



Blu Water
restaurant

Happy Hours
Everyday from 3 p.m. to 6 p.m.

No Cover charge
No Service charge

Tips
are not included



WiFi Name: Blu Water
Password: 888888888888



Follow us:
Blu Water Ristorante

GLI ANTIPASTI - STARTER

Insalata caprese con Bufala, pomodorini freschi e basilico ⁷ Caprese salad with Buffalo mozzarella, fresh tomatoes and basil	€ 15,00
Prosciutto crudo di Parma, melone e mozzarella fiordilatte ⁷ Parma DOP cured ham, fresh melon and mozzarella fiordilatte	€ 16,00
Parmigiana di melanzane con salsa di pomodoro e parmigiano DOP ^{1, 7} Eggplant parmigiana with tomato sauce, mozzarella and parmigiano DOP	€ 14,00
Bruschetta con pomodoro fresco e basilico ¹ Bruschetta with crispy bread, fresh tomatoes and basil	€ 8,00
Insalata caprese con fiordilatte, pomodoro fresco e basilico ⁷ Caprese salad with fiordilatte mozzarella fresh tomato and basil	€ 14,00
Sautè ai frutti di mare con aglio prezzemolo e olio EVO ¹⁴ Seafood sautè with garlic, parsley and lemon	€ 20,00
Insalata di mare tiepida preparata con frutti di mare freschi e condita con olio EVO, prezzemolo e limone ^{1, 2, 14} Warm Seafood salad made with fresh seafood and dressed with extravirgin olive oil, parsley and lemon	€ 18,00
Cozze Blu Water Style ^{1, 14, 9} Our signature Blu Water Mussels in tomato, garlic and oregano sauce	€ 16,00
Tagliere di salumi e formaggi assortiti ⁷ (perfetto per 2 persone) Assorted platter of cured meats and cheeses served with jam (perfect for 2)	€ 22,00
Polpo scottato su pane tostato con delicato mix di verdure ^{1, 7} Seared octopus on toasted bread with diced seasonal vegetables	€ 18,00
Classico cocktail di gamberi servito con salsa rosa ^{2, 7} Classic Shrimps cocktail served with cocktail sauce	€ 15,00
La frittura di calamari* croccanti accompagnati da salsa marinara Crispy fried calamari* served with homemade marinara sauce	€ 18,00
Pane all'aglio ¹ Garlic bread	€ 6,00
Sardine alla griglia con scarola cruda e zest di agrumi ⁴ Grilled Sardines with raw escarole and citrus zest	€ 15,00
Cappasanta in crema di zafferano ^{4, 7} Scalop in saffron cream with fresh cream, a touch of butter and saffron	3pz - € 18,00
Gamberoni serviti su pane tostato con avocado, salsa worcestershire e maionese al limone ^{1, 2, 3} King prawns (shelled) on toasted bread with avocado, lemon mayo, and worcestershire sauce, inspired by the classic shrimp cocktail	€ 18,00
Burrata servita con mix di verdure grigliate e olio EVO ⁷ Burrata cheese with a mix grilled vegetables and extra virgin olive oil	€ 18,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu
* Il prodotto potrebbe essere surgelato * the product can be frozen

