

MENU



**LA BOX SI COMPONE DI UN PIATTO PRINCIPALE
(DALLA CUCINA, POKE, SCHIACCiate, PIZZA)
+ EXTRA - DESSERT O CONTORNI- (OPZIONALE)
+ BIBITA (OPZIONALE)**

SEGANALA SEMPRE LE TUE ALLERGIE NELLE NOTE

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DALLA CUCINA (PANE GIA' INCLUSO)

PRIMI PIATTI CLASSICI :

* POSSIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE

- PASTA AL POMODORO (GLUTINE, SEDANO)
- PASTA AL PESTO (GLUTINE, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)
- PASTA AL RAGU (GLUTINE, SEDANO)
- PASTA ALL'OLIO (GLUTINE)
- PASTA AL BURRO (GLUTINE, LATTOSIO)
- RISO ALL'OLIO
- RISO AL POMODORO (SEDANO)

PIATTI PRINCIPALI

PIATTI DALLA CUCINA SETTIMANA DAL 07/09 AL 11/09

(PANE GIA' INCLUSO)

*** POSSIBILITÀ DI PASTA SENZA GLUTINE**

PIATTI DI TERRA :

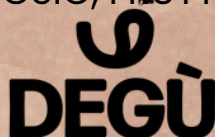
- LASAGNA CLASSICA (INGREDIENTI : SFOGLIA ALL'UOVO, RAGÙ DI MANZO E MAIALE, BESCIAMELLA - ALLERGENI : GLUTINE, LATTOSIO, UOVA, SEDANO)
- RISO FREDDO CON POLLO, POMODORI CILIEGINI, MELA VERDE, NOCI E MAIONESE AL CURRY (INGREDIENTI : RISO, POLLO, POMODORI, MELA, MAIONESE, CURRY, SALE E OLIO- ALLERGENI: UOVA, FRUTTA A GUSCIO)

PIATTI DI MARE:

- FUSILLI MERLUZZO E PISELLI (INGREDIENTI : PASTA, MERLUZZO, PISELLI, POMODORO, AGLIO, SALE, OLIO, PREZZEMOLO - ALLERGENI: GLUTINE, PESCE, SOLFITI)

PIATTI VEGETARIANI :

- COUS COUS CON CAPONATINA DI VERDURE E CURCUMA (VEGANO)
(INGREDIENTI : COUS COUS, MELANZANE, CIPOLLE, ZUCCHINE E AGLIO, SALE E OLIO- ALLERGENI : GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, SENAPE)
- INSALATA CON CAVOLO VIOLA, PATATE ALLO YOGURT, FETA E MANDORLE
(INGREDIENTI : CAVOLO VIOLA, PATATE LESSE, YOGURT, FETA, MANDORLE, SALE E OLIO - ALLERGENI: LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)

The logo for DEGÙ, featuring a stylized 'D' with a small figure inside, followed by the word 'DEGÙ' in a bold, sans-serif font.

PIATTI PRINCIPALI

SCHIACCIATINE CLASSICHE

***CHIEDI LA VERSIONE SENZA GLUTINE**

- **SCHIACCIATINA CON PROSCIUTTO COTTO** (GLUTINE)
- **SCHIACCIATINA COTTO E FONTINA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA CON MORTADELLA** (FRUTTA A GUSCIO, GLUTINE)
- **SCHIACCIATINA PROSCIUTTO CRUDO**(GLUTINE)
- **SCHIACCIATINA PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, MOZZARELLA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA POMODORO E MOZZARELLA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA GRIGLIATELLA (MELANZANE, RADICCHIO, ZUCCHINE, PROVOLA)** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATINA MORTADELLA E BURRATA** (GLUTINE, LATTOSIO)
- **SCHIACCIATA CANTABRICA:** SCHIACCIATINA CON ACCIUGHE, STRACCIATELLA E OLIO PREZZEMOLATO (GLUTINE, LATTOSIO, PESCE)

