

ST. PATRICK IRISH PUBLIC HOUSE



SINCE

2020



BURGER & BEER

MENÚ



BIRRE ALLA SPINA



LOWENBRAU

20cl € 3

50cl € 6

1L € 10

gradazione: 5,2 %
tipologia: hell
paese: Germania
colore: giallo dorato
aroma: dolce e biscottato con piacevole nota di amaro
metodo di produzione: bassa fermentazione



FRANZISKANER WEISSBIER

30cl € 3,5

50cl € 6

1L € 10

gradazione: 5%
tipologia: hefeweizen
paese: Germania
colore: arancio con riflessi dorati
aroma: fruttato
metodo di produzione: alta fermentazione



LEFFE ROUGE

33cl € 6

50cl € 8

gradazione: 6,6%
tipologia: dubbel
paese: Belgio
colore: ambrato
aroma: aroma di malto, caffè tostato e frutta candita
metodo di produzione: alta fermentazione



DELIRIUM TREMENS

33cl € 6

50cl € 8

gradazione: 8,5%
tipologia: strong ale
paese: Belgio
colore: bionda
aroma: leggermente di malto, speziato con forte tocco di alcool
metodo di produzione: alta fermentazione



GOOSE IPA

25cl € 4

50cl € 7,5

gradazione: 5,9%
tipologia: ipa
paese: USA
colore: arancio ramato
aroma: aroma di luppolo, pompelmo e pesca
metodo di produzione: alta fermentazione



Coperto € 1,5

BURGER & BEER

IRLANDA



GUINNESS STOUT SURGERY

gradazione: 4,2 %
tipologia: stout
paese: Irlanda
colore: caffè
aroma: rosso rubino
pinta € 6,5



BIRRE IN BOTTIGLIA

INGHILTERRA



SPITFIRE SUPER STRONG

gradazione: 9 %
tipologia: strong lager
paese: Inghilterra
colore: bionda
aroma: maltato
bott. da 33cl € 4,5



GERMANIA



RIEGELEALKOHOLFREI

gradazione: analcolica
tipologia: weizen
paese: Germania
colore: biondo torbato
aroma: fruttato

bott. da 50cl € 4,5



SHEPERD NEAME IPA

gradazione: 6,1%
tipologia: ipa
paese: Inghilterra
colore: ambrata
aroma: caramello

bott. da 50cl € 7,5



RIEGELE WEISSE

gradazione: 5%
paese: Germania
colore: biondo torbato
aroma: fruttato di banana

bott. da 50cl € 6



HOBGOBLIN IPA

gradazione: 5,3%
tipologia: ipa
paese: Inghilterra
colore: bionda
aroma: tropicale

bott. da 50cl € 7



RIEGELE DULCIS 12

gradazione: 11%
tipologia: strong ale
paese: Germania
colore: bionda
aroma: miele e canditi

bott. da 33cl € 8



GERMANIA



BIRRE IN BOTTIGLIA

LÖWENBRÄU ORIGINAL

gradazione: 5,2%
tipologia: helles
paese: Germania
colore: bionda
aroma: fruttato, con in
sottotondo il gusto del luppolo

bott. da 33cl € 3



BELGIO



MONGOZO BIO GLUTENFREE

gradazione: 5%
tipologia: pilsner
paese: Belgio
colore: bionda
aroma: aroma luppolato

bott. da 33cl € 5



KWAK STRONG ALE

gradazione: 8,4%
tipologia: strong ale
paese: Belgio
colore: ambrato
aroma: malto speziato

bott. da 33cl € 7



RIEGELE AUGUSTUS

gradazione: 8%
tipologia: weizen doppelbock
paese: Germania
colore: ambrato non filtrato
aroma: fruttato con note
di caramello

bott. da 50cl € 7



LUPULUS BLANCHE

gradazione: 4,5%
tipologia: blanche
paese: Belgio
colore: bionda
aroma: agrumi

bott. da 33cl € 6



LUPULUS BLONDE

gradazione: 8,5%
tipologia: strong ale
paese: Belgio
colore: bionda
aroma: speziato al timo

bott. da 33cl € 6



DELIRIUM NOCTURNUM

gradazione: 8,5%
tipologia: strong ale
paese: Belgio
colore: scuro
aroma: malto e caramello

