

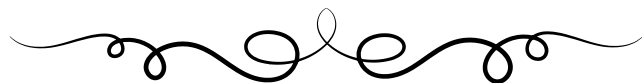
*Benvenuti a Pejo Stube
dove la passione per il cibo
si fonde con l'atmosfera accogliente e familiare.*

*Il nostro menù nasce dall'amore
per le materie prime genuine e da un'interpretazione
contemporanea delle ricette classiche.*



*Welcome to Pejo Stube
where the passion for food
It blends with the welcoming and familiar atmosphere.*

*Our menu is born from love
for genuine raw materials and from a Contemporary
interpretation of classic recipes.*



I NOSTRI ANTIPASTI

**"SAPORI DI MALGA" TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI, CROSTONI
CON LARDO DI PATANEGRA E TORTEI* DI PATATE (1-7-8) €19,00**

("MALGA FLAVORS" PLATTER OF LOCAL CURED MEATS AND CHEESES, CROSTONI WITH LARD AND POTATO POTATO CAKES*)

**COMPOSIZIONE DI FORMAGGI LOCALI CON MARMELLATE FATTE IN CASA
E MIELE DI TARASSACO DI NOSTRA PRODUZIONE (7-8-14) €18,00**

(COMPOSITION OF LOCAL CHEESES WITH HOMEMADE JAMS AND OUR OWN DANDELION HONEY)

**CARPACCIO DI CARNE SALADA DEL TRENTINO IGP CON RUCOLA, SCAGLIE DI
TRENTINGRANA E CAVOLO CAPPUCCIO CONDITO (7) €14,00**

(CARNE SALADA CARPACCIO FROM TRENTINO IGP WITH ARUGULA, TRENTINGRANA FLAKES AND SEASONED CABBAGE)

I NOSTRI PRIMI

CANEDERLI * ALLA TRENTINA CON BURRO VERSATO E
TRENTINGRANA SU LETTO DI CAVOLO CAPPUCCIO CONDITO (1-3-7) €13,00**

(CANEDERLI *** IN THE THIRTIES WITH POURED BUTTER AND TRENTINGRANA ON A BED OF CABBAGE SEASONED)

TAGLIOLINI * AI MIRTILLI CON FUNGHI PORCINI AL ROSMARINO (1-3-7) €14,00**

(TAGLIOLINI *** WITH BLUEBERRIES WITH PORCINI MUSHROOMS IN ROSEMARY)

SPATZLE* ALL'ORTICA SELVATICA CON PANCETTA NOSTRANA E PETALI DI
RICOTTA AFFUMICATA DEL CASEIFICIO ABBASCIAANO (1-3-7) €13,00**

(WILD NETTLE SPATZLE***WITH HOMEGROWN BACON AND SMOKED RICOTTA PETALS FROM THE DAIRY LOWER)

GNOCCHI DI PATATE E POLENTA* CON CREMA DI FORMAGGIO
BLÙ TRENTINO DEL CASEIFICIO PRESANELLA (1-3-6-7) €13,00**

(POTATO AND POLENTA GNOCCHI*** WITH CREAM CHEESE BLÙ TRENTINO OF THE PRESANELLA DAIRY)

I NOSTRI SECONDI

**TAGLIATA DI CERVO SERVITA SU LETTO DI RUCOLA, SCAGLIE
DI TRENTINGRANA CON PATATE AL FORNO (7-14) €22,00**

(CUT OF VENISON SERVED ON ARUGULA BED, FLAKES OF TRENTINGRANA WITH HOVEN POTATOES)

**FORMAGGIO ALLA PIASTRA CON CAVOLO CAPPUCCIO CONDITO
E TORTEI DI PATATE (1-7) €17,00**

(GRILLED CHEESE WITH SEASONED CABBAGE AND POTATO RÖSTI)

BURGER CON CARNE DI MANZO* (200GR), BACON CROCCANTE, LATTUGA,
CIPOLLE CARAMELLATE, FORMAGGIO CASOLET E SALSA BBQ
CON PATATE FRITTE RUSTICHE* (1-3-5-6-7-8-14) €20,00**

(BURGER WITH BEEF*** (200GR), CRISPY BACON, LETTUCE LEAF, CARAMELIZED ONIONS,
CASOLET CHEESE AND BBQ SAUCE. WITH FRIES RUSTIC POTATOES*)

**TROTA TRENTINA SALMONATA* ALLA GRIGLIA
CON VERDURE IN AGRODOLCE (4-14) €19,00**

(SALMON TROUT FROM TRENTINO* GRILLED
WITH SWEET AND SOUR VEGETABLES)