PIATTI PRINCIPALI

POKE E INSALATE

PERSONALIZZA LA BASE CON RISO BIANCO, INSALATA, RISO VENERE (+1€)

***CHIEDI LA VERSIONE SENZA GLUTINE**

- **POKE CAESAR:** CON POLLO, CROSTINI DI PANE, POMODORINO CONFIT, MANDORLE, SCAGLIE DI GRANA E SALSA CAESAR (FRUTTA A GUSCIO, UOVA, SENAPE, LATTOSIO, GLUTINE, PESCE)
- **POKE LADY:** CON CECI TOSTATI PICCANTI, CAVOLO CAPPuccio VIOLA, EDAMAME, CILIEGINI CONFIT, SALSA ALLA RAPA ROSSA CRUMBLE DI OLIVE E CROSTINI DI PANE (SOIA, GLUTINE, SOLFITI)
- **POKE SALMONE:** CON SALMONE, PHILADELPHIA AI TRE PEPI, GUACAMOLE, EDAMAME, WAKAME E SALSA DI SOIA (PESCE, SOIA, GLUTINE, LATTOSIO, SESAMO)
- **POKÉ TONNO :** TARTARE DI TONNO ROSSO, ALGA WAKAME, CIPOLLA CROCCANTE, PHILADELPHIA, SALSA DI SOIA (GLUTINE, PESCE, SESAMO, ARACHIDI, SOIA)
- **POKÉ TOFU:** CECI, CAROTE CRUDE, POMODORI BRUSCHETTATI, TOFU, SALSA TERIYAKI (SOIA, GLUTINE)
- **POKE' MANZO:** TARTARE DI MANZO, POMODORI SECCHI, CUBETTI DI PANE, RICOTTA DI PECORA E MAIONESE ALLA SENAPE (GLUTINE, LATTOSIO, SENAPE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO)

PIATTI PRINCIPALI

PIATTO componibile

SI COMPONE CON UNA PROTEINA, UNA BASE E UNA VERDURA A SCELTA TRA I SEGUENTI INGREDIENTI
TUTTI I PIATTI INCLUDONO UNA PORZIONE DI PANE.
ANCHE SENZA GLUTINE SU RICHIESTA*

PROTEINE	BASE	VERDURE
Pollo	Riso bianco	Insalata
Tonno sott'olio (+ 1€)	Insalata	Cavolo viola marinato
Salmone (+1€)	Patate lesse	Ceci
	Riso Venere (+1€)	Carote crude
Ceci		Finocchi crudi
Bresaola		Pomodori
Uova		Spinaci cotti
Mozzarella	-	Zucchine
Prosciutto cotto		Cetrioli Freschi
Feta		

PIATTI PRINCIPALI

PIZZA

Margherita

pomodoro, fior di latte, basilico

Romana

pomodoro, fior di latte, origano, capperi e acciughe

Calabrese

pomodoro, fior di latte, cipolle, olive, salamino piccante, origano

Prosciutto e Funghi

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi Champignon

Schiaccino Mediterraneo

ciliegi, mozzarella di bufala, rucola, prosciutto crudo

Quattro Formaggi

pomodoro, fior di latte, provola, gorgonzola, parmigiano

Selva

pomodoro, provola affumicata, salsiccia, funghi Champignon, origano

Calzone Normale

pomodoro, fior di latte, prosciutto, parmigiano

Calzone Lunatico

pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto, carciofi, parmigiano

EXTRA

DESSERTS

- **CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO** (GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, LATTOSIO, UOVA)
- **CANTUCCI DI PRATO** (GLUTINE, UOVA, LATTOSIO, FRUTTA A GUSCIO)
- **YOGURT AL CIOCCOLATO** (LATTOSIO)
- **YOGURT MIELE** (LATTOSIO)
- **YOGURT AI FRUTTI DI BOSCO** (LATTOSIO)
- **MELONE ESTIVO**
- **MACEDONIA**
- **YOGURT BIANCO** (LATTOSIO)
- **KIWI**

