

DO YOUR BEST



BUT TAKE A REST

/BANCO®

PRODOTTI DA FORNO DELLA NOSTRA PASTICCERIA / BAKERY PRODUCTS FROM OUR PASTRY SHOP

Croissant al burro ^(1.3.7.)	€	2,00
<ul style="list-style-type: none">• Vuoto• Crema pasticceria• Confettura di albicocca• Crema spalmabile alla nocciola		
<i>Croissant</i>	€	2,00
<ul style="list-style-type: none">• <i>Empty</i>• <i>Custard</i>• <i>Apricot jam</i>• <i>Hazelnut spread</i>		
<hr/>		
Pan banana con salsa al cioccolato ^(1.3.7.)	€	2,50
<i>Banana bread with chocolate sauce</i>		
<hr/>		
Muffin caramello e pera ^(3.)	€	2,50
<i>Caramel and pear muffin</i>		
<hr/>		
Torta alle mele ^(1.3.7.)	€	2,50
<i>Apple cake</i>		
<hr/>		
Plum Cake Ace ^(1.3.)	€	2,00
<i>ACE Plum Cake</i>		
<hr/>		
Pasticciotto BN con crema alla vaniglia e amarena ^(1.3.7.)	€	2,00
<i>Pasticciotto BN with custard and black cherry</i>		
<hr/>		
Brioche ^(1.3.7.)	€	2,00
<i>Brioche</i>		

COLAZIONE CONTINENTALE / CONTINENTAL BREAKFAST

Yogurt bianco con cereali e granola ^(1.5.7.) <i>White yogurt with cereal or granola</i>	€	5,00
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fruit</i>	€	8,00
Frutta secca ^(5.) <i>Dried fruit</i>	€	5,00

COLAZIONE AMERICANA / AMERICAN BREAKFAST

Omelette ^(3.7.) <i>Omelette</i>	€	5,00
Uova strapazzate ^(3.7.) <i>Scrambled eggs</i>	€	5,00
Uovo pochè ^(3.7.) <i>Egg pochè</i>	€	8,00
Uovo Benedict: prosciutto tostato, pan brioche, uovo pochè, salda olandese ^(1.3.7.) <i>Egg Benedict: toasted ham, brioche bread</i>	€	8,00
Avocado toast: avocado, guacamole, uovo poché, pan brioche ^(1.3.7.) <i>Avocado toast: avocado, guacamole, egg poché, pan brioche</i>	€	8,00

Salumi e formaggi con confetture ^(7.) <i>Cold meats and cheese with jam</i>	€	12,00
<hr/>		
Bacon tostato ^(1.) <i>Toasted bacon</i>	€	4,00
<hr/>		
Salmone affumicato in casa, pan brioche ^(1.3.7.) <i>Home-smoked salmon, pan brioche</i>	€	12,00
<hr/>		
Uovo alla Benedict: prosciutto tostato, pan brioche, uovo pochè, salda olandese <i>Egg Benedict: toasted ham, brioche bread</i>	€	8,00
<hr/>		
Cestino di pane: altamurino, pan brioche, pane bianco, pane integrale ^(1.3.7.) a lievitazione spontanea <i>Bread basket: altamurino, pan brioche, white bread, self-rising wholemeal bread</i>	€	5,00
<hr/>		

Le nostre uova vengono servite con pan brioche tostato artigianale
Our eggs are served with home-made toasted pan brioche

TENTAZIONI SFIZIOSE / TASTY TEMPTATIONS

Focaccia barese con mortazza, stracciatella e basilico ^(1.7.) € 8,00
Focaccia barese with mortadella, stracciatella and basil

Panzerotto pomodoro, mozzarella e basilico ^(1.3.7.) € 9,00
Panzerotto with tomato, mozzarella and basil

Fritto salentino: polpette, crocchette alla menta, pittole ^(1.3.4.7.) € 8,00
Salento's fired mix: meatballs, mint croquettes, pittole

Cotolette di gamberi bianchi con salsa ranch ^(3.2.1.7.4.10.) € 15,00
White shrimp cutlets with ranch sauce

Pane altamurano, burrata, alici del cantabrico e carciofini alla menta ^(1.4.7.) € 12,00
Altamura bread, burrata cheese, anchovies from Cantabria and mint flavoured artichokes