PER INFORMAZIONI RIGUARDO AGLI ALLERGENI CHIEDI AL PERSONALE O CONSULTA IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO

10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 LUPINI - 13 MOLLUSCHI - 14 ANIDRIDE SOLFOROSA

PRODOTTO CONGELATO *

PRODOTTO FRESCO ED ABBATTUTO A TEMPERATURA -18° C.***

I NOSTRI CONTORNI

PATATE FRITTE RUSTICHE* (1) €5,00
(FRIES RUSTIC POTATOES)

PATATE AL FORNO (1) €6,00
(BAKED POTATOES)

FAGIOLIALLABUDSPENCER €6,00
(BUD SPENCER BEANS)

FORMAGGIO ALLA PIASTRA (7) €8,00
(GRILLED CHEESE)

CAVOLO CAPPuccio CONDITO €5,00
(CABBAGE)

BABY MENÙ

BABY PIZZA MARGHERITA O AL PROSCIUTTO COTTO (1-7-10) €7,50
(BABY PIZZA DAISY OR COOKED HAM)

PASTA AL POMODORO O RAGÙ (1-3-9) €8,00
(PASTA WITH TOMATO OR RAGÙ)

COTOLETTA* O WÜRSTEL CON PATATE FRITTE* (1-3) €11,00**
(SCHNITZEL***OR WÜRSTEL WITH FRIES POTATOES*)

COPERTO €1,50

PER INFORMAZIONI RIGUARDO AGLI ALLERGENI CHIEDI AL PERSONALE O CONSULTA IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO

10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 LUPINI - 13 MOLLUSCHI - 14 ANIDRIDE SOLFOROSA

PRODOTTO CONGELATO *

PRODOTTO FRESCO ED ABBATTUTO A TEMPERATURA -18° C.***

I NOSTRI DOLCI “FATTI IN CASA”

TORTINO* AL CIOCOLATO CON CUORE MORBIDO (1-3-7) €6,00**
(PEBBLED CAKE*** WITH A SOFT HEART)

PANNA COTTA AL SAMBUCO CON SALSA AI FRUTTI DI BOSCO (7) €6,00
(ELDERBERRY PANNA COTTA WITH BERRY SAUCE)

MOUSSE AL CAFFÈ CON CRUMBLE AL CACAO (3-7) €6,00
(COFFEE MOUSSE WITH COCOA CRUMBLE)

STRÜDEL DI MELE* (1-3-7) €6,00**
(APPLE STRUDEL ***)

TIRAMISÙ (1-3-7) €6,00
(TIRAMISÙ)

PER INFORMAZIONI RIGUARDO AGLI ALLERGENI CHIEDI AL PERSONALE O CONSULTA IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO

10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 LUPINI - 13 MOLLUSCHI - 14 ANIDRIDE SOLFOROSA

PRODOTTO CONGELATO *

PRODOTTO FRESCO ED ABBATTUTO A TEMPERATURA -18° C.***

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

MARINARA €6,00

POMODORO, AGLIO, OLIO EVO E ORIGANO (1-7-10)

(TOMATO,GARLIC,EXTRAVIRGIN OLIVE OIL AND OREGANO)

MARGHERITA €7,50

POMODORO, FIOR DI LATTE (1-7-10)

(TOMATO, MILK FLOUR)

REGINA €8,50

CREMA DI DATTERINO GIALLO, FIORDILATTE O FIOR DI LATTE AFFUMICATO (+€1,00)

(TOMATO, FIOR DI LATTE OR SMOKED MILK FLOUR)

CALABRESE €7,50

FIOR DI LATTE, AGLIO E PEPERONCINO (1-7-10)

(FIORDILATTE,GARLIC AND CHILLIPEPPER)

DIAVOLA €9,00

POMODORO, FIOR DI LATTE,SALAMINO PICCANTE (1-7-10)

(TOMATO, FIOR DI LATTE, SPICY SALAMI)

VIENNESE €9,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, WÜRSTEL (1-7-10)

(TOMATO,MOZZARELLA,FRANKFURTERS)

TONNO E CIPOLLA €10,00

POMODORO, FIOR DI LATTE,TONNO,CIPOLLA ROSSA (1-4-7-10)

(TOMATO, MOZZARELLA, TUNA, RED ONION)

CAPRICCIOSA €10,00

POMODORO, FIOR DI LATTE,PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI (1-7-10)

(TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, ARTICHOKE, MUSHROOMS)

COTTO €9,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO (1-7-10)

(TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM)