CONTORNI

- **PATATE FRITTE** (ARACHIDI GLUTINE)
- **PATATE ARROSTO**
- **PATATE LESSE**
- **FINOCCHI CRUDI**
- **CAROTE CRUTE**
- **ZUCCHINE COTTE**
- **SPINACI COTTI**
- **CECI**
- **INSALATA**
- **POMODORI**
- **CETRIOLI FRESCHI**
- **CAVOLO VIOLA MARINATO**
- **POLPETTE MELANZANE E PROVOLA** (LATTOSIO, GLUTINE, ARACHIDI)
- **MOZZARELLINE IN CARROZZA** (GLUTINE LATTOSIO, UOVA, ARACHIDI)


DEGÙ

BEVERAGE

- ACQUA NATURALE 0.5L
- ACQUA GASSATA 0.50L
- ACQUA NATURALE 1L
- ACQUA GASSATA 1L
- FANTA
- SPRITE
- COCA COLA
- COCA COLA ZERO



www.degufoodlab.com
info@degufoodlab.com
+39 3494642902



MENU



THE BOX CONSISTS OF A MAIN COURSE. (FROM THE KITCHEN, POKE, MASH, PIZZA). EXTRA (OPTIONAL). DRINK (OPTIONAL).
ALWAYS SAW OFF YOUR ALLERGIES IN THE NOTES

DEGÙ

MAIN DISHES

DISHES FROM THE KITCHEN (BREAD ALREADY INCLUDED)

CLASSIC FIRST COURSES:

*** GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE**

- PASTA WITH TOMATO SAUCE (GLUTEN, CELERY)
- PESTO PASTA (GLUTEN, LACTOSE, NUTS)
- PASTA WITH RAGU (GLUTEN, CELERY)
- PASTA WITH OIL (GLUTEN)
- BUTTER PASTA (GLUTEN, LACTOSE)
- RICE WITH OIL
- RICE WITH TOMATO (CELERY)

MAIN DISHES

**DISHES FROM THE KITCHEN OF THE WEEK FROM 07/09
TO 11/09**

(BREAD ALREADY INCLUDED) * GLUTEN-FREE PASTA AVAILABLE

EARTH DISHES:

- CLASSIC LASAGNA (INGREDIENTS: EGG PASTA, BEEF AND PORK RAGÙ, BÉCHAMEL SAUCE – ALLERGENS: GLUTEN, LACTOSE, EGGS, CELERY)
- COLD RICE WITH CHICKEN, CHERRY TOMATOES, GREEN APPLE, WALNUTS AND CURRY MAYONNAISE (INGREDIENTS: RICE, CHICKEN, TOMATOES, APPLE, MAYONNAISE, CURRY, SALT AND OIL – ALLERGENS: EGGS, NUTS)

SEAFOOD DISHES:

- FUSILLI WITH COD AND PEAS (INGREDIENTS: PASTA, COD, PEAS, TOMATO, GARLIC, SALT, OIL, PARSLEY – ALLERGENS: GLUTEN, FISH, SULPHITES)

VEGETARIAN DISHES:

- COUSCOUS WITH VEGETABLE CAPONATA AND TURMERIC (VEGAN) (INGREDIENTS: COUSCOUS, AUBERGINES, ONIONS, COURGETTES AND GARLIC, SALT AND OIL – ALLERGENS: GLUTEN, NUTS, MUSTARD)
- SALAD WITH PURPLE CABBAGE, YOGURT POTATOES, FETA CHEESE AND ALMONDS (INGREDIENTS: PURPLE CABBAGE, BOILED POTATOES, YOGURT, FETA CHEESE, ALMONDS, SALT AND OIL – ALLERGENS: LACTOSE, NUTS)