Tagliere di ES capocollo salumificio santoro 270 giorni di stagionatura con giardiniera artigianale ^(9.) € 30,00
Chopping board of ES capocollo salumificio santoro 270 days of seasoning with artisanal giardiniera

Tagliere di ES capocollo nostrano e mortadella con giardiniera artigianale e fiore di zucca in tempura ^(1.4.7.9.) € 18,00
Chopping board of ES capocollo and mortadelle with giardiniera artisanal and pumpkin flower in tempura

Crudo di Parma e mozzarella di bufala ^(7.) <i>Parma ham and buffalo's milk mozzarella</i>	€	16,00
Selezione di formaggi a mano libera dello chef con confetture ^(7.) <i>Chef's selection of cheeses with jams</i>	€	20,00
Polpette di polpo, mayo alla menta, salsa ponzu, zucchine allo scapece ^(1.3.4.6.) <i>Octopus meatballs, mint mayo, ponzu sauce, courgettes allo scapece</i>	€	20,00
Carpaccio di manzo salmistrato, con parmigiano, rucola e carciofini ^(7.) <i>Carpaccio of cured beef, with parmesan cheese, rocket and artichokes</i>	€	15,00
Chips di patate <i>Potato chips</i>	€	6,00

INSALATE & SANDWICHES / SALADS & SANDWICHES

Avocado Salad: Misticanza, sedano, carote e finocchi, avocado, salmone affumicato, mandorle, feta, dressing BN ^(4.7.8.11.)	€	18,00
<i>Avocado Salad: Misticanza, celery, carrots and fennel, avocado, smoked salmon almonds, feta cheese, BN dressing</i>		

Puglia Burger: Bun artigianale, burger di Angus, burrata, ketchup di datterino giallo, basilico, guanciale di Martina Franca, cipolla caramellata
Servito con chips di patate ^(1.7.) € 16,00

Puglia Burger: Artisan bun, Angus burger, burrata cheese, yellow date ketchup basil, guanciale di Martina Franca, caramelised onion
Served with potato chips

Club Sandwich: Pollo, uova al tegamino, lattuga, pomodoro, guanciale di Martina Franca e maionese
Servito con chips di patate ^(1.3.7.) € 16,00

Club Sandwich: Chicken, fried egg, lettuce, tomato, capocollo of Martina Franca and mayonnaise
Served with potato chips

Toast: Pane tostato, cotto al forno a legna e canestrato pugliese ^(1.7.) € 8,00

Toast: Toasted bread, baked in wood-fired oven and Apulian canestrato cheese

Hot dog: Baguette, wurstel santoro, cavolo viola fermentato e alabama white bbq
Servito con chips di patate ^(1.3.7.10.) € 8,00

Hot dog: Baguette, santoro wurstel, fermented purple cabbage and alabama white bbq
Served with potato chips

OSTRICHE & CRUDI / OYSTERS & RAW FISH

Al pz. secondo disponibilità / Per unit according to availability

Gillardeau ^(14.)	€	18,00
-----------------------------	---	-------

Gillardeau

Ostrica del Gargano ^(14.)	€	18,00
--------------------------------------	---	-------

Gargano Oyster

Scampi ^(2.)	€	18,00
------------------------	---	-------

Scampi

Gamberi ^(2.)	€	18,00
-------------------------	---	-------

Prawns

ACQUA /WATER

Orsini Naturale	€	3,00
<i>Orsini Still</i>		

Orsini Frizzante	€	3,00
<i>Orsini Sparkling</i>		

Panna	€	4,00
<i>Panna Water</i>		

San Pellegrino	€	4,00
<i>San Pellegrino</i>		

SOFT DRINK	€	3,00
-------------------	---	------

CAFFETTERIA / CAFETTERIA

Caffè espresso <i>Panna Water</i>	€	1,50
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	€	2,00
Cappuccino freddo <i>Iced Cappuccino</i>	€	2,00
Caffè doppio <i>Double Coffee</i>	€	2,00
Caffè decaffeinato, d'orzo, al ginseng <i>Decaffeinated, barley, ginseng coffee</i>	€	2,00
Caffè Americano <i>American coffee</i>	€	2,00
Caffè con panna <i>Coffee with cream</i>	€	2,50
Caffè corretto <i>Proper coffee</i>	€	3,00

