





BAR

BAR THE BROTHERS, è un luogo in cui trovare ristoro a qualsiasi ora del giorno.

È il posto ideale per iniziare la giornata con slancio grazie a una caffetteria di qualità, per concedersi una pausa a metà mattina con uno spuntino, dal bocconcino al piccolo panino fresco, fino ai momenti dedicati all'aperitivo, sia a mezzogiorno che nelle ore serali.

Uno spazio accogliente e informale, pensato per chi desidera trascorrere qualche momento in tranquillità, da solo o in compagnia, sorseggiando un buon bicchiere di birra o un vino selezionato dalla nostra Carta, accompagnando ogni momento della giornata con gusto e semplicità.



THE BIGOLIS

La novità di BAR THE BROTHERS è la cucina, la quale completa l'offerta ai propri clienti, per dare la possibilità di pranzare e cenare in un posto caldo e confortevole a qualsiasi ora del giorno.

I BIGOLI, che sono i PRINCIPI della nostra cucina, si possono gustare in circa una quindicina di sughi diversi fra loro, accomunati dalla passione e la professionalità nel pensarli e nel produrli.

Da non tralasciare lo STINCO, il GALLETTTO, l' ENTRECOTTE o la TAGLIATA di carne, ma anche gli altri piatti veloci sempre pronti, come il gustoso tagliere di affettati, le insalatone, i panini e i dolci, da consultare sul nostro menù.



LE BIRRE

Proponiamo cinque tipologie di birra alla spina, moderne, agili e di facile bevuta, con stili diversi pensati per soddisfare ogni gusto.

Completa l'offerta una vasta selezione di birre in bottiglia da 33 cl, ideali da accompagnare a un panino scelto dalla nostra Paninoteca.

L'ENOTECA

L'Enoteca, ricavata nella spaziosa sala da pranzo, mette a disposizione una vasta scelta di bottiglie di ottima qualità, provenienti dal nostro territorio e non solo.

Viene data anche la possibilità di scegliere un solo bicchiere dalle bottiglie messe in mescita. L'enoteca, inoltre, è sempre a disposizione per degustazioni guidate.

IL SOUND

BAR THE BROTHERS e la MUSICA: un binomio ormai consolidato, che attira clienti da tutta Verona e provincia per assistere alle numerose serate animate da diverse band musicali, uniche e coinvolgenti, che propongono molti generi alternativi e curiosi, originali e di qualità.

Il locale è un luogo attrezzato e pronto ad accogliere tutti attraverso, quindi, anche la musica, uno straordinario mezzo in grado di far viaggiare con la mente, divertire, aggregare ed emozionare. Seguiteci sui social per essere sempre aggiornati sulle nostre serate.



IL BAR

BAR the BROTHERS

CAFFETTERIA



CAFFÈ	1.40€
CAPPUCCINO	1.50€
CAFFÈ CORRETTO	1.60€
MACCHIATONE	1.50€
LATTE MACCHIATO	1.50€
MACCHIATONE DECA/ORZO	1.50€
DECAFFEINATO	1.50€
CAPPUCCINO DECA/ORZO	1.60€
ORZO	1.50€
GINSENG	1.60€

BIBITE IN BOTTIGLIA



ACQUA GAS O NATURALE 0.70 LITRO	2.50€
ACQUA GAS O NATURALE 1/2 LITRO	1.50€

BIBITE ALLA SPINA



COCA COLA (PICCOLA O MEDIA)	3.50€	6.00€
LEMONSODA (PICCOLA O MEDIA)	3.50€	6.00€
ACQUA TONICA (PICCOLA O MEDIA)	3.50€	6.00€

SUCCHI IN BOTTIGLIA 20CL



PERA	3.00€
PESCA	3.00€
ALBICOCCA	3.00€
ARANCIA / ARANCIA ROSSA	3.00€
POMPELMO	3.00€
ACE	3.00€
ANANAS	3.00€

LATTINE



TEA LIMONE	3.50€
TEA PESCA	3.50€
LEMONSODA	3.50€
COCA COLA	3.50€
COCA COLA ZERO	3.50€
FANTA	3.50€
RED BULL	4.00€



**ORGANIZZA
IL TUO EVENTO!**
CENE AZIENDALI, FESTE,
COMPLEANNI...



)) T. 045 48 26 085



VINI ROSSI



VALPOLICELLA DOC	22.00€	3.50€
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA DOC	25.00€	4.00€
SECCO BERTANI VINTAGE - VERONA JGT	25.00€	4.00€
VALPOLICELLA SUPERIORE DOC	33.00€	5.00€