MAIN DISHES

CLASSIC FLATBREADS

* ASK FOR THE GLUTEN-FREE VERSION

- **COOKED HAM FLATBREAD** (GLUTEN FREE)
- **COOKED FLAT BREAD AND FONTINA CHEESE** (GLUTEN, LACTOSE)
- **SCHIACCIATINA WITH MORTADELLA** (NUTS, GLUTEN)
- **SCHIACCIATINA RAW HAM** (GLUTEN)
- **SCHIACCIATINA RAW HAM, ARUGULA, MOZZARELLA** (GLUTEN, LACTOSE)
- **SCHIACCIATINA WITH TOMATO AND MOZZARELLA** (GLUTEN, LACTOSE)
- **GRILLED FLAT BREAD (AUBERGINES, RADICCHIO, COURGETTES, PROVOLA)** (GLUTEN, LACTOSE)
- **SCHIACCIATINA MORTADELLA AND BURRATA** (GLUTEN, LACTOSE)
- **CANTABRIAN FLAT:** FLAT WITH ANCHOVIES, STRACCIATELLA CHEESE, AND PARSLEY OIL (GLUTEN, LACTOSE, FISH)

MAIN DISHES

POKE & SALAD

CUSTOMIZE THE BASE WITH WHITE RICE, SALAD, VENUS RICE (+€1)

***ASK FOR THE GLUTEN-FREE VERSION**

- **POKE CAESAR:** WITH CHICKEN, CROUTONS, CONFIT TOMATOES, ALMONDS, PARMESAN SHAVINGS, AND CAESAR DRESSING (NUTS, EGGS, MUSTARD, LACTOSE, GLUTEN, FISH)
- **POKE LADY:** WITH SPICY ROASTED CHICKPEAS, PURPLE CABBAGE, EDAMAME, CONFIT CHERRY TOMATOES, RED TURNIP SAUCE, OLIVE CRUMBLE, AND CROUTONS (SOY, GLUTEN, SULFITES)
- **SALMON POKE:** WITH SALMON, THREE-PEPPER PHILADELPHIA, GUACAMOLE, EDAMAME, WAKAME, AND SOY SAUCE (FISH, SOY, GLUTEN, LACTOSE, SESAME)
- **POKÉ TUNA:** RED TUNA TARTARE, WAKAME SEAWEEED, CRISPY ONION, PHILADELPHIA, SOY SAUCE (GLUTEN, FISH, SESAME, PEANUTS, SOY)
- **TOFU POKÉ:** CHICKPEAS, RAW CARROTS, BRUSCHETTA TOMATOES, TOFU, TERIYAKI SAUCE (SOY, GLUTEN)
- **BEEF POKE:** BEEF TARTARE, DRIED TOMATOES, BREAD CUBES, SHEEP'S RICOTTA AND MUSTARD MAYONNAISE (GLUTEN, LACTOSE, MUSTARD, EGGS, NUTS)

MAIN DISHES

MODULAR DISH

IT CONSISTS OF A PROTEIN, A BASE AND A VEGETABLE OF YOUR CHOICE FROM THE FOLLOWING INGREDIENTS.
ALL DISHES INCLUDE A PORTION OF BREAD.
GLUTEN-FREE OPTIONS AVAILABLE ON REQUEST*.

PROTEINS	BASE	VEGETABLES
Chicken	White rice	Salad
Tuna in oil (+1€)	Salad	Marinated purple cabbage
Salmon (+1€)	Boiled potatoes	This
	Venere rice (+1€)	Raw carrots
This		Raw fennel
Bresaola		Tomatoes
Egg		Cooked spinach
Mozzarella	-	Zuchinis
Cooked ham		Fresh Cucumbers
Pass		

