

Picteau
BISTROT & BAR

Menu Bistrot & Bar



WE LOVE SUSTAINABILITY

La sostenibilità rappresenta un approccio fondamentale per affrontare sfide attuali e future, legate a tematiche di sviluppo e salvaguardia delle risorse. Consiste in un processo di transizione ecologica fondato passaggio da un modello di economia lineare a un'economia circolare. La nostra attenzione si muove sulla possibilità di riutilizzare, rinnovare e riciclare materiali e prodotti già esistenti. Nel nostro menù troverete il simbolo “WE LOVE SUSTAINABILITY” nei prodotti dove diamo il massimo per la gestione responsabile delle nostre risorse.

Sustainability represents a fundamental approach in addressing current and future challenges related to issues of development and safeguarding resources. It consists of a process of ecological transition founded by moving from a linear economy model to a circular one. Our focus moves towards the possibility of reusing, renewing, and recycling existing materials and products. On our menu you will find the symbol “WE LOVE SUSTAINABILITY” for products that have been resourced responsibly.

Antipasti

STARTERS

Insalata Caesar Salad ^(1,3,7,10)	25
– con gamberi with shrimps * ^(1,2,3,7,10)	32
– con pollo with chicken ^(1,3,7,10)	30
Club Sandwich con patate fritte o misticanza ^(1,3,7,10)	36
Pollo, bacon, uovo, lattuga, maionese, pomodoro Club Sandwich served with French fries or mixed salad Chicken, bacon, egg, lettuce, tomato, mayonnaise	
Tagliere di salumi Toscani, prosciutto di Parma e formaggi del territorio ^(1,7)	37
Tuscan cold cuts, Parma ham and local cheese board	
Insalata di finocchi, olive taggiasche, arancia e alici del Cantabrico ^(1,3,4,7)	32
Fennel salad, Taggiasca olives, orange and Cantabrian anchovies	
Zuppa ceci con cozze scarola e fonduta di pecorino di Pienza ^(1,7,14)	25
Chickpea soup with mussels, escarole and Pecorino di Pienza fondue	




Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.

By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

Primi

FIRST COURSES

Spaghetti Martelli al pomodoro del Mugello e basilico ^(1,7) Tuscan spaghetti with Mugello tomato and fresh basil		28
Gnocchi al ragù di astice, broccoli e mandorle ^(1,2,4,7,8) Gnocchi with lobster ragù, broccoli and almonds		36
Risotto ai funghi con <i>guanciale</i> croccante e fonduta di pecorino di Pienza ⁽⁷⁾ Mushroom risotto with crispy <i>guanciale</i> and Pienza pecorino fondue		34
Tagliolini al tartufo nero pregiato ^(1,7) Tagliolini with black truffle		38



WE LOVE SUSTAINABILITY

La cucina segue una filosofia che tutela il benessere dell'ambiente. Per questo piatto utilizziamo solo materie prime di qualità e reperite da produttori locali.

The philosophy of our kitchen is to protect the well-being of the environment.
This course use only quality ingredients from your best local producers.

Secondi

MAIN COURSES

Vitello con salsa tonnata e capperi di Pantelleria ^(3,4)	36
Vitel tonn� with Pantelleria capers	
Entrec�te di Manzetta Prussiana al <i>Chianti</i>	45
con cremoso di sedano rapa e asparagi ^(7,12)	
Beef entrec�te in <i>Chianti</i> sauce with creamy celeriac and asparagus	
Polpo grigliato alla colatura di alici	36
con purea di patate al limone e fagiolini ^(4,7,14)	
Grilled octopus in anchovy sauce with lemon mashed potatoes and green beans	
Picteau Signature Burger con patatine fritte o misticanza ^(1,3,7,10,11)	38
Burger da 180gr con lattuga, formaggio edamer, pomodori secchi, jalapeno, bacon e salsa aurora	
Picteau Signature Burger with french fries or mix salad 180 gr burger with lettuce, edamer cheese, sundried tomatoes, jalapeno, bacon and aurora sauce	