VEGETARIANA €10,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE GRIGLIATE (1-7-10)

(TOMATO, FIOR DI LATTE, GRILLED VEGETABLES*)

VEGANA €10,00

POMODORO, MELANZANE, FUNGHI, PEPERONI (1-10)

(TOMATO, AUBERGINES ,MUSHROOMS,PEPPERS)

4 STAGIONI €11,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI, SALAMINO PICCANTE (1-7-10)

(TOMATO, FINE MILK, COOKED HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE, SPICY SALAMI)

4 FORMAGGI €10,00

FIOR DI LATTE, FORMAGGIO DI MALGA, CASOLET VAL DI SOLE, GORGONZOLA(1-7-10)

(FIOR DI LATTE, MOUNTAIN CHEESE, CASOLET VAL DI SOLE, BARZOLA CHEESE)

ROMANA €9,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO (1-4-7-10)

(TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES, CAPERS, OREGANO)

MALGAMARE €12,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FORMAGGIO DI MALGA E FINFERLI TRIFOLATI (1-7-10)

(TOMATO, FINE MILK, SAUSAGE, MOUNTAIN CHEESE AND TRIFOLATE CHANTERELLES)

PAESANA €13,00

CREMA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FORMAGGIO DI MALGA E FINFERLI TRIFOLATI (1-7-10)

(CREAM OF YELLOW DATE, FINE MILK, SAUSAGE, MOUNTAIN CHEESE AND TRIFOLATE CHANTERELLES)

AGGIUNTE INGREDIENTI DA 1,00 € A 5,00€

LE NOSTRE PIZZE SPECIAL

BUFALINA €10,00

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO E BASILICO (1-7-10)

(TOMATO, BUFFALO MOZZARELLA FROM THE ABBASCIANO DAIRY AND BASIL)

PARMA €14,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, CULATTA RISERVA VILLANI SALUMI , BURRATA CASEIFICIO ABBASCIANO, POMODORI SECCHI (1-7-14)

(TOMATO,FIORLATTE, CULATTA RESERVE VILLANI CURED MEATS , BURRATA CHEESE FACTORY ABBASCIANO, DRIED TOMATOES)

LIVIGNO €14,00

FIOR DI LATTE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP,DATTERINO ROSSO, RUCOLA, SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(FIOR DI LATTE, BRESAOLA FROM VALTELLINA IGP, RED DATTERINO TOMATOES, ROCKET, TRENTINGRANA FLAKES)

TERRE DEL GUSTO €14,00

FIORDILATTE, MORTADELLA BOLOGNA IGP,BURRATA CASEIFICIO ABBASCIANO, CREMA DI PISTACCHIO (1-7-8-10)

(FIORDILATTE, BOLOGNA IGP MORTADELLA, ABBASCIANO DAIRY BURRATA, PISTACHIO CREAM)

GUSTOSA €12,00

FIOR DI LATTE, SPECK TRENINO, NOCI E CREMA DI FORMAGGIO DI NOSTRA PRODUZIONE (1-7-8-10)

(FLOR DE LATTE, TRENINO SPECK, WALNUTS AND CREAM CHEESE OF OUR PRODUCTION)

PUGLIA €14,00

FIOR DI LATTE, CAPOCOLLO VILLANI SALUMI, BURRATA CASEIFICIO ABBASCIANO, POMODORI SECCHI, CARCIOFI, CRUMBLE DI TARALLI (1-7-10)

(FIOR LATTE, CAPOCOLLO VILLANI SALUMI, BURRATA DAIRY ABBASCIANO, SUN-DRIED TOMATOES, ARTICHOKEs, TARALLI CRUMBLE)

CRUDAIOLA €13,00

FIOR DI LATTE, CULATTA RISERVA VILLANI SALUMI DOP,DATTERINO ROSSO, RUCOLA, SCAGLIE DI TRENTIGRANA (1-10)

(FIOR DI LATTE, CULATTA RESERVE VILLANI, RED DATTERINO TOMATOES, ROCKET, TRENTINGRANA FLAKES)

GARDA €14,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, CARNE SALADA DEL TRENINO IGP, PORCINI TRIFOLATI, SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(TOMATO, FIOR LATTE, TRENINO IGP SALADA MEAT, TRIFOLATE PORCINI MUSHROOMS, TRENTINGRANA FLAKES)

BOSCAIOLA €14,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, FORMAGGIO CASOLET VAL DI SOLE, SPECK TRENINO, PORCINI TRIFOLATI, SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

TOMATO, FIOR LATTE, CASOLET VAL DI SOLE CHEESE, TRENINO SPECK, TRIFOLATE PORCINI MUSHROOMS, TRENTINGRANA FLAKES)