MAIN DISHES

PIZZA

Margherita

tomato, mozzarella, basil

Romana

tomato, mozzarella, oregano, capers and anchovies

Calabrese

tomato, mozzarella, onions, olives, spicy salami, oregano

Ham and Mushrooms

tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Mediterranean Schiaccino

cherry tomatoes, buffalo mozzarella, arugula, raw ham

Four Cheeses

tomato, fior di latte, provola, gorgonzola, parmesan

Selva

tomato, smoked provola cheese, sausage, mushrooms, oregano

Normal Calzone

tomato, mozzarella, ham, parmesan

Lunatic Calzone

tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, parmesan

EXTRA

DESSERTS

- **CHOCOLATE CHEESECAKE** (NUTS, PEANUTS, LACTOSE, EGGS)
- **WILD BERRY CHEESECAKE** (NUTS, PEANUTS, LACTOSE, EGG)
- **NUTS AND ALMOND BISCUITS** (GLUTEN, EGG, DAIRY, NUTS)
- **CHOCOLATE YOGHURT** (DAIRY PRODUCTS)
- **HONEY YOGURT** (LACTOSE)
- **WILD BERRY YOGHURT** (DAIRY PRODUCTS)
- **SUMMER MELON**
- **FRUIT SALAD**
- **PLAIN YOGHURT** (DAIRY PRODUCTS)
- **KIWI**

SIDE DISHES

- **FRENCH FRIES** (PEANUT GLUTEN)
- **ROAST POTATOES**
- **BOILED POTATOES**
- **RAW FENNEL**
- **RAW CARROTS**
- **COOKED COURGETTES**
- **COOKED SPINACH**
- **THIS**
- **SALAD**
- **TOMATOES**
- **FRESH CUCUMBERS**
- **MARINATED PURPLE CABBAGE**
- **EGGPLANT AND PROVOLA MEATBALLS** (LACTOSE, GLUTEN, PEANUTS)
- **MOZZARELLA IN CARROZZA** (GLUTEN, LACTOSE, EGGS, PEANUTS)


DEGÙ

BEVERAGE

- **STILL WATER 0.5L**
- **SPARKLING WATER 0.50L**
- **STILL WATER 1L**
- **SPARKLING WATER 1L**
- **FANTA**
- **SPRITE**
- **COCA-COLA**
- **COCA-COLA ZERO**



www.degufoodlab.com
info@degufoodlab.com
+39 3494642902



MENU



LA CAJA CONSTA DE UN PLATO PRINCIPAL
(DE COCINAR, POKE, CALABAZA, PIZZA)

+ EXTRAS (OPCIONAL)

+ BEBIDA (OPCIONAL)

SIEMPRE INFORMA TUS ALERGIAS EN LAS NOTAS

PLATOS PRINCIPALES

PLATOS DE LA COCINA (PAN YA INCLUIDO)

PRIMEROS PLATOS CLÁSICOS:

* PASTA SIN GLUTEN DISPONIBLE

- PASTA CON SALSA DE TOMATE (CONTIENE GLUTEN Y APIO)
- PASTA AL PESTO (GLUTEN, LACTOSA, FRUTOS SECOS)
- PASTA CON RAGÚ (GLUTEN, APIO)
- PASTA CON ACEITE (GLUTEN)
- PASTA CON MANTEQUILLA (GLUTEN, LACTOSA)
- ARROZ CON ACEITE
- ARROZ CON TOMATE (APIO)

PLATOS PRINCIPALES

PLATOS DE LA COCINA DE LA SEMANA DEL 07/09 AL 11/09

(PAN YA INCLUIDO) * PASTA SIN GLUTEN DISPONIBLE

PLATOS DE LA TIERRA:

- LASAÑA CLÁSICA (INGREDIENTES: PASTA AL HUEVO, RAGÚ DE TERNERA Y CERDO, SALSA BECHAMEL – ALÉRGENOS: GLUTEN, LACTOSA, HUEVOS, APIO)
- ARROZ FRÍO CON POLLO, TOMATES CHERRY, MANZANA VERDE, NUECES Y MAYONESA DE CURRY (INGREDIENTES: ARROZ, POLLO, TOMATES, MANZANA, MAYONESA, CURRY, SAL Y ACEITE – ALÉRGENOS: HUEVOS, NUECES)