Le nostre pizze

PIZZA

Pizza alla pala ^(1,7) 17
Pizza paddle

PIZZA... SPICCHIO

PIZZA... slice

con pomodoro, mozzarella e basilico ^(1,7) 8
with tomato, mozzarella, and basil

con pomodoro, prosciutto di Parma e burrata ^(1,7) 10
with tomato, Parma ham and burrata

con provola, pomodorino giallo e *finocchiona* ^(1,7) 9
with provola cheese, yellow cherry tomatoes and *finocchiona*

con ricotta di bufala, asparagi e salmone affumicato ^(1,4,7) 10
with buffalo milk ricotta, asparagus, and smoked salmon

**Per le pizze si aggiungono 3 euro per ogni ingrediente extra
prosciutto crudo di Parma | salmone affumicato | funghi
acciughe del cantabrico | olive taggiasche | provola affumicata
tonno | salame toscano | zucchine**

For the Pizzas 3 euros for each additional ingredient
Parma ham | smoked salmon | mushrooms
Cantabrian anchovies | Taggiasca olives | smoked provola
tuna | Tuscan salami | zucchini

Dessert

TO CONCLUDE

Tiramisù express ^(1,3,7,8)	16
Mousse mascarpone, savoiardi e caffè espresso Mascarpone mousse, ladyfinger and espresso coffee	
Tartelleta di frutta ^(1,3,7,8)	15
Namelaka alla ricotta di bufala, sablè al cacao, frutta fresca e salsa lampone Fruit tartlet Buffalo ricotta Namelaka, cacao sablé, fresh fruit and raspberry sauce	
Babà al rum con crema al limone e fragole ^(1,5,7)	15
Rum babà with lemon cream and strawberries	
Gelati di nostra produzione ^(3,7) (vaniglia – cioccolato – limone) Selection of homemade ice creams (vanilla – chocolate – lemon)	15

EXECUTIVE CHEF

Claudio Mengoni

Vini al bicchiere

WINE ⁽¹²⁾ BY THE GLASS

SPUMANTI ITALIANI ITALIAN SPARKLING WINES	125ml
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2020, <i>Bellavista</i>	18
Trento Brut Perlé Millesimato 2018, <i>Ferrari</i>	18
CHAMPAGNE	125ml
Brut La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	22
Brut La Reserve, <i>Billecart</i>	25
Brut Rosé Majeur, <i>Ayala</i>	28
VINI BIANCHI WHITE WINES	150ml
Pinot Grigio 2023, <i>Attems</i>	13
Vespa Bianco 2020, <i>Bastianich</i>	15
Sauvignon 2023, <i>Jermann</i>	15
Chardonnay Il Borro 2022, <i>Il Borro</i>	20
Chablis La Grande Vallée 2023, <i>Patrick Piuze</i>	23
VINI ROSATI ROSÉ WINES	150ml
Rosato Borrerosa 2023, <i>Il Borro</i>	13
Rosé Whispering Angel 2023, <i>Chateau D'Esclans</i>	16
VINI ROSSI RED WINES	150ml
Pinot Nero 2023, <i>Cantina di Terlano</i>	15
Chianti Classico Ris. Cortevicchia 2020, <i>Le Corti</i>	16
La Quinta Sangiovese 2022, <i>Giodo</i>	19
Brunello di Montalcino 2018, <i>Castiglion del Bosco</i>	23
Ilatraia 2020, <i>Brancaia</i>	25
Barolo 2020, <i>Pio Cesare</i>	27
VINI DOLCI SWEET WINES	70ml
Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>	10
Passito di Pantelleria, <i>Solidea</i>	14
Vin Santo del Chianti Merlaia 2016, <i>Torre a Cona</i>	16
Porto Tawny 20 years old <i>Quinta do Bom Retiro, Ramos Pinto</i>	18
Sherry Palo Cortado de Jerez, <i>Lustau</i>	16

