

ST. PATRICK IRISH PUBLIC HOUSE



SINCE

2020



BURGER & BEER

# MENÚ



# BIRRE ALLA SPINA



## AUGUSTINER EDELSTOFF

30cl € 3,5  
50cl € 5,5  
1L € 11

gradazione: 5,6 %  
tipologia: hell  
paese: Germania  
colore: giallo dorato  
aroma: dolce con profumi di cereali e miele con piacevole nota erbacea  
metodo di produzione: bassa fermentazione



## SCHNEIDER HELLE WEISSE

30cl € 3,5  
50cl € 5,5  
1L € 11

gradazione: 5,2 %  
tipologia: weisse  
paese: Germania  
colore: dorato leggermente velato  
aroma: intrigante variegato e pulito, sentori di banana e biscotto  
metodo di produzione: alta fermentazione



## DELIRIUM TREMENS

33cl € 5,5  
50cl € 7,5

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



## SUPER 8 IPA

33cl € 4  
50cl € 6

gradazione: 6 %  
tipologia: ipa  
paese: Belgio  
colore: ambrato  
aroma: note di agrumi che dona un buon equilibrio e complessità  
metodo di produzione: alta fermentazione



## GUINNESS STOUT

50cl € 6

gradazione: 4,2%  
tipologia: stout  
paese: Irlanda  
colore: rosso rubino  
aroma: aroma di malto tostato, caffè e cioccolato  
metodo di produzione: alta fermentazione



## GILDENBIER SCOTCH

25cl € 3  
50cl € 6

gradazione: 7 %  
tipologia: scotch ale  
paese: Belgio  
colore: scuro  
aroma: sentori maltati la rendono particolarmente facile da bere  
metodo di produzione: alta fermentazione



## BAD STRONG ALE

33cl € 5  
50cl € 6,5

gradazione: 9 %  
tipologia: strong ale  
paese: Italia  
colore: ambrata  
aroma: dolce  
metodo di produzione: alta fermentazione



Coperto € 1,5



# BIRRE IN BOTTIGLIA

GERMANIA



## AUGUSTINER LAGERBIER HELLE

gradazione: 5,2%  
tipologia: helles  
paese: Germania  
colore: bionda  
aroma: maltato  
bott. da 33cl € 4



## AUGUSTINER WEISSBIER

gradazione: 5,4%  
paese: Germania  
colore: biondo torbido  
aroma: fruttato di banana

bott. da 50cl € 6



## SCHNEIDER AVENTINUS

gradazione: 8,2%  
paese: Germania  
colore: ambrata  
aroma: frutta secca,  
fruttato e maltato

bott. da 50cl € 6



INGHILTERRA



## THOMAS HARDY

gradazione: 13,2%  
tipologia: barley wine  
paese: Inghilterra  
colore: ambrato  
aroma: note di caramello,  
frutta secca, cioccolato

bott. da 25cl € 18



## SIDRO THATCHERS

gradazione: 4,8%  
tipologia: sidro di mele  
paese: Inghilterra  
colore: dorato

bott. da 50cl € 6,5



BELGIO



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## BOUCANIER GOLD

gradazione: 11%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: maltato e corposo  
bott. da 33cl € 6



## SUPER 8 EXPORT GLUTENFREE

gradazione: 4,8%  
tipologia: pilsner  
paese: Belgio  
colore: dorata  
aroma: aroma luppolato  
bott. da 33cl € 5



## CARLO V BIONDA

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: speziato e luppolato  
bott. da 33cl € 5



## DELIRIUM ARGENTUM

gradazione: 7%  
tipologia: ipa  
paese: Belgio  
colore: ramato  
aroma: fruttato  
bott. da 33cl € 6



## DELIRIUM NOCTURNUM

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: scuro  
aroma: malto e caramello  
bott. da 33cl € 6



## CARLO V ROSSA

gradazione: 8,5%  
tipologia: strong ale  
paese: Belgio  
colore: rossa  
aroma: dolce e luppolato  
bott. da 33cl € 5