RUSTICA €11,00

FIOR DI LATTE, PANCETTA AFFUMICATA, RADICCHIO, SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(MOZZARELLA, SMOKED BACON, RADICCHIO, TRENTINGRANA FLAKES)

RAPE E SALSICCIA €11,00

FIOR DI LATTE, CIME DI RAPASPADELLATEEPASTADILUCANICA TRENINA(1-7-10)

FINE MILK, SPADELLATED TURNIP TOPS AND TRENINO LUCANICA PASTA)

PORCHETCHIPS €13,00

FIOR DI LATTE AFFUMICATO, PASTA DI LUCANICATRENINA,PORCHETTA, CHIPS DI PATATE VIOLA E CREMA DI FORMAGGIO DI NOSTRA PRODUZIONE (1-7-10)

(SMOKED MILK FLOWER, TRENINO LUCANICA PASTA, PORCHETTA, PURPLE POTATO CHIPS AND CREAM CHEESE MADE BY US)

CONFIT €14,00

POMODORO, OLIO ALL'AGLIO, ACCIUGHE DI SICILIA BURRATA CASEIFICIO ABBASCIANO, DATTERINO CONFIT E FRUTTO DEL CAPPERO (1-4-7-10)

(TOMATO, GARLIC OIL, SICILIA ANCHOVIES, BURRATA CHEESE FACTORY IN ABBASCIANO, CONFIT DATE AND CAPER FRUIT)

PESTUM €14,00

FIOR DI LATTE, PESTO DI BASILICO,DATTERINO ROSSO, CULATTA RISERVA VILLANI SALUMI E BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P DEL CASEIFICIO ABBASCIANO FUORI COTTURA (1-3-7)

(FIORDILATTE,BASIL PESTO,REDDATE,CULATTA RESERVE VILLANI AND DOP BUFFALO MORSELS FROM THE DAIRY ARE LEFT OUT OF COOKING)

RIBELLE €14,00

CREMA DI DATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE AFFUMICATO, FINFERLI TRIFOLATI, SPECK TRENTINO E SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(YELLOW DATE CREAM, SMOKED MILK FLOWER, TRIFOLATE CHANTERELLES, TRENTINO SPECK AND TRENTINGRANA FLAKES)

ALESSIO €12,00

FIOR DI LATTE, PASTA DI LUCANICA TRENTINA, PATATE RUSTICHE AL FORNO (1-7-14)

(FINE MILK, TRENTINO LUCANICA PASTA, BAKED RUSTIC POTATOES)

PIENNOLO €13,00

FIOR DI LATTE AFFUMICATO, DATTERINO GIALLO E ROSSO, CARNE SALADA DEL TRENTINO IGP E CHIPS DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(SMOKED MILK FLOWER, YELLOW AND RED DATE, TRENTINO SALADA MEAT IGP AND TRENTINOGRANA CHIPS)

NDUJA €14,00

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CASEIFICIO ABBASCIANO, NDUJA CALABRESE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI E CARCIOFI GRIGLIATI (1-7-10)

(TOMATO, ABBASCIANO DAIRY BUFFALO MOZZARELLA, CALABRIAN NDUJA, TAGGIASCHE OLIVES, DRIED TOMATOES AND GRILLED ARTICHOKES)

I NOSTRI CALZONI

CLASSICO €10,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON (1-7-10)

(TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, MUSHROOMS)

CALZON PIZZA €13,00

POMODORO, FIOR DI LATTE, PORCINI TRIFOLATI, CARNESALADA DEL TRENTINO IGP, MOZZARELLA DI BUFALA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO E SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(TOMATO, FIOR LATTE, TRIFOLATE PORCINI MUSHROOMS, TRENTINO SALAD MEAT IGP, BUFFALO MOZZARELLA FROM THE ABBASCIANO DAIRY AND TRENTINGRANA FLAKES)

VEGAN €11,00

POMODORO, ZUCCHINE GRIGLIATE, PORCINI TRIFOLATI, CARCIOFI, POMODORI SECCHI (1-7-10)

(POMODORO, ZUCCHINE GRIGLIATE, PORCINI TRIFOLATI, CARCIOFI, POMODORI SECCHI)

PER INFORMAZIONI RIGUARDO AGLI ALLERGENI CHIEDI AL PERSONALE O CONSULTA IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO

10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 LUPINI - 13 MOLLUSCHI - 14 ANIDRIDE SOLFOROSA

