

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

Viaggio Enogastronomico lungo l'antica Via Emilia

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

LA STORIA

NONNA EMILIA NASCE IN UNA CALDA PRIMAVERA DI TANTI TANTI ANNI FA.

LA PASSIONE PER IL BUON CIBO LE VIENE TRASMESSA FIN DA BAMBINA DA MAMMA ROSA E PAPÀ ADELMO, CHE LA TENGONO AL LORO FIANCO NELLA CUCINA DELLA PICCOLA MA FREQUENTATISSIMA LOCANDA DI FAMIGLIA SUI COLLI BOLOGNESI.

EMILIA È CURIOSA, HA L'ANIMO DELL'ESPLORATRICE, E PRESTO PARTE ALLA SCOPERTA DELL'ITALIA E DEI SUOI VARIEGATI SAPORI.

LAVORANDO IN MOLTI RISTORANTI IMPARA L'ARTE E I TRUCCHI DEL MESTIERE A CUI DECIDE DI DEDICARE LA SUA VITA. LA SUA PASSIONE LA TRASFORMA IN UNA CHEF (ANCHE SE NON AMAVA FARSI CHIAMARE COSÌ) VERACE, A "VECCHIO STAMPO", IN GRADO DI SPAZIARE NELLA TRADIZIONE CULINARIA ITALIANA PUNTANDO SU QUALITÀ, RICERCA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME E AMORE PER LA CUCINA.



DOPO AVER FATTO SUE ESPERIENZE INDIMENTICABILI (*POTETE VEDERLA IMMORTALATA IN ALCUNE FOTO ALLE NOSTRE PARETI MENTRE PRENDE PARTE DI ALCUNI EVENTI MEMORABILI DELLA STORIA*) L'AMORE PER LA SUA TERRA LA RIPORTA ALLE ORIGINI.

DECIDE COSÌ DI PERCORRERE L'INTERA VIA EMILIA, DA RIMINI A MILANO, E LUNGO IL SUO CAMMINO ENOGASTRONOMICO RACCOGLIE IL MEGLIO DI OGNI CITTÀ: RICETTE, PRODOTTI, VINI E TRADIZIONI CHE OGGI POTETE TROVARE SU QUESTA TAVOLA.

LA TRADIZIONE DI FAMIGLIA CONTINUA TUTT'OGGI CON LA TRATTORIA DI NOI NIPOTI CHE, DAL 2011, FEDELI ALLE "RICETTE DELLA NONNA", ABBIAMO VOLUTO RENDERLE ONORE FACENDOVÌ GUSTARE UN ASSAGGIO DELLA SUA AUTENTICA MAGIA. COME CI HA INSEGNATO LA NONNA, FACCIAMO LA PASTA FATTA IN CASA E SERVIAMO SOLO MATERIE PRIME ITALIANE SCELTE DI PRIMISSIMA QUALITÀ; INVESTIAMO MOLTISSIMO TEMPO NELLA RICERCA DEI MIGLIORI PRODOTTI DELLE TERRE LUNGO LA VIA EMILIA PER OFFRIRE AI NOSTRI AMICI AVVENTORI UN'ESPERIENZA CULINARIA UNICA ED INDIMENTICABILE.

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

Menù Degustazione

€35

L' ANTIPASTO DELLA NONNA

GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE
CRUDO DI PARMA 24 MESI - SALAME DI FELINO IGP
MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA DI LANGHIRANO A LUNGA STAGIONATURA

(1)(5)(7)(A)

I RAVIOLI PIÙ BUONI DEL MONDO

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI CON SALSICCIA E
MOZZARELLA DI BUFALA CON BURRO, SALVIA
E CULATELLO DI ZIBELLO CROCCANTE

(1)(3)(7)(A)

LA ROSA DI PARMA

FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA
RIPIENO CON CRUDO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO
CON SALSA AL SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA

(7)

Menù della Nonna

€32

L' ANTIPASTO DELLA NONNA

GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE
CRUDO DI PARMA 24 MESI - SALAME DI FELINO IGP
MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA DI LANGHIRANO A LUNGA STAGIONATURA

