



+++++

Leffirino®

RISTORANTE 1939



LOCALI STORICI D'ITALIA



Ristorante Zeffirino - Locale Storico d'Italia

Siamo orgogliosi di far parte dell'Associazione Locali Storici d'Italia, un'associazione culturale che, con il patrocinio del Ministero della Cultura, valorizza e tutela oltre 200 tra i più antichi e prestigiosi ristoranti, caffè e alberghi del Paese. Questo riconoscimento celebra la nostra tradizione, la nostra storia e il legame con le eccellenze della cucina italiana.

Zeffirino Restaurant - Historic Establishment of Italy

We are proud to be part of the Associazione Locali Storici d'Italia, a cultural association that, under the patronage of the Ministry of Culture, promotes and protects over 200 of the country's oldest and most prestigious restaurants, cafés, and hotels. The recognition celebrates our tradition, our history, and our connection to the excellence of Italian cuisine.

Il mio desiderio è quello di darvi il meglio e se non avrete fretta ve ne accorgerete. Se sarete soddisfatti parlatene ai vostri amici, diversamente ditelo a me, ve ne sarò grato.

My greatest wish is to give you the very best, and if you take your time, you'll see it for yourself. If you're happy with it, share it with your friends; if not, please tell me—I'd truly appreciate it.

— Zeffirino Belloni
Fondatore / Founder - Ristorante Zeffirino

Zeffirino Belloni

Una Famiglia, una Passione, una Tradizione

Da oltre ottant'anni, la nostra famiglia si dedica all'arte dell'ospitalità, trasformando ogni tavola in un'esperienza di calore e condivisione. Tutto ha avuto inizio con Zeffirino Belloni, un uomo di grande visione e determinazione, che insieme ai suoi cinque figli e alle loro consorti ha dato vita a una tradizione che oggi continua a vivere con la stessa passione. Hanno costruito molto più di un'attività, ma un'eredità che oggi, alla quinta generazione, Marco, Lucia e Sabrina, coadiuvati dal resto della famiglia, custodiscono con dedizione.

— La Famiglia Belloni

“Avere il privilegio di viaggiare e vivere esperienze professionali mi ha permesso di ampliare i miei orizzonti. Ridare nuova linfa allo Zeffirino è stato il compimento di una vocazione familiare che si rinnova ogni giorno nell'incontro con i nostri ospiti. Qui, l'accoglienza è un'arte, la cucina è ispirazione, e ogni tavola unisce passato e presente.”

— Marco Zeffirino Belloni

A Family, a Passion, a Tradition

For over eighty years, our family has dedicated itself to the art of hospitality, turning every table into an experience of warmth and togetherness. It all began with Zeffirino Belloni, a man of great vision and determination, who, together with his five children and their spouses, built a tradition that continues to thrive with the same passion today. They created more than just a business—they built a legacy. Now, in its fifth generation, Marco, Lucia, and Sabrina, supported by the rest of the family, carry this heritage forward with dedication and heart.

— The Belloni's Family

“Having had the privilege of traveling and gaining professional experiences has allowed me to broaden my horizons. Breathing new life into Zeffirino has been the fulfillment of a family vocation—one that is renewed every day through the connection with our guests. Here, hospitality is an art, cuisine is inspiration, and every table is a bridge between past and present.”

— Marco Zeffirino Belloni



Dario De Spirito
Executive Chef di Zeffirino

La carriera di Dario De Spirito ha avuto inizio proprio nella storica cucina di Zeffirino, nel 1984, al fianco dello Chef Gianpaolo Belloni, figura di riferimento nella ristorazione ligure e italiana, nonché fratello maggiore dei cinque fratelli Belloni. Sotto la sua guida, Dario ha appreso i segreti di una cucina profondamente radicata nella tradizione, costruendo così le basi di una visione gastronomica solida e autentica. Negli anni successivi ha affinato la sua arte tra Parigi e alcune delle più importanti realtà gastronomiche italiane, arricchendo la sua esperienza con tecniche, stili e visioni internazionali. Nel 2015 ha guidato l'apertura di un ristorante ad Amburgo e, nel 2020, ha realizzato l'apertura di un nuovo ristorante Zeffirino a Santorini, portando con sé i sapori e i valori della tradizione genovese in contesti sempre nuovi e stimolanti. Dal 2023 è tornato a Genova, nella storica sede di Zeffirino, dove continua a guidare la cucina con passione, esperienza e uno sguardo contemporaneo, scrivendo insieme alla famiglia Belloni un nuovo capitolo di questa straordinaria storia di ospitalità e cultura culinaria.

