

Aperitivi

CAPPELLETTI ROSA (BITTER CAPPELLETTI E J. GASCO SODA ROSA)	€ 4,50
GIN KAPRIOL TONIC ARANCIA ROSSA E PESCA	€ 7,50
GIN MARE TONIC	€ 7,50
AMERICANO	€ 4,50
NEGRONI	€ 5,00
SPRITZ APEROL	€ 3,00
SPRITZ CAMPARI	€ 3,00
SPRITZ BIANCO	€ 2,50
GINGERINO	€ 2,00
CRODINO	€ 2,00
ANALCOLICO ALLA FRUTTA	€ 3,50
PROSECCO CALICE	€ 2,50

Per altre bollicine lasciati consigliare

*Alcuni prodotti del seguente listino o per stagionalità o per normative igienico sanitarie
potrebbero essere di origine surgelata*

Gluten Free

MOLTI PIATTI DELLA NOSTRA CUCINA POSSONO ESSERE PREPARATI ANCHE GLUTEN FREE.

PER ANTIPASTI, PRIMI, SECONDI O DOLCI QUINDI, VI PREGHIAMO DI CHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ CONSIGLIARVI AL MEGLIO.

DISPONIAMO INOLTRE DI BASI PER PIZZE PREPARATE DA UN'AZIENDA CERTIFICATA NEL SETTORE GLUTEN FREE, PER CONOSCERE GLI INGREDIENTI CON CUI POTRETE GUSTARLE E CHIARIRE QUALSIASI VOSTRO DUBBIO NON ESITATE A CHIEDERE, SAREMMO LIETI DI RISPONDERE A TUTTE LE VOSTRE DOMANDE.

VI INFORMIAMO CHE A CAUSA DI UN PIÙ ELEVATO COSTO DELLA MATERIA PRIMA I PREZZI POTREBBERO SUBIRE DELLE VARIAZIONI RISPETTO A QUELLI ELENCATI IN QUESTO LISTINO

Allergeni

INTOLLERANZE ED ALLERGIE

BACCHUS RIPONE PARTICOLARE ATTENZIONE A TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE E VI AVVISA, QUINDI, CHE IN ALCUNI ALIMENTI PRESENTI IN QUESTO LISTINO POTREBBERO ESSERE PRESENTI LE SOSTANZE ELENcate ALLA FINE DI QUESTO MENÙ.

VI PREGHIAMO PERTANTO, QUALORA SOFFRISTE DI QUALCHE ALLERGIA E/O INTOLLERANZA, DI FARE ATTENZIONE AI SIMBOLI PRESENTI VICINO ALLA DESCRIZIONE DI OGNI SINGOLO PIATTO IN MENÙ FACENDO RIFERIMENTO ALLA LEGENDA.

VI CONSIGLIAMO COMUNQUE DI AVVISARE SEMPRE IL PERSONALE PER EVITARE QUALSIASI TIPO DI CONTAMINAZIONE DEI PIATTI DA VOI SCELTI.

Antipasti

CHEESE CAKE SALATA
CON GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO A TARTARE

€ 14,00 (di cui Iva € 1,27)



CALAMARETTO SPILLO CON INSALATA MEDITERRANEA E SALSA BUSERA

€ 13,00 (di cui Iva € 1,18)



SANDWICH DI DENTICE MANTECATO

€ 10,00 (di cui Iva € 0,90)



GRATINATI AL FORNO (CAPASANTA, CANESTRELLI, CAPPELONGHE E MAZZANCOLLE)

€ 16,00 (di cui Iva € 1,45)



DEGUSTAZIONE COTTI DI MARE

CAPASANTA E CANESTRELLI AL FORNO, DENTICE MANTECATO SU CROSTONE, FRITTELLA DI BACCALÀ, CALAMARETTO SPILLO, SAOR DI GAMBERONI E SALMONE FIAMMATO

€ 28,00 (di cui Iva € 2,27)



