATINO

con rosmarino, vino, sedano, carote, cipolle, ginepro, alloro e salvia.
with rosemary, wine, celery, carrots, onions, juniper, bay leaves and sage.

 € 16,00





• le zuppe contadine •

RIBOLLITA TOSCANA

Mix di verdure della tradizione Toscana. Fagioli, cavolo nero, carote, cipolle, zucchini, bietola, sedano, olio extra vergine di oliva, pomodoro, sale, pepe.
Vegetables mixed soup from Tuscany tradition. Beans, collards, carrots, onion, zucchini, celery, chard, extra virgin olive oil, tomato paste, salt, pepper.

  € 14,00

LENTICCHIE TRADIZIONALI

Acqua, lenticchie, olio extravergine di oliva, pancetta di suino nostrano, concentrato di pomodoro, sale, rosmarino, salvia, aglio, pepe.

Water, lentils, extravirgin olive oil, pork meat, tomato paste, salt, rosemary, sage, garlic, pepper.

  € 12,00

ZUPPA BIOLOGICA FARRO E CECI

Acqua, ceci, farro, carote, sedano, cipolla, passata di pomodoro, olio extra vergine di oliva, pepe macinato, rosmarino, sale.

Water, chickpeas, spelt, carrots, celery, onion, tomato pulp, extra virgin olive oil, ground pepper, rosemary, salt.

  € 14,00



INSOLITA ZUPPA

Pomodoro, cipolla, ceci, cicerchie, fagiolina, farro, orzo, carote, sedano, olio extravergine di oliva, sale, brodo vegetale, pepe, maggiorana, peperoncino. Tomato, onion, chickpeas, grass peas, fagiolina small beans, spelt, barley, carrot, celery, extra virgin olive oil, salt, vegetables broth, pepper, marjoram, chilly.

  € 13,00



ZUPPA D'AUTUNNO

Farro, patate, passata di pomodoro, funghi 3% (boletus edelus), cipolla, fagioli borlotti, olio extravergine di oliva, peperoncino macinato, pepe macinato, nepitella fresca, sale. Spelt, potatoes, tomato pulp, onion, porcini mushrooms 3% (boletus edelus), beans, extra virgin olive oil, chilly pepper, ground pepper, catmint, salt.

  € 14,00



FAGIOLINA DEL TRASIMENO ALLA CONTADINA

Fagiolina 45%, cipolla, olio extravergine di oliva, sale, brodo vegetale, pepe macinato. Fagiolina small beans 45%, onion, extravirgin olive oil, salt, vegetable broth, ground black pepper.

  € 15,00



ZUPPA DI CICERCHIE ALL'ANTICA

Cicerchie, olio extravergine di oliva, passata di pomodoro, carote, cipolle, sedano, sale, aglio, rosmarino, brodo vegetale, pepe macinato, maggiorana, peperoncino macinato, timo. Grass peas, extra virgin olive oil, tomato pulp, carrot, onion, celery, salt, garlic, rosemary, vegetable stock, ground pepper, marjoram, minced pepper, thyme.

  € 13,00



• fondute •

FONDUTA ALLO SPECK

Pecorino, crema di formaggi, speck.
Pecorino cheese, cheeses cream, speck.

  € 14,00

FONDUTA AL TARTUFO

Pecorino, crema di formaggi, tartufo.
Pecorino cheese, cheeses cream, truffle.

 € 15,00

FONDUTA AL PEPE

Pecorino, crema di formaggi, pepe.
Pecorino cheese, cheeses cream, ground black pepper.

  € 13,00

FONDUTA BIANCA

Pecorino, crema di formaggi.
Pecorino cheese, cheeses cream.

 € 11,00

FONDUTA PEPE E NOCI

Pecorino, crema di formaggi, pepe, noci.
Pecorino cheese, cheeses cream, pepper, nuts.

  € 14,00

FONDUTA AI PORCINI

Pecorino, crema di formaggi, crema di porcini.
Pecorino cheese, cheeses cream, porcini mushrooms cream

 € 14,00





• sfiziosità •

CARPACCIO DI CHIANINA

Carpaccio di chianina con rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano.

Chianina carpaccio with rocket, cherry tomatoes and parmigiano cheese.

 € 20,00

NIDO STRACCIATELLA E TARTUFO

Cestino di pane con stracciatella e tartufo.

Breadbasket with stracciatella cheese and truffle.