“La cucina è memoria, passione e una ricerca instancabile dell’eccellenza.”
— Dario De Spirito Executive Chef

Dario De Spirito
Executive Chef di Zeffirino

Dario De Spirito's career began right in the historic kitchen of Zeffirino, in 1984, alongside Chef Gianpaolo Belloni, a leading figure in Ligurian and Italian cuisine and the eldest of the five Belloni brothers. Under his guidance, Dario learned the secrets of a culinary tradition deeply rooted in history, building the foundations of a solid and authentic gastronomic vision. In the years that followed, he refined his craft between Paris and some of the most renowned culinary establishments in Italy, enriching his experience with international techniques, styles, and perspectives. In 2015, he led the opening of a restaurant in Hamburg and, in 2020, he made the opening of a new Zeffirino location in Santorini, bringing with him the flavors and values of Genovese tradition into exciting and ever-evolving contexts. Since 2023, he has returned to Genova, at Zeffirino's historic headquarters, where he continues to lead the kitchen with passion, expertise, and a contemporary vision—writing, together with the Belloni family, a new chapter in this extraordinary story of hospitality and culinary culture.

“Cooking is memory, passion, and an endless pursuit of excellence.”
— Dario De Spirito Executive Chef

Dario De Spirito

📷 **thechefdario**

— Percorso di sapori liguri

Tra le onde

Degustazione di carpaccio di tonno scottato ai profumi delle Cinque Terre e tartare di gambero di Santa Margherita al profumo di lime

Tasting of seared tuna carpaccio and Santa Margherita shrimp tartare with lime

Dégustation de carpaccio de thon saisi et de tartare de crevettes de Santa Margherita au citron vert

2-4-6-7-8 (#)(*)

Le nostre paste originali - "signature dishes"

Paffutelli alla "Frank" e Trofiette al pesto genovese di Zeffirino

Ravioli with a velvety cream with fresh basil and Parmigiano and Trofie with Zeffirino's pesto

Raviolis avec une crème onctueuse au basilic frais et Parmigiano et Trofie au pesto de Zeffirino

1-3-4-5-7-8 (@)

Ricchezze del nostro mare

Trancio di pesce al forno con erbe aromatiche, vino bianco, pomodorini, pinoli tostati e olive Taggiasche

Baked fish fillet with herbs, white wine, cherry tomatoes, toasted pine nuts and Taggiasca olives

Filet de poisson rôti aux herbes, vin blanc, tomates cerises, pignons grillés et olives taggiasche

4-7-8

Dolci peccati di gola

La nostra sfogliatina con crema chantilly e tiramisù

Our puff pastry with chantilly cream and homemade tiramisù

Feuilleté à la crème chantilly et tiramisù maison

1-3-7

(bevande escluse - drinks excluded - boissons non incluses)
(minimo per due - minimum for two - minimum deux personnes)

Pane e coperto

Bread and cover charge

Pain et couvert

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge

(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

– Antipasti di mare

Giardino di mare - Crudo di mare

Selezione di crudo: coquillage, mollame, crostacei e pescato

Selection of crudo: coquillage, shellfish, crustaceans and fish

Sélection de crudités: coquillage, mollusques, crustacés et poissons

2-4-14 (#)(*)

Tonno scottato ai profumi delle Cinque Terre

Tonno scottato con limone, capperi, olive Taggiasche e pinoli tostati

Seared tuna with lemon, capers, Taggiasca olives, and toasted pine nuts

Thon saisi avec citron, câpres, olives Taggiasca et pignons de pin grillés

4-6-8 (#)

Caviale da 20gr su richiesta con il Crudo di mare e il Tonno scottato

20gr caviar on request with the sea garden and the seared tuna fillet

Caviar 20gr sur demande avec le jardin de mer et le thon saisi

4 (#)

Carpaccio di ricciola con salsa al rafano, capperi di Pantelleria e olive Taggiasche

Amberjack carpaccio with horseradish sauce, capers and Taggiasca olives

Carpaccio de sériole avec sauce au raifort, câpres et olives Taggiasca

3-4 (#)

Tartare di gambero di Santa Margherita al profumo di lime, stracciatella e pomodorino brunoise