DEGUSTAZIONE CRUDI DI MARE

OSTRICA KRISTAL, SCAMPI MAR D'IRLANDA, GAMBERO BLU NUOVA CALEDONIA, GAMBERO VIOLA PORTO SANTO SPIRITO, GAMBERO ROSSO MAZZARA DEL VALLO,

€ 28,00 (di cui Iva € 2,54)



TARTARE DI PIEMONTESE

€ 18,00 (di cui Iva € 1,63)



SPALLA MARINATA ALL'ARANCIO E MIELE CON GOCCE DI BURRATA

€ 13,00 (di cui Iva € 1,18)



Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Primi piatti

RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
CON CAPPESANTE E FRAGOLE FRESCHE
(MIN 2 PERSONE)

€ 13,00 cad. (di cui Iva € 1,18)



RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
CON SCAMPI ED ERBETTE DI CAMPO
(MIN 2 PERSONE)

€ 13,00 cad. (di cui Iva € 1,18)



SPAGHETTI DI GRAGNANO IGP AI FRUTTI DI MARE

€ 16,00 (di cui Iva € 1,45)



TAGLIATELLE CON ASPARAGI E CALAMARI DEL MEDITERRANEO

€ 14,00 (di cui Iva € 1,27)



FETTUCCINE ALL'ARANCIO CON SFILACCI DI ANATRA

€ 14,00 (di cui Iva € 1,27)



RISOTTO CARNAROLI DOP DI BARAGGIA
CON BRUSCANDOLI, PETTO D'OCA AFFUMICATO E RICOTTA DI BUFALA
(MIN 2 PERSONE)

€ 14,00 (di cui Iva € 1,27)



Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Secondi piatti

GRIGLIATA

SCAMPI, GAMBERONI E CALAMARO

€ 22,00 (di cui Iva € 2,00)



TRANCIO DI RICCIOLA AL FORNO

€ 18,00 (di cui Iva € 1,63)



PESCATO DEL GIORNO AL FORNO

da € 4,50 ad € 5,50 / hg



TONNO SCOTTATO SU CREMA DI CAROTE AL BASILICO

€ 17,00 (di cui Iva € 1,54)



FRITTURA MISTA CON POLENTA

€ 17,00 (di cui Iva € 1,54)



FILETTO DI MANZO AL SALE

(MIN 2 PERSONE)

€ 30,00 (di cui Iva € 2,72)



COSCETTA DI ANATRA IN COLD CONFIT

€ 15,00 (di cui Iva € 1,36)

Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Contorni

ZUCCHINE TRIFOLATE

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

PATATE AL FORNO

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

PATATE FRITTE

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

FINOCCHI AL BURRO

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

INSALATA MISTA

€ 5,00

di cui Iva € 0,45

Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Dessert

SEMIFREDDO DI VANIGLIA E FRAGOLA

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

MOUSSE ALLA NOCCIOLA GIFFONI
CON SBRISOLONA AL CIOCCOLATO

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO
CON GELATO ALLA VANIGLIA

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

MILLEFOGLIE AL PISTACCHIO

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

ANANAS FLAMBÈ AL GRAND MARNIER

€ 7,00

di cui Iva € 0,63

I NOSTRI DESSERT SONO TUTTI PRODOTTI ARTIGIANALMENTE

E POTREBBERO TUTTI CONTENERE TRACCE DI



Per garantire la qualità alcuni prodotti subiscono il processo di bonifica.

Regolamento CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Birre Artigianali

SELEZIONE MASTINO LA BIRRA VENETA ARTIGIANALE VERAMENTE!

BIRRA MASTINO È IL BIRRIFICIO ARTIGIANALE DELLA CITTÀ DI VERONA, A QUEST' ULTIMA SI ISPIRANO IL NOME, IL MARCHIO E TUTTI I NOMI DELLE BIRRE. LA VOCAZIONE PRINCIPALE È ORIENTATA ALLE BASSE FERMENTAZIONI, CON BIRRE IN STILE CHE SI RIFANNO A QUESTA IMPORTANTE TRADIZIONE BRASSICOLA.