Caffè latte <i>Milk coffee</i>	€	2,00
Caffè shakerato <i>Shaken Coffee</i>	€	3,00
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla <i>Coffee on ice with almond milk</i>	€	2,50
Espressino <i>Espressino</i>	€	2,00
Latte bianco <i>White milk</i>	€	2,00
Latte macchiato <i>Latte macchiato</i>	€	2,00
Cioccolata calda <i>Hot chocolate</i>	€	4,00
Selezione di infusi Dammann <i>Selecton of Dammann infusions</i>	€	5,00

SPREMUTE DI FRUTTA FRESCA

€ 5,00

/ FRESH JUICE FRUIT

NETTARI DI FRUTTA

€ 5,00

/ FRUIT NECTAR

Selezione Alain Milliat

Albicocca, pesca bianca, ananas, pera, mela, arancia, mango

Alain Milliat Selection

Albicocca, pesca bianca, ananas, pera, mela, arancia, mango

CENTRIFUGHE

€ 6,00

/ CENTRIFUGES

Sedano, limone, cetriolo

Celery, lemon, pickle

Carota, arancia, pompelmo

Carrot, orange, grapefruit

Ananas, limone, mela, zenzero

Ananas, lemon, apple, ginger

BIRRE ALLA SPINA

/ DRAFT BEERS

Augustiner Pils	5.6% vol.	€	5,00	€	7,00
-----------------	-----------	---	------	---	------

BIRRE IN BOTTIGLIA

/ BOTTLED BEERS

Peroni Gran Riserva Rossa Vienna Style	5.2% vol.	€	6,00
--	-----------	---	------

Agricola Lager	5.0% vol.	€	7,00
----------------	-----------	---	------

Punk Ipa Indian Pale Ale	5.6% vol.	€	8,00
--------------------------	-----------	---	------

DO YOUR BEST



BUT TAKE A REST

/BANCO®

SHAKEN, NOT STIRRED

Credo che ogni bartender almeno una volta nella vita abbia recitato questa frase, un po' per gioco, un po' per cercare di immedesimarsi nel personaggio di James Bond, ricco di carisma con un fascino impeccabile e con un savoir faire unico. Io personalmente non ci sono mai riuscito neanche lontanamente, però il suo Vesper Martini “agitato non mescolato” è il primo vero cocktail che ho bevuto, e dopo 22 anni rimane ancora il mio cocktail preferito.

I believe that each bartender at least once in his lifetime has recited this phrase, a bit for fun, a bit to try to identify within the character of James Bond, full of charisma with an impeccable charm and a unique savoir faire. I personally have never even remotely succeeded, but his "shaken not stirred" Vesper Martini is the first real cocktail I drank, and after 22 years it still remains my favorite cocktail.

MAURO URRO / Bar Manager

“3 dosi di Gordon, 1 di Vodka, mezza dose di Kina Lillet, versare nello shaker agitare con ghiaccio
Aggiungere un bel po' di scorza di limone”

*“3 doses of Gordon, 1 of Vodka, half a dose of Kina Lillet, pour into the shaker, shake with ice,
add a lot of lemon zest”*

