



Alle due Palme

HOTEL • RISTORANTE • PIZZERIA

SINCE 1984

"LA PROSTATA INFLAMADA"

Tratto dal film di Checco Zalone



Ingredienti: pomodoro, anduia calabrese, mozzarella fior di latte, pomodorini pachino, bufala campana DOP, spolverata di pecorino al peperoncino e olio extra vergine d'oliva

€ 18.00

LE NUOVE

Pizze Gourmet



€ 26,00

Michele

CREMA DI CARCIOFI
FUNGHI PORCINI
OLIVE TAGGIASCHE
PETTO D'OCA AFFUMICATO
MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA

Capolavoro

MOZZARELLA
FRIARIELLI
POMODORI SECCHI
POMODORINO CILIEGINO
POLIPO
BURRATA

€ 24,50



€ 22,50

Mammamia

MOZZARELLA
UOVO
SPAGHETTI CARBONARA
PANCETTA
PEPE
PATATE AL FORNO
CON ROSMARINO

Novità

**Pizza con Farina
al Carbone Vegetale**



LEGGERA / DIGERIBILE / NATURALE

Il carbone vegetale è una polvere ottenuta con la lavorazione del legname e dei suoi cascami. Le sue notevoli proprietà rendono ogni prodotto più digeribile senza alterarne il sapore originale.

DA GUSTARE:

PIZZA AL KAMUT / ALLA SOIA E CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

PIZZE SENZA GLUTINE

GLUTEN FREE

Oltre alla pizza senza glutine realizzata con l'impasto artigianale, si può scegliere l'antipasto del buongustaio, i calamari fritti o ai ferri con patatine fritte.

Come primo piatto, consigliamo le linguine al profumo di mare, come dolci ampia scelta tra panna cotta con frutti di bosco, crema catalana e tiramisù, **tutto rigorosamente senza glutine.**



PATATE FRITTE

**TUTTE LE VARIETÀ DI GUSTI POSSONO
ESSERE REALIZZATE CON L'IMPASTO SENZA GLUTINE**

**PER LE NOSTRE
PIZZE SOLO
IMPASTO ARTIGIANALE
E PRODOTTI
DI 1° QUALITÀ**

Supplemento di: Bufala € 5.00
Crudo, Speck, Bresaola: € 3.00
Farina al carbone vegetale € 3.00 - Soia € 3.00
Kamut € 3.00 - Senza Glutine € 3.00
Senza Lattosio € 3.00 - Altri Ingredienti: € 3.00

Le illustrazioni sono puramente indicative.

MENÙ BAMBINI

PRINCIPESSA SOFIA

piccola pizza margherita

€ 7,00

SIMBAD

cotoletta impanata
con patatine fritte**

€ 10,00

ALADINO

würstel o hamburger alla
griglia con patatine fritte**
e ketchup

€ 9,00

GULLIVER

tortelloni al ragù
o prosciutto e panna

€ 8,00

PINOCCHIO

penne al ragù o pomodoro

€ 8,00

BRUTTO ANATROCCOLO

piccola pizza con patatine fritte**

€ 9,00



** patate fritte - pommes frites - fried potatoes prodotto surgelato



AFFETTATO MISTO

prosciutto crudo, salame, bresaola, speck, formaggio

€ 18,00



ESOTICO

ananas, prosciutto crudo, burrata

€ 18,00

**CAPRESE DI BUFALA,
CRUDO, POMODORO
RAMATO, RUCOLA,
OLIVE**

€ 15,00

**CARPACCIO DI
BRESAOLA CON
RUCOLA E SCAGLIE
DI GRANA**

€ 15,00

PARMA E MELONE

€ 15,00



ANTIPASTO DEL BUONGUSTAIO

insalata di mare, gamberetti in salsa rosa, capesante gratinate, cozze gratinate, capesante griglia, sauté di cozze e vongole, spiedini di gamberi, crostini di baccalà, crostini di salmone affumicato, crostini di alici marinate

