

ANTIPASTI

COCKTAIL DI GAMBERI Julienne di lattuga, °Gambero lessato, Salsa cocktail <i>Lettuce salad, Boiled shrimp, Cocktail sauce</i>	€ 16.00
INSALATA DI MARE Lesso di °Polpo, Gambero, Cozze, Vongole, °Calamari, Olio, Limone, Prezzemolo <i>Boiled Octopus, Shrimps, Mussels, Clams, Squid, Oil, Lemon, Parsley</i>	€ 18.00
INSALATA DI POLPO °Polpo lessato, Olio, Limone, Sedano <i>Boiled octopus, Oil, Lemon, Celery</i>	€ 16.00
ZUPPA DI COZZE O PEPATA Cozze, Prezzemolo, Aglio, Pepe <i>Mussels, Parsley, Garlic, Pepper</i>	€ 16.00
CAPONATA Melanzane, Zucchine, Peperoni, Salsa all'agrodolce, Pinoli, Uva passa, Olive, Capperi <i>Aubergines, Zucchini, Peppers, Sweet and Sour Sauce, Pine Nuts, Raisins, Olives, Cappers</i>	€ 13.00
PARMIGIANA Melanzane, Parmigiano, Pomodoro, Basilico <i>Eggplant, Parmesan cheese, Tomatoes, Basil</i>	€ 13.00
PROSCIUTTO E MELONE RAW HAM AND MELON	€ 15.00
INSALATA CAPRESE TOMATOES, MOZZARELLA, BASIL, ORIGAN	€ 13.00
*CRUDO MISTO DI MARE RAW MIXED SEA	€ 30.00
*MARINATO DEL GIORNO FRESH FISH, OIL, LEMON, SALT	€ 25.00
*TARTARA DI TONNO TARTARA WITH TUNA, OIL, SALT	€ 22.00
TRITTICO DI AFFUMICATI SMOKED FISH, ROCKET SALAD, OIL, LEMON	€ 20.00
ANTIPASTO RUSTICO RUSTIC APPETIZER OF THE HOUSE FORMAGGI, SALUMI, OLIVE, POMODORI SECCHI, MELANZANE, PEPERONI CHEESES, CURED MEATS, OLIVES, DRIED TOMATOES, AUBERGINES, PEPPERS	€ 18.00
BRUSCHETTA CLASSICA TOMATOES, ONION, OIL, PEPPER, ORIGAN	€ 5.00

I piatti potrebbero contenere tracce di: latticini, farinacei ed altri allergeni.
Si prega di comunicare qualsiasi tipo di allergia al personale di sala
The dishes may contain traces of: dairy products, flour products and other allergens.
Please communicate any type of allergy to the dining room staff

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO Pomodoro fresco, Basilico, Cipolla <i>Fresh tomatoes, basil, Onion</i>	€ 12.00
SPAGHETTI CARBONARA Uova, Guanciale, Parmigiano, Pepe nero <i>Eggs, bacon, parmesan, black pepper</i>	€ 15.00
SPAGHETTI SCOGLIERA Cozze, vongole, °Calamari, °Gamberi, °Scampi, pomodorini, Prezzemolo, olio, Aglio <i>Mussels, clams, ° Calamari, ° Prawns, ° Scampi, cherry tomatoes, Parsley, oil, Garlic</i>	€ 20.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE Vongole, Vino bianco, Aglio, Prezzemolo, Pomodorini <i>Clams, White wine, Garlic, Parsley, Cherry tomatoes</i>	€ 22.00
RISOTTO DI MARE Cozze, vongole, °Calamari, °Gamberi, °Scampi, Pomodorini, Prezzemolo, Olio, Aglio <i>Mussels, clams, ° Calamari, ° Prawns, ° Scampi, Cherry tomatoes, Parsley, Oil, Garlic</i>	€ 20.00
RISOTTO GAMBERI E LIMONE Gamberi, Burro, Aglio, Cipolla, Buccia di limone <i>Shrimps, Butter, Garlic, Onion, Lemon peel</i>	€ 18.00
PENNETTE SPADA E CREMA DI MELANZANE Dadolà di spada, Melanzane, salsa di Pomodoro, Cipolla, Prezzemolo, Aglio, Menta <i>Sword dadolà, Eggplant, Tomato sauce, Onion, Parsley, Garlic, Mint</i>	€ 16.00
PENNETTE ZUCCHINE E RICOTTA SALATA Zucchine, Aglio, olio, basilico, Ricotta salata, Menta <i>Zucchini, garlic, oil, basil, salted ricotta, mint</i>	€ 14.00