Casino Royale 1953

OLD & YOUNG

€ 10,00

Vesper Martini

Vodka, Gin, Lillet Blanc

Vodka, Gin, Lillet Blanc

Charlie Chaplin

Sloe Gin, Apricot Brandy, Succo di Lime

Sloe Gin, Apricot Brandy, Lime Juice

Corps Revier 2

London Dry Gin, Americano Cocchi, Cointreau, Succo di Lime, Assenzio

London Dry Gin, Americano Cocchi, Cointreau, Lime juice, Absinthe

Last Word Cocktail

London Dry Gin, Chartreuse Verde, Maraschino, Succo di Lime

London Dry Gin, Green Chartreuse, Marasquin, Lime juice

Illegal

Mezcal, Over Proof Rum, Falernum, Maraschino, Succo di Lime, Albume

Mezcal, Over Proof Rum, Falernum, Marasquin, Lime juice, Egg white

Mai Tai

Rum bianco, Rum Scuro Jamaicano, Orange Curacao, Succo di Lime, Orzata

White Rum, Jamaican Dark Rum, Orange Curacao, Lime juice, Orgeat

Negroni BN – **MAKE YOU NEGRONI**

London Dry Gin, Campari, Red Vermouth

London Dry Gin, Campari, Red Vermouth

Martini BN

London Dry Gin Ghiacciato, Violento Bitter

Ice Cold London Dry Gin, "Violento" Bitter

Champagne Cocktail

Champagne, Cognac, Zuccherò, Angostura Bitter

Champagne, Cognac, Sugar, "Angostura" Bitter

Blood and Sand

Scotch whisky, Succo d'arancia, Cherry Brandy, Vermouth Rosso

Scotch whisky, Orange Juice, Cherry Brandy, Red Vermouth

BN SIGNATURE

€ 12,00

Berry Margarita

Tequila, Succo di limone, Liquore al Lampono, Sale alla Liquirizia

Tequila, Lemon juice, Raspberry Liquor, Licorice salt

Suze Collins

Gin, Limone, Miele al Nepe Nero, Suze, Soda, Peychauds Bitter

Gin, Lemon, Black pepper flavoured Honey, Suze, Soda, Peychauds Bitter

Grappuccino

Grappa, Latte, Amaretto di Saronno, Zuccherò, Noce Moscata

Grappa, Milk, Di Saronno Liqueur, Sugar, Nutmeg

Peruvian Relax

Pisco, Limone, Sciroppo alla Camomilla, Liquore al Finocchietto, Albume

Pisco, Lemon, Chamomile Syrup, Fennel Syrup, Egg White

Little Change

Gin, Limone, Sciroppo all'Amarena, Soda, Vaporizzazione alla Vaniglia

Gin, Lemon, Black cherry Syrup, Soda, Vanilla Vaporizadon

Mr Wolf

Bitter Bianco, Biancosarti, Bitter al Mandarino, Vaporizzazione di Lapsang Souchong Tea

White Bitter, Biancosarti, Tangerine Bitter, Lapsang Souchong Tea Vaporization

Mmaritata

Grappa alle Mandorle, Succo Limone, Vincotto, Marmellata di Fichi

Almond Grappa, Lemon Juice, VincoNo, Figue Jam

Hamingway Mex

Mezcal, Succo di Lime, Succo di Pompelmo Rosa, Agave, Rim di Sale Nero

Mezcal, Lime Juice, Pink Grapefruit Juice, Agave, Black salt Rim

Blody Rosty

Vodka Infusa al Peperone, Limone, Sale, Pepe, Tabasco, HP Souce, Succo di Pomodoro, Crispy Bacon

Pepper Flavoured Vodka, Lemon, Salt, Pepper, Tabasco Sauce, Hp Sauce, Tomatoes Juice, Crispy Bacon

Grilly Brillli

Bourbon Whiskey, Pura di Ananas Grigliata, Limone, Sciroppo d'Acero

Bourbon Whiskey, Pureed Grilled Ananas, Lemon, Maple Syrup

VIRGIN COCKTAIL

€ 7,00

Ionio

Sciroppo al Basilico, Limone, Ginger Beer

Basil Syrup, Lemon, Ginger Beer

Adriatico

Purea di Ananas, Sciroppo alla Liquirizia, Limone, Soda

Pureed Ananas, Licorice Syrup, Lemon, Soda

Finisterrae

Mango, Citrus Mix, Sciroppo all'Amarena, Sodato all'Arancia

Mango, Citrus Mix, Black Cherry Syrup, Orange Soda

DISTILLATI / SPIRITS

WHISKY & WHISKEY

HIGHLANDS SPEYSIDE SINGLE MALT

Ardmore Wilson & Morgan 8 y.o.	€	13,00
Balvenie 17 y.o.	€	17,00
Benromach 10 y.o.	€	12,00
Berry Bros & Rudd	€	10,00
Cardhu 12 y.o.	€	10,00
Cragganmore	€	11,00
Dalmore 12 y.o.	€	11,00
Dalwhinnie 15 y.o.	€	13,00
Glenfiddich 12 y.o.	€	10,00
Glendronach 12 y.o.	€	13,00
Glenfarclas 10 y.o.	€	11,00
Glenlivet 15 y.o.	€	13,00
Glenmorangie Original	€	8,00
Glenmorangie Duthac	€	14,00
Oban Little Bay	€	12,00
Macallan 15 y.o.	€	20,00
Mortlack 16 y.o.	€	20,00