€ 32,00



TRIS DI CROSTINI DI PESCE

€ 20,00



ALTA MAREA

capesante, gamberetti, sepioline, polipo

€ 22,00



SAPORE DI MARE

€ 20,00

CAPESANTE GRATINATE
(3 pezzi)

€ 18,00

COCKTAIL DI GAMBERI IN SALSA ROSA

€ 18,00



RISOTTO DEL PESCATORE

€ 24,00



LINGUINE AL PROFUMO DI MARE

gamberoni, cozze, capesante, pomodoro fresco, pesce fresco misto

€ 24,00



PACCHERI ALL'AMALFITANA

paccheri di gragnano, pomodoro, vongole veraci

€ 20,00



SPAGHETTI CON VONGOLE

€ 20,00



SCIALATIELLI ALL'ASTICE

1 ASTICE INTERO

€32,00



**LINGUINE AI
FRUTTI DI MARE**

€ 18,00



FUSILLONI MARE

pesce spada e olive taggiasche

€ 20,00



**COZZE GUSTOSE
E SFIZIOSE**

SAUTÉ

olio, aglio, prezzemolo,
vino bianco

€ 18,00

ALLA BUSARA

pomodoro, peperoncino,
prezzemolo, vino bianco, brandy

€ 18,00



BACIAMI ANCORA

€ 32,00



SPAGHETTI PRIMAVERA

pomodoro fresco, basilico, grana a scaglie

€ 12,00

**TAGLIATELLE
CON PROSCIUTTO
CRUDO SAN DANIELE
E BURRATA CAMPANA**

€ 19,00

**CALAMARATA
CON PASTA
DI GRAGNANO CON
GAMBERI SGUSCIATI E
CREMA DI BUFALA
CAMPANA**

€ 23,00

**SPAGHETTI ALLA
CARBONARA**

€ 12,00

**SPAGHETTI ALLA
BOLOGNESE**

€ 11,00

**SPAGHETTI
AGLIO OLIO E
PEPERONCINO**

€ 9,00



PACCHERI CACIO E PEPE

€ 16,00

**RISOTTO AI FUNGHI
PORCINI**

€ 13,00

**PACCHERI GUANCIALE
CREMA DI PISTACCHIO
E BURRATA**

€ 20,00

**PENNE
ALL'APPASSIONATA**

€ 12,00

**TAGLIOLINI AL
SALMONE**

€ 18,00

**TORTELLINI PANNA
E PROSCIUTTO**

€ 12,00



CALAMARI AI FERRI

con patate fritte*

€ 20,00



FRITTURA PARANZA

calamari, tempura di gamberi,
gamberoni con patatine fritte*

€ 23,00



SPIEDINO DI PESCE MISTO

€ 24,00



GRIGLIATA DI PESCE

€ 35,00



CODA DI ROSPO

con patate e polenta

€ 25,00

**BRANZINO AI FERRI
/ AL FORNO**

€ SECONDO QUOTAZIONE

**ROMBO CON PATATE
AL FORNO***

€ SECONDO QUOTAZIONE

**CALAMARI E PATATINE
FRITTE***

€ 18,00

**ORATA AI FERRI E/O
AL FORNO**

€ SECONDO QUOTAZIONE

**TAGLIATA DI TONNO
ALLA GRIGLIA CON
RUCOLA, POMODORINI
E VERDURE
ALLA GRIGLIA**

€ 24,00

**FILETTO DI SALMONE
FRESCO AI FERRI
CON VERDURE ALLA
GRIGLIA**

€ 22,00

**SEPPIOLINE AI FERRI
CON VERDURE COTTE**

€ 20,00



SPECIALITÀ DUE PALME

carne alla griglia, formaggio alla piastra, verdure grigliate, patate al forno

€ 30,00



TAGLIATA DI POLLO ALLA GRIGLIA

pollo alla griglia con rucola e patate fritte*

€ 18,00



TAGLIATA D'ANGUS IRLANDA CON PATATE

€ 24,00



COTOLETTA PRIMAVERA

petto di pollo alla milanese, patatine fritte*

€ 18,00



BISTECCA ALLA BISMARCK

entrecôte, uovo, patate fritte*

€ 18,00

FILETTO AL PEPE VERDE

€ 25,00

ENTRECÔTE CON PATATE FRITTE*

€ 16,00

FILETTO AI FERRI CON PATATINE FRITTE*

€ 25,00



LA ZIZZA DI BATTIPAGLIA

pomodoro, mozzarella, rucola,