PRIMI PIATTI - PASTA DISHES

Gnocchi alla Sorrentina ^{1, 7} Gnocchi Sorrento style with tomatoes sauce and mozzarella	€ 15,00
Penne con cremosa salsa alla vodka ^{1, 7} Penne pasta with creamy vodka sauce	€ 18,00
Fettuccine Alfredo ^{1, 7} Fettuccine Alfredo with a rich and creamy butter and parmigiano sauce	€ 18,00
Tagliolini freschi al profumo di limone e gamberoni* scottati ^{1, 2, 7} Fresh tagliolini with lemon sauce and seared king prawns* (shelled)	€ 30,00
Risotto cremoso ai funghi porcini con parmigiano reggiano ^{1, 7} Porcini mushroom risotto, perfectly creamed with parmigiano reggiano	€ 18,00
Ravioli artigianali ripieni di mascarpone e Tartufo nero serviti con crema di parmigiano reggiano ^{1, 7} Homemade ravioli filled with mascarpone and black truffle served with a delicate parmigiano reggiano cream	€ 22,00
Gnocchi artigianali al burro fuso e profumo di salvia ^{1, 7} Handmade gnocchi with melted butter and a hint of sage	€ 18,00
La lasagna Classica o Vegetariana ^{1, 7} Homemade lasagna Classic or Vegetarian	€ 15,00
Tagliolini freschi al limone di Sorrento con salsa al burro e zest di limone ^{1, 7} Fresh tagliolini with Sorrento lemon served in a delicate butter sauce with lemon zest	€ 18,00
Tagliolini cacio e pepe ^{1, 7} Fresh tagliolini with creaminess from pecorino romano and a hint of pepper	€ 18,00
Il Nostro piatto forte: scialatielli verdi ai frutti di mare ^{1, 2, 14} Our signature dish: Homemade green scialatielli pasta with seafood	€ 25,00
Risotto cremoso con gamberoni* e asparagi freschi ^{7, 14} Creamy risotto with king prawns* (shelled) and fresh asparagus	€ 25,00
Fettuccine alla bolognese ^{1, 9} Traditional fettuccine bolognese	€ 16,00
Spaghetti con branzino di mare e pomodorini del piennolo ^{1, 4} Spaghetti with fresh sea bass, garlic and cherry tomatoes	€ 22,00
Spaghetti alla Nerano con cipolla bianca e basilico Blu Water Style ^{1, 7} Spaghetti with courgettes, white onion, parmesan and basil	€ 16,00
Ravioli capresi ripieni di caciotta con pomodorini freschi e basilico ^{1, 7} Homemade caprese ravioli with caciotta cheese and fresh tomato sauce	€ 16,00
Ravioli ripieni di salmone affumicato con salsa Aurora ^{1, 4, 7} Homemade smoked salmon-filled ravioli served with Aurora sauce	€ 25,00

GLUTEN FREE OPTION + € 2,00 (spaghetti, scialatielli, gnocchi, ravioli)

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu
* Il prodotto potrebbe essere surgelato * the product can be frozen

ZUPPE - SOUPS

Minestrone di verdure ⁹ Fresh vegetable minestrone	€ 14,00
Vellutata di pomodoro fresco ¹ Creamy fresh tomato soup	€ 12,00
Zuppa di porro e porcini Leek and porcini mushrooms soup	€ 14,00
Zuppa di asparagi Asparagus soup	€ 14,00

SECONDI DI PESCE - FISH DISHES

Pescato del giorno ⁴ Catch of the day (for more details ask your waiter)	from € 6,00 to € 8,00 x 100gr
Salmone fresco con salsa agli agrumi e insalata mista ^{4, 7} Fresh salmon with citrus sauce served with side of mixed salad	€ 22,00
Salmone fresco con salsa teriyaki e insalata mista ^{1, 4, 7} Fresh salmon with teriyaki sauce served with side of mixed salad	€ 22,00
Spigola intera fritta, servita in comodi bocconcini con insalata mista ⁴ Whole fried mediterranean sea bass served in bite-size pieces with mixed salad	€ 35,00
Filetto di branzino fresco con dadolata di verdure di stagione ⁴ Fresh sea bass fillet served with a seasonal vegetables brunoise	€ 23,00
Cappasanta in crema di zafferano ^{4, 7} Scalop in saffron cream with fresh cream, a touch of butter and saffron	5pz - € 25,00
La nostra frittura di mare con insalata mista ^{2, 4} Mixed fried seafood (boneless) with mixed salad and marinara sauce	€ 22,00
Grigliata di pesce fresco con insalata mista ^{2, 4} Succulent mixed grilled fish (boneless) with side of mixed salad	€ 25,00
Sardine alla griglia con scarola cruda e zest di agrumi ⁴ Grilled Sardines with raw escarole and citrus zest	€ 15,00
Pesce spada alla griglia con insalata di scarole ⁴ Grilled swordfish with side of fresh escarole salad	€ 22,00
Gamberoni con salsa all'aglio e brandy servito con carote ^{2, 7} King prawns (shelled) with garlic butter sauce flambéed with brandy served a side of carrots	€ 25,00
La zuppa di pesce Blu Water ^{2, 4, 14} Blu Water fish soup, made boneless for a rich and flavorful dish	€ 35,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu
* Il prodotto potrebbe essere surgelato * the product can be frozen