Special Selection Wines

WINE ⁽¹²⁾ BY THE BOTTLE

SPUMANTI ITALIANI | ITALIAN SPARKLING WINES

Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio, <i>Bisol</i>	60
Franciacorta Brut Cuvée Royale, <i>Marchese Antinori</i>	75
Franciacorta Brut Cuvée Prestige 46° Edizione, <i>Ca'del Bosco</i>	75
Extra Brut CAP Rosé Edizione F.Z 2022, <i>Caccia al Piano</i>	80
Trento Brut Perlé Millesimato 2018, <i>Ferrari</i>	90
Franciacorta Brut Teatro alla Scala 2020, <i>Bellavista</i>	90
Trento Brut Riserva Perlé Bianco 2016, <i>Ferrari</i>	100
Bolle di Borro Rosé 2017, <i>Il Borro</i>	110
Trento Brut Riserva Lunelli. 2015, <i>Ferrari</i>	150
Trento Brut Riserva Perlé Nero 2015, <i>Ferrari</i>	160
Franciacorta Brut Cabochon 2013, <i>Monte Rossa</i>	160
Metodo Classico Brut Leonia Éternelle 2014, <i>Castello di Pomino</i>	240
Trento Brut Riserva del Fondatore G. Ferrari, <i>Ferrari</i>	280

SPUMANTE ANALCOLICO | ALCOHOL FREE

Steinbock Alcohol Free Sparkling, <i>Hofstatter</i>	50
---	----

CHAMPAGNE

La Cuvée, <i>Laurent Perrier</i>	110
Blanc de Noirs Cuvée Passion, <i>Marguerite Guyot</i>	120
Blanc de Blancs Cuvée Seduction, <i>Marguerite Guyot</i>	120
Collection 245, <i>Louis Roederer</i>	140
La Reserve, <i>Billecat Salmon</i>	140
Special Cuvée, <i>Bollinger</i>	150
Grand Brut, <i>Perrier Jouët</i>	140
Blanc de Blancs, <i>Laurent Perrier</i>	160
Blanc de Blancs Cuvée Extase 2004, <i>Marguerite Guyot</i>	160

Blanc de Blancs, <i>Ruinart</i>	160
Grand Vintage 2015, <i>Moët & Chandon</i>	180
Vintage Millésimé 2013, <i>Dom Pérignon</i>	420
Vintage Millésimé 2015, <i>Dom Pérignon</i>	450
Grande Cuvée 170 ^{ÉME} Edition, <i>Krug</i>	480
Cristal 2015, <i>Louis Roederer</i>	550
Blanc de Blancs Initial, <i>Jacques Selosse</i>	550
Cuvée Sir Winston Churchill 2006, <i>Pol Roger</i>	600
Plénitude 2 Vintage 2014, <i>Dom Pérignon</i>	900

CHAMPAGNE ROSÉ

Cuvée Rosé, <i>Laurent Perrier</i>	150
Rosé Majeur, <i>Ayala</i>	150
Rosé, <i>Ruinart</i>	160
Rosé Première Cuvée, <i>Bruno Paillard</i>	170
Rosé, <i>Billecart Salmon</i>	160
Rosé Blason Rosé, <i>Perrier Jouët</i>	180
Rosé, <i>Bollinger</i>	210
Cuvée Elisabeth Rosé 2009, <i>Billecart Salmon</i>	480
Vintage Millésimé Rosé 2009, <i>Dom Pérignon</i>	750