(1)(5)(7)(A)

LA 11 STRATI

LA MITICA LASAGNA DI NONNA EMILIA
11 STRATI DI TRADIZIONE EMILIANA

(1)(3)(7)(A)(B)

DEGUSTAZIONE DI 3 DOLCI

(PUOI SCEGLIERLI QUASI TUTTI TU)

I MENÙ DEGUSTAZIONE SI INTENDONO PER UNA PERSONA
E NON SONO CONDIVISIBILI

Menù Milanese

€29

MONDEGHILI O MONDEGHINI?

POLPETTINE TRADIZIONALI MILANESI
CON MANZO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
UOVA E SALUMI EMILIANI

(1)(3)(5)(7)(A)

RISOTTO CON L'ÒSS BÜS

CARNAROLI CLASSICO ALLO ZAFFERANO
CON OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE
COTTO 12 ORE A BASSA TEMPERATURA
CON GREMOLADA E RASPADURA LODIGIANA

(1)(3)(7)

Menù Vegetariano

€25

RISOTTO DELLA NONNA

CARNAROLI CON VERDURINE SPADELLATE
E SQUACQUERONE ROMAGNOLO DOP

(7)

MILLEFOGLIE VEGETARIANA

PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE
MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
VERDURE CROCCANTI, GRANELLA DI PISTACCHI
GOCCE DI BALSAMICO DI MODENA TRADIZIONALE

(1)(7)

Menù Bimbi

PER BAMBINI FINO A 10 ANNI

€18

PIATTO UNICO

GNOCCHETTI AL POMODORO E BASILICO
COTOLETTINA CON PATATE AL FORNO
GELATO ALLA CREMA

(1)(3)(5)(7)(A)



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

TAGLIERI & ANTIPASTI



L' ANTIPASTO DELLA NONNA

€13

GNOCCHO FRITTO ARTIGIANALE
CRUDO DI PARMA 24 MESI - SALAME DI FELINO IGP
MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA - COPPA PIACENTINA
PANCETTA DI LANGHIRANO A LUNGA STAGIONATURA
AGGIUNTA DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP +€3
AGGIUNTA DI TIGELLE FATTE A MANO COTTE SU PIETRA +€2

(1)(5)(7)(A)

IL TAGLIERE DEL CASARO

€11

TIGELLE FATTE A MANO COTTE SU PIETRA
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI - SQUACQUERONE DOP
GORGONZOLA DOP - PECORINO DELL'APPENNINO
CIPOLLE ROSSE AL BALSAMICO - CONFETTURA DI PEPERONI
MIELE AL PEPERONCINO - PESTO MODENESE
AGGIUNTA DI GNOCCHO FRITTO ARTIGIANALE +€2

(1)(7)

MONDEGHILI O MONDEGHINI?

6 PEZZI €9 - 9 PEZZI €11

POLPETTINE TRADIZIONALI MILANESI
CON MANZO, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
UOVA E SALUMI EMILIANI

(1)(3)(5)(7)(A)

LE BRUSCHETTE, VECCHIA SCUOLA

4 PEZZI €9 - 8 PEZZI €15

POMODORI CILIEGINI E BASILICO FRESCO
GORGONZOLA DOP E NOCI
SQUACQUERONE ROMAGNOLO
PESTO MODENESE

(1)(7)(8)

L'ERBAZZONE DI UNA VOLTA

€11

TORTA RUSTICA DI PASTA SFOGLIA CON ERBETTE, UOVA
E PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

(1)(3)(7)(A)

SUA MAESTÀ, IL CULATELLO

€17

GNOCCHO FRITTO ARTIGIANALE
CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P.
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
GOCCE DI BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA
AGGIUNTA DI TIGELLE FATTE A MANO COTTE SU PIETRA +€2

(1)(5)(7)(A)

GNOCCHO FRITTO ARTIGIANALE €3

(1)(5)(7)(A)

TIGELLE COTTE SU PIETRA €3

(1)(7)