Santa Margherita shrimp tartare with lime, stracciatella and tomato brunoise

Tartare de crevettes de Santa Margherita au citron vert, stracciatella et brunoise de tomate

2-7 (*)

Salmone selvaggio marinato agli agrumi con crema di caprino alle erbe e caviale in acqua di cetriolo

Citrus-marinated salmon, herb goat cheese and caviar in cucumber water

Saumon mariné aux agrumes, chèvre aux herbes et caviar au concombre

4-7 (#)

Tentacolo di polpo arrostito su letto di quinoa con insalata di finocchio e arance

Crispy octopus on fragrant quinoa with fennel and orange salad

Poulpe croustillant sur quinoa parfumée, salade de fenouil et d'oranges

14 (#)

Gamberi e scampi crudi di Santa Margherita su insalata Novella, secondo il pescato

Raw Santa Margherita prawns and scampi on salad, daily catch

Crevettes et langoustines crues de Santa Margherita sur salade, selon arrivage

2 (#)

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge

(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

— Antipasti di terra

Battuta di filetto di manzo condita con senape, scorza di limone, pistacchio di Bronte, sale Maldon e tuorlo d'uovo

Beef tartare with mustard, lemon, pistachios, Maldon salt and egg yolk

Tartare de bœuf avec moutarde, citron, pistaches, sel de Maldon et jaune d'œuf

3-8-10

Melanzana alla parmigiana con bufala campana DOP, Reggiano 24 mesi con olio al basilico

Eggplant parmigiana, basil, mozzarella and tomato sauce cooked in oven

Parmigiana d'aubergines, basilic, mozzarella et sauce tomate cuits au four

1-7-8-9

Focaccia al formaggio con pesto Zeffirino

Focaccia with cheese and Zeffirino's pesto

Focaccia au fromage et pesto Zeffirino

1-7-8 (@/(*))

Focaccia al formaggio con tartufo nero

Focaccia with cheese and black truffle

Focaccia au fromage et truffe noire

1-7 (*)

Pizzata Zeffirino

Focaccia with cheese, tomato sauce and Taggiasca olive

Focaccia au fromage, sauce tomate et olives Taggiasca

1-7

Caprese di burrata con pomodorini, pesto e acqua di Pachino

Burrata, cherry tomatoes, Zeffirino's pesto and Pachino tomato water

Burrata, tomates cerises, pesto Zeffirino et eau de tomate Pachino

7-8

Insalatina dell'orto del "Nonno Zeffirino"

Insalatine, pomodori, verdure di stagione, burrata,

cialda croccante, balsamico 25 anni e olio extravergine

Salad with vegetables, burrata and aged balsamic

Salade, burrata et balsamique vieilli

1-7

Insalata di quinoa

Quinoa profumata con verdure croccanti, pomodori secchi,

fagiolini di soia e cipolla crispy, per un equilibrio leggero e saporito

Quinoa salad with edamame and crispy onion

Salade de quinoa avec edamame et oignons croustillants

6

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge

(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

— Primi di mare

Tagliolini freschi fatti in casa ai 30 tuorli con astice, pomodorino datterino e foglie di basilico

Fresh homemade tagliolini with lobster, datterino tomato and basil

Tagliolini frais faits maison au homard, tomate datterino et basilic

1-2-3-12 (@)

Tortelli di mare

Tortelli ripieni di crostacei e branzino, profumati al lime,

conditi con burro nocciola e crudo di Santa Margherita

Tortelli filled with shellfish and sea bass, lime, brown butter and shrimp crudo

Tortelli farcis aux crustacés et bar, citron vert, beurre noisette et crevette crue

1-2-4-7 (#)

Tagliolini al caviale profumati al lime

Tagliolini with caviar lime flavored

Tagliolini au caviar et parfum de citron vert

1-3-4-7

Spaghetti neri di Gragnano trafilati al bronzo con vongole veraci, bottarga di tonno di Carloforte

Gragnano black spaghetti with veracious clams and Carloforte tuna bottarga

Spaghetti noirs de Gragnano aux palourdes et poutargue de thon de Carloforte

1-4-12-14

Spaghetti ai profumi di mare, con calamari, gamberi, frutti di mare e pomodorini Pachino

Spaghetti with shrimps, squids, seafood and Pachino tomatoes

Spaghetti aux calamars, crevettes, fruits de mer et tomates Pachino

1-2-4-7-9-12-14 (*)