SECONDI DI CARNE - MEAT DISHES

Saltimbocca alla romana con patate al forno o fritte ^{7,12}	€ 25,00
Tender veal slices, topped with prosciutto and fresh sage, gently sauteed in delicate butter and white wine sauce served with roasted or fried potatoes	
Cotoletta alla bolognese con patate al forno o fritte ⁷	€ 28,00
Crispy breaded veal cutlet topped with tomato sauce, melted mozzarella and parmigiano reggiano DOP served with roasted or fried potatoes	
Carpaccio di manzo	€ 30,00
con rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano e vinaigrette ⁷ Thin sliced raw beef, with arugula, cherry tomatoes, parmigiano reggiano shavings and vinaigrette dressing	
Filetto di manzo al pepe verde servito con patate al forno o fritte ⁷	€ 26,00
Beef filet with green pepper sauce served with roasted or fried potatoes	
Cotoletta di vitello impanata servita con patate al forno o fritte ^{7,9}	€ 25,00
Boneless breaded Veal cutlet served with roasted or fried potatoes	
Filetto di manzo ai funghi porcini con patate al forno o fritte ⁹	€ 26,00
Beef fillet with porcini mushrooms served with roasted or fried potatoes	
Filetto di manzo mare e monti con patate al forno o fritte ^{2,9}	€ 30,00
Surf and turf beef fillet with King prawns served with roasted or fried potatoes	
Suprema di pollo all'arancia con patate al forno ^{7,9}	€ 22,00
Chicken suprema slow-cooked in orange sauce with side of roast potatoes	
Tagliata di manzo	€ 28,00
con radicchio, pomodorini, scaglie di parmigiano e vinaigrette Sliced beef tagliata with radicchio, cherry tomatoes, parmesan flakes and vinaigrette	
Scaloppina di vitello al Marsala DOC con carote ⁷	€ 23,00
Veal escalope in Marsala DOC sauce served with a side of carrots	
Chateaubriand con verdure di stagione, patate e salsa bernese	€ 70,00
Chateaubriand served with seasonal vegetables, potatoes and bearnaise sauce	

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu

* Il prodotto potrebbe essere surgelato

* the product can be frozen

CONTORNI - SIDE DISHES

Patate* Fritte French fries*	€ 6,00
Patate al forno Roast potatoes	€ 6,00
Insalata mista Mixed salad	€ 6,00
Insalata di Pomodoro Tomato salad	€ 6,00
Carote burro e pepe ⁷ Carrots butter and pepper	€ 6,00

INSALATE - SALADS

INSALATA GRECA ^{6, 7} iceberg, feta, olive nere, cipolla rossa e cetriolini salad, feta cheese, black olives, red onions and cucumber	€ 16,00
INSALATA BLU WATER SPECIAL ^{1, 4, 9} avocado, cetrioli, salmone affumicato, iceberg, cipolla croccante e salsa greca avocado, cucumber, smoked salmon, salad, crispy onions and greek sauce	€ 16,00
INSALATA CAESAR ^{1, 3, 7} iceberg, petto di pollo, scaglie di parmigiano, uova, pancetta, pane casereccio e salsa caesar salad, chicken, eggs, pancetta, home made bread and parmesan flake	€ 16,00
INSALATA DI TONNO ^{4, 6} iceberg, tonno, olive, pomodoro, cipolla e mais salad, tuna fish, olives, tomatoes, onion and sweetcorn	€ 16,00
INSALATA DI POLLO iceberg, pollo, peperoni, mais, pomodorini e salsa guacamole salad, chicken, peppers, sweetcorn, cherry tomatoes and guacamole sauce	€ 16,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu
* Il prodotto potrebbe essere surgelato * the product can be frozen