PLATOS DE MARISCOS:

- FUSILLI CON BACALAO Y GUISANTES (INGREDIENTES: PASTA, BACALAO, GUISANTES, TOMATE, AJO, SAL, ACEITE, PEREJIL – ALÉRGENOS: GLUTEN, PESCADO, SULFITOS)

PLATOS VEGETARIANOS:

- CUSCÚS CON CAPONATA DE VERDURAS Y CÚRCUMA (VEGANO)
(INGREDIENTES: CUSCÚS, BERENJENAS, CEBOLLAS, CALABACINES Y AJO, SAL Y ACEITE – ALÉRGENOS: GLUTEN, FRUTOS SECOS, MOSTAZA)
- ENSALADA CON COL LOMBARDA, PATATAS AL YOGUR, QUESO FETA Y ALMENDRAS (INGREDIENTES: COL LOMBARDA, PATATAS COCIDAS, YOGUR, QUESO FETA, ALMENDRAS, SAL Y ACEITE – ALÉRGENOS: LACTOSA, FRUTOS SECOS)

PLATOS PRINCIPALES

PAN PLANOS CLÁSICAS

- **SCHIACCIATINA CON JAMÓN COCIDO** (GLUTEN)
- **SCHIACCIATINA JAMÓN COCIDO Y FONTINA** (GLUTEN, LACTOSA)
- **SCHIACCIATINA CON MORTADELA** (FRUTOS DE CÁSCARA, GLUTEN)
- **SCHIACCIATINA JAMÓN CRUDO** (GLUTEN)
- **SCHIACCIATINA JAMÓN CRUDO, RÚCULA, MOZZARELLA** (GLUTEN, LACTOSA)
- **SCHIACCIATINA TOMATE Y MOZZARELLA** (GLUTEN, LACTOSA)
- **SCHIACCIATINA GRIGLIATELLA** (BERENJENA, RADICCHIO, CALABACÍN, PROVOLA) (GLUTEN, LACTOSA)
- **SCHIACCIATINA MORTADELLA Y BURRATA** (GLUTEN, LACTOSA)
- **APLASTADA CANTÁBRICA:** APLASATINA CON ANCHOAS, STRACCIATELLA Y ACEITE PREMEZCLADO (GLUTEN, LACTOSA, PESCADO)

PLATOS PRINCIPALES

POKE E INSALATE

PERSONALIZA LA BASE CON ARROZ BLANCO, ENSALADA O ARROZ VENUS (+€1)

***PIDE LA VERSIÓN SIN GLUTEN**

- **POKE CÉSAR:** CON POLLO, PICATOSTES, TOMATES CONFITADOS, ALMENDRAS, VIRUTAS DE PARMESANO Y ADEREZO CÉSAR (CONTIENE FRUTOS SECOS, HUEVOS, MOSTAZA, LACTOSA, GLUTEN Y PESCADO).
- **POKE LADY:** CON GARBANZOS TOSTADOS PICANTES, COL MORADA, EDAMAME, TOMATES CHERRY CONFITADOS, SALSA DE NABO ROJO, CRUMBLE DE ACEITUNAS Y PICATOSTES (SOJA, GLUTEN, SULFITOS).
- **POKE DE SALMÓN:** CON SALMÓN, QUESO PHILADELPHIA DE TRES PIMIENTOS, GUACAMOLE, EDAMAME, WAKAME Y SALSA DE SOJA (PESCADO, SOJA, GLUTEN, LACTOSA, SÉSAMO).
- **POKÉ DE ATÚN:** TARTAR DE ATÚN ROJO, ALGA WAKAME, CEBOLLA CRUJIENTE, QUESO CREMA PHILADELPHIA, SALSA DE SOJA (CONTIENE GLUTEN, PESCADO, SÉSAMO, CACAHUETES Y SOJA).
- **POKÉ DE TOFU:** GARBANZOS, ZANAHORIAS CRUDAS, TOMATES BRUSCHETTA, TOFU, SALSA TERIYAKI (SOJA, GLUTEN)
- **POKE DE CARNE:** TARTARE DE CARNE, TOMATES SECOS, CUBOS DE PAN, RICOTTA DE OVEJA Y MAYONESA DE MOSTAZA (GLUTEN, LACTOSA, MOSTAZA, HUEVOS, FRUTOS SECOS)