IL GRAN TAGLIERE

€19 PER UNA PERSONA - €29 PER 2 PERSONE

GNOCCHO FRITTO ARTIGIANALE - TIGELLE FATTE A MANO COTTE SU PIETRA
CRUDO DI PARMA 24 MESI - SALAME DI FELINO IGP - MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA
COPPA PIACENTINA - PANCETTA DI LANGHIRANO A LUNGA STAGIONATURA
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI - SQUACQUERONE DOP - GORGONZOLA DOP - PECORINO DELL'APPENNINO
CIPOLLE ROSSE AL BALSAMICO - CONFETTURA DI PEPERONI - MIELE AL PEPERONCINO - PESTO MODENESE
AGGIUNTA DI CULATELLO DI ZIBELLO DOP +€3/+€5

(1)(5)(7)(A)

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

PASTA FRESCA & RISO



LE TAGLIATELLE

€11

TAGLIATELLE FATTE A MANO CON RAGU' DI MANZO
E "SPOLVERATA" DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

(1)(3)(7)(A)

PISAREI & FASÒ

€10

GNOCCHETTI DI FARINA E PANGRATTATO
CON SALSA DI POMODORO, FAGIOLI E PESTO MODENESE

(1)(3)(7)(A)

RISOTTO DELLA NONNA

€11

CARNAROLI CLASSICO CON VERDURINE SPADELLATE
E SQUACQUERONE ROMAGNOLO DOP

(7)

IL RISUTIN

€11

CARNAROLI CLASSICO ALLO ZAFFERANO
SERVITO CON RASPADURA LODIGIANA

(7)

RISOTTO CON L'ÒSS BÜS

€21

CARNAROLI CLASSICO ALLO ZAFFERANO
CON OSSOBUCO DI VITELLO ALLA MILANESE
COTTO 12 ORE A BASSA TEMPERATURA
CON GREMOLADA E RASPADURA LODIGIANA

(1)(3)(7)

LA SCORPACCIATA!

TRASFORMA QUALSIASI PRIMO IN ABBONDANTE

+€3



LA 11 STRATI

€12

LA MITICA LASAGNA DI NONNA EMILIA
11 STRATI DI TRADIZIONE EMILIANA

(1)(3)(7)(A)(B)

Le Ripiene

I RAVIOLI PIÙ BUONI DEL MONDO

€12

RAVIOLI FATTI A MANO RIPIENI CON SALSICCIA E
MOZZARELLA DI BUFALA CON BURRO, SALVIA
E CULATELLO DI ZIBELLO CROCCANTE

(1)(3)(7)(A)

LE CARMELLE

€12

CARMELLE PIACENTINE FATTE A MANO
CON RIPIENO AL GORGONZOLA DOP
CON BURRO E GRANELLA DI NOCCIOLE TOSTATE

(1)(3)(7)(8)(A)

"I GNOCCHI"

€10

GNOCCHETTI DELLA NONNA FATTI A MANO
CON SALSA DI POMODORO E BASILICO FRESCO

(1)(3)(7)(A)

IL BIS, COME FOSSE DOMENICA

€16

BIS DI PRIMI A SCELTA, PER TUTTO IL TAVOLO
MINIMO 2 PERSONE



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

CARNE & DINTORNI



LA ROSA DI PARMA

€19

FILETTO DI MANZO COTTO A BASSA TEMPERATURA
RIPIENO CON CRUDO DI PARMA E PARMIGIANO REGGIANO
CON SALSA AL SANGIOVESE DI ROMAGNA RISERVA

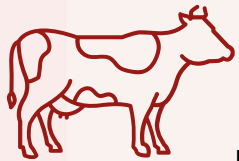
(7)(12)

LA TAGLIATA

200GR €17 - 300GR €23

TAGLIATA DI MANZO BLACK ANGUS
CON RUCOLA E RASPADURA LODIGIANA

(7)



IL FILETTO

200GR €19 - 300GR €25

FILETTO DI MANZO BLACK ANGUS
CON SALSA AL GORGONZOLA DOP

(7)