VINI BIANCHI | WHITE WINES

Chardonnay 2023, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	50
Vermentino Calasole 2023, <i>Rocca di Montemassi</i>	<i>Toscana</i>	50
Vernaccia di S. Gimignano S. Margherita 2023, <i>Panizzi</i>	<i>Toscana</i>	70
Pomino Bianco Riserva Benefizio 2022, <i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	70
Chardonnay 2022, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100
Trebbiano VD Viti Dimentiche 2022, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	140
Chardonnay Collezione Privata 2022, <i>Isole e Olena</i>	<i>Toscana</i>	150
Gorgona Bianco 2023, <i>Frescobaldi</i>	<i>Toscana</i>	190
Ornellaia Bianco 2020, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	500
Blanc Langhe Sauvignon 2023, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	70
Piodilei Chardonnay 2022, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	90
Pinot Bianco Riserva Vorberg 2021, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	80
Gewürztraminer Lunare 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	100

Sauvignon Quarz 2022, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	120
Pinot Grigio 2023, <i>Attems</i>	<i>Friuli</i>	60
Vintage Tunina 2022, <i>Jermann</i>	<i>Friuli</i>	120
Pinot Grigio 2023, <i>Attems</i>	<i>Friuli</i>	50
Vespa Bianco 2020, <i>Bastianich</i>	<i>Friuli</i>	60
Fiano di Avellino Colli di Lapio 2022, <i>Clelia Romano</i>	<i>Campania</i>	50
Greco di Tufo Riserva Cutizzi 2022, <i>Feudi di S Gregorio</i>	<i>Campania</i>	50
Chablis La Grande Vallée 2023, <i>Patrick Piuze</i>	<i>Borgogna</i>	110
Meursault Les Tillets 2020, <i>Domaine Christian Bellang</i>	<i>Borgogna</i>	130

VINI ROSATI | ROSÉ WINES

Rosato Borrerosa 2023, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosato Gioiellae 2021, <i>Ormae Vinæ</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosato San Monteraponi 2023, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	50
Rosé Whispering Angel 2023, <i>Chateau D'Esclans</i>	<i>Provence</i>	70
Rosé Chateau D'Esclans 2023, <i>Chateau D'Esclans</i>	<i>Provence</i>	110

VINI ROSSI | RED WINES

Borrigiano 2022, <i>Tenuta Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	50
Chianti C F Riserva Terre di Cino 2019, <i>Torre a Cona</i>	<i>Toscana</i>	60
Chianti Classico Ris. Cortevecthia 2020, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	60
Syrah Cortona 2021, <i>Stefano Amerighi</i>	<i>Toscana</i>	70
Carmignano Riserva Piaggia 2020, <i>Piaggia</i>	<i>Toscana</i>	90
La Quinta Sangiovese 2021, <i>Giodo</i>	<i>Toscana</i>	90
Prima Pietra 2020, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	90
Il Borro 2020, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100
Brunello di Montalcino 2018, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	100
Per Filo 2021, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	100
Baron Ugo 2019, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	130
Ilatraia 2020, <i>Brancaia</i>	<i>Toscana</i>	160
Oreno 2021, <i>Tenuta Setteponti</i>	<i>Toscana</i>	160
Fico 2021, <i>Le Corti</i>	<i>Toscana</i>	190
Brunello di M. Tenuta Nuova 2019, <i>Casanova dei Neri</i>	<i>Toscana</i>	230
Luce della Vite 2021, <i>Tenuta Luce</i>	<i>Toscana</i>	230
Brunello di Montalcino Riserva Phenomena 2018, <i>Sesti</i>	<i>Toscana</i>	220