MAIN DISHES

PLATO MODULAR

SE COMPONE DE UNA PROTEÍNA, UNA BASE Y UNA VERDURA DE TU ELECCIÓN ENTRE LOS SIGUIENTES INGREDIENTES.

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN UNA RACIÓN DE PAN.
OPCIONES SIN GLUTEN DISPONIBLES BAJO PETICIÓN*.

PROTEÍNAS	BASE	VERDURAS
Pollo	Arroz blanco	Ensalada
Surimi	Ensalada	Col morada marinada
Salmón (+1 €)	Patatas hervidas	Garbanzos
filete de atún fresco (+1€)	-	Judías verdes
Garbanzos	Arroz Venere (+1 €)	Brócoli
Bresaola		Tomates
Mozzarella		pepino
Feta		
Atún en aceite		
Huevos		
Jamón cocido		

MAIN DISHES

PIZZA

Margarita

tomate, mozzarella, albahaca

romano

tomate, mozzarella, orégano, alcaparras y anchoas

Calabrese

tomate, mozzarella, cebollas, aceitunas, salami picante, orégano

Jamón y champiñones

tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones

Schiaccino mediterráneo

tomates cherry, mozzarella de búfala, rúcula, jamón crudo

Cuatro quesos

tomate, fior di latte, provola, gorgonzola, parmesano

Selva

tomate, queso provola ahumado, salchicha, champiñones, orégano

Calzone normal

tomate, mozzarella, jamón, parmesano

Calzone lunático

tomate, mozzarella, champiñones, jamón, alcachofas, parmesano



EXTRA

DESSERTS

- **CHEESECAKE CIOCCOLATO** (GLUTEN LACTOSA, HUEVOS)
- **CHEESECAKEFRUTOS DEL BOSQUE** (GLUTEN LACTOSA, HUEVOS)
- **CANTUCCI DI PRATO** (GLUTEN, HUEVO, LÁCTEOS, FRUTOS SECOS)
- **YOGUR DE CHOCOLATE** (LÁCTEOS)
- **YOGUR CON MIEL** (LÁCTEOS,)
- **YOGUR CON FRUTOS DEL BOSQUE** (LÁCTEOS)
- **MELÓN DE VERANO**
- **MACEDONIA**
- **YOGUR NATURAL** (LÁCTEOS)
- **KIWI**

CONTORNOS

- 
- **PATATAS FRITAS** (CACAHUETES, GLUTEN)
 - **PATATAS ASADAS**
 - **PATATAS HERVIDAS**
 - **JUDÍAS VERDES**
 - **BRÓCOLI**
 - **ZANAHORIAS COCIDAS**
 - **CALABACINES COCIDOS**
 - **GARBANZOS**
 - **ESPINACAS**
 - **TOMATES**
 - **COL MORADA MARINADA**
 - **NUGGETS DE PESCADO** (PESCADO, GLUTEN, CACAHUETES)
 - **SUPPLÌ DE ARROZ Y VERDURAS** (GLUTEN, CACAHUETES)
 - **CROQUETAS DE TERNERA** (GLUTEN, CACAHUETES)




DEGÙ

BEBIDA

- AGUA NATURAL 0.5L
- AGUA CON GAS 0.50L
- AGUA NATURAL 1L
- AGUA CON GAS 1L
- FANTA
- SPRITE
- COCA COLA
- COCA COLA ZERO



www.degufoodlab.com
info@degufoodlab.com
+39 3494642902