Le Cotolette Tradizionali



LA MILANESE

€25

COTOLETTA DI VITELLO CON OSSO IMPANATA
COTTA NEL BURRO CHIARIFICATO

(1)(3)(7)

LA BOLOGNESE

€25

COTOLETTA DI VITELLO CON OSSO IMPANATA
CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI
(RIPASSATA IN FORNO COME CI HA INSEGNATO LA NONNA)

(1)(3)(7)

LE POLPETTE DELLA NONNA

€15

POLPETTE DI CARNE FRESCA IN TERRINA
CON SALSA DI POMODORO, BASILICO FRESCO
E RASPADURA LODIGIANA

(1)(5)(A)

IL MAIALINO

€15

FILETTO DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA
BARDATO CON PANCETTA A LUNGA STAGIONATURA
CON DELICATA SALSA ALLA SENAPE

MILLEFOGLIE VEGETARIANA

€15

PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE
MOUSSE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
VERDURE CROCCANTI, GRANELLA DI PISTACCHI
RIDUZIONE DI BALSAMICO DI MODENA

(1)(7)

I Contorni

€4

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

CHIPS DI PATATE FRITTE FATTE IN CASA

VERDURE FRESCHE GRIGLIATE

RUCOLA & POMODORINI

INSALATA MISTA

LATTUGA, POMODORI CILIEGINI E CAROTE

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

ORECCHIE DI ELEFANTE

L'ORECCHIA DI ELEFANTE

€19

LA VERSIONE DELLA NONNA DI UN GRANDE CLASSICO.
MEZZO CHILO DI TENERISSIMO MAIALINO BATTUTO SOTTILE
CON UNA FRAGRANTE PANATURA DORATA

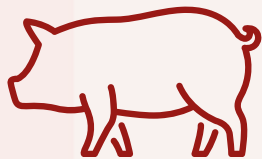
(1)(3)(5)

LA LOMBARDA

€23

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
GORGONZOLA DOLCE DOP E NOCI TOSTATE

(1)(3)(5)(7)(8)



LA REGGIANA

€21

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

(1)(3)(5)

LA FAVOLOSA

€21

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
MORTADELLA "LA FAVOLA" GRAN RISERVA
CREMA DI SQUACQUERONE ROMAGNOLO DOP
GRANELLA DI PISTACCHI

(1)(3)(5)(7)(8)



LA VESTITA

€21

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
RUCOLA FRESCA & POMODORI CILIEGINI

(1)(3)(5)

LUNGO LA VIA EMILIA

€23

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
COPPA PIACENTINA INVECCHIATA
RASPADURA LODIGIANA
E GOCCE DI BALSAMICO DI MODENA

(1)(3)(5)



LA RIMINESE

€23

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
PRUSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP
SQUACQUERONE ROMAGNOLO
RUCOLA FRESCA

(1)(3)(5)(7)



LA CAPRESE TUTTA SBAGLIATA

€21

ORECCHIA DI ELEFANTE ALLA MILANESE
SALSA DI POMODORO E BASILICO
MOZZARELLA FIOR DI LATTE

(1)(3)(5)(7)



Nonna Emilia

Moderna Trattoria

DOLCI FATTI IN CASA E FRUTTA FRESCA



TIRAMISÙ DELLA NONNA

€5

LA RICETTA SEGRETA,
RACCHIUSA IN UN BARATTOLO

(1)(3)(7)

SBRISOLONA O SBRICOLONA?

€5

TRADIZIONE DELLA BASSA,
CON UNA PALLINA DI GELATO ALLA CREMA

(1)(3)(7)(8)(A)

CROSTATA DI NONNA EMILIA

€5

A VOLTE CON LA MARMELLATA,
ALTRE AL CIOCCOLATO

(1)(3)(7)(8)(A)

SALAME AL CIOCCOLATO

€5

LA SEMPLICITÀ DI UN TEMPO,
CON LA PANNA MONTATA

(1)(3)(7)(8)(A)



ZUPPA INGLESE

€5

ORIGINI BOLOGNESI,
SPIRITO PLANETARIO

(1)(3)(7)(8)

CHEESECAKE AGLI OREO COOKIES

€5

CHI LA CONOSCE LO SA,
GLI ALTRI LA PROVINO!