Paccheri al sugo di gallinella con capperi di Pantelleria e olive Taggiasche

Paccheri with tub gurnard sauce, Pantelleria capers and Taggiasca olives

Paccheri à la gallinelle, câpres de Pantelleria et olives Taggiasca

1-4-9-12

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge

(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

— Primi di terra

(preparati con pasta fresca fatta a mano)

Minestrone alla genovese

Genovese-style vegetable Minestrone
Minestrone de légumes à la génoise

7-8-9



Paffutelli alla "Frank"

Ravioli con crema vellutata al basilico fresco e Parmigiano
Ravioli with a velvety cream with fresh basil and Parmigiano
Raviolis avec une crème onctueuse au basilic frais et Parmigiano

1-4-7-8 (#)



Mandilli de saea al pesto genovese di Zeffirino

Sottili sfoglie di pasta fresca mantecata con il nostro pesto
Delicate sheets of fresh pasta tossed with our pesto
Fines feuilles de pâte fraîche nappées de notre pesto

1-3-7-8



Pansoti alla salsa di noci profumati alla maggiorana

Ravioli di ricotta e borragine in salsa di noci
Ricotta and borage pansoti in walnut sauce with marjoram scent
Pansoti à la ricotta et bourrache, sauce aux noix parfumée à la marjolaine

1-3-7-8



Ravioli di magro aü tuccu

Vegetarian Ravioli aü tuccu (genovese ragù)
Raviolis végétariens aü tuccu (ragù génoise)

1-3-7-8-9-12

Spaghetti di Gragnano alla nostra carbonara con guanciale DOP in doppia cottura e tuorlo bio a bassa temperatura

Spaghetti from Gragnano with pork cheek DOP in double cooking and
low temperature organic yolk
Spaghetti de Gragnano avec joue de porc AOP en double cuisson et
jaune bio à basse température

1-3-7

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati
(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge
(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

– Secondi di mare

La nostra padellata come da tradizione

Assortimento di pescati del giorno, molluschi
e crostacei scottati in padella con verdure di stagione
*Assortment of fresh fish, cuttlefish, shrimp, crustaceans
and shellfish sautéed with seasonal vegetables*
*Assortiment de poissons du jour, mollusques et crustacés
sautés à la poêle avec légumes de saison*

2-4-7-14

Pescato del giorno scottato su pietra lavica con verdure croccanti

Fresh fish seared on lava stone with vegetables
Poisson du jour saisi sur pierre de lave avec légumes croquants

4-7

Trancio di pesce al forno con erbe aromatiche, vino bianco, pomodorini, pinoli tostati e olive Taggiasche

*Baked fish fillet with herbs, white wine,
cherry tomatoes, toasted pine nuts and Taggiasca olives*
*Filet de poisson rôti aux herbes, vin blanc,
tomates cerises, pignons grillés et olives taggiasche*

4-7-8

Branzino al sale

Sea bass baked in salt
Bar en croûte de sel

4-7

(minimum 4 pax)

Tataki di tonno su letto di verdure di stagione e Chimichurri

Tuna tataki on seasonal vegetables and chimichurri
Tataki de thon sur légumes de saison et chimichurri

4

Gamberi e scampi di Santa Margherita scottati su pietra lavica con verdure, secondo il pescato

*Santa Margherita prawns and scampi seared on lava stone
with vegetables, daily catch*
*Crevettes et langoustines de Santa Margherita saisies sur pierre de lave
avec légumes, selon arrivage*

2-12

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati
(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge
(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva
conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

– Secondi di terra

Filetto di manzo con salsa al vino rosso e mirtilli

Con crostone di pane tostato, foie gras d'oca e funghi

Beef fillet with red wine and blueberry sauce, foie gras and mushrooms

Filet de bœuf, sauce au vin rouge et myrtilles, foie gras et champignons

1-7-12

Filetto di manzo cotto su pietra lavica con patate affumicate al rosmarino

Angus fillet cooked on lava stone with rosemary-smoked potatoes

Filet d'Angus sur pierre de lave, pommes de terre fumées au romarin

7

Pollo alla cacciatora cotto a bassa temperatura con salsa di peperoni arrostiti

Sous-vide chicken cacciatore with roasted bell pepper sauce

Poulet à la cacciatora sous vide, sauce aux poivrons rôtis

7-8-9

Pork belly glassato al teryaki e cipolla croccante, vellutata di melanzana e verdure di stagione

