Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Per iniziare - *To start*

Pane di nostra produzione (1) € 2,50
Homemade bread basket

Degustazione di Olio extra vergine di Oliva con pane caldo di nostra produzione (1) € 4,50
Extra Virgin Olive Oil tasting with our homemade warm bread

Focaccia bianca (1) € 5,00
Focaccia

Antipasti di terra - *Appetizers*

Filetti di pollo con maionese alla paprika (4 pezzi) (1, 3, 6, 7, 10) € 6,00
Chicken fillet with paprika mayonnaise (4 pieces)

Tris di bruschette (1, 7, 8)
(Crema di melanzane e porchetta; stracciatella e pomodorini arrosto; crema di zucca e crumble di salsiccia) € 8,00
Bruschetta Trio
(Eggplants cream and porchetta, stracciatella cheese and roasted cherry tomatoes, pumpkin cream and sausage crumble)

Trippa alla romana con mentuccia e pecorino, in cocotte (7, 9) € 8,00
Roman-style tripe with wild mint and Pecorino cheese, served in a cocotte

Polpette al sugo** (3 pezzi) (1, 3, 7, 9) € 10,00
Homemade meatballs in tomato sauce (3 pieces)

Vellutata di zucca con crostini, porcini, pomodorino arrosto e olio al rosmarino (1, 8) € 12,00
Creamy pumpkin soup with croutons, porcini mushrooms, roasted cherry tomato and rosemary-infused oil

Focaccia al sesamo e porchetta fatta in casa (1, 11) € 12,00
Homemade focaccia and roasted pork

Tartare di manzo con olio EVO, sale, pepe e salsa Worcestershire, maionese al prezzemolo e tuorlo d'uovo fritto** (1, 3, 6, 7, 10) € 18,00
Beef tartare with extra virgin olive oil, salt, pepper and Worcestershire sauce, parsley mayonnaise and crispy fried egg yolk

Tagliere di salumi e formaggi (7) € 22,00
Selection of cured meats and cheeses

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Antipasti di mare
Seafood appetizers

Sautè di cozze (1, 14) € 10,00
Sauteed mussels

Carpaccio di spigola con gel al limone e cappero bruciato (4) € 14,00
Sea bass carpaccio with lemon gel and charred capers

Misto mare Papa Rex** € 16,00
(Insalatina di calamaro con datterini gialli e rossi e olive taggiasche, carpaccio di salmone e gambero in pasta kataifi) (1, 4, 10)
Papa Rex seafood selection: squid salad with yellow and red baby plum tomatoes and Taggiasca olives, salmon carpaccio and prawn wrapped in crispy kataifi pastry

Tartare di tonno con olio EVO, sale, pepe, Tabasco, stracciatella e lime ** (4, 7) € 18,00
Tuna tartare with extra virgin olive oil, salt, pepper, Tabasco, stracciatella cheese and lime

Crudo Papa Rex:** gambero rosso, gambero viola, mazzancolla, scampo, carpaccio di spigola e carpaccio di salmone** (2, 4) € 40,00
Papa Rex raw seafood platter: red prawn, purple prawn, king prawn, langoustine, sea bass carpaccio and salmon carpaccio

Insalate - *Salads*

Insalata Greca (Pomodoro, cipolla rossa, cetrioli, olive nere, mozzarella, origano e salsa tzatziki) (7) € 12,00
Greek Salad (Tomatoes, red onion, cucumber, black olives, mozzarella cheese, oregano and tzatziki sauce)

Caesar Salad (Crostini, pollo sfilacciato, scaglie di Grana Padano, bacon e salsa Caesar) (1, 6, 7, 10, 11) € 14,00
Caesar Salad (Croutons, pulled chicken, Grana Padano shavings, bacon and Caesar dressing)

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Primi Piatti di Terra
First Courses

Fettuccine alla Bolognese (1, 3, 7, 9) € 11,00
Fettuccine with bolognese style

Lasagna** (1, 3, 7, 9) € 11,00
Traditional baked lasagna

Zuppa di verdure con crema di parmigiano e crostone di pane fatto in casa (1, 7, 9) € 12,00
Vegetable soup with Parmesan cream and homemade toasted bread