  € 14,00

NIDO STRACCIATELLA, OLIVE E POMODORI SOTT'OLIO

Cestino di pane con stracciatella, olive e pomodori sott'olio.

Breadbasket with stracciatella cheese, olive and tomatoes in oil.

  € 11,00



CAPRESE

Pomodoro e mozzarella.
Tomatoes and mozzarella cheese.

 € 9,00



BURRATA CON ACCIUGHE

con acciughe del Cantabrico, pomodori e olive.
“Burrata” cheese with with Cantabrian anchovies,
tomatoes and olives.

    € 13,00



BURRATA CON CRUDO

con prosciutto crudo e insalata.
“Burrata” cheese with ham and salad.

  € 14,00



BURRATA ARANCIA E PISTACCHIO

Burrata su letto di arancia e rucola, pistacchio e miele di acacia
Burrata with oranges and rocket, pistachio and acacia honey

   € 13,00



PANZANELLA

Zuppa fresca di pane con pomodoro, porro, cetrioli, olive taggiasche.
Fresh bread soup with tomatoes, leek, cucumber, taggiasca olives.

Disponibile solo in Estate
Available only in Summer    € 9,00



• contorni •

PURÈ DI PATATE

Mashed potatoes.

 € 5,00



CAPONATA DI VERDURE

Vegetable mix.

 € 6,00



INSALATINA VERDE

Insalata verde.
Small green salad.

 € 4,00



FAGIOLO NERO MESSICANO

Con cipolla caramellata.
Mexican black bean with caramelized onion.

    € 6,00



• insalate •

INSALATA VERDE

Insalata verde.
Green salad.



€ 6,⁰⁰



INSALATA VERDE E POMODORI

Insalata verde e pomodori.
Green salad with tomatoes.



€ 8,⁵⁰



INSALATA CONTADINA

Insalata, pecorino, pomodori sott'olio e noci.
Salad with pecorino cheese, tomatoes in oil and nuts.



€ 14,⁰⁰



INSALATA MISTA

Con tonno, pomodori e mozzarelline ciliegine.
With tuna, tomatoes, cherry mozzarella cheese.