pomodorini, zizzona di Battipaglia

€ 15,00

Bella, bianca ed invitante, la zizzona di Battipaglia è un'enorme e succulenta mozzarella di bufala assorta agli onori del grande pubblico grazie al grande schermo a lanciarla sul mercato è stato infatti il film: "Benvenuti al Sud". Nella famosa scena del film si vede Claudio Bisio, che presenta all'Accademia del Gorgonzola, un'enorme formaggio bianco: la zizzona di Battipaglia.



PROFUMO DEL GOLFO

misto mare, spiedino di pesce,
mozzarella, aglio, pomodoro

€ 18,00



GOLOSONA

patate al forno, pancetta,
mozzarella

€ 13,00



BIANCO ROSSO VERDONE

pomodoro ciliegino, rucola, stracchino, mozzarella, pomodoro

€ 15,00



SALSICCIA E FRIARELLI

friarelli, salsiccia, base bianca

€ 12,00



ILLUSIONE D'AMORE

petto d'oca affumicato, crema di carciofi, rucola, mozzarella

€ 14,00



MANGIA E GODI

pomodoro, mozzarella di bufala in cottura, melanzane fritte, pomodorini

€ 14,00



ESPLOSIVA

pomodoro, mozzarella, friarielli, salame piccante, olive taggiasche, pomodorini ciliegini, basilico

€ 14,00



MISTO BOSCO

funghi misti, rucola, mozzarella, pomodoro

€ 12,00



DESIDERIO

pomodoro ciliegino, rucola, bufala, grana, funghi, pomodoro

€ 15,00



BOCCA DI ROSA

tacchino affumicato, rucola, scaglie di grana, pomodoro ciliegino, base bianca

€ 12,00



ESTIVA

tonno, pomodoro ciliegino, olive, bocconcini di mozzarella, basilico, pomodoro, mozzarella

€ 14,00



PRIMO AMORE

pomodoro ciliegino, ciliegine di mozzarella, basilico, mozzarella, pomodoro

€ 14,00



BRESAOLA E RUCOLA

bresaola, rucola, grana a scaglie, pomodoro, mozzarella

€ 14,00



L'AMORE SI MUOVE

bocconcini di fior di latte, basilico, pomodori secchi, pomodoro, olive taggiasche, mozzarella

€ 14,00



SORPRESA

ricotta, fiori di zucca, gamberetti, cipolla, mozzarella, pomodoro

€ 14,00



SIAMO FUORI DI TESTA

mozzarella, patate al forno, mortadella, burrata, granella di pistacchio

€ 15,00



SOLDI SOLDI SOLDI

crema di formaggio, mozzarella di bufala, rucola, noci

€ 14,00



VIVA LA LIBERTÀ

mozzarella, crocchette di patate, prosciutto cotto

€ 14,00



FORZA E CORAGGIO

pomodoro, mozzarella,
rucola, brie, speck, panna

€ 14,00



BUON VIAGGIO

radicchio di treviso, mozzarella,
prosciutto crudo, ricotta affumicata

€ 14,00



VERDURE

asparagi, melanzane, peperoni,
zucchine, mozzarella, pomodoro

€ 13,00



SPACCA NAPOLI

pomodoro, mozzarella,
'nduja, bufala

€ 15,00



SUPER EROI

pomodoro, mozzarella, 'nduja, friarielli, patate al forno

€ 15,00



COCKTAIL D'AMORE

pomodoro, mozzarella, petto d'oca, rucola, pomodori secchi, ricotta affumicata

€ 15,00



MON AMOUR

pomodoro, mozzarella, crema di pistacchio, mortadella, provola affumicata, granella di pistacchio