# BIRRE IN BOTTIGLIA



USA

## SIERRA NEVADA

gradazione: 5%  
tipologia: pale ale  
paese: USA  
colore: ramato  
aroma: fruttato, erbaceo

latt. da 35,5cl € 5



ITALIA



## TABACHÉRA AMARCORD

gradazione: 9%  
tipologia: belgian strong ale  
paese: Italia  
colore: ambrato carico  
aroma: maltato

bott. da 33cl € 5



DANIMARCA

## MIKKELER HAZY

gradazione: 4,9%  
tipologia: ipa  
paese: Danimarca  
colore: biondo velato  
aroma: agrumato, erbaceo  
e fruttato

latt. da 33cl € 6,5



## MIKKELER IPA

gradazione: 5,5%  
tipologia: ipa  
paese: Danimarca  
colore: biondo velato  
aroma: agrumato, erbaceo  
e fruttato

latt. da 33cl € 6



# BIRRE ANALCOLICHE

## PARANOIA

gradazione: 0,3%  
tipologia: ipa  
paese: Belgio  
colore: biondo velato  
aroma: luppolata arricchita  
con sapori tropicali

bott. da 33cl € 6



## CLAUSTHALER

gradazione: 0,4%  
tipologia: heller  
paese: Germania  
colore: bionda  
aroma: luppolato deciso  
con note citriche e agrumate

bott. da 33cl € 4



## DELIRIO

gradazione: 0,4%  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: di malto arricchito  
da note apeziate e fruttate

bott. da 33cl € 6





# BIRRE IN BOTTIGLIA

## FRAMBOISE BOON

gradazione: 5%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: rosé  
aroma: fruttato tendente  
all'acidulo con sentori di  
lamponi e mandorla amara  
bott. da 25cl € 6,5



## KRIEK BOON

gradazione: 4%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: rosato  
aroma: fruttato con note di  
amarena e mandorle  
bott. da 25cl € 6,5



## GEUZE BOON

gradazione: 7%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: bionda  
aroma: note di limone  
pepe e vaniglia  
bott. da 25cl € 6,5



## FARO BOON

gradazione: 5%  
tipologia: lambic  
paese: Belgio  
colore: marrone chiaro  
aroma: tipicamente dolce  
leggermente aspro  
bott. da 25cl € 6,5



# DRINK LIST



## LONDON MULE

Gin Hendrick's, ginger beer, lime € 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 Nordes, tonica € 12

Gin Tanqueray, tonica € 8

Gin Roku, tonica € 10



## GIN LEMON

Gin Hendrick's e limonata € 10

Gin Roku e limonata € 10

Gin Nordes e limonata € 12

Gin Tanqueray e limonata € 8



## MOSCOW MULE

Vodka moskovskaya, ginger beer, succo di lime € 8



## APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, soda € 7

## CAMPARI SPRITZ

Campari, prosecco, soda € 7

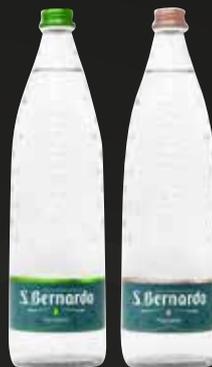


# SANGRIA

## LANCERS SANGRIA

Grado alcolico 8% 75 cl € 10

# BIBITE



in VETRO

ACQUA NATURALE SAN BERNARDO 75cl € 2,5  
ACQUA FRIZZANTE SAN BERNARDO 75cl € 2,5



SPEZI 33cl € 2,5

COCA ZERO 33cl € 2

COCA 33cl € 2

FANTA 33cl € 2

SPRITE 33cl € 2



in PET

ACQUA NATURALE SAN BERNARDO 50cl € 1,5  
ACQUA FRIZZANTE SAN BERNARDO 50cl € 1,5



# VINI

## “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, pera e sentori agrumati.



€ 15

## “I BIANCHI”

### IDENTITAS Falanghina del Sannio DOP

Azienda Vitivinivola Cantina di Solopaca (Campania)

Uve 100% Falanghina

Grado alcolico 14%

Caratteristiche note agrumate, frutta gialla matura con una nota minerale e affumicata



€ 18

## “I ROSATI”

### EPHYRA - Campania IGP

Azienda Vitivinivola Rossella Cicalese (Campania)

Uve Aglianico

Grado alcolico 13%

Caratteristiche Frutta rossa al naso, ciliegia, agrumi, prugna bianca e mela, fresco con buona consistenza



€ 20

## “I ROSSI”

### KAPEMORT

Azienda DONNACHIARA (Campania)

Uve 100% Aglianico

Grado alcolico 13%

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



€ 18

### 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

### 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



# FRIGGITORIA

Patatine fritte*	€ 4/7	media/grande
Dippers fritte*	€ 4,5/7,5	media/grande
Twister fritte*	€ 4,5/7,5	media/grande
Anelli di cipolla*	€ 2,5	5 pezzi
Mucho gusto*	€ 3	3 pezzi
Jalapeños*	€ 3,5	3 pezzi
Bocconcini di pulled pork*	€ 4	4 pezzi
Alette di pollo*	€ 4	5 pezzi
Double stick chicken*	€ 6	4 pezzi
Nuggets*	€ 3	6 pezzi
Bandidos*	€ 4,5	5 pezzi
Crocché*	€ 3	6 pezzi
Porchetta strips homemade	€ 5	4 pezzi
straccetto di porchetta impastellato e fritto servito con maio al pepe nero		
Chicken basket	€ 8	8 pezzi
2 bandidos, 2 nuggets, 2 mucho gusto, 2 alette di pollo		
Chicken basket XL	€ 15	16 pezzi
4 bandidos, 4 nuggets, 4 mucho gusto, 4 alette di pollo		