Permassimo 2017, <i>Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	250
Brunello di M. Campo del Drago 2018, <i>Cast del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	250
Brunello di M. Ris Millecento 2015, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	330
Brunello di Montalcino 2019, <i>Giudo</i>	<i>Toscana</i>	330
Le Pergole Torte 2021, <i>Montevertine</i>	<i>Toscana</i>	350
Chianti Classico Gran Selezione Bragantino 2019, <i>Monteraponi</i>	<i>Toscana</i>	350
Permassimo 2019 <i>Cab Franc, Tenuta Prima Pietra</i>	<i>Toscana</i>	350
Brunello di M. Ris Millecento 2010, <i>Castiglion del Bosco</i>	<i>Toscana</i>	450
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	450
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2018, <i>MEZZA BOTTIGLIA</i>	<i>Toscana</i>	250
Bolgheri Rosso Sup. Ornellaia 2016, <i>Tenuta dell'Ornellaia</i>	<i>Toscana</i>	550
Bolgheri Sassicaia 2019, <i>MEZZA BOTTIGLIA</i>	<i>Toscana</i>	290
Bolgheri Sassicaia 2021, <i>Tenuta San Guido</i>	<i>Toscana</i>	550
Massetino 2021, <i>Tenuta Masseto</i>	<i>Toscana</i>	650
Masseto 2018, <i>Tenuta Masseto</i>	<i>Toscana</i>	1500
Amarone Vigna Garzon 2017, <i>Pieropan</i>	<i>Veneto</i>	120
Pinot Nero 2023, <i>Cantina di Terlano</i>	<i>Alto Adige</i>	60
Nebbiolo d'Alba 2022, <i>Bruno Giacosa</i>	<i>Piemonte</i>	95
Barbaresco Gallina 2020, <i>Castello di Neive</i>	<i>Piemonte</i>	100
Barbera d'Alba Vigna Cerretta 2019, <i>Giacomo Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	135
Barolo 2020, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	135
Barbaresco Il Bricco 2019, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	240
Barolo Mosconi 2019, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	250
Barolo Ornato 2020, <i>Pio Cesare</i>	<i>Piemonte</i>	250
Barolo Vigna le Rocche del Falletto 2015, <i>B Giacosa</i>	<i>Piemonte</i>	400
Barolo Francia 2018, <i>Giacomo Conterno</i>	<i>Piemonte</i>	400
Alberelli di Giudo Nerello Mascalese 2021, <i>Giudo</i>	<i>Sicilia</i>	140

VINI DOLCI | SWEET WINES

Moscato d'Asti, <i>La Morandina</i>	<i>Piemonte</i>	45
Passito di Pantelleria, <i>Solidea</i>	<i>Sicilia</i>	50
Moscato Rosa 2023, <i>Franz Haas</i>	<i>Alto Adige</i>	70
Vin Santo del Chianti Merlaia 2016, <i>Torre a Cona</i>	<i>Toscana</i>	70
Vin Santo del Chianti Occhio di Pernice, <i>Il Borro</i>	<i>Toscana</i>	100

Birra

BEER ⁽¹⁾

Menabrea, Lager	10
Biova Leggera, Indian Pale Ale 	13
Biova Classica, Kölsch 	13
Biova Integrale, Amber 	13
Pedavena superior, alcohol free	10

WE LOVE *SUSTAINABILITY*

BIOVA PROJECT nasce con una missione, contribuire alla lotta allo spreco alimentare.

Grazie al recupero e impiego del pane, sostituiscono fino al 30% di malto d'orzo, permettendo un vero e proprio risparmio di materie prime e riducendo l'impatto ambientale.

BIOVA PROJECT was born with a mission, to contribute to fight against food waste.

Thanks to the recovery of unused bread, they recover up to 30% of barley malt, allowing real savings in raw materials and reducing environmental impact



I nostri cocktails

OUR COCKTAILS ⁽¹²⁾

Negroni	20
Red vermouth, Campari bitter, London dry Gin	
Spritz Cocktail ⁽¹²⁾	20
Aperol or Campari, Prosecco	
Gin Tonic	20
London dry Gin, Indian tonic water	
Bellini ⁽¹²⁾	20
Fresh white peach puree, Prosecco	
Bloody Mary	20
Vodka, Tomato juice, Lemon juice, Spiciness	
Paloma	20
Tequila Bianco, Agave nectar, Lime Juice, Grapefruit soda	
Passion Fruit Martini ⁽¹²⁾	20
Vodka, Vanilla, Passion Fruit, Prosecco	