€ 15,00

AMERICANA

pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 11,00

ASPARAGI

pomodoro, mozzarella, asparagi, uova

€ 11,00

BENVENUTI AL NORD

base bianca, ricotta, speck, rucola, grana a scaglie, asparagi

€ 13,00

BENVENUTI AL SUD

base bianca, funghi porcini, salame piccante, rucola, pomodori pachino

€ 13,00

BOCCA DI FUOCO

salamino piccante, mozzarella, peperoni, pomodoro

€ 12,00

BOSCAIOLA

pomodoro, mozzarella, panna, funghi

€ 12,00

BRIE

pomodoro, mozzarella, formaggio brie

€ 12,00

BUFALA

pomodorini, mozzarella di bufala, pomodoro, mozzarella

€ 13,00

BUFALONA

pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, crudo, rucola

€ 14,00

BURRATA

burrata, rucola, ciliegine di pomodoro, mozzarella, pomodoro

€ 13,00

CALZONE

pomodoro, mozzarella, salame piccante, prosciutto, funghi

€ 11,00

CALZONE PRIMAVERA

pomodoro, mozzarella, ricotta, pomodorini ciliegino, funghi porcini

€ 12,00

CALZONE TIROLESE

pomodoro, mozzarella, ricotta, speck

€ 12,00

CAPRESE

pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino, rucola, crudo, olive

€ 14,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto, carciofini

€ 12,00

CARCIOFINI

pomodoro, mozzarella, carciofini

€ 11,00

DAMA BIANCA

mozzarella, origano

€ 7,00

DISCO VOLANTE

pomodoro, mozzarella, prosciutto, würstel, salamino, funghi

€ 12,00

DORÉ

pomodoro, mozzarella, patate fritte*

€ 12,00

DOV'È L'ITALIA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, basilico

€ 12,00

DUE PALME

pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive, würstel, salame, uova

€ 12,00

FAST LOVE

mozzarella, rucola, lardo di colonnata, glassa di aceto balsamico

€ 12,00

FAVOLOSA

pomodorino fresco, mozzarella, pancetta

€ 11,00

FRUTTI DI MARE

pomodoro, misto mare, aglio, cozze

€ 15,00

FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi

€ 11,00

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolla

€ 11,00

QUADRIFOGLIO

pomodoro, mozzarella, brie, rucola, speck

€ 14,00

RADICCHIO

pomodoro, mozzarella, radicchio di stagione, grana

€ 14,00

RICOTTA E SPECK

pomodoro, mozzarella, ricotta, speck

€ 13,00

RICOTTA E SPINACI

pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci

€ 13,00

ROCCA

mozzarella, brie, spicchi di noci

€ 12,00

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe

€ 11,00

RUCOLA

pomodoro, pomodorini ciliegino, mozzarella, rucola, grana a scaglie

€ 12,00

RUSTICA

pomodoro, mozzarella, pancetta, uova

€ 12,00

SAPORITA

pomodoro, mozzarella, carciofini, pancetta, mozzarelline, pomodorini, basilico

€ 13,00

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe

€ 11,00

SORRENTINA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate fritte*

€ 12,00

SPECK

pomodoro, mozzarella, speck

€ 12,00

SPECK E PANNA

pomodoro, mozzarella, speck, panna

€ 12,00

STELLA DEL SUD

pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodorini, pomodoro secco, rucola

€ 13,00

TENTAZIONE

pomodoro ciliegino, mozzarella, scamorza affumicata, basilico

€ 13,00

TÊTE À TÊTE

pomodoro, mozzarella, crema di asparagi, rucola, panna, speck

€ 13,00

TONNO

pomodoro, mozzarella, tonno

€ 11,00

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

€ 12,00

TRE SAPORI

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, asparagi, speck

€ 13,00

VARIOPINTA

pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, melanzane

€ 12,00

VIENNESE

pomodoro, mozzarella, wüstel

€ 11,00

4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella, grana, gorgonzola, bel paese

