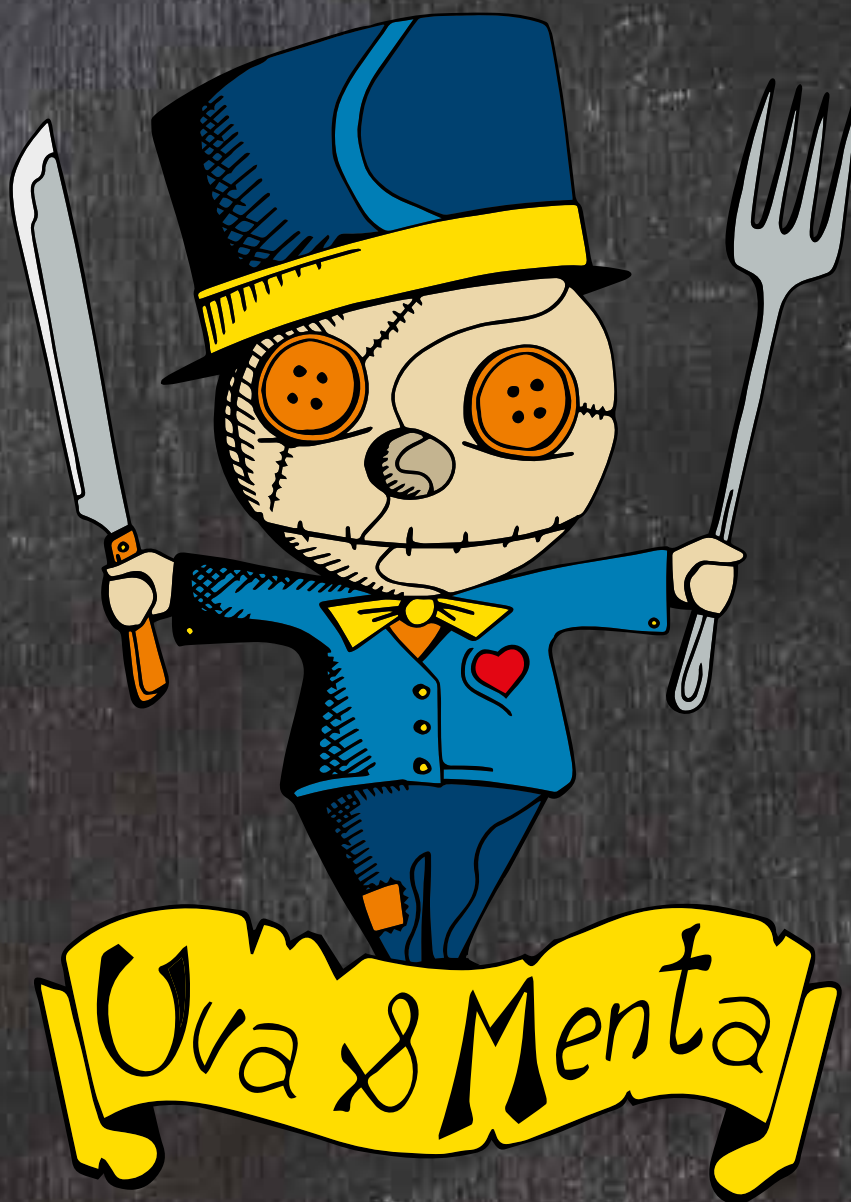


L'ASPORTO DI UVA & MENTA



COME ORDINARE IN PIZZERIA

Vuoi prenotare una delle nostre pizze?
Ecco come fare!

**Prenotazioni
ESCLUSIVAMENTE AL TELEFONO
e ritiro su appuntamento!**

L'orario verrà poi confermato al momento dell'ordine.

Pagamento con:
Carta di credito • POS • Contanti

Prenotazione dalle ore:
9.30 alle 21.15

**TELEFONA AL NUMERO
0461 1903162**

oppure

**SCRIVICI SU WHATSAPP
349 3689720**

**ORARIO
PIZZERIA**

Orari di ritiro:
18.00-21.30

**ORARIO
PIZZERIA**

Se si ordina dalla pizzeria ricordiamo che sarà possibile aggiungere birre all'ordinazione.

- Accesso una persona alla volta
- Guanti e mascherina obbligatori all'ingresso del locale e durante il ritiro dei prodotti

COME ORDINARE IN BIRROTECA

Vuoi sapere quando il bar sarà aperto
per l'asporto?

**Prenotazioni
ESCLUSIVAMENTE AL TELEFONO
e ritiro su appuntamento!**

Consulta questo menù o vieni a visitare le nostre oltre
200 etichette di birre artigianali disponibili al Beer Shop!