PASTA FRESCA

TAGLIATELLE BOLOGNESE (PASTA FRESCA - PASTA HOMEMADE) Salsa di pomodoro , Trito di carne, Cipolla, Sedano, Carote <i>Tomato sauce, Miced Meat, Onion, Celery, Carrots</i>	€ 15.00
LASAGNA (PASTA FRESCA - PASTA HOMEMADE) Bolognese, Besciamella, parmigiano <i>Bolognese sauce, Bechamel, parmesan cheese</i>	€ 14.00
MACCHERONI ALLA NORMA (PASTA FRESCA - PASTA HOMEMADE) Pomodoro fresco, Melanzane, basilico, Ricotta infornata, Aglio <i>Fresh tomato, eggplant, basil, baked ricotta, garlic</i>	€ 16.00
TAGLIOLINI COZZE E ZUCCHINE (PASTA FRESCA - PASTA HOMEMADE) Cozze, Zucchine, Aglio, Prezzemolo, Olio, Vino bianco, Pomodorini, Menta <i>Mussels, Zuchinis, Garlic, Parsley, Oil, White Wine, Cherry Tomatoes, Mint</i>	€ 16.00
GNOCCHI GORGONZOLA E NOCI (PASTA FRESCA - PASTA HOMEMADE) Panna, Gorgonzola, Noci <i>Cream, Gorgonzola, Nunts</i>	€ 15.00
TAGLIOLINI CON GAMBERO E PISTACCHIO (PASTA FRESCA - PASTA HOMEMADE) Gambero, Salsa di pomodoro, Panna, Granella di pistacchio, Cipolla , Sedano, Carote <i>Shrimp, tomato sauce, cream, chopped pistachios, onion, celery, carrots</i>	€ 18.00

ZUPPE

ZUPPA DEL GIORNO Legumi, Ortaggi a piacere dello chef <i>Legumes, Vegetables to taste of the chef</i>	€ 12.00
ZUPPA DI POMODORO Cipolla, Salsa pomodoro, Panna <i>Onion, Tomato sauce, Cream</i>	€ 11.00

SECONDI PIATTI DI PESCE

FRITTURA MISTA	€ 20.00
<i>Calamari, Gamberi, Franceschini, Paranza (fritti) Calamari, Shrimps, Minnows, Paranza (little fish)</i>	
FILETTO DI SPIGOLA IN CROSTA DI PISTACCHIO SU LETTO DI CAPONATA	€ 18.00
<i>Spigola, Pistacchio, Caponata, Olio, Granella di pistacchio Sea bass, pistachio, caponata, oil, chopped pistachios</i>	
TONNO ALLA GRIGLIA O CON CIPOLLA IN AGRODOLCE	€ 18.00
<i>Tonno, Cipolla, Aceto, Zuccherò, Olio, Menta Tuna, Onion, Vinegar, Sugar, oil, Mint</i>	
°GAMBERONI ALLA GRIGLIA Grilled prawns	€ 22.00
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA O GHIOTTA	€ 18.00
<i>Olive, Capperi, Sedano, Cipolla, Salsa al Pomodoro, Prezzemolo Olives, Capers, Celery, Onion, Tomato sauce, Parsley</i>	
INVOLTINI DI PESCE SPADA	€ 18.00
<i>Pesce spada farcito, Mollica saporita, Parmigiano, Origano, Pepe, Prezzemolo Stuffed swordfish, tasty crumb, Parmesan, oregano, pepper, parsley</i>	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE grilled mixed fish	€ 26.00
ZUPPA DI PESCE	€ 26.00
<i>Misticanza di mare con aglio, Vino bianco, Pomodorino, Prezzemolo Mixed of seafood with garlic, White wine, Cherry tomato, Parsley</i>	
PESCATO DEL GIORNO CATCH OF THE DAY	€ 8.00 x 100 gr
ASTICE LOBSTER	€ S/M