€ 12,00

4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, asparagi

€ 12,00

FOCACCIA

pasta di pizza

€ 4,00

GUANCIA A GUANCIA

crema di carciofi, mozzarella, panna, guanciale

€ 14,00

HELLO

mozzarella, speck, rucola, provola affumicata

€ 14,00

IBERICA

mozzarella, misticanza, olive taggiasche, prosciutto crudo

€ 14,00

LA DUCALE

porcini, mozzarella, fesa di tacchino affumicata, rucola, grana

€ 14,00

LA FLACA

mozzarella, bocconcini di mozzarella, pomodorini secchi, salame piccante

€ 13,00

LA GRANDE BELLEZZA

crema di asparagi, gorgonzola, speck, mozzarella

€ 14,00

LA GUSTOSA

melanzane grigliate, mozzarella, prosciutto cotto, gran crema di scamorza

€ 14,00

MAIS

pomodoro, mozzarella, mais

€ 10,00

MARE E MONTI

pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, funghi, speck, brie

€ 18,00

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella

€ 9,00

MARINARA

pomodoro, aglio, origano

€ 6,00

MA TU DI CHE SEGNO 6

mozzarella, friarielli, salsiccia, prosciutto cotto, grancrema di parmigiano

€ 14,00

MEDITERRANEA

melanzane fritte, mozzarella, pomodoro ciliegino, pomodoro, grana

€ 12,00

MELANZANE

pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

€ 11,00

NON SO COSA MANGIARE

pomodoro, mozzarella, petto d'oca affumicato, crema al parmigiano

€ 14,00

OTTO GUSTI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, olive, wüstel, salame, asparagi, peperoni, melanzane

€ 13,00

PECCATO ORIGINALE

pomodoro, mozzarella, mela, brie, prosciutto crudo

€ 14,00

PIZZA DELLA PASSIONE

pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, mozzarella di bufala, pomodoro pachino

€ 14,00

PORCINI

pomodoro, mozzarella, funghi porcini

€ 12,00

PRIMAVERA

pomodoro, pomodorini ciliegino, mozzarella, rucola, asparagi, grana

€ 14,00

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto

€ 11,00

PROSCIUTTO CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

€ 13,00

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

€ 12,00



LARDO DI COLONNATA

lardo di colonnata, rosmarino,
pasta di pizza

€ 10,00



FANTASIA

melanzane, pomodoro fresco, basilico,
scaglie di grana, pasta di pizza

€ 10,00



CAESAR SALAD

misticanza, petto di pollo alla griglia,
crostini di pane, parmigiano, salsa caesar

