



FEDERICO dal 1929 - Libro Allergeni

Merù PRANZO

Scansiona il QR Code e scopri il menù

Benvenuti a casa da **FEDERICO dal 1929**

Aggiungi alla tua pizza ovale + 9€

SPECIALI

Scopri l'esclusiva **SPECIALE PIZZA OVALE** in edizione limitata

Pomodoro, fardellate d'Agerola, salame piccante, 'nduja, zola, olive taggiasche e basilico

€ 14,90

LA CUCINA

€ 12,90

Tagliere misto di salumi

Lasagne alla bolognese*

Parmigiana di melanzane*

Bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano

INSALATA

€ 12,90

ORTOLANA

Insalata mista, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, pomodori datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano

DOLCE VITA

Soncino, bresaola, pomodori datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano, ricotta fresca

GRECA

Insalata verde, feta a cubetti, olive, cipolla rossa sottile, pomodori datterini

TONNO

Insalata mista, tonno sott'olio, ricotta fresca, olive, cipolla rossa, finocchi*

CONTORNI

€ 4,90

Patatine fritte* / Verdure grigliate / Insalata mista

PIZZA OVALE

Impasto senza glutine + € 2,50

MARINARA SBAGLIATA Pomodoro, pesto fatto in casa, origano, basilico

MARGHERITA

ROMANA

PUGLIESE

NAPOLETANA

QUATTRO STAGIONI

BOLOGNA

COTTO

ORTOLANA

CRUDO

PUNTA D'ANCA

SALAME

SPECK E ZOLA

DAL 1929

FEDERICO

ALICE

SAPORITA

PUTTANESCA

SALSICCIA

PROVOLONA

SCAMORZA

Birre

Birre alla spina	Piccola	Media	Birre in bottiglia	
ICHNUSA	€ 3,5	€ 6	ICHNUSA CRUDA	33 cl € 5
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 4	€ 6,5	AMERICANA / Pale Ale / Artigianale	75 cl € 19,90
BIRRA MORETTI LA BIANCA	€ 4	€ 6,5	ROZZA / Rossa / Artigianale	75 cl € 19,90
BIRRA MORETTI LA ROSSA	€ 4	€ 6,5	ABBAYE DE FOREST BRUNE / Artigianale	75 cl € 19,90

BEVERAGE

Acqua San Bernardo / Naturale 50 cl € 2,5

Acqua San Bernardo / Frizzante 50 cl € 2,5

Coca Cola € 3,5

Coca Cola Zero € 3,5

Altro bibite € 3,5

Caffè € 1,5

Amari:

Brandy € 4	Limoncino € 4
Brandy Riserva € 5,5	Sambuca € 4
Amaro del Capo € 4,5	Liquorizia € 4
Montenegro € 5	Grappa Barricata € 5,5
Mirto Rosso € 5	Grappa Bianca € 4
Baileys € 4	Jefferson € 7

Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
Lugana	€ 27	
Ribolla Gialla	€ 6	€ 26
Falò Falanghina	€ 4	€ 19
Gewürztraminer San Matiot		€ 27

Vini Rossi

Nebbiolo Langhe	Forte Maso	€ 27
Nero D'avola	Judeka	€ 5
Montepulciano D'abruzzo	Valenosi	€ 5
Chianti Classico	San'Illario	€ 4

Bolline

Prosecco Asolo Superiore	Amadio	€ 5	€ 19
Franciacorta Brut	Castaldi	€ 7	€ 29

DRINK

Richiedi il tuo preferito

MENÙ BABY

€ 6,90

(valido per bambini fino a 10 anni)

Pizza Baby Margherita

Pizza Baby Würstel

*Alimento decongelato | SERVIZIO a COPERTO € 2,50

Le modifiche alle ricette con aggiunta di ingredienti comporteranno una maggiorazione di prezzo.

Distillati e liquori: bevande alcoliche destinate al consumo umano. Contengono etanolo. Pericolo: tutti i liquori, in particolare i liquori a base di frutta, possono contenere tracce di allergeni. Pericolo: tutti i liquori, in particolare i liquori a base di frutta, possono contenere tracce di allergeni. Pericolo: tutti i liquori, in particolare i liquori a base di frutta, possono contenere tracce di allergeni. Pericolo: tutti i liquori, in particolare i liquori a base di frutta, possono contenere tracce di allergeni.