VINI BIANCHI



CUSTOZA DOC	20.00€	3.00€
SOAVE DOC	25.00€	4.00€
LUGANA DOC	25.00€	4.00€
CHABLIS	30.00€	5.00€
GEWURZTRAMINER	25.00€	4.00€
LA CASA DI ANNA - MOSCATO D'ASTI DOCG	25.00€	4.00€

VINI ALLA SPINA



VINO ROSSO MERLOT	3.50€	6.00€	11.00€
VINO BIANCO FRIZZANTE VERDUZZO	4.00€	7.00€	12.00€

VINO BIANCO BOLLICINA



PROSECCO	25.00€	4.00€
CREMANT DE BOURGOGNE	30.00€	5.00€
TRENTO DOC	30.00€	5.00€
CAVA	30.00€	5.00€

GIRO BIGOLI

OGNI MARTEDÌ SERA

Con solo 16€ (coperto compreso)
BIGOLI ALL YOU CAN EAT.

Bevande escluse.



REGOLAMENTO:

BIGOLI: si possono scegliere tutti i sughi ESCLUSI Norcina, Faraona e Pecora Brogna.
Vengono serviti solo in padelle da 500 gr per gusto e non si ha un limite al numero di padelle.

IMPORTANTE: se viene avanzata anche una PICCOLA quantità di BIGOLI nelle padelle o nei piatti, le padelle verranno messe in conto a prezzo pieno (€ 25).

NON SI ACCETTANO CARTE SCONTO/PUNTI: MYWORD - TICKET RESTAURANT

THE BIGOLIS

BAR the BROTHERS

VEGETARIANI

POMODORO pomodoro, burro, basilico, cipolla Abbinamento Vino con Valpolicella Abbinamento Birra con Cristal	9.50€
PESTO *pesto genovese (*contiene 0,5 % di aglio) Abbinamento Vino con Custoza Abbinamento Birra con Cristal	10.00€
CAPRESE mozz di bufala, pomodorini, porro, origano, pesto (*contiene 0,5 % di aglio) Abbinamento Vino con Lugana Abbinamento Birra con Cristal	12.50€
ZUCCA & MANDORLE crema di zucca, mandorle panna, cipolla, vino bianco, porro ricotta affumicata (contiene tracce di lattosio) Abbinamento Vino con Chablis Abbinamento Birra con Murphy's red	12.00€
ORTICA crema di ortica, cipolla, vino bianco, fecola, ricotta affumicata e grana (contiene tracce di lattosio) Abbinamento Vino con Valpolicella Abbinamento Birra con Murphy's red	10.50€
CACIO & PEPE pecorino romano e pepe Abbinamento Vino con Ripasso Abbinamento Birra con Lagunitas	11.50€

PESCE

MEDITERRANEA pesto, pomodorini, porro, gamberi, prezzemolo (*contiene 0,5 % di aglio) Abbinamento Vino con Cremant de Bourgogne Abbinamento Birra con Blanche de Bruxelles	12.50€
SARDELLE DI CHIOGGIA filetto di sardelle, pomodorini, pinoli, pan grattato e polvere di capperi, prezzemolo, olio extravergine Abbinamento Vino con Chablis Abbinamento Birra con Lagunitas	13.00€
ALICI filetto di alici, aglio, prezzemolo, cipolla, olio evo, pan grattato e polvere di capperi Abbinamento Vino con Trento Doc Abbinamento Birra con Lagunitas	11.50€

FORMATI SPECIALI

Padella da 500 gr	27.00€
Padella da 500 gr di NORCINA, FARAONA, PECORA BROGNA	31.00€
Aggiunte e variazioni	1.00€
SURFISTA IGNORANTE (maggiorazione di 80 gr di pasta fresca) aumento a porzione	2.50€