L' ACCURATA SELEZIONE DELLE MATERIE PRIME E LA CONTINUA RICERCA SULLE TECNICHE DI PRODUZIONE SONO I CARATTERI DISTINTIVI CHE PERMETTONO AL BIRRIFICIO DI PROPORRE BIRRE SEMPRE BEN BILANCIATE E MOLTO STABILI.

ESSENDO BIRRE PRODOTTE CON METODO ARTIGIANALE, PARTICOLARE ATTENZIONE VIENE DEDICATA ALLA MATURAZIONE CHE AVVIENE IN SERBATOI ORIZZONTALI. TUTTO CIÒ PERMETTE DI RENDERE LE BIRRE MASTINO PULITE E LIMPIDE SENZA BISOGNO DELLA FILTRAZIONE.

LA PASSIONE, LA RICERCA E LA STORIA SONO BIRRA MASTINO, UNA BIRRA CHE SI PUÒ DECISAMENTE DEFINIRE... ARTIGIANALE VERAMENTE!!

MASTINO 1291

0.33 LT 4,9 %



LA 1291 È UNA BOHEMIAN PILS A BASSA FERMENTAZIONE PRODOTTA CON LA TECNICA DELLA DECOZIONE A TRE TEMPRE.

AL NASO FRESCA, FLOREALE E CEREALE, IN BOCCA SECCA ED ELEGANTEMENTE AMARICATA, IL CORPO MEDIO DATO DAL PARTICOLARE METODO DI PRODUZIONE, LASCIA SUBITO SPAZIO ALL'AROMATICITÀ DEI LUPPOLI TETTNANGER E MITTELFRUH.

CURIOSITÀ: 1291 È L'ANNO DI NASCITA DI CANGRANDE DELLA SCALA E DA QUEL GRANDIOSO ANNO PRENDE IL NOME QUESTA BIRRA, STORICAMENTE LA PRIMA PRODOTTA DAL BIRRIFICIO MASTINO

€ 6,50

MASTINO ALTALUNA

0.33 LT 5,6 %



ALTALUNA È UNA BIRRA CHIARA DAL CARATTERE FORTE. AL NASO GRADEVOLMENTE FRUTTATA E SPEZIATA, CON NOTE FLOREALI E DELICATE SPEZIE; AL PALATO DOLCE E PERSISTENTE ALL'INIZIO DOLCE E FRUTTATA CON FINALE SECCO E SPEZIATO. LA CHIUSURA LEGGERMENTE LUPPOLATA LA RENDE MOLTO BEVERINA.

CURIOSITÀ: ALTALUNA DELLA SCALA ERA LA SPLENDIDA FIGLIA DI MASTINO II. DI LEI NON CI SONO PERVENUTE MOLTE NOTIZIE MA SEMBRA FOSSE UNA RAGAZZA BELLISSIMA, DAL FASCINO ETEREO E MISTERIOSO. PERSINO IL SUO NOME È ATTRAENTE ED EVOCATIVO. IL PADRE, FORSE PREVEDENDO CIÒ CHE SAREBBE STATO DELLA FIGLIA, NON POTEVA TROVARLE NOME PIÙ ADATTO.

€ 6,50

MASTINO MONACO

0.33 LT 5,6 %



MONACO È UNA AMBER LAGER DI GRANDE CARATTERE. BIRRA DAL COLORE ROSSO AMBRA, CON PROFUMI FRUTTATI, DI MALTO E LEGGERMENTE TOSTATI. AL PALATO SONO I MALTI MONACO E IL CARMELLO A FARSI SENTIRE CON FINALE SECCO E BILANCIATO. BIRRA FRESCA E BEVERINA.