Tonnarelli cacio e pepe (1, 3, 7) € 13,00
Tonnarelli pasta with Pecorino cheese and black pepper

Bucatini all'amatriciana (1, 7, 9) € 13,00
Bucatini pasta with pork cheeks, tomato sauce and pecorino cheese

Tonnarelli alla carbonara (1, 3, 7) € 13,00
Tonnarelli pasta with eggs, pork cheeks and pecorino cheese

Ravioli di burrata ai tre pomodori con fonduta di Grana Padano e pomodorini arrosto (1, 3, 7, 9) € 16,00
Burrata-filled ravioli with three types of tomato, Grana Padano cheese fondue and roasted tomato

Tonnarelli alla gricia e porcini** (1, 3, 7) € 16,00
Tonnarelli pasta with guanciale, Pecorino cheese, black pepper and porcini mushrooms

Fettuccine al ragù d'agnello, mantecate al Grana Padano con riduzione di vino rosso (1, 3, 7, 9) € 18,00
Fettuccine pasta with lamb ragù, finished with Grana Padano cheese and red wine reduction

Risotto alla zucca, fonduta di gorgonzola e panure al timo (1, 7) € 20,00
Pumpkin risotto with Gorgonzola cheese fondue and thyme breadcrumbs

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Primi Piatti di Pesce
First Courses - Fish

Gnocchi con cozze, crema di broccoli e punte di broccolo ripassate (1, 14) € 13,00
Potato gnocchi with mussels, broccoli cream and sautéed broccoli florets

Fusilloni all'amatriciana di tonno con dadolata di tonno fritto (1, 3, 4, 7, 9) € 14,00
Fusilloni pasta with tuna Amatriciana sauce and crispy diced fried tuna

Ravioli ripieni di cernia e melanzane in salsa di burro al limone e capperi croccanti (1, 3, 4, 7) € 16,00
Grouper and eggplants ravioli in lemon butter and crispy capers

Tonnarelli dello Chef (Frutti di mare e gamberone) (1, 2, 3, 4, 9, 13, 14) € 18,00
Chef's special tonnarelli pasta (mixed seafood and prawn)

Tonnarelli alle vongole (1, 13, 14) € 22,00
Tonnarelli pasta with clams

Tagliolini all'astice (mezzo) (1, 2, 3) € 30,00
Tagliolini pastawith lobster (half)

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Secondi Piatti di Carne
Main Courses - Meat

Saltimbocca alla romana (vitello, salvia, prosciutto) **con cicoria** (1, 7, 8, 9) € 16,00
Roman-style veal saltimbocca with sautéed chicory

Coda alla vaccinara (9) € 18,00
Traditional Roman-style braised oxtail

Abbacchio allo scottadito con patate al forno € 18,00
Grilled Roman-style lamb chops with roasted potatoes

Cotoletta di lombata di vitello con patate fritte e maionese al lime (1, 3, 6, 7, 10) € 20,00
Breaded veal loin cutlet with French fries and lime mayonnaise

Guancia di manzo cotta a bassa temperatura (CBT) con patate novelle (1, 8, 9) € 24,00
Slow-cooked beef cheek with baby potatoes

Filetto di manzo con patate e salsa demi-glace (1, 8, 9) € 25,00
Beef fillet with potatoes and demi-glace sauce

- Selezione di Carni Pregiate - Provenienze Internazionali -
- Selection of Premium Meats - International Origins -

Selezioniamo con cura tagli provenienti da allevamenti internazionali di alta qualità.
Le tipologie possono variare secondo disponibilità, nel rispetto della tradizione e dell'eccellenza della materia prima.
We carefully select cuts from high-quality international farms.
Types may vary according to availability, in keeping with tradition and excellence of the finest ingredients.