LOWLANDS SINGLE MALT

Auchentosan	€	10,00
-------------	---	-------

ISLAND SINGLE MALT ISLAY

Ardbeg An Oa	€	15,00
--------------	---	-------

Ardbeg Single Malt	€	9,00
--------------------	---	------

Bowmore 12 y.o.	€	10,00
-----------------	---	-------

Bowmore 17 y.o.	€	17,00
-----------------	---	-------

Bruichladdich Clas Laddie	€	14,00
---------------------------	---	-------

Bunnahabhain Stiureadair	€	12,00
--------------------------	---	-------

Caol Ila 12 y.o.	€	11,00
------------------	---	-------

Caol Ila Moch	€	12,00
---------------	---	-------

Caol Ila 18 y.o.	€	17,00
------------------	---	-------

Kilchoman Machir Bay	€	14,00
----------------------	---	-------

Kilchoman Sanaig	€	15,00
------------------	---	-------

Lagavulin 16 y.o.	€	13,00
-------------------	---	-------

Lagavulin 2014 Feis Ile 1995 19 y.o.	€	17,00
--------------------------------------	---	-------

Laphroaig 10 y.o	€	10,00
------------------	---	-------

Laphroig Quarter Cask	€	12,00
-----------------------	---	-------

Port Askaig	€	13,00
-------------	---	-------

ISLAY OF ARRAN

Arran 10 y.o.	€	11,00
---------------	---	-------

ISLAY OF JURA

Jura Isle Superstition	€	11,00
------------------------	---	-------

ISLAY OF MULL

Ledaig 10 y.o.	€	11,00
----------------	---	-------

ORKNEY

Highland Park 12 y.o.	€	12,00
-----------------------	---	-------

SKYE

Talisker Skye	€	10,00
---------------	---	-------

Talisker Storm	€	12,00
----------------	---	-------

Talisker 18 y.o.	€	17,00
------------------	---	-------

SCOTCH BLENDED

Chivas Regal 15 y.o.	€	10,00
Chivas Royal Salute 21 y.o.	€	17,00
Ballantine's 12 y.o.	€	8,00
Haig Club	€	13,00
Jhonnie Walker Black Label	€	8,00
Jhonnie Walker Blue Label	€	20,00
Jhonnie Walker 18 y.o.	€	15,00
Jhonnie Walker Gold Label Reserve	€	13,00

IRISH

Connemara	€	10,00
Tullamore	€	9,00

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon	€	8,00
Bulleit Rye	€	9,00
Elijah Craig Small Batch	€	11,00
Ezra Brooks 7 y.o.	€	9,00
Jack Daniel's Single Barrel	€	10,00
Hudson Baby Bourbon	€	15,00
Maker's Mark	€	8,00
Platte Valley Corn	€	11,00
Wild Turkey 101 Proof	€	9,00
Wild Turkey Rare Breed	€	11,00
Woodford Reserve	€	11,00

JAPAN

Akashi	€	12,00
Yamazaky	€	17,00
Nikka From The Barrel	€	11,00

INDIA

Paul John Bold	€	12,00
----------------	---	-------

RHUM > RHUM > RON

Appleton Estate	€	6,00
Barcelò Imperial	€	10,00
Clairin Casimir	€	10,00
Clement Agricole Single Cask	€	17,00
Damoiseau VSOP	€	10,00
Dillon Vieux	€	12,00
Diplomatico Mantuano	€	7,00
Don Q Gran Anejo	€	11,00
Doorly's XO	€	9,00
Doorly's Foursquare Premise	€	17,00
Goslin's Black	€	9,00
Goslin's Old Rum Family Reserve	€	17,00
La Mauny Signature	€	10,00
Mezan XO	€	10,00
Mount Gay Eclipse	€	8,00
Seale's 10 y.o.	€	11,00
Saint James Vieux 1765	€	13,00
Santa Teresa 1796	€	10,00
Trois Rivieres Agricole	€	8,00
Zacapa X.O. € 17,00	€	13,00