SECONDI PIATTI DI CARNE

PALERMITANA O BISTECCA AI FERRI	€ 18.00
<i>Pangrattato, Prezzemolo, Parmigiano, Origano Breadcrumbs, Parsley, Parmesan, Oregano</i>	
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA GRILLED CHICKEN BREAST	€ 15.00
POLPETTE IN FOGLIA DI LIMONE MEATBALLS IN LEMON LEAF	€ 14.00
FILETTO ALLA GRIGLIA grilled filet	€ 28.00
FILETTO AL PEPE VERDE <i>fillet with green pepper</i>	€ 30.00
<i>Filetto di manzo 250 gr, burro, panna, senape, worcester sauce, brandy, pepe verde 250g beef fillet, butter, cream, mustard, worcester sauce, brandy, green pepper</i>	
FILETTO AL NERO D'AVOLA: <i>fillet with nero d'avola</i>	€ 30,00
<i>Filetto di manzo 250 gr, Burro, Riduzione di nero d'avola Beef fillet 250 g, butter, reduction of nero d'avola</i>	
MEDAGLIONE DI FILETTO AI FUNGHI <i>fillet medalion with mushrooms</i>	€ 25.00
<i>Medaglione di manzo 200gr, panna, burro, aglio, prezzemolo, vino rosso Beef medallion 200g, cream, butter, garlic, parsley, red wine</i>	
INVOLTINI AL PANE SAPORITO	€ 18.00
<i>mollica, origano, prezzemolo, parmigiano breadcrumbs, oregano, parsley, parmesan</i>	
SALSICCIA sausage	€ 14.00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE MIXED GRILLED MEATS	€ 24.00

INSALATONE E PIATTI UNICI

INSALATONA DI TONNO

Lattuga, Pomodoro, Mais, Uovo, Peperoni, Olive, Tonno, Cipolla, Capperi
Lettuce, Tomato, Corn, Egg, Peppers, Olives, Tuna, Onion, Capers

€ 13.00

INSALATA SICILIANA

Arancia, Cucunci, Acciughe, Peperoncino, Cipolla di Tropea
Orange, Caper Flowers, Anchovies, Chilli, Tropea Onion

€ 11.00

INSALATONA CAMPAGNOLA

Patate Lesse, Fagiolino, Cipolla di Tropea, Uovo
Boiled Potatoes, Green Bean, Tropea Onion, Egg

€ 12.00

INSALATA MARE E MONTI

Rucola, Funghi Champignon, Gamberetti, Scaglie di Grana
Rocket, Champignon Mushrooms, Shrimps, Parmesan Flaks

€ 16.00

MISTICANZA DI VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA

Mixed of grilled vegetables with scamorza
*Melanzane, Zucchine, Radicchio, Patate, Pomodoro Grigliato
Aubergines, courgettes, radicchio, potatoes, grilled tomatoes*

€ 14.00

CONTORNI

°PATATE FRITTE | *FRENCH FRIES*

€ 6.00

PATATE CON BUCCIA SPEZIATA | *POTATOES WITH SPICED PEEL*

€ 6.00

INSALATA MISTA | *MIXED SALAD*

€ 6.00

INSALATA POMODORO, CIPOLLA BASILICO E ORIGANO

TOMATO, ONION SALAD, BASIL, OREGANO

€ 6.00

VERDURE DI STAGIONE | *SEASONAL VEGETABLES*

€ 6.00

VERDURE ALLA GRIGLIA | *GRILLED VEGETABLES*

€ 10.00

I piatti potrebbero contenere tracce di: latticini, farinacei ed altri allergeni.
Si prega di comunicare qualsiasi tipo di allergia al personale di sala
The dishes may contain traces of: dairy products, flour products and other allergens.
Please communicate any type of allergy to the dining room staff