Aggiunta wurstel o bacon alle patatine € 1,5  
Aggiunta pulled pork alle patatine € 4,5

# NACHOS

Nachos cheddar	€ 4,5
Nachos cheddar e pulled pork homemade	€ 6,5
Nachos cheddar e spicy jalapeños	€ 5
Nachos cheddar, pulled pork e spicy jalapeños	€ 7
Nachos guacamole	€ 3,5
Nachos guacamole e pulled pork homemade	€ 6,5
Nachos cheddar pulled pork e guacamole	€ 8,5
Nachos cheddar pulled pork guacamole e spicy jalapeños	€ 9

# 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

# GRAN FRITTO MISTO

Dippers, Twister, Patatine, Anelli di cipolla,  
Alette di pollo, Jalapeños (prodotti surgelati) con salse a scelta dello chef € 14/18 x 2 pe

# AGGIUNTA SALSE

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

Cheddar	+ 2 €
Burro di arachidi	

\*prodotto surgelato



# PANINI CLASSICI \*

Hamburger € 4

Cheeseburger € 4,5

Bacon cheeseburger € 5,5

Cotoletta burger € 5

Salsiccia burger € 4

Cornflakes burger € 4,5

Porchetta burger € 6

Pulled Pork burger € 6,5

Chicken burger € 4,5

\* 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

# IL NOSTRO PANINO PIÚ ICONICO IN TRE VERSIONI

## CHEESEBURGER SBAGLIATO CLASSIC

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

€ 10

## CHEESEBURGER SBAGLIATO PORK

Hamburger di scottona, irish pulled pork BBQ  
homemade, provola impanata e fritta, cipolla  
caramellata, iceberg, pomodori, salsa  
cheeseburger, bacon

€ 14,5

## DOUBLE CHEESEBURGER SBAGLIATO

Doppio hamburger di scottona,  
doppia provola impanata e fritta, cipolla caramellata,  
iceberg, pomodori, doppia salsa cheeseburger, bacon

€ 16

# CHEESEBURGER SBAGLIATO



# PANINI

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



## LIVERPOOL

€ 7

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



## MC PATRICK

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

€ 6



## BIRMINGHAM

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

€ 6,5



## DORIAN GRAY

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

€ 7,5



## BELFAST

Hamburger scottona italiana, cheddar fuso, iceberg, bacon

€ 6

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5

# PANINI

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



€ 6,5

## LOS POLLOS

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



€ 8

## NEWCASTLE

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

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIO CHEDDAR + € 2



€ 6,5

## CELTIC

Hamburger di salsiccia, melanzane a funghetto, provola, maionese



€ 8

## ST. JOSEPH

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

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIO CHEDDAR + € 2



€ 8

## JORDAN BELFORT

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

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIA PROVOLA + € 2

# 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

€ 8,5



## KILKENNY

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

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

€ 9



## FORTUNA FELIX

Hamburger scottona, patate al forno, parmigiana bianca di melanzane, (besciamella, provola e grana) salsa segreta

€ 9

# 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, salsiccia sbriciolata, provola affumicata, chips, salsa segreta  
DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 7,5



## BAYERN MONACO

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

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5  
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 7



## MAESTRO RAFA

Hamburger di salsiccia, provola frita, crema di friarielli, maionese, granella di pane (aglio, olio e peperoncino)

€ 8



## STRANGER PIG

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

DOPPIO PORCHETTA + € 4  
DOPPIA PROVOLA + € 2

€ 9

# PANINI

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



## PORKY BLINDERS

Hamburger scottona italiana, zucchini alla scapece, provola impanata e frita, bacon, maionese al basilico

€ 9



## 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

€ 11,5



## 50 SFUMATURE DI PORCO

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

DOPPIO HAMBURGER + € 2,5

DOPPIO PULLED PORK + € 4,5

DOPPIO CHEDDAR + € 2

€ 13

## DOUBLE BIG MC PATRICK

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

TRIPLO HAMBURGER + € 2,5

PULLED PORK + € 4,5

TRIPLOO CHEDDAR + € 2

€ 12



# PANINI VEG

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



## VEG FRIARIELLO

Doppia provola fritta, crema di friarielli, maionese, granella di pane (aglio, olio e peperoncino)