(1)(7)(A)

DEGUSTAZIONE DI 3 DOLCI

SCEGLI PURE, GOLOSON*

€9

SEMIFREDDO AGLI AMARETTI

€5

LO FACEVA LA BISNONNA ROSA,
CON LA CREMA AVANZATA
DAL TIRAMISÙ

(1)(3)(7)(8)(12)

TIGELLE FATTE A MANO CON CREMA DI NOCCIOLE

€5

CREMA DI NOCCIOLE VERA, MICA QUELLA ROBA LA...

(1)(7)(8)

RUM & CIOCCOLATO

€11

ZACAPA 23 ANNI
FONDENTE 85%

La Frutta

€5

ANANAS
MACEDONIA
FRUTTA DI STAGIONE

Nonna Emilia

Moderna Trattoria

BEVANDE & CAFFETTERIA

ACQUA MINERALE SAN BERNARDO (0,75LT)

€2

BIBITE IN LATTINA (0,33LT)

COCA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, ACQUA TONICA, TE' ALLA PESCA, TE' AL LIMONE

€3

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA (0,33LT)

BIRRIFICIO RETORTO DI PIACENZA

CONSULTA LA CARTA DEDICATA

€7

BIRRE IN BOTTIGLIA (0,33LT)

MENABREA, ICHNUSA

€5

VINO AL CALICE

SELEZIONE DI VINI ROSSI, BIANCHI E SPUMANTI

€5 / €7

Aperitivi & Cocktail

APEROL SPRITZ €7
CAMPARI SPRITZ €7
GIN & TONIC €10
GIN & TONIC PREMIUM €13
RUM & COLA €10
RUM & COLA PREMIUM €13
VODKA LONG DRINK €10

Amari & Distillati

AMARI E LIQUORI DELLA CASA €3
AMARI E LIQUORI NAZIONALI €4
AMARI E LIQUORI PREMIUM €5
RUM €5
RUM PREMIUM €8
WHISKEY €5
WHISKEY PREMIUM €8

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO €2
CAFFÈ AMERICANO €2
CAFFÈ D'ORZO €2
CAPPUCCINO €3
LATTE MACCHIATO €3
TÈ CALDO €3
TISANE €3

PANE FRESCO, SERVIZIO E COPERTO €2



PRODOTTI & FORNITORI

CUCINARE È LA NOSTRA PASSIONE, USIAMO ESCLUSIVAMENTE PRODOTTI ITALIANI FRESCI E DI PRIMA QUALITÀ PREPARANDOLI CON METODI DI COTTURA SEMPLICI PER MANTENERE INTATTO IL GUSTO DELLA MATERIA PRIMA E DELLA RICETTA COSÌ COME CI HA INSEGNATO LA NONNA.

I NOSTRI SALUMI SONO PRODOTTI A SORAGNA, IN PROVINCIA DI PARMA. L' AZIENDA FA PARTE DEI 13 ANTICHI PRODUTTORI CHE DANNO VITA AL CONSORZIO DEL CULATELLO DI ZIBELLO, PRESIDIO SLOW-FOOD 100% SENZA OGM.

TUTTE LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO FATTE IN CASA RISPETTANDO LE RICETTE DELLA NONNA ED UTILIZZANDO ESCLUSIVAMENTE FARINE SELEZIONATE ED UOVA FRESCHE.

USIAMO IL RISO CARNAROLI CLASSICO PRODOTTO A KM 0 DALL' AGRICOLA FEDELI ALLA CASCINA REENTERA DI LOCATE TRIULZI. FONDATA NEL 1909 SONO TRA I POCHI AGRICOLTORI AD ESSERE CERTIFICATI DALL'ENTE NAZIONALE RISI COME PRODUTTORI DI RISO CARNAROLI CLASSICO.