COPERTO

2€ solo a cena e sabato a pranzo

CARNE

FARAONA polpa di faraona, sedano, carote, cipolla, salvia, timo, vino bianco, brodo vegetale Abbinamento Vino con Valpolicella Abbinamento Birra con Murphy's red Escluso dal Giro Bigoli	13.50€
PECORA BROGNA DELLA LESSINIA pecora, sedano, carote, cipolla, salvia, timo, alloro, ginepro, noce moscata, vino rosso e bianco, brodo vegetale. Abbinamento Vino con Valpo. Classico Sup Abbinamento Birra con Murphy's red Escluso dal Giro Bigoli	13.50€
BOLOGNESE carne di manzo, carne di maiale, vino rosso e bianco, soffritto di verdure, pomodoro, burro, bacche di ginepro, cipolla, brodo vegetale Abbinamento Vino con Ripasso Abbinamento Birra Valpantena IPA	10.50€
NORCINA tastasal, panna, tartufo, funghi, aromi, ricotta affumicata e grana Abbinamento Vino con Ripasso Abbinamento Birra con Lagunitas Escluso dal Giro Bigoli	13.50€
ANATRA anatra, soffritto, vino rosso, rosmarino Abbinamento Vino con Valpo. Classico Sup Abbinamento Birra con Blanche de Bruxelles	12.00€
GRICIA pecorino, pepe, guanciale Abbinamento Vino Chablis Abbinamento Birra con Lagunitas	12.50€
AMATRICIANA pomodoro, pecorino, cipolla, burro, guanciale, peperoncino e pepe Abbinamento Vino con Secco Vintage - Bertani Abbinamento Birra con Murphy's red	12.00€
CARBONARA uova, guanciale, pepe, formaggio grana e pecorino (contiene tracce di lattosio) Abbinamento Vino con Ripasso Abbinamento Birra con Blanche de Bruxelles	10.50€
RAGÚ DI VITELLO vitello, soffritto di verdure, vino bianco, rosmarino, cipolla Abbinamento Vino con Valpolicella Abbinamento Birra con Val Marisa Lesster	9.50€
STRACOTTO DI CINGHIALE cinghiale, pomodoro, cipolla, ricotta affumicata, grana, vino bianco Abbinamento Vino con Secco Vintage - Bertani Abbinamento Birra con Lagunitas	12.50€
THE BROTHERS la cubana "TOP SECRET" rucola, ricotta affumicata, grana, carne di maiale, funghi, panna, pomodoro, leggermente piccante Abbinamento Vino con Secco Vintage - Bertani Abbinamento Birra con Murphy's red	13.00€

THE SPECIALIS



SECONDI E DOLCI

BAR the BROTHERS

TAGLIERI



TAGLIERE PICCOLO	19.00€
TAGLIERE GRANDE	23.00€

INSALATONE E CONTORNI



INSALATONA DI SPECK insalata verde, pomodoro, carote, speck	12.00€
INSALATONA DI POLLO insalata verde, pomodoro, carote, pollo	12.00€
INSALATONA THE BROTHERS insalata verde, pomodorini, tonno, mozzarella, olive, carote	12.00€
INSALATONA THE SISTERS insalata verde, gamberetti leggermente piccanti, olive, mozzarella	12.00€
INSALATA MISTA insalata verde, pomodorini, carote	5.00€
VERDURE COTTE piccole o medie	5.00€ 9.00€
VERDURE COTTE E MOZZARELLA DI BUFALA	11.00€
PATATINE FRITTE * (*prodotto surgelato)	5.00€

DOLCI



TORTA DELLE ROSE	infermentum	6.00€
SBRISOLONA + GRAPPA MONOPORZIONE	infermentum	6.00€
TARTUFO AFFOGATO		5.00€
TARTUFO BIANCO O NERO		4.00€

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

TIRAMISÚ	6.00€
SALAME AL CIOCCOLATO	6.00€

SECONDI PIATTI



STINCO con patatine fritte* e salsa fondo bruno** (**contiene allergeni)	16.00€
GALLETTO MARINATO ALLA PIASTRA con patatine fritte* o insalata mista (*prodotto surgelato)	16.00€
COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE con osso 350gr con patatine fritte* (*prodotto surgelato)	16.00€
TAGLIATA DI POLLO marinata e cotta a bassa temperatura con verdure cotte o fresche	11.00€
ROAST BEEF NOSTRA PRODUZIONE insalata, pomodorini, monte veronese	11.00€
CARNE SALÁ CRUDA NOSTRA PRODUZIONE rucola, monte veronese, pomodorini	11.00€
BRESAOLA RUCOLA E GRANA pomodorini, rucola, bresaola, grana a scaglie	9.50€

LA NOSTRA CARNE

TAGLIATA	250 GR	25.00€
ENTRECOTE	350 GR	30.00€

RED KROWA

La carne polacca è una carne marezzata, dal colore rosso scuro e dal sapore intenso, simile alla carne del famoso manzo Kobe. Perfetta per il barbecue o la piastra, dove le caratteristiche originarie vengono messe in risalto dalla cottura, si fa apprezzare per il suo gusto pieno e avvolgente.