Bevande

Acqua potabile trattata, naturale o gassata 750ml	5
Filtred water, still or carbonated	
Acqua minerale Lurisia 750ml	7
Mineral water Lurisia	
Coca Cola regular, Coca Cola zero	9
Coca Cola regular or zero	
Acqua tonica Indian o aromatizzata <i>Fever Tree</i>	9
Tonic water indian or aromatic <i>Fever Tree</i>	
Thè freddo pesca o limone <i>Galvanina</i>	9
Ice tea peach or lemon <i>Galvanina</i>	
Limonata o Aranciata <i>Galvanina</i>	9
Lemon soda or Orange soda <i>Galvanina</i>	
Succhi di frutta Fruit juices	9

Spremute a freddo bio

FRESHLY SQUEEZED ORGANIC JUICE

Arancia | Orange 10

Pompelmo | Grapefruit 10

DETOX ⁽⁹⁾ – **Ananas, mela, cetrioli, sedano e spinaci**

Pineapple, apple, cucumber, celery and spinach 12

VITAMINA – **Carota, finocchio, mela rossa, curcuma e pepe nero**

Carrot, fennel, red apple, tumeric and black pepper 12

ENERGY – **Mela verde, limone e zenzero**

Green apple, lemon and ginger 12

Caffetteria

Espresso	5
Infusione d'orzo Barley infusion ⁽¹⁾	6
Caffè americano Freshly brewed coffee	6
Cappuccino ⁽⁷⁾	6
Caffè latte ⁽⁷⁾	6
Ginseng Ginseng infusion ⁽⁷⁾	6
Cioccolata calda Hot chocolate ⁽⁷⁾	8
Thè e tisane Tea and herbal teas	8

Passione per la Cioccolata

CHOCOLATE PASSION

Smile	10
Cioccolata calda con panna montata e granella di pistacchi Hot Chocolate with whipped cream and pistachio crumble	
Hug	14
Cioccolata calda con rhum, sciroppo di vaniglia e panna montata Hot Chocolate with rhum, vanilla syrup and whipped cream	
Kiss	10
Cioccolata calda aromatizzata alla cannella e peperoncino Hot Chocolate flavored with cinnamon and chili pepper	



WE LOVE *SUSTAINABILITY*

**La cucina segue una filosofia che tutela il benessere dell'ambiente.
Per questo piatto utilizziamo solo materie prime di qualità e reperite
da produttori locali.**

The philosophy of our kitchen is to protect the well-being of the environment.
This course use only quality ingredients from your best local producers.



**Scegliendo il piatto contrassegnato da questo logo contribuirai
a devolvere parte del suo prezzo all'Associazione Edela.**

By choosing this plate a portion of its price will be donated to the Edela Association.

COPERTO | Cover charge – 6€ pp

LEGENDA ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N.1169/2011

Gentile Ospite, pur adottando tutte le misure necessarie per gestire il rischio allergeni e garantendo un'adeguata formazione al nostro personale, operando in un'unica cucina non possiamo escludere, in ciascuna preparazioni, la possibile presenza di tracce dei seguenti allergeni:

(1) Cereali contenenti glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latte, lattosio, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Semi di sesamo, (12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg, (13) Lupini, (14) Molluschi

LEGEND OF ALLERGENS PRESENT IN ANNEX II OF REG. UE N.1169 / 2011

Dear Guest, while we adopt all necessary measures to manage allergen risks and provide adequate training to our staff, since we operate in a single kitchen, we cannot exclude the possible presence of traces of the following allergens in each preparation:

(1) Cereals containing gluten, (2) Crustaceans, (3) Eggs, (4) Fish, (5) Peanuts, (6) Soy, (7) Milk and lactose, (8) Dry Fruits, nuts, (9) Celery, (10) Mustard, (11) Sesame, (12) Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg, (13) Lupine, (14) Molluscs

* **surgelati** – frozen | ° **abbattuti** – blast chilled

Tutti i nostri prezzi sono in euro e comprensivi di IVA

All our prices are to be considered in euro and VAT included