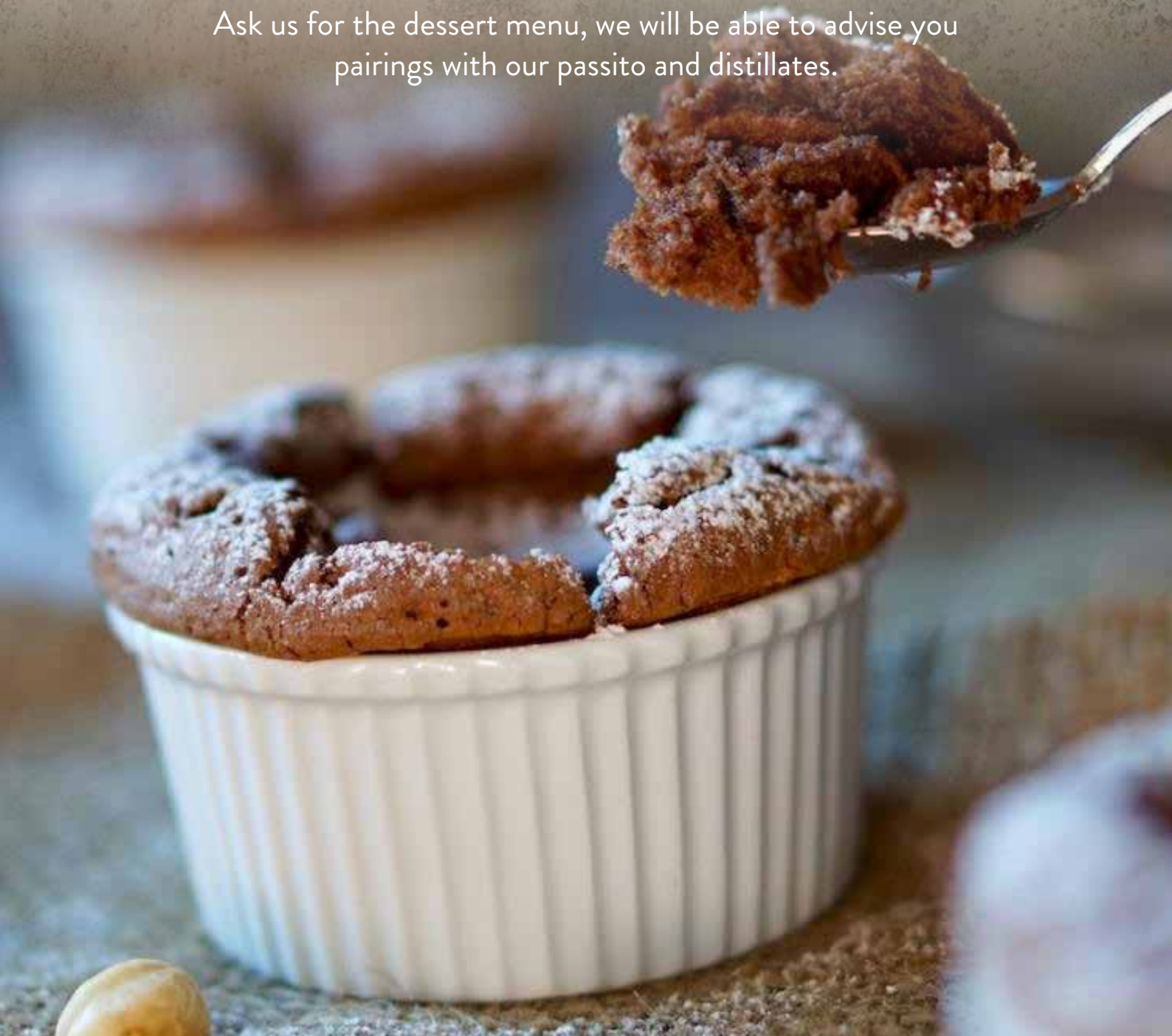
€ 12,⁰⁰



Biscotti della Nonna *Dolci Coccole* *Distillati e Liquori*

Chiedici il menu dei dolci, sapremo consigliarti
gli abbinamenti con i nostri passiti e distillati.

Ask us for the dessert menu, we will be able to advise you
pairings with our passito and distillates.





• vini al calice •

LA CANTINA DEL GIORNO

consigliata da noi, chiedi allo staff

Calice di bianco / rosso € 5,00

ARNALDO CAPRAI

- Anima Rosso € 4,00
- Rosso di Montefalco € 5,00
- Vigna Flaminia € 6,00
- Montefalco Riserva € 8,00
- Sagrantino Collepiano € 8,00
- Anima Bianco € 4,00
- Grecante € 5,00
- Chardonnay € 5,00
- Sauvignon € 5,00

VALLEPICCIOLA

- Chianti Classico € 6,00

CASTELLO DI CORBARA

- Sangiovese e Merlot € 5,00
- Grechetto € 5,00
- Orvieto Classico Superiore € 5,00

POGGIO BERTAIO

- Rosso Umbria € 4,00
- Rosè € 5,00
- Grechetto € 4,00
- Vermentino € 5,00
- Stucchio € 5,00

VILLA MONGALLI

- Rosso di Montefalco € 6,00
- Sagrantino € 9,00

• birra e aperitivi •

APERITIVI / COCKTAILS

- Spritz Aperol / Campari € 6,00
- Hugo spritz € 7,00
- Gin Tonic € 7,00
- Negroni € 7,00

BIRRA ALLA SPINA *chiara / rossa*

Craft beer *lager / red*

Piccola / Small € 3,00

Media / Medium € 5,00

Birra analcolica in bottiglia € 4,00

Free alcohol bottle beer

• bollicine al calice •

PROSECCHI

- Prosecco € 5,00

METODI CLASSICI

- Trento DOC Millesimato € 5,00
- Trento DOC Millesimato Rosè € 7,00
- Metodo Classico Caprai € 5,00
- Metodo Classico Plus Noir € 6,00

FRANCIACORTA

- Franciacorta Doppio Erre Di € 8,00

*La nostra cantina non finisce qua...chiedici e ti consiglieremo con piacere e competenza!
Our cellar doesn't end here...ask us and we'll advise you with pleasure and competence!*

** il prezzo può variare in base all'annata disponibile / * the price may vary according to the available vintage*

• Bianco • Rosso • Rosè

*Spediamo i nostri vini
in tutto il mondo
con spedizioni assicurate
e consegne veloci*

*We ship our wines
worldwide
with insured shipments
and fast deliveries*

• la nostra cantina •

LA CANTINA DEL GIORNO

consigliata da noi, accuratamente scelta per voi, chiedi allo staff
Bottiglia di bianco / rosso

POGGIO BERTAIO

- Rosso Umbria €16,00
- Rosè €20,00
- Grechetto €16,00
- Vermentino €20,00
- Stucchio €20,00
- Cimbolo €26,00
- Crovello €40,00
- APO*