SELEZIONE CARNE ITALIANA 🇮🇹

Costata - *Rib Steak (Min. 600 gr.)* 100 gr. € 4,50
Bistecca alla Fiorentina - *T-Bone Steak (Min. 1 Kg.)* 100 gr. € 5,50

SELEZIONE CARNE DANESE 🇩🇰

Costata - *Rib Steak (Min. 600 gr.)* 100 gr. € 5,50
Bistecca alla Fiorentina - *T-Bone Steak (Min. 1 Kg.)* 100 gr. € 6,50

SELEZIONE CARNE SASHI FINLANDESE 🇫🇮

Costata - *Rib Steak (Min. 600 gr.)* 100 gr. € 7,00
Bistecca alla Fiorentina - *T-Bone Steak (Min. 1 Kg.)* 100 gr. € 8,00

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Secondi Piatti di Pesce
Main Courses - Fish

Calamaro ripieno CBT (Cottura a Bassa Temperatura)**
alla puttanesca (1, 3, 4, 7, 9) € 14,00
Slow-cooked stuffed squid, puttanesca styles

Tentacolo di polpo scottato su caponata di verdure, cipolla in agrodolce e crumble di olive (4) € 16,00
Seared octopus tentacle served on vegetable caponata with sweet and sour onions and olive crumble

Frittura calamari e gamberi** (1, 2, 4, 14) € 18,00
Deep-fried squid and prawns

Grigliata di crostacei: 1 Scampo, 2 Gamberi viola, 2 Gamberoni su crema al datterino giallo e misticanza (2) € 24,00
*Grilled Shellfish Platter: Grilled langoustine, two purple prawns and two king prawns, served on a yellow cherry tomato cream with fresh mixed salad leaves.***

Astice alla catalana con cipolla rossa, pomodorini gialli e rossi, aceto di mele e olive nere (2, 9) 100 gr. € 10,50
Catalan-style lobster with red onion, yellow and red cherry tomatoes, apple cider vinegar and black olives

- Selezione di Pesci al Forno e Pescato del Giorno -
- Selection of Oven-Baked Fish and Catch of the Day -

Proponiamo una selezione di pesci al forno scelti con cura, accompagnati dal pescato del giorno, disponibile secondo l'arrivo e la freschezza del mercato ittico.
Il personale di sala è a disposizione per illustrare le varietà disponibili.
We offer a carefully chosen selection of oven-baked fish, accompanied by the catch of the day, available according to market arrivals and freshness. Our staff will be happy to describe the varieties available.

Pesce al forno e pescato del giorno: (4, 5)
Oven-baked fish and catch of the day

Orata - *Sea bream*	100 gr.	€	7,00
Spigola - *Sea bass*	100 gr.	€	8,00
Dentice - *Snapper*	100 gr.	€	9,00
Rombo - *Turbot*	100 gr.	€	9,00

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Pizzeria - *Pizza*

Fritti di nostra produzione - *Homemade fried appetizers*

Supplì al telefono (1, 3, 7, 9) € 2,50
Traditional Roman rice balls with mozzarella

Supplì alla carbonara (1, 3, 7) € 4,00
Carbonara-style Roman rice balls

Fiore di zucca in pastella (1, 3, 4, 7) € 4,00
Deep-fried zucchini flower in batter

Supplì di bollito (1, 3, 8, 9) € 4,50
Roman-style rice balls filled with steamed beef

Pizze - Pizzas

Margherita *Tomato sauce, mozzarella and fresh basil* (1, 7) € 7,00

Napoli *Tomato sauce, mozzarella, anchovies and oregano* (1, 4, 7) € 8,00

Diavola (salumi piccanti) *Spicy salami pizza* (1, 7) € 8,00

Quattro formaggi *Four Cheeses* (1, 7) € 9,00

Capricciosa *Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives* (1, 3, 7) € 9,00

Marinara nostra (base rossa, crema all'aglio, topping al prezzemolo e alici) (1, 4, 7) € 10,00
Tomato base, garlic cream, parsley topping and anchovies

Pizza aperta " La Romanaccia" con cicoria ripassata, salsiccia e crema al parmigiano (1, 7) € 10,00
Open-faced pizza with sautéed chicory, sausage and Parmesan cream

Pizza "Zucca del Re" (1, 7) € 12,00
(base di crema di zucca, salsiccia sbriciolata, fonduta di gorgonzola e crumble di olive nere disidratate)
Pumpkin cream base, crumbled sausage, Gorgonzola cheese fondue and dried black olive crumble

Pizza aperta "La Vulcanica" con rucola, 'nduja, bufala, basilico e pomodorini secchi (1, 7) € 14,00
Open-faced pizza with rocket, spicy 'nduja sausage, buffalo mozzarella, basil and sun-dried cherry tomatoes