CURIOSITÀ: LA CORTE DI MASTINO DELLA SCALA ERA TRA LE PIÙ STRENUE SOSTENITRICI DELL'IMPERATORE, TANTO DA RAPPRESENTARE LA PIÙ TITOLATA TRA LE FAZIONI Ghibelline. TRA GLI SCALIGERI E LA CORTE DELL'IMPERATORE C'ERA GRANDE AMICIZIA E RISPETTO. MONACO DI BAVIERA ERA GIÀ ALLORA CITTÀ IMPERIALE DI RIFERIMENTO, DA DOVE PARTIVANO GLI ESERCITI CHE SCENDEVANO IN ITALIA PER CONTRASTARE LA FAZIONE GUELFIA SOSTENITRICE DEL PAPATO. A QUESTA SPLENDAIDA CITTÀ È DEDICATA QUESTA BIRRA AMBRATA DI CARATTERE E OTTIMA PER SALDARE I PIÙ FORTI PATTI D'AMICIZIA.

€ 6,50

MASTINO CANGRANDE

0.33 LT 4,8 %



LA BIRRA CANGRANDE È L'ELEGANTE INTERPRETAZIONE DI UNA HELLES BAVARESE LIEVEMENTE LUPPOLATA. A BASSA FERMENTAZIONE, QUESTA BIRRA DAL COLORE DORATO VANTA PROFUMI ERBACEI, DI FIORI BIANCHI E DI MIELE D'ACACIA. FRESCA, PIACEVOLMENTE SECCA E DECISAMENTE BEVERINA.

CURIOSITÀ: CANGRANDE È IL PIÙ CELEBRE E AMATO TRA I PERSONAGGI DELLA SIGNORIA MEDIOEVALE DEGLI SCALIGERI, COLUI CHE RESE GRANDE ED IMPORTANTE LA DINASTIA DELLA CITTÀ DI VERONA. FU ABILE CONQUISTATORE, SCALTRO POLITICO E ACCORTO AMMINISTRATORE OLTRE CHE GENEROSO MECENATE. PERSINO IL SOMMO POETA DANTE ALIGHIERI, AMICO E AMMIRATORE DEL CONDOTTIERO, LO ANNOVERA TRA I PERSONAGGI DELLA DIVINA COMMEDIA IN UN CANTICO DEL PARADISO. IL CANGRANDE, VITTORIOSO IN NUMEROSE BATTAGLIE, HA ISPIRATO QUESTA HELLES DAL CARATTERE GENEROSO E FIERO.

€ 6,50

MASTINO HOP.E

0.33 LT 5,7 %



LA HOP.E È LA NOSTRA AMERICAN IPA DAL COLORE ORO CARICO, CON PROFUMI DI FRUTTA TROPICALE E AGRUMI. L'AMARO DEI TRE LUPPOLI AMERICANI E IL TOCCO DEL LUPPOLO ITALIANO È BEN BILANCIATO DAI MALTI E DA UN FINALE SECCO E RESINOSO. SI TRATTA DI UNA BIRRA DECISAMENTE BEVERINA.

€ 6,50

DALLA LOMBARDIA

FINISTERRAE
0.33 LT 5,5 %



È LEGGERA, BEVERINA, FRESCA. È UN VARCO SPAZIO-TEMPORALE CHE INCRESPA LA REALTÀ CREANDO UN CONFINE DIRETTO TRA LA BAVIERA E IL BELGIO, CHE PASSA PER LIMIDO COMASCO. BIRRA DI FRUMENTO D'ALTA FERMENTAZIONE RICCA COME UNA WEIZEN, FINE COME LE CREAZIONI DI VALLONIA. NOTE DI FRUTTA E CHIODO DI GAROFANO FANNO DA SUOLO A ECO LATTIGINOSE E DELICATAMENTE SPEZIATE IN CORSA SU UN CORPO SETOSO. UNA BIRRA FUORI DA OGNI CATALOGAZIONE, IN PIENO STILE BIRRIFICIO ITALIANO. COLORE GIALLO PAGLIERINO, BELLISSIMA SCHIUMA BIANCA, PANNOSA E PERSISTENTE. NASO FRESCO E PROFUMATO DI BANANA E SPEZIE (CHIODO DI GAROFANO) CON NOTE ERBACEE DA LUPPOLO E DI FRUTTA ESOTICA. AL GUSTO LEGGERO DOLCE INIZIALE SEGUITO DA UN MARCATO ACIDULO E FINALE SOTTILMENTE AMARO. POCO CORPOSA E ABBONDANTEMENTE EFFERVESCENTE, È UNA BIRRA TIPICAMENTE ESTIVA E MOLTO BEVERINA. DA GODERE CON TUTTI I SENSI.