€ 7



## VEGAN BURGER

Hamburger vegano, iceberg e pomodori

€ 6



## VEG FUNGHETTO

Doppia provola fritta, melanzane a funghetto, salsa segreta

€ 7



## VEG SCAPECE

Doppia provola fritta, zucchini scapece, maio al basilico

€ 7

# PANINI VEG

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

## VEG FELIX

Doppia provola frita, parmigiana bianca (melanzane, provola e grana) salsa segreta

€ 7



## VEG ARACHIDE

Doppia provola frita, cipolla caramellata, burro d'arachidi

€ 7



# 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	€ 13
RIBS BBQ BAFFA INTERA con dippers	€ 16
PULLED PORK circa 300gr con dippers	€ 12

## PIATTI DI CARNE

TAGLIATA DI ENTRECOTE circa 300gr con contorno di rucola pomodorini e scaglie di grana	€ 16
PORCHETTA con dippers	€ 12
TAGLIATA DI POLLO con contorno di rucola pomodorini mais e scaglie di grana	€ 10
VEGAN BURGER con verdure grigliate	€ 8
HAMBURGER DI SCOTTONA 2x100GR 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 ZUCCHINE E MELANZANE (già condite)	€ 3
INSALATA MISTICANZA	€ 3
PATATE AL FORNO AROMATIZZATE alla CIPOLLA	€ 3
MELANZANE A FUNGHETTO	€ 3
FRIARIELLI	€ 3
ZUCCHINE ALLA SCAPECE	€ 3
PARMIGIANA BIANCA (besciamella, provola, grana e melanzane)	€ 4

## 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

<b>WHISKY SCOZIA</b>	€
Berry Bros & Rudd Speyside	5
Berry Bros & Rudd Sherry	5
Lagavulin 8 anni Islay	6
<b>WHISKEY IRLANDA</b>	
Temple bar irish whiskey	5
Berry Bros & Rudd Irish	5
Bushmills irish whiskey	3
Jameson irish whiskey	3
Tullamore irish whiskey	3,5
<b>WHISKEY USA</b>	
Jack Daniel's whiskey	3,5
Jack Daniel's whiskey miele	3,5
Jack Daniel's whiskey apple	3,5
Fireball cannella	3,5
<b>GRAPPA</b>	
Grappa bianca	2,5
Grappa barricata	2,5
<b>RUM</b>	
Rum Don Papa	4
Canerock	4
Kraken	3
<b>RUM AROMATIZZATI</b>	2
Caramello, miele, cocco, cioccolato, cannella	
<b>VODKA</b>	
Vodka Moskowskaya	2
Vodka al caramello	4
<b>TEQUILA</b>	
Jose Cuervo Especial	3
Mezcal Peloton de la muerte	3,5
<b>SAMBUCA</b>	2
<b>ASSENZIO</b>	3
<b>CAFFÉ</b>	0,5
<b>AMARO</b>	
amaro bomba carta	4
amaro augustiner	3
amaro washington	3

# DEGUSTAZIONE

<b>WHISKY SCOZIA</b>	
Berry Bros & Rudd Speyside	8
Berry Bros & Rudd Sherry	8
Lagavulin 8 anni Islay	10
<b>WHISKEY IRLANDA</b>	
Temple bar irish whiskey	8
Berry Bros & Rudd Irish	8
Bushmills irish whiskey	6
Jameson irish whiskey	6
Tullamore irish whiskey	7
<b>WHISKEY USA</b>	
Jack Daniel's whiskey	7
Jack Daniel's whiskey miele	7
Jack Daniel's whiskey apple	7
Fireball cannella	7
<b>RUM</b>	
Rum Don Papa	8
Canerock	8
Kraken	6



SOUFFLÈ CIOCCOLATO 4.5€



SOUFFLÈ AL PISTACCHIO 5€



SOUFFLÈ AL CARAMELLO 5€



TIRAMISU'



DELIZIA AL PISTACCHIO  
SENZA GLUTINE/LATTOSIO\*



5.5€

## PROVABILI CON

CAFFÈ

0.5€

RUM CARAMELLO

RUM CANNELLA

RUM CIOCCOLATO

RUM COCCO

RUM MIELE

2€



**Filosa** 5€  
pasticceria

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO



COCCO E CIOCCOLATO



CHEESECAKE CARAMELLO  
SALATO E ARACHIDI



CHEESECAKE CIOCCOLATO BIANCO



CHEESECAKE NOCCIOLA



\*LATTE DELATTOSATO

## **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 SO<sub>2</sub> 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**