Pagamento con:
Carta di credito • POS • Contanti

**ORARIO
BIRROTECA**

Orario di ritiro:
16.00 alle 18.00

**ORARIO
BIRROTECA**

- Accesso una persona alla volta
- Guanti e mascherina obbligatori all'ingresso del locale e durante la scelta dei prodotti da frigo

TELEFONA AL NUMERO

328 1465970

oppure

SCRIVICI SU WHATSAPP

328 1465970

Apertura al pubblico:

16.00-18.00

I NOSTRI COCCI

COCCIO "UVA E MENTA"^{7,1,12}

Mozzarella, mozzarella di bufala campana dopo cottura, culatello, pomodorini ciliegino, rucola e basilico fresco.

12 €

COCCIO FIORDI^{1,4,7}

Mozzarella, salmone norvegese affumicato, Philadelphia, rucola, porri, erba cipollina.

12 €

COCCIO STRACCIATELLA^{1,7}

Mozzarella, stracciatella, pomodorini ciliegino, rucola, basilico fresco.

12 €

COCCIO DOLCE VITA^{1,7}

Mozzarella, melanzane alla griglia, mozzarella di bufala campana dopo cottura, culatello, rucola.

12 €

COCCIO DELICATO^{1,7,8}

Mozzarella, mozzarella di bufala campana dopo cottura, pesto di basilico alla genovese, patate lesse.

11 €

COCCIO BOSCO^{1,7,12}

Mozzarella, funghi misto bosco con porcini, bresaola di manzo, scaglie di grana, rucola, olio extravergine di oliva.

11 €

COCCIO MONTAGNA^{1,7,12}

Mozzarella, funghi misto bosco con porcini, rucola, speck del Trentino, grana.

11 €

COCCIO DEL SUD^{1,4,7,8}

Mozzarella, stracciatella, pinoli, tonno, pomodorini ciliegino, basilico fresco.

12 €

COCCIO GIGAGUSTO^{1,7}

Mozzarella, tonno, peperoni al forno, cipolla rossa di Tropea, tris olive piccanti.

11 €



CLASSIC

COCCIO MARGHE-RITA ^{7,1}

Mozzarella, pomodorini ciliegino, basilico fresco.

8 €

COCCIO CARONTE ^{1,7,12}

Mozzarella, 'nduja calabrese piccante di Spilinga, gorgonzola, tris di olive piccanti, semi di finocchio.

10 €

COCCIO SEBA ^{1,7,12}

Mozzarella, 'nduja calabrese piccante di Spilinga, melanzane alla griglia, scaglie di grana.

10 €

COCCIO GRISÙ ^{1,7,12}

Mozzarella, 'nduja calabrese piccante di Spilinga, cipolla rossa di Tropea, pomodorini ciliegino, paprika piccante.

12 €

COCCIO ORTOLANO ^{7,1}

Mozzarella, verdure alla griglia, pomodorini ciliegino, dressing al basilico.

10 €



LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

ESTREMO SUD ^{1,7,8}

Mozzarella, polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana dopo cottura, melanzane alla griglia, pomodorini ciliegino, pinoli, basilico fresco.

11 €

BUFALA SPECIAL ^{1,7,8}

Mozzarella, mozzarella di bufala campana dopo cottura, pomodorini ciliegino, funghi misto bosco con porcini e pinoli.

12 €

PARMIGIANA RIVISITATA ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana dopo cottura, melanzane alla griglia grana grattugiato, basilico fresco.

12 €

PRIMAVERA RIVISITATA ^{1,7,12}

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana dopo cottura, culatello, pomodori secchi, rucola.

12 €

GOLDEN ^{1,7,12}

Mozzarella, gorgonzola, speck del Trentino a julienne, mela Golden trentina, miele Millefiori di Thun.

11 €

PANZONA ^{1,7}

Mozzarella, pancetta affumicata doppia, funghi misto bosco con porcini, patate lesse, grana a scaglie.

10 €

SICULA ^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salamino piccante, ricotta fresca, pomodori secchi.

9 €



SPECIAL
SI



LA PIZZA CHE SPACCA^{1,7}

Mozzarella, funghi misto bosco con porcini, pomodori secchi, melanzane alla griglia, scaglie di grana.

9€

BUONA A BOMBA^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, brie, speck del Trentino a julienne, radicchio, riduzione di aceto balsamico.

9€

SPEKKOSA^{1,7,12}

Mozzarella, gorgonzola, speck del Trentino a julienne, noci, semi di papavero.

9€

BAITA^{1,7,12}

Mozzarella, funghi misto bosco con porcini, pomodorini ciliegino, speck del Trentino, rucola.

11€

BIANCACHIARA^{1,7,8}

Mozzarella, Philadelphia, carciofini a spicchi, zucchine alla griglia, semi di papavero, pinoli.

9€

TRENTINA RIVISITATA^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salsiccia trentina, gorgonzola, cipolla rossa di Tropea.

10€





LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

LA NORMALE "MARGHERITA" ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, basilico fresco.

5€

SEMPLICEMENTE CULATELLO ^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, culatello, rucola, scaglie di grana.

9€

TRENTINA ^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, funghi misto bosco con porcini, salsiccia trentina, grana a scaglie.