Allergeni menù annuale

Ai sensi del Reg. UE 1169/11 gli allergeni contenuti all'interno dei nostri piatti sono indicati di seguito in corrispondenza di ciascuna portata.

NELLA NOSTRA CUCINA SONO UTILIZZATI I SEGUENTI ALLERGENI: cereali contenenti glutine, latte e lattosio, uova, pesce, crostacei, molluschi, soia, sesamo, senape, frutta a guscio (pistacchi, mandorle, noci, nocciole), arachidi, sedano, anidride solforosa, e solfiti. PERTANTO NON POSSIAMO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI TALI INGREDIENTI IN TUTTI I NOSTRI PIATTI PER QUALSIASI DUBBIO IN MERITO IL NOSTRO PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE.

In ciascun ristorante è disponibile il libro completo degli allergeni, che puoi consultare chiedendo al nostro staff.

Tutti gli ingredienti riportanti in grassetto sono **ALLERGENI**, così come definito dal regolamento (UE) n. 1169/2011.

CATEGORIA	VOCE	DESCRIZIONE
CUCINA	Tagliere	Tagliere misto di salumi (1)
CUCINA	Lasagna	Lasagne alla bolognese (1; 3; 7)
CUCINA	Parmigiana	Parmigiana di melanzane (3; 7)
CUCINA	Bresaola	Bresaola (12) , rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano (1; 7)

INSALATA	Ortolana	Insalata mista, zucchine, melanzane e peperoni grigliati, pomodori datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano (7)
INSALATA	Dolce Vita	Soncino, bresaola (12) , pomodori datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano (3; 7) , ricotta fresca (7)
INSALATA	Greca	Insalata verde, feta a cubetti (7) , olive, cipolla rossa sottile, pomodori datterini
INSALATA	Tonno	Insalata mista, tonno sott'olio, ricotta fresca (7) , olive, cipolla rossa, pomodori datterini

CATEGORIA	VOCE	DESCRIZIONE
CONTORNI	Patatine fritte	(12)
CONTORNI	Verdure grigliate	
CONTORNI	Insalata mista	

CATEGORIA	VOCE	DESCRIZIONE
PIZZA CLASSICA	MARINARA SBAGLIATA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, pesto fatto in casa (8) , aglio, basilico
PIZZA CLASSICA	MARGHERITA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , basilico
PIZZA CLASSICA	PUGLIESE	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , cipolla rossa di Tropea, capperi
PIZZA CLASSICA	NAPOLETANA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , alici di Cetara (4) , origano, olive taggiasche, basilico
PIZZA CLASSICA	QUATTRO STAGIONI	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , prosciutto cotto, funghi champignon (12) , carciofi, olive taggiasche
PIZZA CLASSICA	TONNO E CIPOLLA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , tonno, cipolla rossa di Tropea, pomodorini, basilico
PIZZA CLASSICA	COTTO	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , prosciutto cotto (12)
PIZZA CLASSICA	ORTOLANA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , verdure di campo grigliate, basilico
PIZZA CLASSICA	CRUDO	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , crudo Marco d'Oggiono (12)
PIZZA CLASSICA	PUNTA D'ANCA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , bresaola (12) , rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano (7)
PIZZA CLASSICA	SALAME	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , salame piccante (12)
PIZZA CLASSICA	SPECK E ZOLA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , gorgonzola (7) , speck Delicato Marco d'Oggiono (12)
PIZZA CLASSICA	DAL 1929	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , radicchio, prosciutto cotto (12) , scaglie di Parmigiano Reggiano (7)
PIZZA CLASSICA	FEDERICO	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , gorgonzola (7) , funghi champignon (12) (Solfiti) , salsiccia (12)
PIZZA CLASSICA	ALICE	Impasto della pizza (1) , fiordilatte d'Agerola (7) , alici di Cetara (4) , pomodorini, olive taggiasche, basilico
PIZZA CLASSICA	SAPORITA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, gorgonzola (7) , salame piccante (12) , pesto, olive taggiasche
PIZZA CLASSICA	PUTTANESCA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, pomodorini, aglio, tonno (4) , olive taggiasche, origano, basilico
PIZZA CLASSICA	SALSICCIA	Impasto della pizza (1e) , fiordilatte d'Agerola (7) , gorgonzola (7) , salsiccia (12) , radicchio
PIZZA CLASSICA	PROVOLONA	Impasto della pizza (1) , fiordilatte d'Agerola (7) , provola affumicata (7) , salsiccia (12) , 'nduja (12) , peperoni
PIZZA CLASSICA	SCAMORZA	Impasto della pizza (1) , fiordilatte d'Agerola (7) , ricotta (7) , scamorza (7) , pomodorini, origano