bott. da 33cl € 7



DRINK LIST



LONDON MULE

Gin Hendrick's, ginger beer, lime € 8



APPLE TONIC

Jack Daniel's mela e tonica € 8

HONEY LEMON

Jack Daniel's miele e limonata € 8

MALIBU COLA

€ 8



AMERICANO

Bitter Pallini, vermouth "V" di Torino, soda € 8



NEGRONI

Bitter Pallini, vermouth "V" di Torino, gin Hendrick's € 8

GIN TONIC

Gin Hendrick's, tonica € 10

Gin Mare, tonica € 10

Gin Engine, tonica € 12

Gin Malty limone, tonica € 8

Gin Tanqueray, tonica € 8

Gin Etsu, tonica € 10



GIN LEMON

Gin Hendrick's e limonata € 10

Gin Mare e limonata € 10

Gin Roku € 10

Gin Nordes € 10

Gin Tanqueray e limonata € 8



MOSCOW MULE

Vodka moskovskaya, ginger beer, succo di lime € 8



APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda € 7

LIMONCELLO SPRITZ

€ 8

BIBITE



in VETRO

ACQUA NATURALE DOLOMIA 70cl € 2,5
ACQUA FRIZZANTE DOLOMIA 70cl € 2,5



SPEZI 33cl € 2,5
COCA ZERO 33cl € 3
COCA 33cl € 3
FANTA 33cl € 3
SPRITE 33cl € 3



in PET

ACQUA NATURALE DOLOMIA 50cl € 2
ACQUA FRIZZANTE DOLOMIA 50cl € 2

VINI

minimo 2 calici al tavolo

“BOLLICINE”

075 carati millesimato

Azienda Vitivinivola PIERA 1899 (Friuli Venezia Giulia)

Uve 80% Glera, 20% Chardonnay

Grado alcolico 11%

Caratteristiche Giallo paglierino, fruttato di mela verde e agrumi.



€ 15 / 5

“I BIANCHI”

ALBE Ribolla Gialla IGT

Azienda Vitivinivola STOCCO (Friuli Venezia Giulia)

Uve 100% Ribolla Gialla

Grado alcolico 14%

Caratteristiche Profumo di frutta e fiori d'acacia, gusto fresco, sapido e asciutto.



€ 15 / 5

Falanghina Campania IGT Bio

Azienda Vitivinivola Casa Setaro (Campania)

Uve 100% Falanghina

Grado alcolico 13%

Caratteristiche Profumi floreali delicati, note agrumate, gusto fresco ed elegante



€ 18 / 6

“I ROSATI”

ROSÈ 3 - Paestum Rosato IGT

Azienda Vitivinivola TEMPA DI ZOÈ (Campania)

Uve Aglianico

Grado alcolico 12%

Caratteristiche Agrumi, lampone, ciliegia, fresco, sapido e persistente.



€ 18 / 6

“I ROSSI”

CAMPI TAURASINI Irpinia DOC

Azienda Vitivinivola IL CORTIGLIO (Campania)

Uve 100% Aglianico

Grado alcolico 14,5%

Caratteristiche Strutturato, al naso tipico con gusto deciso e morbido.



€ 18 / 6

PÀSSERA Morellino di Scansano DOCG

Azienda Vitivinivola FRATELLI UMBERTO E BERNARDO

VALLE (Toscana)

Uve 100% Sangiovese

Grado alcolico 14%

Caratteristiche Profumi di frutta rossa, tannini maturi, sapori di ciliegia e fragola.



€ 20 / 7

CHIANTI Colli Senesi DOCG

Azienda Vitivinivola Le Ginestre (Toscana)

Uve principalmente Sangiovese

Grado alcolico 12,5%

Caratteristiche profumi di frutti rossi, Al palato risulta morbido, rotondo, equilibrato e giustamente tannico.



