



Come siamo arrivati qui?

La storia del Teatro Niccolini, il più antico teatro di Firenze, è lunga e affascinante.

Nel 1648 un gruppo di nobili fiorentini fonda l'Accademia degli Immobili e nel 1650 riceve in affitto alcune stanze del Palazzo degli Ughi in Via del Cocomero (oggi via Ricasoli). Nel 1651 gli accademici si scindono in due: una parte fonda in via della Pergola il teatro omonimo, l'altra parte rimane in via del Cocomero diventando l'Accademia degli Infuocati da qui lo stemma con una bomba accesa e il motto "A tempo infuocati". Il teatro "del Cocomero" apre nel 1658.

Nel Settecento il teatro si amplia con un palco reale e nel 1764 l'architetto Mannaioni modifica la platea nella forma a ferro di cavallo secondo la tradizione del teatro all'italiana. Nel 1860 il teatro viene intitolato al drammaturgo livornese Giovanni Battista Niccolini, del quale vengono rappresentate diverse commedie. Nel 1888 è il primo teatro della Toscana illuminato elettricamente. Con l'avvento del cinema, anche il Niccolini si converte in sala cinematografica fino agli anni '70 quando torna alle rappresentazioni dal vivo con la compagnia Granteatro di Roberto Toni e Carlo Cecchi.

Tra gli spettacoli ospitati al Niccolini in questo periodo, vanno ricordati quelli di Ingmar Bergman, del Living Theatre, di Carmelo Bene, di Vittorio Gassman e di Paolo Poli.

Chiuso nel 1995 viene nuovamente riaperto, dopo un lungo restauro ad opera della famiglia Pagliai, nel 2016.

Ti trovi nella culla del Rinascimento e del teatro di Firenze, ora goditi la vista e sazia la tua voglia di bontà, che sia per un caffè o per una delizia siamo lieti di averti come nostro ospite e pronti ad "infuocare" la tua permanenza!

How did we get here?

The history of the Niccolini Theater, the oldest theater in Florence, is long and fascinating.

In 1648 a group of florentine nobles founded the Accademia degli Immobili and in 1650 they rented some rooms in the Palazzo degli Ughi in Via del Cocomero (now via Ricasoli). In 1651 the academics split in two: one part found the theater in Via della Pergola, the other part remains in via del Cocomero becoming the Accademia degli Infuocati hence the emblem with a lit bomb and the motto "A tempo infuocati (A tempo fiery)". The "del Cocomero theater opened in 1658.

In the eighteenth century the theater expanded with a royal box and in 1764 the architect Mannaioni changed the stalls in the horseshoe shape according to the tradition of the Italian theater. In the 1860 the theater was named after the Livorno playwright Giovanni Battista Niccolini, of whom several plays were performed. 1888 it was the first electrically lit theater in Tuscany. When the advent of cinema, Niccolini also became a cinema until the 1970s when he returned to live performances with the company Granteatro mastered by Roberto Toni and Carlo Cecchi.

Among the shows hosted at the Niccolini in this period, we should mention those of Ingmar Bergman, The Living Theater, Carmelo Bene, Vittorio Gassman and Paolo Poli.

Closed in 1995, it was reopened again, after a long restoration by the Pagliai family in 2016

You are in the cradle of the Renaissance and of the theatrical art of Florence, now enjoy the view and satisfy your desire for goodness, whether it is for a coffee or for a delight we are happy to have you as our guest and ready to "ignite" your stay!

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

INTERNATIONAL BREAKFAST

(DISPONIBILE FINO/AVAILABLE UNTIL 12.00 A.M.)