VILLA MONGALLI

- Rosso di Montefalco €22,00
- Sagrantino €40,00

ARNALDO CAPRAI

- Anima Rosso €16,00
- Rosso di Montefalco €20,00
- Vigna Flaminia €22,00
- Montefalco Riserva €36,00
- Sagrantino Collepiano €38,00
- 25 Anni* €70,00
- Anima Bianco €16,00
- Grecante €18,00
- Chardonnay €20,00
- Sauvignon €20,00

LEONARDO BUSSOLETTI

- 05035 €20,00
- Brecciaro €25,00
- 05035 €20,00
- Colle Ozio €24,00
- Colle Murello €24,00

MORAMI

- Podicerri €22,00
- Renaia €35,00
- Calumi €40,00
- Pratolungo €22,00
- Gregis €22,00

CASTELLO DI CORBARA

- Lago di Corbara €28,00
- Sangiovese e Merlot €20,00
- De Coronis €28,00
- Cabernet Sauvignon €28,00
- Grechetto €20,00
- Orzolume €24,00
- Orvieto Classico Superiore €20,00

FONTODI

- Chianti Classico €40,00
- Chianti Classico Filetta €40,00
- Flaccianello*
- Vigna del Sorbo*


ARGILLAE

- Sinuoso €22,00
- Orvieto Classico €20,00
- Panata €25,00
- Grechetto €22,00

*La nostra cantina non finisce qua...chiedici e ti consiglieremo con piacere e competenza!
Our cellar doesn't end here...ask us and we'll advise you with pleasure and competence!*

** il prezzo può variare in base all'annata disponibile / * the price may vary according to the available vintage*

• Bianco • Rosso • Rosè



*Spediamo i nostri vini
in tutto il mondo
con spedizioni assicurate
e consegne veloci*

*We ship our wines
worldwide
with insured shipments
and fast deliveries*

• la nostra cantina •

TENUTA SAN GUIDO

- Le Difese €40,00
- Guidalberto
- Sassicaia*

BIONDI SANTI

- Rosso di Montalcino*
- Brunello di Montalcino*

MASTROJANNI

- Rosso di Montalcino €35,00
- Brunello di Montalcino* €70,00

CASANOVA DI NERI

- Rosso di Montalcino €40,00
- Brunello di Montalcino*
- Brunello di Montalcino
Tenuta Nuova*

VALLEPICCIOLA

- Chianti Classico €25,00
- Pievasciata €25,00

ANTINORI

- Sabazio €20,00
- Achelo Sirah €25,00
- Vino Nobile €30,00
- Badia Passignano*
- Chianti Tenuta Antinori €35,00
- Santa Pia*
- Bruciato €40,00
- Tignanello*
- Chianti Classico
Tenuta Tignanello*
- Solaia*
- Villa Antinori €20,00
- Pinot Bianco €22,00
- Vermentino €25,00
- San Giovanni €25,00
- Bramito €28,00
- Conte della Vipera €35,00
- Cervaro*

ORNELLAIA

- Le Serre Nuove
dell'Ornellaia*
- Le Volte
dell'Ornellaia €40,00
- Ornellaia*

AVIGNONESI

- Rosso di Montepulciano €20,00
- Nobile di Montepulciano €30,00
- Desiderio*
- Grandi Annate*
- 50&50*
- Occhio di Pernice* €230,00

*La nostra cantina non finisce qua...chiedici e ti consiglieremo con piacere e competenza!
Our cellar doesn't end here...ask us and we'll advise you with pleasure and competence!*

** il prezzo può variare in base all'annata disponibile / * the price may vary according to the available vintage*

• Bianco • Rosso • Rosè



• bollicine •

ALTEMASI

- Trento DOC Millesimato €25,00
- Brut Rosè €32,00
- Brut Rosè Riserva €45,00

ARNALDO CAPRAI

- Metodo Classico €24,00
- Metodo Classico Plus Noir €26,00

DERBUSCO CIVES

- Franciacorta Doppio Erre Di €35,00
- Blanc de Blanc*

CA' DEL BOSCO

- Franciacorta Cuvée €50,00
- Collection dosage zero €80,00
- Vintage Collection brut €80,00
- Saten €80,00
- Annamaria Clementi*
- Rosè €70,00

BELLAVISTA

- Franciacorta Brut €50,00
- Dosaggio 0 €58,00
- Rosè €65,00
- Saten €75,00
- La Scala €75,00
- Vittorio Moretti €180,00