€ 15,00



HO TANTA VOGLIA DI TE

tegoline, patate lesse,
insalata, pinoli

€ 18,00



INSALATA LIGHT

pomodoro fresco,
mozzarella vaccina, insalata

€ 12,00

INSALATA CAPRICCIOSA

insalata, rucola, carote, mais,
prosciutto cotto, grana

€ 15,00



INSALATA FANTASIA

insalata, bocconcini di mozzarella,
tonno, mais, olive verdi

€ 15,00

INSALATA SFIZIOSA

mozzarelline, insalata, pomodorini,
ricotta, rucola, tonno, olive, cipolla

€ 15,00



INSALATA BRASILIANA

carote, scaglie di grana,
stracchino, bresaola, noci, insalata

€ 18,00

CONTORNI E FORMAGGI



VERDURE ALLA GRIGLIA

peperoni, zucchine, melanzane, prezzemolo

€ 10,00

VERDURE ALLA GRIGLIA CON MOZZARELLA AI FERRI

€ 16,00

FAGIOLI E CIPOLLA

€ 5,00

VERDURE COTTE SALTATE AL FORNO

€ 5,00

SPINACI AL BURRO

€ 5,00

PATATE FRITTE

€ 5,00

INSALATA DI STAGIONE

€ 5,00

PATATE AL FORNO

€ 5,00

ACQUA E BIBITE

**ACQUA NATURALE
"PANNA"**
BOTTIGLIA DA 0,75 LT
€ 3,50

**ACQUA FRIZZANTE
"S. PELLEGRINO"**
BOTTIGLIA DA 0,75 LT
€ 3,50

**BIBITE PICCOLE
COCA COLA, THE,
SUCCHI DI FRUTTA**
€ 3,50

APERITIVI

PROSECCO AL CALICE
€ 4,00

SPRITZ APEROL
€ 5,00

SPRITZ HUGO
€ 5,00

SPRITZ CAMPARI
€ 5,00

GRAPPE

GRAPPA NONINO
bianca morbida
al bicchiere
€ 5,00

GRAPPA STORICA
nera
al bicchiere
€ 6,00

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO
€ 1,50

CAFFÈ HAG
€ 1,50

CAFFÈ MACCHIATO
€ 1,50

CAFFÈ D'ORZO
€ 1,50

CAFFÈ CORRETTO
€ 2,00

CAPPUCCINO
€ 2,00

BOLLICINE

CANTINE FOSS MARAI
strada di guida 109 e.dry - Veneto
€ 25,00

CANTINE COLLAVINI
ribolla gialla - Friuli Venezia Giulia
€ 35,00

FERRARI MAXIMUM BRUT
Trento DOC metodo classico
€ 38,00

RUM

RUM ZACAPA
15 anni
al bicchiere
€ 10,00

RUM ZACAPA
23 anni
al bicchiere
€ 12,00

RUM ZACAPA
xo - 25 anni
al bicchiere
€ 13,00

BIRRE

BIRRA PICCOLA DELLA CASA
€ 3,50

BIRRA GRANDE DELLA CASA
€ 6,00

ESTRELLA DAMM
senza glutine 0.33 L - Spagna
€ 6,00

MORETTI
chiara 0.66 L - Italia
€ 6,00

FRANZISKANER
weissbier 0.50 L - Germania
€ 6,00

CA' DEL BOSCO
cuvée prestige franciacorta
€ 70,00

BELLAVISTA
€ 50,00



VINI ROSSI

CANTINE GIGANTE
merlot
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE GIGANTE
cabernet franc
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE LA VIARTE
riserva cabernet
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

LIVIO FELLUGA
Vertigo
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

LIS NERIS
cabernet sauvignon
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

VENICA
merlot
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE LA VIARTE
merlot
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE VENICA
cabernet franc
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

SPECOGNA
refosco
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CASTELVECCHIO
cabernet franc
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

LIVIO FELLUGA
merlot
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

VINI BIANCHI

CANTINE GIGANTE
friulano
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE GIGANTE
sauvignon
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE YERMANN
sauvignon
Friuli Venezia Giulia
€ 35,00

CANTINE YERMANN
pinot grigio
Friuli Venezia Giulia
€ 35,00

CANTINE LA VIARTE
sauvignon
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE LIS NERIS
sauvignon
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE LIS NERIS
fiori di campo
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

CANTINE VENICA
ronco delle mele
Friuli Venezia Giulia
€ 50,00

ALTURIS
Verduzzo
Friuli Venezia Giulia
€ 30,00

VINI DELLA CASA

**VINO BIANCO,
ROSSO, PROSECCO,
LAMBRUSCO**
¼ litro
€ 5,00

**VINO BIANCO,
ROSSO, PROSECCO,
LAMBRUSCO**
½ litro
€ 8,00

**VINO BIANCO,
ROSSO, PROSECCO,
LAMBRUSCO**
1 litro
€ 15,00

V.LE VENEZIA, 18
LIGNANO SABBIAADORO



CROCE DEL SUD

VIALE VENEZIA, 27
LIGNANO SABBIAADORO

HOTEL RISTORANTE & PIZZERIA

VIA LEONARDO DA VINCI, 5
UDINE



www.hotelduepalmeudine.com

IN CONFORMITÀ ALLE DISPOSIZIONI IN MATERIA DI ETICHETTATURA DEGLI ALIMENTI CONTENUTE NEL REGOLAMENTO 2011/1169 CE, AVVERTIAMO I SIGNORI CLIENTI CHE TUTTI GLI ALIMENTI SERVITI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI

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) latticolo.
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 [*Carya 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.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Si precisa che, in ogni caso, a prescindere dagli ingredienti, ogni pietanza può contenere tracce di qualsiasi allergene presente nella lista.