PIZZA

MARGHERITA ^{1, 7} mozzarella, pomodoro e basilico mozzarella cheese, tomato sauce and basil	€ 12,00
COSACCA ^{1, 7} pomodoro, pecorino e basilico tomato sauce, pecorino cheese and basil	€ 12,00
MARGHERITA CON BUFALA DOP ^{1, 7} mozzarella di Bufala, pomodoro e basilico buffalo mozzarella, tomato sauce and basil	€ 13,00
SALMONE ^{1, 4, 7} salmone affumicato, mozzarella, mascarpone e rucola smoked salmon, mozzarella cheese, mascarpone cheese and rocket	€ 20,00
VEGETARIANA ^{1, 7} verdure grigliate e mozzarella fresca mix grilled vegetables and mozzarella cheese	€ 15,00
BLU WATER ^{1, 2, 7, 14} frutti di mare, mozzarella e pomodorini seafood, mozzarella cheese tomatoes	€ 18,00
PRIMAVERA ^{1, 7} crudo di Parma, pomodorini, rucola, mozzarella e scaglie di grana Parma ham, cherry tomatoes, rocket, parmesan flakes and mozzarella cheese	€ 16,00
CAPRICCIOSA ^{1, 7} pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi e olive nere tomato sauce, mushrooms, cooked ham, mozzarella cheese and black olives	€ 16,00
HAWAY ^{1, 7} mozzarella, prosciutto cotto e ananas mozzarella cheese, cooked ham, pineapple and tomato sauce	€ 15,00
DIAVOLA ^{1, 7} margherita con salame piccante with mozzarella cheese, tomatoes, salami and spicy	€ 15,00
TONNO & CIPOLLE ^{1, 4, 7} mozzarella, pomodoro, tonno e cipolle mozzarella, tomato sauce, tuna and onions	€ 15,00

GLUTEN FREE OPTION + € 3,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu
* Il prodotto potrebbe essere surgelato * the product can be frozen

VEGAN MENU

Barchette di melanzane ripiene di verdure di stagione Stuffed aubergines with seasonal vegetables	€ 15,00
Bun con Hamburger vegano, maionese vegana, pomodoro, insalata e patate fritte ¹ Bun with vegan burger, vegan mayonnaise, tomatoes, salad and french fries	€ 16,00
Cous Cous con dadolata di verdure di stagione Couscous with diced seasonal vegetables	€ 15,00
Spaghetti con zucchine e basilico Spaghetti with zucchini and basil	€ 16,00
Risotto al limone di Sorrento IGP Sorrento lemon Risotto	€ 16,00
Focaccia con verdure di stagione e basilico Focaccia with seasonal vegetables and basil	€ 12,00
Insalata vegana salad, tomatoes, seasonal vegetables	€ 16,00
Tagliere di formaggi vegani ^{5, 6, 10} Cheese board, featuring a selection of high-quality vegan cheese	€ 16,00

DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ ^{1, 3, 7} Classic tiramisù with mascarpone, ladyfingers, and a delicate layer of cocoa	€ 8,00
DELIZIA AL LIMONE ^{1, 3, 7} Fresh and creamy dessert with a light lemon mousse and sponge cake base	€ 8,00
DELIZIA AL CAFFÈ ^{1, 3, 7} Comforting dessert with a smooth coffee cream a top a sponge cake base	€ 8,00
CHEESECAKE ⁷ Homemade cheesecake, available in various flavors and in a gluten-free version	€ 8,00
PANNA COTTA ⁷ Available in various flavors and in a gluten-free version	€ 8,00
BABÀ AL RUM ¹ Traditional neapolitan dessert, soft and soaked in rum for an explosion of flavour	€ 8,00
SORBETTO AL LIMONE ARTIGIANALE Homemade lemon sorbet, fresh and refreshing, perfect for a light dessert	€ 6,00

I numeri indicano l'allergene presente nell'alimento, consultare la tabella in fondo al menù
The numbers indicate the allergen present in the food, consult the table at the end of the menu
* Il prodotto potrebbe essere surgelato * the product can be frozen