Wild & Goody Tower (suggested for 2 persons) € **20**

Una colazione bilanciata servita su una torre con una selezione di formaggi, verdure fresche, avocado, miele, frutta di stagione, brioche, pane tostato, burro, marmellata, crema di pistacchio

A balanced breakfast combination served as tower arrangement with a selection of cheeses, fresh vegetables, avocado, honey, toasted bread, seasonal fruits, brioche, butter, jam, pistachio cream

Sweet Nature € **10**

Pancake con marmellata a scelta e spremuta di arancia

Pancake with jam of your choice with fresh orange juice





Strong Wake up 🌞 € **12**

Bacon alla piastra con pane tostato, uovo fritto o bollito o strapazzato, fetta di torta dalla vetrina,

Toasted bread with grilled bacon, scrambled or boiled or fried egg, piece of cake from the display

Lovely Sharing (suggested for 2 persons) 🌞 € **24**

2 Pancake con marmellata a scelta, 2 porzioni di bacon alla piastra con pane tostato, 2 uova fritte o bollite o strapazzate, 2 spremute di arancia

2 Pancakes with jam of your choice, 2 toasted bread with grilled bacon, 2 scrambled or boiled or fried egg, 2 fresh orange juices



New **French morning kiss** 🌱 🌊 € **12**

Pane da toast passato al burro e panato con una crosta di corn flakes, guarnito con frutti di bosco e crema alla vaniglia

French brioche dipped in our secret batter, rolled in a crunchy corn flakes and grilled to perfection, topped with wild berries, served with powdered sugar and vanilla beans sauce

Double Avocado Toast € **10**

Due versioni del celebre starter! Una con il salmone affumicato e una con l'uovo in camicia, entrambi sopra una gustosissima purea di avocado

Two versions of the famous starter! One with smoked salmon and one with poached egg, both on top of a very tasty avocado puree

Scottish OM 🌱 🌊 € **13**

Omelette con 3 uova, salmone affumicato, pomodori, avocado, ricotta, panna acida

Three eggs omelette, smoked salmon, tomatoes, avocado, ricotta cheese, sour cream

COLAZIONE **ALL'ITALIANA**

- | | | | |
|---|--------------|---|-------------|
| Croissant vuoto  | € 2.5 | Vassoio assortito biscotti da thè  | € 10 |
| Croissant ripieno  | € 3.5 | (8 pezzi) | |
| Monoporzione a scelta  | € 2 | Croissant ripieno senza glutine   | € 4 |
| Vassoio assortito  | € 10 | Croissant vuoto ripieno vegano  | € 3 |
| (6 monoporzioni a scelta) | | New Cannolo gluten free | € 6 |



SWEETS & **CAKES**

Cheesecake

(a scelta con frutti di bosco, cioccolato, pistacchio o caramello)
(flavoured with your choice of berries or chocolate or pistachio or caramel)

€ **8.5**

Nutellina

Torta Mimosa farcita con Nutella e guarnita con panna montata
Nutella cake garnished with whipped cream