Pizza El Jefe " Il boss" fior di latte, porcini ripassati, zucchine alla scapece, ricotta salata e pomodorini arrosto (1, 7, 8) € 16,00
Fior di latte mozzarella, sautéed porcini mushrooms, marinated fried courgettes, salted ricotta and roasted cherry tomatoes

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Contorni - *Side Dish*

Patate al forno *Roasted potatoes*	€	5,00
Patatine fritte* *French fries* (5, 6, 7, 11)	€	5,00
Patate novelle al burro *Roasted potatoes* (7)	€	6,00
Cicoria ripassata in padella *Sautèed chicory*	€	7,00
Verdure grigliate *Grilled vegetables*	€	7,00
Caponata di verdure *Sicilian-style vegetable caponata*	€	7,00

Dessert

- Dessert Artigianali di Nostra Produzione -
- Artisanal Desserts from Our Pastry Laboratory -

I nostri dolci nascono ogni giorno nel laboratorio del ristorante, dalla cura e dall'esperienza del nostro pasticcere.
Preparazioni artigianali realizzate con ingredienti selezionati, nel rispetto della tradizione e della qualità.
Our desserts are prepared daily in the restaurant's pastry laboratory by our pastry chef.
Handcrafted creations made with selected ingredients, in keeping with tradition and quality.

Sorbetto al limone *Lemon sorbet*	€	5,00
Gelato artigianale (3) *Artisanal ice cream*	€	6,00
Panna cotta all'arancia con caramello salato (3, 8) *Orange panna cotta with salted caramel*	€	6,00
Tiramisù al bicchiere (1, 3, 7, 8) *Tiramisu served in a glass*	€	7,00
Mousse di ricotta con base di cookie e terra di cioccolato (1, 3, 7, 8) *Ricotta mousse with a cookie base and chocolate crumble*	€	8,00
Cheesecake ai frutti di bosco (1, 3, 7) *Mixed berry cheesecake*	€	8,00
Tre cioccolati con cialdina al cioccolato (1, 3, 7, 8) *Three-chocolate dessert with a chocolate wafer*	€	8,00
Torte da esposizione (1, 3, 7, 8) *Cakes on Display*	€	8,00
Cannolo siciliano di nostra produzione, composto al tavolo (1, 3, 7) *Homemade sicilian cannolo, assembled at the table*	€	9,00

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Vini Bianchi - *White Wines*

PIEMONTE

Arneis Roero DOC € 38,00
Marchesi di Barolo - Arneis

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio DOC € 38,00
Elena Walch - Pinot Grigio

Gewürztraminer DOC € 42,00
San Michele Appiano - Gewürztraminer

Sauvignon DOC € 45,00
H. Lun - Sauvignon

VENETO

Soave Classico DOC € 30,00
Piero Pan - Garganega, Trebbiano di Soave

Lugana DOC € 40,00
Cá dei Frati - Turbiana

FRIULI VENEZIA GIULIA

Traminer Aromatico IGP € 22,00
Alturis - Traminer

Ribolla Gialla IGP € 25,00
Alturis - Ribolla Gialla

TOSCANA

Vermentino Bolgheri DOC € 45,00
Antinori - Vermentino

MARCHE

Passerina IGT "Vigor" € 23,00
Umani Ronchi - Passerina

Pecorino IGT "I Sassi" € 25,00
Umani Ronchi - Pecorino

UMBRIA

Bramito della Sala IGT € 55,00
Antinori - Chardonnay

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT € 18,00
Villa Gianna - Malvasia, Trebbiano

Satrico IGT € 27,00
Casale del Giglio - Chardonnay, Sauvignon, Trebbiano giallo

Capolemole Bianco Bio IGT € 28,00
Marco Carpineti - Bellone

Ferentano IGT € 65,00
Famiglia Cotarella - Roscetto

Latour A. Civitella IGT € 80,00
Sergio Mottura - Grechetto

CAMPANIA

Falanghina del Sannio DOC € 28,00
Feudi di San Gregorio - Falanghina

Greco di Tufo DOCG € 30,00
Feudi di San Gregorio - Greco

SARDEGNA

Vermentino di Sardegna DOC € 28,00
"Costamolino" Argiolas - Vermentino

SICILIA

Anthilia Sicilia Bianco DOC € 35,00
Donnafugata - Cataratto e altri vitigni autoctoni