VINI BIANCHI - WHITE WINE

		GLASS	BOTTLE
Falanghina	cantina De Angelis 1930	€ 6,00	€ 20,00
Pinot Grigio	cantina Mori	€ 8,00	€ 32,00
Chardonnay	cantina Mori	€ 8,00	€ 32,00
Prosecco	Le Manzane	€ 7,00	€ 32,00
"Drusilla" - Rosè	cantina De Angelis 1930	€ 7,00	€ 30,00

VINI ROSSI - RED WINE

		GLASS	BOTTLE
Aglianico	cantina De Angeli 1930	€ 6,00	€ 25,00
Merlot	cantina Mori	€ 8,00	€ 32,00
Chianti	Castello di Querceto	€ 8,00	€ 35,00

ENOMATIC SYSTEM

		GLASS
Wine of the Week	Wine of the week	€ 10,00
Barolo DOCG	Lodali	€ 14,00
Brunello di Montalcino DOCG	Ugolforte	€ 14,00
Amarone della Valpolicella	Brigaldara	€ 14,00

SOFT DRINKS

Mineral water	€ 3,00
Coca Cola	€ 3,50
Coca Cola Zero	€ 3,50
Fanta	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Schweppes Tonic water	€ 3,50
Schweppes Lemon	€ 3,50
Fruit Juice (peach, apple, pineapple)	€ 3,50
Fresh Orange Juice	€ 4,00
Fresh Lemonade	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA - DRAUGHT BEERS

Piccola (0,28)	€ 5,00
Small	
Grande (0,40)	€ 6,00
Large	

CAFFETTERIA - HOT DRINKS

Espresso	€ 2,50
Decaffeinato	€ 2,50
Double espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,00
American Coffee	€ 3,00
Tea selection (pot for free)	€ 3,00
Irish coffee	€ 8,00
Baileys coffee	€ 8,00

COCKTAILS

SIGNATURE

BLU WATER

€ 12,00

gin, blue curaçao, lemon juice, simple syrup

LEMON NEGRONI

€ 12,00

white vermouth, london dry gin, limoncello

PERCOCA SOUR

€ 12,00

vodka, peach liqueur, lime juice, passion fruit liqueur

SORRENTO GARDEN

€ 12,00

gin, lemon juice, frosted mint syrup, sprite

NEW ERA

APEROL SPRITZ

€ 9,00

aperol, prosecco, soda

CAMPARI SPRITZ

€ 9,00

campari, prosecco, soda

LIMONCELLO SPRITZ

€ 9,00

limoncello, prosecco, soda

HUGO SPRITZ

€ 9,00

elderflower syrup, prosecco, soda, mint

SORRENTO SPRITZ

€ 9,00

limoncello, lemon sorbet, prosecco

SGROPPINO

€ 10,00

lemon sorbet, vodka, prosecco

PALOMA

€ 10,00

tequila, lime juice, grapefruit soda

ESPRESSO MARTINI

€ 10,00

vodka, espresso, coffee liqueur

PORNOSTAR MARTINI

€ 10,00

vodka, passion fruit, vanilla, prosecco

LEMON DROP MARTINI

€ 10,00

vodka, lemon juice, triple sec, sugar

GIN BASIL SMASH

€ 10,00

gin, lemon juice, sugar, fresh basil

UNFORGETTABLES

NEGRONI

€ 10,00

gin, red vermouth, campari

AMERICANO

€ 10,00

red vermouth, campari, soda

DIRTY MARTINI

€ 10,00

vodka, olive brine, dry vermouth

BELLINI

€ 10,00

peach, prosecco

MARGARITA

€ 10,00

tequila, triple sec, lime juice

DAIQUIRI

€ 10,00

rum, lime juice, sugar

MOJITO

€ 10,00

rum, lime juice, mint, sugar, soda

PINA COLADA

€ 10,00

rum, coconut, pineapple juice

MOCKTAILS

SORRENTO "00"

€ 8,00

strawberry syrup, frosted mint, lemon juice, sprite

RELAX ON THE BEACH

€ 8,00

orange juice, peach juice, cranberry, soda

MOJITO "00"