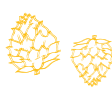
CREMA CATALANA	6.00€
CHEESECAKE	6.00€



LE BIRRE

BAR the BROTHERS

LE BIRRE SPECIALI



CRISTAL	Nazione Belgio	Stile Pilsner	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Bassa	Grado alcolico 5.0%	3.00€ 20 cl	5.50€ 40 cl
MURPHY'S RED	Nazione Irlanda	Stile Ale	Colore Ambrato	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 5.0%	3.50€ 20 cl	7.00€ 40 cl
LAGUNITAS IPA	Nazione USA	Stile Ipa	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 6.2%	4.00€ 20 cl	7.00€ 40 cl
BLANCHE DE BRUXELLES	Nazione Belgio	Stile Blanche	Colore Chiaro	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 4.5%	4.50€ 33 cl	8.00€ 50 cl

BIRRE IN CARAFFA



CARAFFA CRISTAL	18.00€ 1,5 L
CARAFFA MURPHY'S RED	21.00€ 1,5 L
CARAFFA LAGUNITAS	23.00€ 1,5 L
CARAFFA BLANCHE DE BRUXELLES	23.00€ 1,5 L

BIRRE IN BOTTIGLIA



WEIZEN Kapuziner	7.00€ 50 cl
MESSINA CRISTALLI DI SALE	4.00€ 33 cl
ICANUSA	3.50€ 33 cl
MORETTI BAFFO D'ORO	3.50€ 33 cl
GLUTEN-FREE BEER DAURA	5€ 0,5 cl
MORETTI FREDDA	3.50€ 33 cl
BIRRA ANALCOLICA HEINEKEN	5.00€ 33 cl
CORONA	3.50€ 33 cl
BUD	3.50€ 33 cl

Lesster



VALMARISA 1158 Bionda vulcanica	Nazione Italia	Stile Dortmunder Export	Biondo scuro	Tipo fermentazione Bassa	Grado alcolico 5.7%	6.50€ 50 cl
VALPANTENA IPA	Nazione Italia	Stile IPA	Biondo	Tipo fermentazione Alta	Grado alcolico 5.1%	7.00€ 50 cl

COCKTAIL

COCKTAIL ALCOLICI



MOSCOW MULE	Vodka, ginger beer, succo di lime	7.00€
MOJITO	Rum cubano chiaro, menta, succo di lime, sciroppo di zucchero, soda	7.00€
WHITE RUSSIAN	Vodka, liquore al caffè, panna fresca	7.00€
OLD FASHIONED	Angostura, zucchero, Bourbon whisky	7.00€
JAGER BOMB	Jägermeister, redbull	7.00€
AMERICANO	Campari, veromuth dolce rosso, soda	6.00€
ROSETTA	vodka, soda al pompelmo rosa	6.00€
ESPRESSO MARTINI	vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero, espresso	6.00€
DAIQUIRI	Rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	7.00€
NEGRONI	Campari, vermouth dolce rosso, gin	7.00€

CUBA LIBRE	Succo di lime, Coca Cola, rum	7.00€
LONG ISLAND ICE TEA	Gin, vodka, rum, triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero, Coca Cola	7.00€
GIN FIZZ	Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda	7.00€
GIN TONIC	Gin, acqua tonica	6.00€
MARGARITA	tequila, cointreau, succo di lime	7.00€
SOUP	Spirit, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume	7.00€
TOMMY'S MARGARITA	Tequila, succo di lime, sciroppo di zucchero	7.00€
BOULEVARDIER	Whisky, vermouth dolce rosso, Campari	7.00€
SHOTS VARI		3.50€
CARAFFA COCKTAIL		25.00€

RUM

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA	(Venezuela)	7.00€
IL KRAKEN BLACK SPICED	(Caraibi)	7.00€
ZACAPA CENTENARIO XO 25 ANNI	(Cuba)	15.00€
DRINK PREMIUM		9.00€

SINGLE MALT

LAGAVULIN 16 ANNI	8.00€
OBAM 14 ANNI	8.00€
THE KURAYOSHI PURE MALT	(Giappone) 10.00€
CAOL ILA 12 ANNI	8.00€
JACK DANIEL'S	5.00€
WILD TOURKEY	7.00€
THE TOTATORI BLENDED	(Giappone) 8.00€
RED LABEL	5.00€

COCKTAIL

BAR the BROTHERS

APERITIVI

ALCOLICO

SPRITZ APEROL, CAMPARI, SELECT Bitter/aperitivo, vino frizzante, soda	4.00€
HUGO Sciroppo di sambuco, vino frizzante, soda	4.00€
APEROL, CAMPARI LEMON Campari, lemonsoda	5.00€
PASSOA LEMON Passoa, lemonsoda	5.00€
PIMM'S Pimm's, lemonsoda	4.00€
GINGER/SANBITTER/CRODINO con vino frizzante	3.50€
CARAFFA APERITIVO	17.00€