€ 6,50

DALL'INGHILTERRA...

FYNE ALES JARL
0.50 LT 3,8 %



FRESCA E LEGGERA MA DOTATA DI UN CARATTERE UNICO. NONOSTANTE L'INTENSA LUPPOLATURA AROMATICA E LA BASSISSIMA GRADAZIONE ALCOLICA JARL È UN CAPOLAVORO DI EQUILIBRIO E DI SAPORI. AL NASO SI APRE CON FRESCHE NOTE AGRUMATE, TRA LE QUALI I MORBIDI SENTORI DEL DOLCE MALTO INGLESE. AL PALATO AGRUMATA, CON IN PIÙ UNA DECISA COMPONENTE ERBACEA CHE VIENE IN PARTE ADDOMESTICATA DALLE DOLCI NOTE MALTATE CHE AGGIUNGONO EQUILIBRIO E STRUTTURA. IL CORPO È LEGGERISSIMO ED IL FINALE LUPPOLATO È MOLTO PULITO. UNA BIRRA CHE RIESCE A DISARMARE LA PEGGIOR CALURA ESTIVA GIÀ DAL PRIMO SORSO

CURIOSITÀ: JARL, NATA NEL 2010 COME SPECIALITÀ PER IL FYNEFEST DI QUELL'ANNO, È STATA UNA DELLE PRIME BIRRE IN UK A VENIR PRODOTTA CON IL LUPPOLO CITRA (US) USATO IN QUESTO CASO, IN PUREZZA. IL NOME DERIVA DALL'ANTICA PAROLA NORVEGEESE JARL (CAPITANO/COMANDANTE). NEL XII° SEC, INFATTI, LE TERRE CHE OGGI CIRCONDANO IL BIRRIFICIO FURONO CONTESE DALLE TRIBÙ VICHINGHE PROVENIENTI DALLA NORVEGIA E COMANDATE, PER L'APPUNTO, DAI BELLICOSI JARL.

€ 6,80

DALLA BAVIERA...

AIYNGER URWEISS
0.50 LT 3,8 %



SPECIALITÀ DI BIRRA WEIZEN, CON MALTO D'ORZO E MALTO DI FRUMENTO. SECONDO L'USANZA BIRRARIA DELL'ANTICA BAVIERA NON È FILTRATA E QUINDI TORBIDA.

L'AYINGER UR-WEISSE, È UNA BIRRA DI COLORE AMBRATO E CON UN ESUBERANTE PERLAGE, SOSTANZIOSA SIN DAL PRIMO SORSO E RICCA DI AROMA DI MALTO. IL GUSTO DI LIEVITO D'ALTA FERMENTAZIONE È INCONFONDIBILE E DONA A QUESTA BIRRA UNA RICCHEZZA NEL RETROGUSTO E UN LIEVE AMARO. HA UN AROMA FRUTTATO E DI MALTO E MORBIDO ENTUSIASMERÀ.