PIZZERIA

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON BASE SENZA GLUTINE CON UN SUPPLEMENTO DI € 3,00

MARGHERITA Salsa di pomodoro, Mozzarella, Basilico <i>Tomato sauce, Mozzarella, Basil</i>	€ 10.00
PIZZA BRUSCHETTA Pomodoro, Cipolla, Olio, Origano, Basilico <i>Tomato, Onion, Oil, Oregano, Basil</i>	€ 10.00
DIAVOLA Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante <i>Tomato sauce, Mozzarella, Spicy, Hot Salame</i>	€ 12.00
CAPRICCIOSA Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Piselli, Funghi, Prosciutto Cotto, Uovo <i>Tomato sauce, Mozzarella, Peas, Mushrooms, Boiled Ham, Egg</i>	€ 13.00
4 STAGIONI Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive <i>Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Boiled Ham, Artichokes, Olives</i>	€ 13.00
VEGETARIANA Pomodorini, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Funghi, Peperoni, Spinaci, Origano <i>Cherry Tomatoes, Mozzarella, Zucchini, Eggplant, Mushrooms, Spinach, Origan</i>	€ 13.00
NORMA Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Ricotta infornata <i>Tomato sauce, Mozzarella, Eggplant, baked Ricotta Cheese</i>	€ 12.00
BIANCANEVE <i>Mozzarella</i>	€ 11.00
4 FORMAGGI Mozzarella, Scamorza, Zola, Scaglie di Parmigiano <i>Mozzarella, Scamorza, Gorgonzola, Parmesan Shavings</i>	€ 13.00
NAPOLI Salsa di Pomodoro, Acciughe, Origano <i>Tomato Sauce, Anchovies, Oregano</i>	€ 11.00
4 FONTANE Speck, Mozzarella, Mascorpone, Crema di pistacchio <i>Speck, Mozzarella, Mascorpone cheese, pistacchio Cream</i>	€ 14.00
FOCACCIA Olio, Sale Origano <i>Oil, Salt, Oregano</i>	€ 7.00
PORCINI Mozzarella, Salsa di Pomodoro, Pancetta, Funghi Porcini <i>Mozzarella, Tomatoes Sauce, Bacon, Porcini Mushrooms</i>	€ 16.00
PIZZA AL SALMONE Mozzarella, Pomodorini, Salmone, Rucola, Grana <i>Mozzarella, Cherry tomato, Salmon, Rocket, Parmesan Flakes</i>	€ 18.00
BUFALINA Salsa di Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico, Origano <i>Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Basil, Oregano</i>	€ 13,00

I piatti potrebbero contenere tracce di: latticini, farinacei ed altri allergeni.
Si prega di comunicare qualsiasi tipo di allergia al personale di sala
The dishes may contain traces of: dairy products, flour products and other allergens.
Please communicate any type of allergy to the dining room staff