UTILIZZIAMO SOLO CARNI SCELTE ITALIANE, CON IL METODO CBT LE CUCINIAMO SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA PER MOLTE ORE LASCIANDO INTATTE LE FIBRE E LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE DELLA CARNE E DEGLI ALTRI INGREDIENTI. RICEVIAMO OGNI GIORNO VERDURA E FRUTTA FRESCA DIRETTAMENTE DALL'ORTOMERCATO. UTILIZZIAMO ESCLUSIVAMENTE OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO.

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA CON PRODOTTI ITALIANI SCELTI, FRESCI E DI PRIMA QUALITÀ. IMPASTIAMO IN CASA, TUTTI I GIORNI CON FARINE SCELTE, BURRO E LATTE FRESCO.

RICEVIAMO I NOSTRI FORNITORI QUOTIDIANAMENTE COSÌ DA POTER OFFRIRE LE MATERIE PRIME PIÙ FRESCHE E CON LORO COLLABORIAMO COSTANTEMENTE ALLA RICERCA DI PRODOTTI SEMPRE MIGLIORI.

PERIODICAMENTE RIPERCORRIAMO TRATTI DELL' ANTICA VIA EMILIA VISITANDO PICCOLI PRODUTTORI LOCALI E ANTICHE LOCANDE PER PROVARE A CARPIRE SEMPRE QUALCOSA DI NUOVO DELL'INFINTA TRADIZIONE CULINARIA DI QUEI LUOGHI UNICI.

CI IMPEGNIAMO PER OFFRIRE IL MIGLIOR PASTO ED IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILI E SIAMO A COMPLETA DISPOSIZIONE PER SODDISFARE OGNI ESIGENZA E GUSTO.

NON ESITARE A CHIEDERCI QUALSIASI COSA CHE POSSA RENDERE IL TUO PASTO UN'ESPERIENZA MIGLIORE!

BUON APPETITO!

La Nonna

COMUNICAZIONE SU ALLERGENI ALIMENTARI E PREPARAZIONI

(REG. CE 1169/11)

SI INFORMA LA NOSTRA GENTILE CLIENTELA CHE I PIATTI DA NOI REALIZZATI POTREBBERO CONTENERE UNO O PIÙ ALLERGENI ALIMENTARI PRESENTI COME INGREDIENTE DIRETTO OPPURE PRESENTI IN UNO DEGLI INGREDIENTI.

SI PREGA DI CONTROLLARE LE ANNOTAZIONI SUI PIATTI NEL PRESENTE MENÙ E LA SEGUENTE LEGENDA:

- (1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE,
(5) ARACHIDI, (6) SOIA, (7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE,
(8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SEMI DI SESAMO,
(12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (SE SUPERIORI A 10 MG/LITRO),
(13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI.
(A) PRODOTTO FRESCO LAVORATO E ABBATTUTO IN CASA,
(B) PRODOTTO ABBATTUTO ALL'ORIGINE.

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA DI QUESTE SOSTANZE O ANCHE AD ALTRI ALIMENTI QUI NON INDICATI, COMUNICALO AL NOSTRO PERSONALE. INSIEME TROVEREMO UNA SOLUZIONE PER ACCONTENTARE LA TUA ESIGENZA.

IL VOSTRO BENESSERE È LA NOSTRA PRIORITÀ, SIAMO CERTIFICATI E COSTANTEMENTE AGGIORNATI SU NORME DI IGIENE ALIMENTARE E SICUREZZA SUL LAVORO, UTILIZZIAMO RIGOROSAMENTE IL METODO HACCP, VERIFICHIAMO QUOTIDIANAMENTE I NOSTRI PRODOTTI ED I NOSTRI FORNITORI E CONSERVIAMO L'ETICHETTA DI OGNI SINGOLO PRODOTTO, NON ESITARE A CHIEDERE, SAREMO LIETI DI CONTROLLARE.



NONNAEMILIA.IT



NONNAEMILIA



NONNAEMILIAMODERNATRATTORIA