€ 5,20

Bibite

COCA COLA PICCOLA	€ 3,00
COCA COLA GRANDE	€ 4,50
LEMON PICCOLA	€ 3,00
LEMON GRANDE	€ 4,50
FANTA BOTTIGLIA 0,33 CL	€ 3,50
COCA COLA BOTT. 0,33 CL	€ 3,50
COCA COLA LIGHT 0,33 CL	€ 3,50
THE ALLA PESCA BOTT. 0,33 CL	€ 3,00
THE AL LIMONE BOTT. 0,33 CL	€ 3,00
ACQUA MICROFILTRATA 0,75 LT	€ 2,00
ACQUA MICROFILTRATA 1/2 LT	€ 1,50
ACQUA NATURALE BOTTIGLIA 0.75 LT	€ 3,50
ACQUA GASATA BOTTIGLIA 0.75 LT	€ 3,50
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 1 LT	€ 9,00
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 0,50 LT	€ 4,50
BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA 0,25 LT	€ 3,00



GLUTINE

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 DESTROSI (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.



CROSTACEI

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



UOVA

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.



PESCE

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.



ARACHIDI

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.



SOIA

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.



LATTICINI

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) LATTIOLO.



FRUTTA A GUSCIO

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 ILLINOINENSIS* (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.



SEDANO

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



SENAPE

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SESAMO

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



LUPINI

12. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.



MOLLUSCHI

13. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Per la vostra sicurezza...

IMPIANTO DI CONDIZIONAMENTO

L'aria generata dall'impianto di condizionamento è sanificata con moduli Dust Free. Il perossido di idrogeno generato da tali moduli è in grado di distruggere batteri, muffe, virus allergeni ed odori, sanificando in tal modo tutte le superfici e l'aria che respirate.

I moduli a sanificazione attiva FC Unit 3 Classe 1 sopra descritti sono dispositivi a presidio medico conformi alla direttiva Europea concernente i dispositivi medici 93/42/CE come modificata dalla direttiva 2004/108/CE, secondo la procedura di valutazione descritta nell'allegato VII.

TOVAGLIATO

La biancheria utilizzata viene disinfettata con processo di lavaggio con dosaggio di prodotto disinfettante Chriox di Christeyns Italia, registrato come Presidio Medico Chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998. L'uso di tale PMC garantisce sanificazione da COVID-19 e più in generale da cariche microbiche sia batteriche che virali.

MISE EN PLACE

Tutte le nostre stoviglie vengono sanificate in lavastoviglie ad una temperatura di 70°/80° con il supporto di prodotti di lavaggio idonei come consigliato dal protocollo di regolamentazione delle misure di contrasto e contenimento delle diffusione del virus Covid-19.

MENAGE

Sale e pepe vengono forniti in bustine monouso. Olio e aceto, per mantenere la qualità delle selezioni che cerchiamo sempre di offrirvi, vengono disinfettati ad ogni cambio tavolo e comunque, nuovamente, ad ogni inizio servizio con prodotto Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 08 Ottobre 1998.

BAGNI

I bagni vengono disinfettati ogni giorno a fondo con prodotti a base di ipoclorito di sodio e più volte all'interno della serata con prodotto disinfettante Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998.

ACQUA MICROFILTRATA

Viene eseguita una pulizia giornaliera dei beccucci tramite lavaggio e disinfezione con prodotti specifici; Ogni inizio servizio l'impianto viene spurgato dell'acqua ferma nelle canali per ripartire con acqua appena microfiltrata; L'impianto subisce manutenzioni periodiche per il controllo di filtri e di buon funzionamento; L'acqua erogata viene controllata tramite analisi batteriologica, microbiologica e chimica ogni 6 mesi; le bottiglie vengono sanificate in lavastoviglie ad una temperatura di 70°/80° con il supporto di prodotti di lavaggio idonei come consigliato dal protocollo di regolamentazione delle misure di contrasto e contenimento delle diffusione del virus Covid-19.

CASSA

In cassa il banco viene disinfettato dopo ogni conto effettuato con prodotto disinfettante Pratic registrato come presidio medico chirurgico ai sensi del D.P.R. del 06 ottobre 1998.

Con lo stesso prodotto provvediamo a disinfettare anche il Pin Pad del Pos dopo ogni utilizzo. L'operatore provvederà alla disinfezione delle mani dopo ogni operazione. Consigliamo vivamente anche a voi di utilizzare l'apposito gel per una doppia sicurezza.