€ 15 / 5



FRIGGITORIA

Patatine fritte*	€ 4/5/7	piccola/medie/grandi
Dippers fritte*	€ 4,5/5,5/8	piccola/medie/grandi
Twister fritte*	€ 4,5/5,5/8	piccola/medie/grandi
Anelli di cipolla*	€ 4	5 pezzi
Jalapenos*	€ 4	3 pezzi
Bocconcini di pulled pork*	€ 5	4 pezzi
Alette di pollo*	€ 6	5 pezzi
Double stick chicken*	€ 7	4 pezzi
Nuggets*	€ 5	6 pezzi
Bandidos*	€ 5	5 pezzi
Crocché*	€ 3	6 pezzi
Tortillas con salsa messicana*	€ 5	
Tortillas con cheddar*	€ 6	
Porchetta strips 4/6pz	€ 6	
stracotto di porchetta impastellato e fritto servito con maio al pepe nero		
Chicken basket 8pz	€ 8	
2 bandidos, 2 nuggets, 2 double stick chicken, 2 alette di pollo		
Chicken basket XL	€ 15	
4 bandidos, 4 nuggets, 4 double stick chicken, 4 alette di pollo		

PATATE AL TEGAME

Homemade, con cipolla dolce cotte al forno

PATATE E CHEDDAR	€ 5
PATATE CHEDDAR E PULLED PORK	€ 7
PATATE CHEDDAR E BACON	€ 6
PATATE CHEDDAR E SALSICCIA	€ 6
PATATE CHEDDAR E PORCHETTA	€ 6
PATATE E PROVOLA	€ 5
PATATE PROVOLA E PORCHETTA	€ 6
PATATE PROVOLA E SALSICCIA	€ 6

CROCCHETTONI

Crocchettone* c/bacon e cheddar	€ 10	500gr
Crocchettone* cheddar e pulled pork	€ 10	500gr
Crocchettone* provola e porchetta	€ 10	500gr

GRAN FRITTO MISTO

Dippers, Twister, Patatine, Anelli di cipolla,
Alette di pollo, Jalapenos* con salse a scelta dello chef € 14/18 x 2 persone/x 4 persone

AGGIUNTA SALSE

Maio Lime e pepe rosa homemade	+ 2 €
Maio al basilico homemade	
Maio al pepe nero homemade	
Maio al timo homemade	
Segreta homemade	
Salsa agropiccante homemade	
Salsa cheeseburger homemade	
Salsa piccante habanero homemade	
Salsa burger	

Cheddar	+ 2 €
Burro di arachidi	

*prodotto surgelato



PANINI CLASSICI *

Hamburger € 6

Cheeseburger € 7

Bacon cheeseburger € 7,5

Cotoletta burger € 7

Salsiccia burger € 6

Cornflakes burger € 6

Porchetta burger € 6

Pulled Pork burger € 6,5

Chicken burger € 6

* il prezzo può variare a seconda delle aggiunte

KIDS

IRON MAN Hamburger e patatine € 7

CAPITAN AMERICA Cotoletta e patatine € 7

THOR Wurstel e patatine € 7

PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"



LIVERPOOL

€ 8

Cotoletta di pollo artigianale, patatine, iceberg e pomodori, salsa segreta



BIRMINGHAM

€ 8,5

Hamburger di pollo impanato nei corn flakes homemade, patatine, iceberg, maionese al lime e pepe rosa



MC PATRICK

€ 8

Nuggets di pollo, cheddar, cipolla caramellata, bacon, iceberg, salsa segreta



DORIAN GRAY

€ 8,5

Straccetti di pollo, patate al forno con cipolla, provola, maionese, bacon



BELFAST

€ 8

Hamburger scottona italiana 150g, cheddar fuso, iceberg, bacon

DOPPIO HAMBURGER + € 4



CHEESEBURGER SBAGLIATO

Hamburger di scottona 150gr, provola impanata e fritta, cipolla caramellata, iceberg, pomodori, salsa cheeseburger, bacon

DOPPIO HAMBURGER + € 4

DOPPIA PROVOLA IMP. FRITTA + € 2,5

€ 10

PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"

LOS POLLOS

Hamburger di pollo grigliato, melanzane funghetto, rucola, scaglie grana, maionese Lime e pepe rosa

€ 8,5

NEWCASTLE

Hamburger scottona italiana 150g, iceberg, bacon, anelli di cipolla, salsa barbecue, cheddar

DOPPIO HAMBURGER + € 4
DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 9,5

CELTIC

Hamburger di salsiccia 150gr, melanzane a funghetto, provola, maionese

€ 8,5

ST. JOSEPH

Hamburger di scottona italiana 150g, cheddar fuso, bacon, cipolla caramellata, patate al forno con cipolla

DOPPIO HAMBURGER + € 4
DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 10

KILKENNY

Irish Pulled pork BBQ homemade, cheddar fuso, bacon, cipolla caramellata

DOPPIO PULLED PORK + € 4,5
DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 10

JORDAN BELFORT

Hamburger scottona italiana 150gr, Bacon, Provola, Cipolle caramellate, Burro d'arachidi homemade, Arachidi salate.