Chardonnay DOC € 80,00
Planeta - Chardonnay

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Vini Rossi - *Red Wines*

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba DOC €28,00
Marchesi di Barolo - Dolcetto

Barbera d'Alba "Ruvei" DOC €30,00
Marchesi di Barolo - Barbera

Barolo DOCG €90,00
Marchesi di Barolo - Nebbiolo

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein DOC € 40,00
San Michele Appiano - Lagrein

Pinot nero DOC € 42,00
San Michele Appiano - Pinot Nero

VENETO

Ripasso della Valpolicella DOC € 35,00
Bertani - Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Amarone della Valpolicella DOCG € 90,00
Bertani - Corvina Veronese, Rondinella

EMILIA ROMAGNA

Lambrusco di Sorbara DOC €20,00
Contessa Matilde Cavicchioli
Lambrusco di Sorbara, Lambrusco Salamino

TOSCANA

Chianti Classico DOCG € 55,00
Castellare di Castellina - Sangiovese, Camaiolo

Bolgheri "Il Bruciato" DOC € 70,00
Bolgheri - Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah, Petit Verdot

Le Difese IGT € 88,00
Tenuta San Guido - Cabernet Sauvignon, Sangiovese

Brunello di Montalcino DOCG € 105,00
Banfi - Sangiovese

Tignanello IGT **prezzo su richiesta**
Antinori - Sangiovese,Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bolgheri Sassicaia DOC **prezzo su richiesta**
Tenuta San Guido - Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

ABRUZZO

Montepulciano D'Abruzzo DOC € 22,00
Masciarelli - Montepulciano

Montepulciano D'Abruzzo DOC
Marina Cvetic € 80,00
Masciarelli - Montepulciano

UMBRIA

Vitiano Rosso IGP € 25,00
Falesco - Cabernet Sauvignon

LAZIO

Gocce di Ninfa IGT € 18,00
Villa Gianna - Cabernet Sauvignon, Merlot

Shiraz IGT € 30,00
Casale del Giglio - Syrah

Capolemole Rosso IGP € 38,00
Marco Carpineti - Nero Buono, Montepulciano, Cesanese

Merlot IGP "Sodale" € 60,00
Famiglia Cotarella - Merlot

Montiano IGP € 180,00
Famiglia Cotarella - Merlot

SICILIA

Nero d'Avola IGT € 28,00
Duca di Salaparuta - Nero d'Avola

Etna Rosso DOC € 42,00
Planeta - Nerello Mascalese

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Vini Rosati - *Rosè Wines*

TOSCANA

Bolgheri Rosato DOC "Scalabrone" € 40,00
Antinori - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

LAZIO

Syrah Rosato IGT "Tellus" € 25,00
Tormaresca (Antinori) - Syrah

PUGLIA

Primitivo Rosato IGP "Tramari" € 30,00
San Marzano - Primitivo

Vini Dolci - *Sweet Wines*

PIEMONTE

Zagara Moscato D'Asti DOCG € 32,00
Marchesi di Barolo - Moscato

Vini Esteri - *Foreign Wines*

Malbec Altos Las Hormigas - (Rosso -*Red)* 🇦🇷 € 50,00
Altos Las Hormigas - Malbec

Chablis Premier Cru - (Bianco -*White)* 🇫🇷 € 72,00
Albert Binoche - Chardonnay

Urziger Wurzgarten Spatlese (Bianco -*White)* 🇩🇪 € 105,00
Dr Looser - Riesling Renano

Monthélie 1er Cru Le Clou des Chênes - (Rosso -*Red)* 🇫🇷 € 180,00
Eric Boigelot - Pinot Noir

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Bollicine
Sparkling Wines

Kius Brut € 45,00
Marco Carpineti, Bellone

Franciacorta Brut DOCG "Blanc De Blancs" € 80,00
Tenuta Montenisa, Antinori - Chardonnay, Pinot Bianco

Franciacorta Brut DOCG "Rosè" € 85,00
Tenuta Montenisa, Antinori - Pinot Nero

Franciacorta Alma "Pas Dosè" € 95,00
Assemblage 2 DOC
Bellavista - Chardonnay, Pinot Nero