€ **8.5**

Tiramisù della casa

House made special tiramisù

€ **8.5**





Bruschetta al pomodoro 🌱

Toasted bread with tomato, basil, olive oil, garlic

€ **7.5**

New **Crostone con uovo in camicia** 🌱 🍷
e crema tartufo

Toasted bread with truffle cream and poached egg

€ **9**

Caprese con Bufala D.o.p. 🌱 🍷 € **11**

Fresh buffalo mozzarella, basil and tomatoes

SPUNTINI
SNACKS



CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

Mozzarelline fritte   € **7**

Fried mozzarella sticks



SIDES

Patate fritte fatte in casa 🌱

Home made french fries

€ **6.5**

Olive all'Ascolana

Typical Olives stuffed with mixed meat and spices

€ **7**

Noccioline e salatini 🌱

Salted Peanuts, chips, capers and various pretzels

€ **6**





SCHIACCIATE

OUR TYPICAL SANDWICH

LA MERENDERA 🍷

€ 10

Prosciutto cotto, crema di tartufo,
pecorino, funghi porcini

*Cooked ham, truffle cream,
sheep cheese, porcini mushrooms*

LA SALMONATA 🍷

€ 10

Salmone affumicato, philadelphia,
valeriana, limone, menta

*Smoked salmon, creamy cheese,
valery, lemon, mint*

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**



New **LA GOLOSA** 🌱 € **10**

Mortadella, crema di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio

Mortadella, pistachio cream, fresh cow cheese, pistachio grain

LA VEGETARIANA 🌱 🌱

€ **10**

Stracciatella, crema di tartufo, zucchine, pomodori e basilico

Stracciatella, truffle cream, zucchini, tomatoes and basil

LA VEGANA 🌱 € **10**

Mortadella veg, mozzarella veg, hummus di ceci, valeriana

Veg Turmeric salami, veg mortadella, veg mozzarella, hummus, valerian salad

INSALATE

SALADS

The original Caesar Salad € **15**

Insalata verde, petto di pollo grigliato, dadini di pane tostato, pomodoro pachino, salsa caesar, parmigiano

Green salad, grilled chicken breast, toasted bread cubes, pachino tomato, Caesar sauce, parmesan cheese



Napoli 🇮🇹 € **12**

Insalata verde, radicchio, mozzarella, pomodori, acciughe, capperi, olive

Green salad, red chicory, mozzarella, tomatoes, anchovies, capers, olives

Tropicale 🇮🇹 € **14**

Insalata, gamberetti, avocado, ananas, mais, salsa cocktail

Green salad, shrimps, avocado, corn, pineapple, cocktail sauce

SFIZIOSITÀ A FETTE

SLICED DELICACIES

Gran Tagliere Toscano 🇮🇹

Prosciutto crudo, Finocchiona, Salame, Mortadella,
Pecorino, Crostini con patè di fegato

*Raw Ham, Fennel Salami, Tuscan Salami, Mortadella,
Sheep cheese, Liver Patè croutons*

€ **22**

Gran piatto di formaggi 🌿🇮🇹 con crema di tartufo e miele

Mixed cheeses with tuscan honey and truffle cream

€ **18**

Coccoli con crudo e stracchino 🇮🇹

Fried salted flour with raw ham and fresh cow cheese

€ **14**



COFFEE EXPERIENCE

(SOLO CON CAFFÈ MONO ORIGINE SELEZIONATI MENSILMENTE)

Coffee Syphon

€ **15**

Il caffè viene estratto per evaporazione
tempo di preparazione circa 15 minuti - quantità: circa 3 tazze

*Coffee is extracted by evaporation
preparation time approximately 15 minutes - quantity: about 3 cups*

Chemex

€ **10**

Caffè filtrato a mano
tempo di preparazione circa 10 minuti - quantità: 2 tazze

*Hand-filtered coffee
preparation time approximately 10 minutes - quantity: about 2 cups*

Aero Press

€ **7**

Caffè per infusione a basso contenuto di caffeina
tempo di preparazione circa 10 minuti - quantità: 1 tazza

*Infusion coffee, low caffeine
preparation time approximately 10 minutes - quantity: about 1 cup*

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**



TRADITIONAL **ESPRESSO**

AND OTHER CLASSICS

White Delizia ☺ € **6**

(Crema di latte, doppio espresso)

(Milk cream, double espresso shot)



Espresso-macchiato ☺	€ 3
Espresso deluxe bio	€ 3.5
Doppio Espresso	€ 5
Doppio Espresso speciale	€ 5.5
Caffè filtro Americano	€ 5
Flat White ☺	€ 5
Cappuccino ☺	€ 6
24K Gold Cappuccino ☺	€ 9
Caffè Viennese (con cannella) ☺	€ 5
Caffelatte ☺	€ 5
Caffè corretto	€ 4
Caffè d'Orzo (tazza grande)	€ 4
Caffè Ginseng ☺	€ 4
Espresso alla nocciola ☺	€ 4
Cioccolata calda ☺ (vanilla, cannella, banana, bianca) (servita con 2 biscottini)	€ 5.5
Cioccolata classica con panna ☺ (servita con 2 biscottini)	€ 6
Irish coffee	€ 7

Su richiesta per tutta la caffetteria sono disponibili Latte di soia o di mandorle
On demand we can serve coffees with Soy or Almond milk