DOPPIO HAMBURGER + € 4
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 10

PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"



LOS SCROCCONE

Porchetta di Ariccia IGP, provola, croccché, iceberg, maionese al pepe nero

DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 10

VEGAN BURGER

Hamburger vegano, iceberg e pomodori

€ 7



50 SFUMATURE DI PORCO

Hamburger scottona italiana 150gr, irish pulled pork bbq homemade, porchetta, cipolla caramellata, bacon, cheddar, salsa barbecue

DOPPIO HAMBURGER + € 4

DOPPIO PULLED PORK + € 4,5

DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 14

DOUBLE BIG MC PATRICK

Doppio hamburger scottona 150gr, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla fresca, cetriolini, salsa burger, iceberg

TRIPLO HAMBURGER + € 4

PULLED PORK + € 4,5

TRIPLOO CHEDDAR + € 2

€ 15



PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"

GEORGE BEST

Hamburger scottona italiana 150g, salsiccia sbriciolata, provola affumicata, chips, salsa segreta
DOPPIO HAMBURGER + € 4
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 10

BAYERN MONACO

Hamburger scottona italiana 150g, patate al forno, maio al pepe nero, provola affumicata

DOPPIO HAMBURGER + € 4
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 8

STRANGER PIG

Porchetta di Ariccina IGP, patatine fritte, melanzane a funghetto, provola affumicata, maio al basilico

DOPPIO PORCHETTA + € 4
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 10

PORKY BLINDERS

Hamburger scottona italiana 150g, zucchine alla scapece, provola impanata e fritta, bacon, maionese al basilico

DOPPIO HAMBURGER + € 4
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 10

EL PORCO LOCO

Pulled Pork homemade, cheddar fuso, candy bacon caramellato alla BBQ e miele, anelli di cipolla, burro di arachidi homemade

DOPPIO PULLED PORK + € 4

€ 12

PANINI

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"



LONDON

Hamburger di salsiccia, crema di melanzane funghetto, provola frita maio basilico

€ 9



MANCHESTER

Hamburger di scottona, crema di pomodorini rossi, provola frita, ricotta sale e pepe

€ 9



PORCO GIALLO

Hamburger salsiccia, crema datterino giallo, provola frita, maio al basilico

€ 9



PORCO ORANGE

Porchetta di Ariccia IGP, crema di peperoni, peperoni spadellati, maio al timo, provola affumicata

€ 9

PANINI VEG

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"

VEG FUNGHETTO

Doppia provola frita, melanzane a funghetto, salsa segreta

€ 8



VEG ARACHIDE

Doppia provola frita, cipolla caramellata, burro d'arachidi

€ 8



VEG PURPLE

Doppia provola frita, crema di melanzane funghetto maio basilico

€ 8



VEG RED

Doppia provola frita, crema pomodorini rossi, ricotta sale e pepe

€ 8



PANINI VEG

"I panini non subiranno variazioni essendo combinazioni studiate per valorizzare ed esaltare il gusto e la qualità dei prodotti"

VEG ORANGE

Doppia provola frita
crema di peperoni,
peperoni spadellati,
maio al timo

€ 8



VEG YELLOW

Doppia provola frita,
crema datterino giallo,
maio al basilico

€ 8



VEG SCAPECE

Doppia provola frita,
zucchine scapece,
maio al basilico

€ 8



SPECIALITÀ HOMEMADE

"Ribs e Pulled pork non subiranno modifiche essendo ricette ricercate e studiate appositamente per garantire e Valorizzare la qualità del prodotto"

RIBS BBQ MEZZA BAFFA con dippers € 12

RIBS BBQ BAFFA INTERA con dippers € 15

PULLED PORK circa 300gr con dippers € 12

PIATTI DI CARNE

TAGLIATA DI ENTRECOTE circa 300gr con contorno di rucola pomodorini e scaglie di grana € 15