MESSINESE	€ 14.00
Pomodorini, Tuma, Scalora, Olive Nere, Acciughe, Mozzarella <i>Cherry tomatoes, Tuna Cheese, Prickly lettuce, Black olives, Anchovies, Mozzarella</i>	
TAORMINA	€ 16.00
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Rucola, Crudo, Scaglie di Parmigiano <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Rocket salad, Raw Ham, Parmesan Shavings</i>	
TEDESCA	€ 13.00
Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine <i>Tomato Sauce, Mozzarella, Wurstel, French Chips</i>	
CAPRESE (INGREDIENTI A CRUDO)	€ 14.00
Pomodoro, Bufala, Origano, Basilico <i>Tomato, Mozzarella, Buffalo, Oregano, Basil</i>	
SÁNICOLÒ	€ 16.00
Mozzarella, Ciliegino, Pinoli, Cipolla, Menta, Tonno, Granella di Pistacchio <i>Mozzarella, Cherry Tomatoes, Pine nuts, Onion, Mint, Tuna, Pistachio</i>	
PIZZA AL TARTUFO	€ 18.00
Crema Tartufo, Mozzarella, Speck, Burrata <i>Tartufo Cream, Mozzarella, Speck, Burrata Cheese</i>	
DUOMO	€ 14.00
Mozzarella, Pomodorini, Crema di Pistacchio, Mortadella, Burrata <i>Mozzarella, Cherry Tomatoes, Pistachio Cream, Mortadella, Burrata Cheese</i>	
PIZZA FRUTTI DI MARE	€ 18.00
Salsa di Pomodoro, Aglio, Prezzemolo, Cozze, Gamberetti, Vongole, Calamari e Polipo <i>Tomato Sauce, Garlic, Parsley, Mussels, Shrimps, Clams, Squid and Octopus</i>	
AFFUMICATA	€ 18.00
Mozzarella, Salmone, Pesce Spada Affumicato, Tonno, Prezzemolo, Lime <i>Mozzarella, Salmon, Smoked Swordfish, Tuna, Parsley, Lime</i>	
SICILIANA	€ 12.00
Mozzarella, Zucchini, Ricotta Salata, Menta <i>Mozzarella, Courgette, Salad Ricotta, Mint</i>	
MOLESE	€ 16.00
Scamorza, Salsa di Pomodoro, Salsiccia, Finocchietto Selvatico, Porcini <i>Scamorza, Tomatoes Sauce, Sausage, Wild Fennel, Porcini Mushrooms</i>	

PIZZA BORDI RIPIENI

FILADELFIA

Mozzarella, Mortadella, Pesto di Pistacchio, Filadelfia
Mozzarella, Mortadella, Pistachio Pesto, Philadelphia

€ 16.00

CREMA DI MELANZANE

Prosciutto Cotto, Pomodorini, Grana, Mozzarella, Melanzane, Crema di Melanzane
Cooked Ham, Tomatoes, Grana Cheese, Mozzarella, Aubergines, Aubergine Cream

€ 16.00

CALZONI

CALZONE SÁNICOLÒ

Mozzarella, Ricotta, Spinaci | *Mozzarella, Ricotta Cheese, Spinach*

€ 13.00

CALZONE

Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto Cotto | *Mozzarella, Tomatoes, Bakedham*

€ 12.00

SUPPLEMENTI: Salmone € 3,00
Crudo € 2,00

PIZZE SPECIAL

ITALIANA

Salsa, Pomodorini, Burrata, Pesto di Basilico, Prosciutto Crudo
Sauce, cherry tomatoes, burrata, basil pesto, raw ham

€ 18.00

ORTOLANA

Mozzarella, Scalora, Pesto di Basilico, Pomodorini, Cipolla, Olive, Origano
Mozzarella, Escarole, Basil Pesto, Cherry Tomatoes, Onion, Olives, Organ

€ 16.00

STRABONA

Scamorza, Patate Lesse, Piselli, Guanciale, Origano
Scamorza, boiled potatoes, peas, bacon, organ

€ 16.00

ETNA

Salsa di Pomodoro, Funghi, Salsiccia, Cipolla, Peperoni, Crema al Tartufo, Origano, Scaglie di Grana
Tomato Sauce, Mushrooms, Sausage, Onion, Peppers, Truffle Cream, Oregano, Parmesan Flakes

€ 18.00

DELIZIOSA

Mozzarella, Noci, Miele, Gorgonzola, Coppa
Mozzarella, walnuts, honey, Gorgonzola, Coppa

€ 18.00

COPERTO € 2,00

I piatti potrebbero contenere tracce di: latticini, farinacei ed altri allergeni.
Si prega di comunicare qualsiasi tipo di allergia al personale di sala
The dishes may contain traces of: dairy products, flour products and other allergens.
Please communicate any type of allergy to the dining room staff