ANALCOLICO

GINGERINO	2.50€
SAN BITTER	2.50€
CRODINO	2.50€
PINEAPPLE SUNSHINE Succo d'ananas, sciroppo alle fragole, succo al pompelmo, sciroppo al mirtillo	6.00€
MOJITO ANALCOLICO Menta, zucchero, succo di lime, ginger	6.00€
ORANGE SPLASH Succo d'arancia, sciroppo al mirtillo, succo d'ananas	6.00€
SURF UP Succo pompelmo, succo ananas, ginger beer	6.00€
GIN ANALCOLICO TANQUERAY	6.00€

AMARI



MONTENEGRO	3.50€
BRANCA MENTA	3.50€
AMARETTO DISARONNO	3.50€
JAGERMAISTER	3.50€
CYNAR	3.50€
AVERNA	3.50€
BRAULIO	3.50€
RAMAZZOTTI	3.50€
VECCHIO AMARO DEL CAPO	3.50€
SAMBUCA	3.50€
BAILEYS	3.50€

GRAPPE

GRAPPA DELICATA	5.00€
GRAPPA FORTE	5.00€
GRAPPA AROMATICA	5.00€
GRAPPA 18 LUNE PORTO	6.00€
GRAPPA 18 LUNE	5.00€
GRAPPA AMARONE	7.00€
GRAPPA ZIRMO	5.00€
GRAPPA CAMOMILLA	5.00€

Tabella degli allergeni contenuti nelle nostre preparazioni, come ingredienti o in tracce.

ALLERGENI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	9	11	12	13	14
PRODOTTI PREPARATI	Glutine	Crostacei	Uova	Pesce	Arachidi	Soia	Latte	Frutta a guscio	Sedano	Senape	Sesamo	Anidride solforosa	Lupini	Molluschi
Bigoli Pomodoro	X		X				X							
Bigoli Pesto	X		X		X		X	X						
Bigoli Caprese	X		X		X		X	X						
Bigoli Zucca e mandorle	X		X				X	X						
Bigoli Ortica	X		X				X							
Bigoli Cacio e Pepe	X		X				X							
Bigoli Mediterranea	X	X	X	X	X		X	X						
Bigoli Sarde	X		X	X				X						
Bigoli Alici	X		X	X										
Bigoli Faraona	X		X						X					
Bigoli Pecora brogna	X		X						X					
Bigoli Bolognese	X		X				X		X					
Bigoli Norcina	X		X				X							
Bigoli Anatra	X		X						X					
Bigoli Gricia	X		X				X							
Bigoli Amatriciana	X		X				X							
Bigoli Carbonara	X		X				X							
Bigoli Ragù di vitello	X		X						X					
Bigoli Ragù di cinghiale	X						X							
Bigoli The Brothers	X						X	X						
Insalatona: Speck														
Insalatona: Pollo														
Insalat.: Brothers				X			X							
Insalatona: Sister		X		X			X							
Insalata mista														
Stinco	X		X			X	X		X	X				
Galletto														
Cotoletta milanese	X		X											
Tagliata di pollo														
Roastbeef							X							
Carnesalà														
Bresaola							X							
Tiramisù	X		X				X							
Torta caprese	X		X				X							
Crema catalana			X				X							
Salame cioccolato	X		X			X	X							
Tartufo bianco/hero			X				X	X						
Torta delle rose	X		X				X	X						
Sbrisolona	X		X				X	X						

1. - Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, 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. Sola e prodotti derivati; 7. - Latte e prodotti derivati (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), derivati 11. - Sempya noiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati; 9. - Sedano e prodotti derivati; 10. - Senape e prodotti derivati; 11. - Semi di sesamo e prodotti derivati; 12. - Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2); 13. - Lupini e prodotti derivati; 14. - Molluschi e prodotti derivati.

ALLERGENI ALIMENTARI

Art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 - Allegato II Reg. UE del 25 ottobre 2011 n. 1169

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, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati, 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 derivati.

6. Soia e prodotti derivati, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
- 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 derivati, incluso lattosio, tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
- b) lattitolo.

8. Frutta a guscio, cioè* mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

9. Sedano e prodotti derivati.

10. Senape e prodotti derivati.

11. Semi di sesamo e prodotti derivati.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Molluschi e prodotti derivati»;

In assenza di prodotti freschi al ditta utilizza ottimi prodotti surgelati o congelati, anche in loco.

SE AVETE ALLERGIE O INTOLLERANZE AL CIBO RIVOLGETEVI AL PERSONALE

BAR the BROTHERS ⚡