Franciacorta Alma Cuvée € 90,00
Grande Brut DOCG
Bellavista - Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco

Champagne

Perrier Jouet Gran Brut € 110,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Veuve Clicquot Brut € 150,00
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Laurent Perrier Cuvee Brut € 160,00
Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier

Veuve Clicquot Brut Rosè € 175,00
Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier

Champagne Brut prezzo su richiesta
"Vintage" Dom Perignon
Dom Perignon - Chardonnay, Pinot Noir

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Aperitivi & Cocktails

Martini Red o White	€	6,00
Spritz Aperol o Campari	€	8,00
Hugo	€	10,00
Bellini	€	10,00
Vodka Lemon	€	10,00
Negroni	€	10,00
Gin Tonic	€	10,00
Lemon Spritz	€	10,00

Liquori - *Liqueurs*

Limoncello	€	5,00
Sambuca	€	5,00

Bevande - *Drinks*

Coca Cola	€	3,00
Coca Cola Zero	€	3,00
Fanta	€	3,00
Sprite	€	3,00
Lemonsoda 0,33 l	€	3,00
Succo di frutta	€	3,00
Acqua naturale o frizzante	€	3,00
Birra bionda alla spina piccola 0,2 l	€	4,00
Birra bionda alla spina media 0,4 l	€	6,00
Birra rossa alla spina piccola 0,2 l	€	5,00
Birra rossa alla spina media 0,4 l	€	7,00

Amari - *Bitters*

Amaro Averna	€	6,00
Fernet Branca	€	6,00
Amaro Montenegro	€	6,00
Amaro Lucano	€	6,00
Amaro del Capo	€	6,00
Jägermeister	€	6,00

Distillati - *Distillates*

Jack Daniel's	€	7,00
Chivas Regal	€	7,00
J&B Whisky	€	7,00
Johnnie Walker	€	7,00
Brandy	€	7,00
Cognac	€	7,00
Grappa invecchiata	€	8,00

Caffetteria - *Coffee*

Caffè Espresso	€	2,00
Decaffeinato	€	2,50
Caffè d'Orzo	€	2,50
Caffè doppio	€	3,00
Caffè Americano	€	3,00
Caffè corretto	€	3,50
Cappuccino	€	3,00
Thè caldo	€	3,00
Thè freddo	€	3,00
Camomilla	€	3,00

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

N. 1 **Cereali** contenenti **glutine**, cioè: **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o loro ceppi ibridati e prodotti derivati

N. 2 **Crostacei** e prodotti a base di crostacei

N. 3 **Uova** e prodotti a base di uova

N. 4 **Pesce** e prodotti a base di pesce

N. 5 **Arachidi** e prodotti a base di arachidi

N. 6 **Soia** e prodotti a base di soia

N. 7 **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)

N. 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 K. Koch), **noci del brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci macadamia** o **noci del Queensland** (macadamia Ternifolia), e i loro prodotti

N. 9 **Sedano** e prodotti a base di sedano

N. 10 **Senape** e prodotti a base di senape

N. 11 **Semi di sesamo** e prodotti a base di prodotti a base di semi di sesamo

N. 12 **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

N. 13 **Lupini** e prodotti a base di lupini

N. 14 **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

"Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio"

Ristorante
Papa Rex
dal 1991

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens.

N. 1 **Cereals** containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
N. 2 **Crustaceans** and products based on shellfish
N. 3 **Eggs** and by-productsa
N. 4 **Fish** and products based on fish
N. 5 **Peanuts** and peanut-based products
N. 6 **Soy** and soy-based products
N. 7 **Milk** and dairy products (lactose included)
N. 8 **Fruits in shell**, i.e. **almonds**, **hazelnuts**, **walnuts**, **cashew**, **pecan**, **brazil**, **pistachios**, **macadamia nuts** or **Queensland nuts** and their by-product
N. 9 **Celery** and products based on celery
N. 10 **Mustard** and mustard-based products
N. 11 **Sesame seeds** and sesame seeds-based products
N. 12 **Sulphur dioxide** and **sulphites** in concentrations above 10 mg/kg
N. 13 **Lupine** and lupine-based products
N. 14 **Molluscs** and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.