CAFFÈ D'AUTORE

KING CARAMEL ☕ € 5

Salsa di caramello, panna montata, espresso
Caramel cream, whipped cream, espresso



CRIC ☕ € 5

Panna montata, granella di nocciola, salsa di caramello, espresso
Whipped cream, chooped hazelnuts, caramel sauce, espresso



PISTACHIOUS ☕ € 5

Salsa di pistacchio, espresso, panna montata, granella di pistacchio
Pistachio cream, espresso, whipped cream, chopped pistachio



MAROCCHINO ☕ € 5

Crema di nocciola, espresso, cacao, schiuma di latte
Hazelnut cream, espresso, cocoa, milk foam



CAPPUCCINO SPECIAL (HOT OR ICE) ☕ € 6

alla banana/cannella/vaniglia/nocciola/peanut butter
Cappuccino flavoured with banana/cinnamon/vanilla/hazelnut



CARAMEL MACCHIATO (HOT OR ICE) ☕ € 6

Salsa di caramello, aroma di vaniglia, latte, espresso
Caramel sauce, vanilla flavour, milk, espresso



CAFFÈ MOCHA (HOT OR ICE) ☕ € 6

Salsa di cioccolato, espresso, latte, panna montata, cacao
Chocolate sauce, espresso, milk, whipped cream, cocoa



CHAI TEA ☕ € 6

Latte con ghiaccio, aroma di Chai Tea
Ice milk, Chai tea flavour



COCONUT COFFEE (HOT OR ICE) ☕ € 6

Latte di cocco, caffè, scaglie di cocco
Coconut milk, coffee, coconut powder



TEA COLLECTION & HERBAL TEA

THE (1 tazza 33cc) € 6

Servita con 2 biscottini / 2 cookies included

CHINA

- **Appuntamento sul Ponte Vecchio:** soave miscela romantica di tè verde, fiori e fragola
- **Special Oolong:** tè semiossidato con retrogusto di orchidea

INDIA

- **Darjeeling:** tè nero dall'aroma persistente e gusto fruttato
- **Earl Grey Imperiale:** tè nero al bergamotto, gusto pieno e fruttato, molto aromatico

JAPAN

- **Bancha Fiorito:** tè verde con aggiunta di fiori di gelsomino e aromi

AFRICA

- **Rooibos African Dream:** miscela equilibrata di Rooibos, pezzetti di mela e fiori di gelsomino



TISANE (1 tazza 33cc) € 6

- Liquirizia & Finocchio
- Ginger & Lemon

INFUSI (1 tazza 33cc) € 6

- Frutti di Bosco
- **Ruby red:** carcadè, rosa canina, curcuma, mela, scorza di limone, lampone, fragola

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

FLOWERING € **10**

(per due persone)

Estrai il tuo the direttamente da un fiore che si apre come per magia

Extract your tea directly from a magic flower





FRAPPE'S

Ice Cream 🍦 Vanilla Frappe

€ 9.5

(Gelato alla Vaniglia, latte,
panna montata)

*(Vanilla ice cream, milk,
whipped cream)*

Nutellarella Frappe 🍦 € 9.5

(Gelato alla crema, Latte, Nutella,
Cannella, Panna montata)

*(Ice cream, milk, Nutella, Cinnamon,
Whipped cream)*

Oreo Frappe 🍦 € 9.5

(Gelato alla Vaniglia, Latte, Biscotti Oreo,
Topping cioccolato, Panna montata)

*(Vanilla, Milk, Oreo biscuits, Chocolate
topping, Whipped cream)*

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

Pistacchio Frappè 🇮🇹 € **9.5**

(Gelato al Pistacchio, Latte, topping pistacchio, panna montata, granella di pistacchio)

(Pistachio ice cream, milk, pistachio topping, whipped cream, pistachio grain)

Fruity Cream Frappe 🇮🇹 € **9.5**

(Gelato alla vaniglia, mela, kiwi, fragole, latte)
(Vanilla ice cream, apple, kiwi, strawberry, milk)