PORCHETTA con dippers € 12

TAGLIATA DI POLLO con contorno di rucola pomodorini mais e scaglie di grana € 12

VEGAN BURGER con verdure grigliate € 8

HAMBURGER DI SCOTTONA 200GR con patate al forno € 8

PETTO DI POLLO GRIGLIATO con verdure grigliate € 8

HAMBURGER DI SALSICCIA con patate al forno € 8

COTOLETTA ARTIGINALE con patatine € 7,5

WURSTEL con patatine € 5,5

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE € 3

INSALATA MISTICANZA € 3

PATATE AL FORNO CON CIPOLLA € 3

MELANZANE A FUNGHETTO € 3

ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 3

INSALATONE

GALWAY € 6

Insalata misticanza, pomodorini, mais, olive nere, crostini di pane

BRISTOL € 8

Insalata misticanza, straccetti di pollo, mais, pomodorini, maionese, crostini di pane

NOTTINGHAM € 8,5

Insalata misticanza, straccetti di pollo, zucchine grigliate, melanzane grigliate, pomodorini, crostini di pane

WICKLOW € 8,5

Insalata misticanza, straccetti di pollo, olive nere, mais, cipolla fresca, crostini di pane



CHUPITERIA

WHISKY SCOZIA	€
Talisker Skye	4
Lagavulin 8 anni	6
WHISKEY IRLANDA	
Bushmills irish whiskey	2
Jameson irish whiskey	2
Tullamore irish whiskey	3
WHISKEY USA	
Jack Daniel's whiskey	2
Jack Daniel's whiskey miele	2
Jack Daniel's whiskey cannella	2
Jack Daniel's whiskey apple	2
GRAPPA ALTO ADIGE	
Grappa bianca	2
Grappa barricata	2
RUM	
Rum Don Papa	4
Rum Zacapa 23 anni centenario	6
Diplomatico	4
Matusalem	3
RUM AROMATIZZATI	2
Caramello, miele, cocco, cioccolato, cannella	
VODKA	
Vodka Moskowskaya	2
Vodka Belvedere	3
TEQUILA	
Jose Cuervo Especial	2
SAMBUCA	2
ASSENZIO	3
AMARI E DIGESTIVI	3

DEGUSTAZIONE

WHISKY SCOZIA	
Talisker Skye 10 anni	8
Lagavulin 16 anni	12
WHISKEY IRLANDA	
O'Connells irish whiskey	4
Bushmills irish whiskey	4
Jameson irish whiskey	4
Tullamore irish whiskey	6
WHISKEY USA	
Jack Daniel's whiskey	5
Jack Daniel's whiskey miele	5
Jack Daniel's whiskey cannella	5
Jack Daniel's whiskey apple	5
RUM	
Rum Don Papa	8
Rum Zacapa 23 anni centenario	12
Diplomatico	8
Capitan Morgan	6
Kraken	6
Matusalem	6,5



DOLCI

I BARATTOLI 6€



Pistacchio e cioccolato

Semifreddo al pistacchio di Sicilia e cacao variegato con pistacchi sabbati e crema di cioccolato bianco.



Manila

Semifreddo al cocco e crema di nocciola con biscotti al cacao.



Mandorlato

Semifreddo di nocciole campane variegato alla crema di nocciole e cacao e mandorle pralinate.



Chococaramel

Deliziosi biscotti ripieni di caramello con crema al cioccolato al latte e cioccolato bianco.

SENZA GLUTINE/LATTOSIO



Tiramisù

6€

Classica crema al tiramisù, con pan di spagna bagnato al caffè.



MONOPORZIONI 6€



Delizia al limone

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.

Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco



Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegata al pistacchio.

Cheesecake ai frutti di bosco



Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.

Dolce
TUSCIA

ST. PATRICK SOC.COOP.

AVVISO ALLA CLIENTELA

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI. COSI' COME PREVISTO DAL REGOLAMENTO UE 1169/2011 ALLEGATO II SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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 (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, 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 a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - 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 a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Ca. ya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea L 304/43

BATTIPAGLIA (SA) LI: 10/10/2023

St. Patrick Soc. Coop.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

**Viale Brodolini, 62
84091 Battipaglia (Sa)
Tel. 388 8617492
mail: info@stpatrickirishpub.it**