€ 8,00

lime juice, fresh mint, sugar, sprite

SHIRLEY TEMPLE

€ 8,00

grenadine, ginger ale

COGNAC - BRANDY

Cardenal Mendoza	€ 10,00
Dartigalongue Armagnac	€ 12,00
Delamai	€ 12,00
Francois peyrot pere	€ 10,00
Gran Marnier	€ 10,00
Hennessy	€ 10,00
Remy Martin Excellence XO	€ 20,00
Vecchia Romagna	€ 8,00

GIN

Aurentina gin	€ 10,00
Bathtub gin	€ 12,00
Bombey gin	€ 8,00
Geranium gin	€ 12,00
Gil gin	€ 12,00
Gin del Professore	€ 12,00
Gin Mare	€ 12,00
Gordon gin	€ 8,00
Gordon's PINK	€ 8,00
Monkey 47	€ 12,00
Hayman's gin	€ 10,00
Hendrick's gin	€ 10,00
Hendrick's lunar gin	€ 12,00
Nikka gin	€ 12,00
Saffron gin	€ 8,00
Tanqueray	€ 10,00
Tanquerai bloomsbury	€ 12,00
Elephant gin	€ 12,00
Fred Jerbis	€ 12,00

WHISKY

Blackadder a drop 2017	€ 16,00
Blackadder a drop 2018	€ 15,00
Blackadder Blairfindy	€ 10,00
Blackadder peat reek	€ 12,00
Blackadder Rawcask	€ 18,00
Johnnie Walker Blu label	€ 27,00
Johnnie Walker Golden label	€ 18,00
Johnnie Walker Green label	€ 10,00
Johnnie Walker Platinum label	€ 12,00
Johnnie Walker Red label	€ 8,00
Buffalo	€ 8,00
Bullet	€ 8,00
Caol ila	€ 10,00
Glen Grant	€ 10,00
J&B	€ 8,00
Jack Daniels	€ 8,00
Kavalan	€ 14,00
Lagavulin	€ 12,00
Maker's	€ 8,00
Masterson's	€ 18,00
Oban	€ 14,00
Roe & Co	€ 10,00
Talisker	€ 10,00
The Macallan	€ 14,00
Tullamore	€ 8,00
Woodford	€ 10,00

TEQUILA

Patron Silver	€ 10,00
---------------	---------

AVVISO IMPORTANTE IMPORTANT NOTICE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS.

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

The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

1



CEREALI
CONTENENTI GLUTINE
CEREALS
CONTAINING GLUTEN

2



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI
CRUSTACEANS AND
PRODUCTS THEREOF

3



UOVA E PRODOTTI
A BASE DI UOVA
EGGS AND
PRODUCTS THEREOF

4



PESCE E PRODOTTI
A BASE DI PESCE
FISH AND
PRODUCTS THEREOF

5



ARACHIDI E PRODOTTI
A BASE DI ARACHIDI
PEANUTS AND
PRODUCTS THEREOF

6



SOIA E PRODOTTI
A BASE DI SOIA
SOYBEANS AND
PRODUCTS THEREOF

7



LATTE E PRODOTTI
A BASE DI LATTE
MILK AND
PRODUCTS THEREOF

8



FRUTTA
A GUSCIO
NUTS

9



SEDANO E PRODOTTI
A BASE DI SEDANO
CELERY AND
PRODUCTS THEREOF

10



SENAPE E PRODOTTI
A BASE DI SENAPE
MUSTARD AND
PRODUCTS THEREOF

11



SEMI DI SESAMO E PRODOTTI
A BASE DI SEMI DI SESAMO
SESAME SEEDS
PRODUCTS THEREOF

12



ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI
SULPHUR DIOXIDE
AND SULPHITES

13



LUPINI E PRODOTTI
A BASE DI LUPINI
LUPIN AND
PRODUCTS THEREOF

14



MOLLUSCHI E PRODOTTI
A BASE DI MOLLUSCHI
MOLLUSCS AND
PRODUCTS THEREOF

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni. // Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils (eg in the buffet area). So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.