Teriyaki glazed pork belly, crispy onion, aubergine cream and vegetables

Poitrine de porc laquée au teriyaki, oignon croustillant, aubergine et légumes

6-7

Costine di agnello in crosta di erbe aromatiche, con cipolla di Tropea sottaceto, marò di piselli e menta

Lamb ribs in herb crust with pickled Tropea onion, pea marò and mint

Côtelettes d'agneau en croûte d'herbes, oignon de Tropea mariné, marò de pois et menthe

1-7-8-9-11-12 (*)

Cotoletta di vitello dorata con stracciata di bufala e tartufo nero

Milanese veal cutlet with bufala and black truffle

Escalope de veau milanaise, bufala et truffe noire

1-3-7

Fiorentina con verdure di stagione e salsa al pepe profumato al Jack Daniel's

(minimum 1,3 kg)

Fiorentina seared with seasonal vegetables and

Jack Daniel's flavored pepper sauce

Fiorentina grillée avec légumes de saison et

sauce au poivre parfumée au Jack Daniel's

1-7-9-12

(*) per motivi di mercato o per ragioni di stagionalità, alcuni prodotti, comunque selezionati e di qualità, potrebbero essere surgelati

(@) prodotti fatti in casa che per motivi di mantenimento della qualità vengono abbattuti secondo i criteri di legge

(#) "Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3"

— Dessert

La nostra millefoglie

Pasta sfoglia con crema chantilly
Our puff pastry with chantilly cream
Feuilleté à la crème chantilly

1-3-7

Il tiramisù

Tiramisù

1-3-7

Pavlova

Meringa croccante, chantilly e fragole fresche
Crispy meringue, chantilly cream and fresh strawberries
Meringue croustillante, chantilly et fraises fraîches

3-7

Bonet su canestrello e salsa all'ananas

Bonet cremoso, canestrello e salsa all'ananas
Creamy bonet, canestrello biscuit and pineapple sauce
Bonet crémeux, biscuit canestrello et sauce à l'ananas

1-3-7-8

La nostra torta caprese con gelato al pistacchio e composta di mele

Caprese cake with pistachio ice cream and pear compote
Gâteau caprese, glace à la pistache et compote de poires

3-7-8



Il nostro sorbetto al basilico e limoni delle Cinque Terre

Basil sorbet and lemon from Cinque Terre
Sorbet au basilic et citron des Cinque Terre



Gelato Zeffirino al pistacchio di Bronte

Zeffirino pistachio ice cream with Bronte pistachios
Glace Zeffirino au pistache de Bronte

7-8

(minimum 2 pax)

La tavolozza del pasticcere da condividere

Selezione di dolci
Assortment of desserts to share
Assortiment de desserts à partager

1-3-5-7-8

Selezione di formaggi con i suoi accompagnamenti

Cheese selection
Assortiment de fromages

5-7-8



— Bevande

Acqua minerale naturale Panna

Still mineral water

Eau minérale plate

Acqua minerale gassata San Pellegrino

Sparkling mineral water

Eau minérale pétillante

Vino a bicchiere (secondo la tipologia del vino)

Glass of wine (depending on wine selection)

Verre de vin (selon le type de vin)

Bibite

Non-alcoholic drinks

Boissons sans alcool

Birra artigianale

Craft beer

Bière artisanale

Caffè

Coffee

Café

Moka napoletana

Neapolitan coffee (moka pot)

Café napolitain (moka)

Thè, camomilla, tisana

Tea, chamomile, herbal tea

Thé, camomille, tisane

Liquori e amari italiani

Italian liqueurs and bitters

Liqueurs et amers italiens

—

Pane e coperto

Bread and cover charge

Pain et couvert

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il personale di sala.
If you have any allergies or intolerances, please inform our staff.
En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez en informer notre personnel.

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

Elenco degli ingredienti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachide	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Gentile cliente, nel ringraziarla per averci scelto, la Direzione, nel segno della trasparenza dell'informazione al cliente e nel rispetto del Regolamento UE 1169/2011, Vi informa che alcuni degli ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli allergeni sopra descritti. La varietà di scelta delle materie prime impiegate e la continua evoluzione delle nostre ricette ci impedisce la trascrizione completa degli ingredienti di ogni singola preparazione. Pertanto, se desidera conoscere nel dettaglio l'esatta composizione del piatto da Lei scelto non esiti a chiedere al nostro responsabile.