CATEGORIA	VOCE	DESCRIZIONE
PIZZA SPECIALITÀ	CASERTANA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , pomodorini, bufala (7) , basilico
PIZZA SPECIALITÀ	AFFUMICATA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , salsiccia (12) , provola affumicata (7)
PIZZA SPECIALITÀ	CELESTE	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , provola affumicata (7) , bufala (7) , carciofi, crudo Marco d'Oggiono (12)
PIZZA SPECIALITÀ	GOLOSONA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, bufala (7) , provola affumicata (7) , pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano (7) , basilico
PIZZA SPECIALITÀ	PORCINO	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , prosciutto cotto (12) , porcini (12) , scaglie di Parmigiano Reggiano (7)
PIZZA SPECIALITÀ	FIORDILATTE	Impasto della pizza (1) , fiordilatte d'Agerola (7) , fiori di zucca, alici di Cetara (4) , basilico
PIZZA SPECIALITÀ	ZUCCHINA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, fiordilatte d'Agerola (7) , zucchine, fiore di zucca, scaglie di Parmigiano Reggiano (7)
PIZZA SPECIALITÀ	PARMIGIANA	Impasto della pizza (1) , pomodoro San Marzano Dop, bufala (7) , melanzane, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano (7) , basilico

CATEGORIA	VOCE	DESCRIZIONE
BIRRA	ICHNUSA	(1)
BIRRA	ICHNUSA NON FILTRATA	(1)
BIRRA	BIRRA MORETTI LA BIANCA	(1)
BIRRA	BIRRA MORETTI LA ROSSA	(1)
BIRRA	ICHNUSA CRUDA	(1)
BIRRA	AMERICANA / Pale Ale / Artigianale	(1)
BIRRA	ROZZA / Rossa / Artigianale	(1)
BIRRA	ABBAYE DE FOREST BRUNE / Artigianale	(1)

CATEGORIA	VOCE	DESCRIZIONE
VINO	LUGANA	(12)
VINO	RIBOLLA GIALLA	(12)
VINO	FALÀ FALANGHINA	(12)
VINO	GEWÜRZTRAMINER SAN MATIOT	(12)
VINO	NEBBIOLO LANGHE	(12)
VINO	NERO D'AVOLA SYRAH DOP BIO	(12)
VINO	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	(12)
VINO	CHIANTI CLASSICO	(12)
VINO	PROSECCO DOC EXTRA DRY	(12)
VINO	FRANCIACORTA BRUT	(12)

Pizze

Per tutte le pizze è utilizzato un IMPASTO composto da: acqua, farina di grano tenero di tipo “00” e/o farina di grano tenero tipo “0” e/o farina di grano tenero tipo “1”, lievito di birra e/o lievito naturale madre. Olio extravergine di oliva e/o strutto, sale.

Per la stesura della pizza utilizziamo FARINA “Superiore” del Molini Lario: Farina di Tipo 00 Lievitazione molto lunga (semola di grano tenero), alto valore proteico.

La mozzarella che utilizziamo è BUFALA campana DOP (latte di bufala, siero innesto naturale, sale e caglio).

Il FIOR DI LATTE che utilizziamo è d’Agerola (latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici vivi streptococcus thermophilus).

La salsa di POMODORO che utilizziamo è preparata con pomodori San Marzano DOP (pomodori pelati interi, succo di pomodoro), basilico, olio extravergine di oliva.

1. GLUTINE	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
2. CROSTACEI	Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili
3. UOVA E DERIVATI	Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
4. PESCE	Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
5. ARACHIDI E DERIVATI	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6. SOIA	Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
7. LATTE E DERIVATI	Ogni prodotto in cui viene usato il latte: formaggi, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie
8. FRUTTA A GUSCIO	Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
9. SEDANO	Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
10. SENAPE	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
11. SESAMO	Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.
13. LUPINI	Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari
14. MOLLUSCHI	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.