• champagne •

MOËT CHANDON

- Imperial Brut*

RUINART

- Champagne Brut*
- Blanc de blancs*
- Rosè*

DOM PERIGNON

- Champagne Vintage*
- Lominous*

KRUG

- Grande Cuvée*

BOLLINGER

- Champagne Brut*
- Champagne Brut Rosè*
- Champagne PN*
- Champagne La Grande Année*

BRUNO PAILLARD

- Premierè Cuvée*
- Blanc de blancs*
- Rosè*
- Dosaggio 0*

*La nostra cantina non finisce qua...chiedici e ti consiglieremo con piacere e competenza!
Our cellar doesn't end here...ask us and we'll advise you with pleasure and competence!*

** il prezzo può variare in base all'annata disponibile / * the price may vary according to the available vintage*

• Bianco • Rosso • Rosè

• liquori e amari •

GRAPPA

Bianca, barricata, morbida, aromatizzata, camomilla.
White, barricaded, soft, flavored, chamomile.

€ 5,⁰⁰

GRAPPA AMARONE

€ 6,⁰⁰

GRAPPA TIGNANELLO

€ 7,⁰⁰

LIQUORE

Tartufo, foglie d'olivo, nocino, limoncello.
Liquor at truffle, olive leaves, nuts, lemon.

€ 4,⁰⁰

PASSITO

€ 6,⁰⁰

VINSANTO

€ 3,⁰⁰

SOUTHERN

€ 6,⁰⁰

MUFFATO

€ 8,⁰⁰

RHUM

Classico / Classic € 6,⁰⁰

Invecchiato / Old € 8,⁰⁰

• bibite •

ACQUA NAT / FRIZ 1 Lt

Still / Sparkling Water

€ 3,⁰⁰

COCA COLA 33 cl

Coke

€ 3,⁰⁰

COCA ZERO 33 cl

Coke Zero

€ 3,⁰⁰

FANTA 33 cl

Fanta

€ 3,⁰⁰



TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO ACQUISTABILI PRESSO I NOSTRI PUNTI VENDITA

“L'ANGOLO DEL BUONGUSTAIO Enoteca Bistrot” in Via V.Emanuele 40 e “ENOTECA POGGIANI” in Via V.Emanuele 5

ALL OUR PRODUCTS CAN BE BUYED IN OUR SHOPS

“L'ANGOLO DEL BUONGUSTAIO Enoteca Bistrot” V.Emanuele 40 street and “ENOTECA POGGIANI” Via V.Emanuele 5 street



**SCANNERIZZA IL QR CODE
E RICEVI LO SCONTO!**
SCAN THE QR CODE
AND GET THE DISCOUNT!

**Vieni a visitare il nostro shop con cisterna medievale
e piccolo museo del vino**

*Come and visit our shop with a medieval cistern
and a small wine museum*



INFORMAZIONI PER CELIACI

Si segnala alla gentile clientela che in questo locale, si somministrano in prevalenza alimenti contenenti glutine, pertanto non è possibile garantire ai soggetti celiaci la preparazione di pietanze e/o prodotti idonei al proprio regime alimentare, in quanto nel processo di produzione, preparazione e manipolazione degli alimenti, questi ultimi, quant'anche privi di glutine, potrebbero risultare contaminati.

La direzione non si assume nessuna responsabilità in merito ad eventuali possibili manifestazioni di intolleranza.

LEGENDA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE LEGEND OF SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES



FRUTTA A GUSCIO / Nuts



SOIA / Soya



LUPINO / Lupin



GLUTINE / Gluten



UOVA / Eggs



PESCE / Fish



LATTE / Milk



MOLLUSCHI / Molluscs



SEMI DI SESAMO / Sesame



CROSTACEI / Crustaceans



ARACHIDI / Peanuts



SEDANO / Celery



SENAPE / Mustard



SOLFITI / Sulphites

TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO ACQUISTABILI PRESSO IL NOSTRO PUNTO VENDITA "ENOTECA POGGIANI" IN VIA VITTORIO EMANUELE 5

ENOTECA POGGIANI

ALL OUR PRODUCTS CAN BE BUYED IN OUR SHOP
"ENOTECA POGGIANI" AT VITTORIO EMANUELE STREET N.5

Condivi anche tu la tua foto su instagram
#angolodelbuongustaio

Enoteca Bistrot



siamo su



we are on



www.angolodelbuongustaio.com