PRODOTTO CONGELATO *

PRODOTTO FRESCO ED ABBATTUTO A TEMPERATURA -18° C.***

LE FOCACCE PADELLINO GOURMET

TRENTO DOC €17,00

FINFERLI TRIFOLATI, CARNE SALADA DEL TRENTINO IGP, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO E CHIPS DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(TRIFOLIATE CHANTERELLES, CARNE SALADA DEL TRENTINO PGI, CASEIFICIO BURRATA HEART, ABBASCIANO AND TRENTINGRANA CHIPS)

PEJO STUBE €15,00

FORMAGGIO NOSTRANO DI MALGA, LARDO DI PATANEGRA, MIELE DI TARASSACO, NOCI E SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-8-10)

(LOCAL MALGA CHEESE, PATANEGRA LARD, DANDELION HONEY, WALNUTS AND TRENTINGRAN FLAKES)

ILARY €15,00

CULATTA RISERVA VILLANI SALUMI, MISTICANZA, DATTERINI CONFIT, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO E SCAGLIE DI TRENTINGRANA (1-7-10)

(CULATTA RESERVE VILLANI, MYSTICALITY, CONFIT DATES, BURRATA HEART OF THE ABBASCIANO DAIRY AND FLAKES OF TRENTINGRAIN)

PUGLIA CHE TI PIGLIA €17,00

FOCACCIA FRITTA E ASCIUGATA AL FORNO, CAPOCOLLO VILLANI SALUMI, CARCIOFI GRIGLIATI, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO E POMODORI SECCHI (1-7-10)

(FRIED AND OVEN-DRIED FOCACCIA, CAPOCOLLO VILLANI CURED MEATS, GRILLED ARTICHOKE, BURRATA HEART FROM THE ABBASCIANO DAIRY AND DRIED TOMATOES)

CRUDO E FICHI €15,00

CULATTA RISERVA VILLANI SALUMI, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO, E MOSTARDA DI FICHI (1-7-10)

(CULATTA RESERVE VILLANI, BURRATA HEART FROM THE ABBASCIANO DAIRY, AND FIG MUSTARD)

ACQUA DI MARE €17,00

FOCACCIA FRITTA ED ASCIUGATA AL FORNO, POMODORINI IN ACQUA DI MARE, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO, ACCIUGHE DI SICILIA E FRUTTO DEL CAPPERO (1-7-10)

(FRIED AND OVEN-DRIED FOCACCIA, CHERRY TOMATOES IN SEA WATER, BURRATA HEART FROM THE ABBASCIANO DAIRY, SICILIA ANCHOVIES AND CAPER FRUIT)

CALABRISELLA €17,00

FOCACCIA FRITTA ED ASCIUGATA AL FORNO, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO, NDUJA CALABRESE, CREMA DI PISTACCHIO, CAPOCOLLO VILLANI SALUMI E OLIVE TAGGIASCHE (1-7-10)

(FRIED AND OVEN-DRIED FOCACCIA, BURRATA HEART FROM THE ABBASCIANO DAIRY, CALABRIAN NDUJA, PISTACHIO CREAM, CAPOCOLLO VILLANI CURED MEATS AND TAGGIASCA OLIVES)

LE SFIZIOSTRICHE

CRUDO €13,00

CULATTA RISERVA VILLANI SALUMI, RUCOLA, CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO E POMODORI SECCHI (1-7-10)

(CULATTA RESERVE VILLANI, ARUGULA, HEART OF BURRATA OF THE ABBASCIANO DAIRY AND DRIED TOMATOES)

CANTABRICO €13,00

CUORE DI BURRATA DEL CASEIFICIO ABBASCIANO, ACCIUGHE DI SICILIA, DATTERINO CONFIT E FRUTTO DEL CAPPERO (1-4-7-10)

(BURRATA HEART FROM THE ABBASCIANO DAIRY, SICILIA ANCHOVIES, CONFIT DATE AND CAPER FRUIT)

PER INFORMAZIONI RIGUARDO AGLI ALLERGENI CHIEDI AL PERSONALE O CONSULTA IL REGISTRO DEGLI ALLERGENI

1 GLUTINE - 2 CROSTACEI - 3 UOVA - 4 PESCE - 5 ARACHIDI - 6 SOIA - 7 LATTE - 8 FRUTTA A GUSCIO - 9 SEDANO

10 SENAPE - 11 SESAMO - 12 LUPINI - 13 MOLLUSCHI - 14 ANIDRIDE SOLFOROSA

PRODOTTO CONGELATO *

PRODOTTO FRESCO ED ABBATTUTO A TEMPERATURA -18° C.***