DESSERT

PANNA COTTA <i>SURPLICE CREAM</i>	€ 7.00
<i>Zucchero, Panna Sugar, Cream</i>	
TIRAMISÙ	€ 7.00
<i>Savoardi, Zucchero, Caffè, Uova, Mascarpone, Panna</i> <i>Savoardi, Sugar, Coffee, Eggs, Mascarpone, Cream</i>	
CANNOLO ALLA SICILIANA	€ 7.00
<i>Ricotta, Zucchero, Pistacchio, Gocce di Cioccolato</i> <i>Ricota cheese, Sugar, Pistachio, Chocolate chips</i>	
CUORE CALDO CIOCCOLATO	€ 7.00
<i>Burro, Cioccolato, Uova, Zucchero, Farina</i> <i>Butter, Chocolate, Eggs, Sugar, Flour</i>	
MOUSSE AGLI AGRUMI	€ 7.00
<i>Panna, latte, amido, zucchero, agrumi, Amido di Mais</i> <i>Cream, Milk, Starch, Sugar, Citrus Fruits, Cornstarch</i>	
SEMIFREDDO MANDORLA <i>COLD SEMI ALMOND</i>	€ 7.00
SEMIFREDDO PISTACCHIO <i>COLD SEMI PISTACHIO</i>	€ 7.00
FRUTTA DI STAGIONE <i>SEASONAL FRUIT</i>	€ 7.00
GELATI IN COPPA VARI GUSTI <i>CUP ICE CREAMS VARIOUS FLAVOURS</i>	€ 7.00

I piatti potrebbero contenere tracce di: latticini, farinacei ed altri allergeni.
Si prega di comunicare qualsiasi tipo di allergia al personale di sala
The dishes may contain traces of: dairy products, flour products and other allergens.
Please communicate any type of allergy to the dining room staff

BIBITE

COCA COLA - FANTA - CHINOTTO - LEMON SODA - SPRITE	€ 4.00
ACQUA MINERALE 1 LT	€ 4.00
ACQUA MINERALE 1/2 LT	€ 2.50
ACQUA LETE	€ 4.00

VINO

CALICE DI VINO	€ 6.00
BIANCO ROSSO ROSE'	

BIRRE

ALLA SPINA

Birra Messina Bionda

piccola cl 20	€ 4.00
grande cl 40	€ 6.00

Birra Messina Cristalli di Sale

piccola cl 20	€ 4.00
grande cl 40	€ 6.00

Birra Artigianale Rossa cl 50

€ 11.00

IN BOTTIGLIA

Messina cl 33	€ 4.50
Moretti cl 33	€ 4.50
Heineken cl 33	€ 5.00
Analcolica cl 33	€ 5.00
Birra senza Glutine	€ 6.00

ELENCO ALLERGENI

ALLEGATO II AL REGOLAMENTO COMPLETO

Cereali contenenti glutine: grano, segale, avena, farro, kamut, ceppi ibridati/prodotti derivati.

Uova e prodotti derivati.

Arachidi e prodotti derivati.

Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)

Sedano e prodotti derivati

Sesamo e prodotti derivati

Lupino e prodotti derivati

Crostacei e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e prodotti derivati.

Senape e prodotti derivati.

Anidride solforosa e solfiti con più di 10 mg/kg - 10 mg/litro.

Molluschi e prodotti derivati.

Non contiene allergeni

SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori dove i prodotti utilizzati contengono uno o più degli allergeni indicati in questa pagina.

Si tiene a precisare che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

NB. Per i piatti del ristorante, contorni e dessert, chiedere informazioni al nostro personale.

Per le pizze è riportato il simbolo dell'allergene presente.

PER I CELIACI

su richiesta, quando la ricetta lo consente possiamo sostituire degli ingredienti con alternative senza glutine; tuttavia, nonostante la nostra massima attenzione non ci da la possibilità di garantire l'assoluta mancanza della sostanza. Il consumo dei cibi è lasciato alla vostra libera scelta e ci solleva, da ogni responsabilità.

*Il seguente prodotto è stato sottoposto a trattamento termico secondo il regolamento CE 853/04

° prodotti contrassegnati dal simbolo ° potrebbero essere surgelati