CACHACA

Avua Prata	€	12,00
Ypiòca	€	9,00
Sagatiba Cristalina	€	8,00

GIN

Genever Boompjies	€	10,00
Beefeater	€	8,00
Beefeater 24	€	9,00
Blackwood's Vintage	€	11,00
Boodles	€	12,00
Bulldog	€	10,00
Bobby's Schiedam	€	11,00
Bombay Shapphire	€	8,00
Caorunn	€	10,00
Citadelle	€	10,00
Edimburg Seaside	€	11,00
Engine Organic	€	13,00
Gil	€	12,00

Gin del Professore Monsieur	€	13,00
Gin del Professore a la Madame	€	13,00
Gin del Professore Authentic Crocodile	€	13,00
Monkey 47	€	14,00
Elephant Sloe Gin	€	12,00
Elephant Dry	€	12,00
Filliers	€	11,00
Berto Old Tom	€	11,00
Fifty Pounds	€	10,00
Gin Mare	€	10,00
Gud	€	12,00
Hendrick's	€	10,00
Malfy Limone	€	8,00
Martin Miller	€	9,00
Muma	€	13,00
Nikka Coffey	€	14,00
Nordes	€	10,00
N°3	€	10,00
Plymouth Navy Strength	€	13,00
Più Cinque	€	10,00
Roku	€	11,00

Sipsmith VJOP	€	11,00
Sabatini	€	11,00
Pig Skin	€	12,00
Vallombrosa	€	12,00
Tanqueray N° Ten	€	9,00
Tanqueray Rangpur	€	9,00
Botanist Islay	€	9,00
Whitley Neil	€	10,00
Tabar	€	11,00

VODKA & WODKA

Absolut	€	8,00
Beluga Noble	€	10,00
Belvedere	€	8,00
Grey Goose	€	8,00
Ketel One	€	8,00
Tito's	€	9,00
Polugar	€	9,00

COGNAC & ARMAGNAC

Dartigalongue Bas Armagnac 1986	€	15,00
Janneau Grand Armagnac X.O.	€	17,00
Remy Martin V.S.O.P.	€	12,00
Camus X.O.	€	17,00
Janneau V.S.O.P.	€	12,00

BRANDY ITALIA / ITALIAN BRANDY

Oro Pilla	€	5,00
Stravecchio Branca X.O.	€	6,00
Villa Zarri 10 y.o.	€	9,00
Villa Zarri 16 y.o.	€	13,00
Vecchia Romagna Riserva Tre Botti	€	7,00

SPAGNA / SPAIN

Cardenal Mendoza	€	7,00
Lepanto	€	7,00

GRECIA / GREECE

Metaxa 5 Stars	€	7,00
----------------	---	------

ARMENIA

Ararat Nairi 20 y.o.	€	17,00
----------------------	---	-------

PORTO > SHERRY > MARSALA

Kopke L.B.V. 2016	€	7,00
Sherry Tio Pepe	€	7,00
Pedro Ximenex Romate	€	7,00
Florio Marsala Secco	€	7,00

CALVADOS

Coquerel Fine	€	7,00
J.M. Lecompte	€	7,00

TEQUILA

Don Julio Blanco	€	10,00
Don Julio Reposado	€	12,00
Espolon	€	8,00
Casamigos Blanco	€	13,00
Patron Silver	€	10,00

MEZCAL

Siete Misterios Doba Yej	€	9,00
--------------------------	---	------

PISCO

Barsol Hacholado	€	8,00
------------------	---	------

GRAPPA

Bonollo, Amarone	€	10,00
Capovilla Rouge de Pinot Noir	€	13,00
Castagner, Torba Nera 10 y.o.	€	12,00
Nonino Chardonnay	€	8,00
Poli di Sassicaia	€	14,00

ACQUAVITI DI FRUTTA / *FRUIT SPIRITS*

Nonino Gioiello, Miele di Castagno	€	8,00
Schladerer, Pera Williams	€	8,00
Schladerer, Susine Selvatiche	€	8,00

AMARI E LIQUORI ITALIANI

<i>/ITALIAN BITTERS & LIQUEURS</i>	€	5,00
--	---	------

AMARI E LIQUORI INTERNAZIONALI

<i>/INTERNATIONAL BITTER & LIQUEURS</i>	€	7,00
---	---	------

ALLERGENI

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine:
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*),
noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch),
noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia
ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂
13. Lupini e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si possono utilizzare alimenti freschi e/o * congelati o ** surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al personale.

/BANCO®