Coconut Matcha Coffee Frappè € **9.5**

(Latte di cocco, gelato alla vaniglia, cioccolato, scaglie di cocco, caffè, panna montata)
(Coconut milk, vanilla ice cream, chocolate, coconut powder, coffee, whipped cream)

Matcha Hulk Frappe € **9.5**

(Gelato alla vaniglia, the al matcha, latte a scelta, panna montata)
(Vanilla ice cream, matcha tea, milk of your choice , whipped cream)



SMOOTHIES

Green 🌱 € **6.5**

(Sedano, Finocchio, Cetrioli)
(Celery, Fennel, Cucumber)



& MATCHA

100% Orange 🌱 € **5.5**

(Spremuta d'arancia fresca)
100% Extracted Juice
(Fresh orange juice)

Limonata Fresca 🌱 € **5**

(Limone, acqua, zucchero)
Fresh Lemonade
(Lemon, water, sugar)

Zen 🌱 € **6.5**

(Carota, Arancia, Zenzero)
(Carrot, Orange, Ginger)

Memè 🌱 € **6.5**

(Mela, Menta, Limone)
(Apple, Mint, Lemon)

Exotic 🌱 € **6.5**

(Ananas, Mango, Banana)
(Pineapple, Mango, Banana)

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

Iced Tea 🌱

Organic Classics

*(English breakfast, Thè Verde,
Camomilla)*



S € 5 M € 6 B € 7



Matchuccino

€ 6

(Matcha, latte a scelta)

(Matcha, hot milk of your choice)

Iced Matcha Latte Mug

€ 6.5

(Matcha, latte a scelta, ghiaccio)

(Matcha milk of your choice ice)

Coconut Iced Matcha

€ 7.5

(Matcha, latte di cocco)

(Matcha, coconut milk)

Traditional Matcha Tea

€ 6

(servito nella coppa tradizionale)

(served in traditional cup)



CREPES N' SUGAR

Classic 🌱 🍵

Nutella, Mascarpone, Panna montata, vaniglia
Nutella, fresh creamy cheese, whipped cream, vanilla

€ **9**

Banana Splatter 🌱 🍵

Banana, salsa di cioccolato, gelato alla crema, polvere di cocco
Banana, chocolate sauce, ice cream, coconut powder

€ **9**

Berries Attack 🌱 🍵

Panna montata, fragola, mirtilli, lamponi, ribes,
Whipped cream, strawberries and other berries

€ **9**



CREPES N' SALT

Wanna Go Further 🍷

Salmone affumicato, avocado, Philadelphia
Smoked salmon, avocado, Philadelphia cheese

€ **10**

Mountain top 🍷

Prosciutto cotto, mozzarella, funghi porcini
Cooked ham, mozzarella, porcini mushrooms

€ **10**

Popeye

Spinaci, ricotta, semi di papavero
Spinach, ricotta cheese, poppy seeds

€ **10**

CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

APEROL SPRITZ € 7.5

(prosecco, Aperol, soda)



MIMOSA € 8

(prosecco, spremuta di arancia)
(*prosecco, orange juice*)

BELLINI € 8

(prosecco, purea di pesca)
(*prosecco, peach purea*)

MATUSALEM CUBA LIBRE € 9

(rhum, cola, lime)
(*rhum, cola, lime*)

TANQUERAY GIN TONIC/LEMON € 9

(gin, schweppes tonica/lemonsoda)

HUGO € 9

(prosecco, sciroppo di sambuco, menta, soda)
(*prosecco, sambuco syrup, mint, soda*)

PIÑA COLADA € 9

(rhum, ananas, latte di cocco)
(*rhum, pineapple, coconut milk*)

ORIGINAL NEGRONI € 9

(bitter campari, martini red, gin)
(*bitter campari, martini red, gin*)

MATUSALEM MOJITO € 9

(menta, lime, soda, zucchero di canna, rhum)
(*mint, lime, soda, cane sugar, rhum*)

ESPOLON MARGARITA € 9

(tequila espolon, succo di lime, triple sec)
(*espolon tequila, lime juice, triple sec*)

BLOODY MARY € 9

(succo di pomodoro, sale, pepe, limone, worcester tabasco, vodka)
(*tomato juice, salt, pepper, lemon, worcester tabasco, vodka*)

MOSCOT MULE € 9

(vodka, ginger beer, lime)

ESPRESSO MARTINI € 9

(vodka, liquore al caffè, zucchero, caffè espresso)
(*vodka, coffee liquor, sugar, espresso coffee*)

COCKTAILS & MOCKTAILS

VIRGIN TONIC/LEMON € 7

(gin analcolico, schweppes tonica/lemon)

HUGO ZERO € 7

(conviv bianco, lime, sciroppo di sambuco, menta)

VIRGIN MOJITO € 7

(menta, lime, soda, zucchero di canna)

(mint, lime, soda, cane sugar)

STRAWBERRY MOJITO € 7

(fragole, lime, menta, soda, zucchero di canna)

(strawberries, lime, mint, soda, cane sugar)

NEGRONI ZERO € 8

(conviv rosso, arancia, soda)

(red conviv, orange, soda)

VIRGIN SANGRIA € 8

(succo di pesca, limone, mela, arancia, cannella)

(peach, lemon, apple and orange juices, cinnamon)

VIRGIN MARY € 8

(succo di pomodoro, sale, pepe, limone, worcester tabasco)

(tomato juice, salt, pepper, lemon, worcester tabasco)






BOTTLED DRINKS & BEERS

Soft Drinks

Acqua Lauretana (bottiglia vetro) cl75 - <i>Water (glass bottle)</i>	€ 3
Acqua Lauretana (bottiglia in plastica) cl50 - <i>Water (plastic bottle)</i>	€ 2
Coca Cola / Zero - <i>Coca Cola / Zero 33cl</i>	€ 5
Fanta cl33 - <i>Fanta Orange Soda 33cl</i>	€ 5
Sprite cl33 - <i>Sprite Soda 33cl</i>	€ 5
Lurisia acqua Tonica cl33 - <i>Lurisia tonic 33cl</i>	€ 5
Lurisia limonata cl33 - <i>Lurisia lemonade 33cl</i>	€ 5
Fuze Tea al limone cl25 - <i>Lemon Iced tea 25cl</i>	€ 5
Fuze Tea alla pesca cl25 - <i>Peaches Iced tea 25cl</i>	€ 5
Red Bull	€ 6
Succo di frutta Zuegg: pera, mirtillo, pesca, mela <i>Fruit juice Zuegg: pear, blueberry, peach, apple</i>	€ 4.5

Birre Beers

	33 cl.	
Birra Guelfa LAGER (blonde)	€ 7	 GHIBELLINA IPA ARTIGIANALE
Birra Ghibellina IPA (amber)	€ 7	 GUELFA ARTIGIANALE
Birra Guelfa Rossa (red)	€ 7	
Heineken NO ALCOHOL	€ 6	
Peroni Gluten Free	€ 6.5	 GUELFA ROSSA ARTIGIANALE

VINO & CHAMPAGNE

Vini Wines

	Bicch.	Bott.
Chianti Classico Zio Baffa (bio vegan)	€ 6	€ 20
Merlot Fossa Mala	€ 6	€ 24
Nobile di Montepulciano Cavalierino	€ 8	€ 36
Brunello di Montalcino Villa I Cipressi	€ 10	€ 55
Lambrusco (served cold)	€ 6	€ 22
Pinot Grigio Zio Baffa (bio vegan)	€ 6	€ 22
Gewurztraminer Kurtasch	€ 10	€ 3



CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

WiFi: **NICCOLINI WIFI GUEST**

Password: **NiccoliniGuest2021**



CAFFÈ PASTICCERIA DEL **TEATRO NICCOLINI**

INFORMATIVA ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

ALLERGENS INFORMATION

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
2	Crustaceans and products based on shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and by-products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products based on fish	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

The Management