9€

ROMANA ^{1,4,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, filetti di alacce, capperi, tris di olive piccanti, origano, olio extravergine di oliva.

8€

TONNOSA ^{1,4,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, tonno, pomodorini ciliegino, cipolla rossa di Tropea e dressing al basilico.

9€

SALAMINO ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salamino piccante.

7€

SUPERVEGETARIANA ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, verdure grigliate, pomodorini ciliegino, basilico fresco.

9€

BUFALINA ^{1,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana dopo cottura, basilico fresco, pomodorini cigliegino.

8€



SPECIAL S!

I NOSTRI CALZONI RIPIENI

IMBUFALITO^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana dopo cottura, verdure alla griglia, rucola e dressing al basilico.

11 €

VIA NORMALE^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, prosciutto cotto, ricotta fresca, carciofini a spicchi, funghi misto bosco con porcini.

10 €

BOMBA^{1,4,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salamino piccante, cipolla rossa di Tropea, peperoni al forno, paprika piccante, grana a scaglie e olio extravergine di oliva.

10 €

TANTO BUONO^{1,4,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salsiccia trentina, peperoncino e paprika piccante.

10 €

WTF!



SPECIALS!

LE NOSTRE PIZZE PICCANTI

CALABRESE RIVISITATA ^{1,7,12}

Mozzarella, 'nduja calabrese piccante di Spilinga.

8€

PURGATORIO ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro, gorgonzola, salamino piccante, peperoni al forno.

9€

SALAMINO RIVISITATA ^{7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, funghi misto bosco con porcini, rucola, salamino piccante, pomodori secchi.

10€

SAPORI DEL SUD ^{1,7,12}

Mozzarella, polpa di pomodoro, 'nduja calabrese piccante di Spilinga, cipolla rossa di Tropea, pomodorini ciliegino.

11€

BOOM ^{1,7,12}

Mozzarella, 'nduja calabrese piccante di Spilinga, gorgonzola, tris di olive piccanti.

10€



HOT!

BANG!

I NOSTRI DOLCI

PANNA COTTA

Panna cotta casereccia accompagnata da amaretti e purea di pesche.

4€

TIRAMISÙ

Tiramisù "rivisitato" al cioccolato bianco "Venchi" con "Oro Saiwa" e nocciole.

4€





IL BABY KIT DI SOPRAVVIVENZA

7€

PIZZA BABY + tovaglietta da colorare +
set di mattine colorate + Chupa Chups



MINNIE^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, basilico fresco

PLUTO^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, würstel

PIMPI^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
alle erbe

SPECIALS!

**FOTOGRAFA LA TOVAGLIETTA
COLORATA E MANDALA AL NOSTRO
NUMERO SU WHATSAPP: 3493689720**

Verrà pubblicata su i nostri social... Le tovagliette più
colorate saranno premiate con speciali gadget!!!



LA NOSTRA SUPER OFFERTA



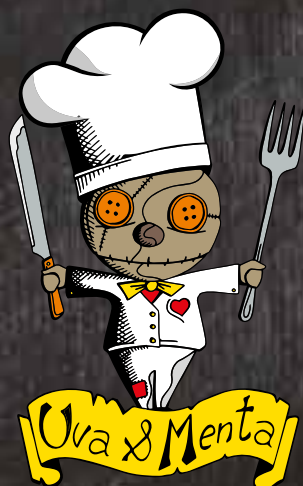
FESTEGGIA CON NOI

Puoi ritirare presso la nostra pizzeria una torta di **"Filippi e Gardumi"** ordinandola direttamente al nostro numero (personalizzabile anche con dediche e scritte)!

Con un minimo di 4 pizze e una torta di "Filippi e Gardumi"

Riceverai in **OMAGGIO** una bottiglia di CAVA "Metodo classico spagnolo"

*Le torte hanno un prezzo al peso di circa euro 25 al KG (indicativamente 4/5 euro a porzione)



ALLERGENI

Informazioni alla clientela.

* Alcune pietanze vengono abbattute e congelate da noi per preservarne la qualità.

** Prodotti che possono essere acquistati surgelati.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI, CONSIDERATI ALLERGENI ALLEGATO II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Reg. 1169/2011 UE

ATTENZIONE AL NUMERO.



GLI ALLERGENI. ATTENZIONE AL NUMERO.

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO : MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE. PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O MG/L IN TERMINI DI SO₂
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



I RINFORZI



delle nostre pizze

3€

Mozzarella di bufala campana (100g)

Stracciatella (125g)

Stracciatella affumicata (125g, se disponibile)

Culatello

Acciughe del cantabrico

Bresaola di manzo

Code di gambero* spadellati con aglio e prezzemolo

Salmone norvegese affumicato

Pesce spada affumicato

2€

'Nduja calabrese piccante di Spilinga

Filetti di alacce

Pancetta stufata doppia

Salsiccia trentina

Speck del Trentino

Salamino piccante

Prosciutto cotto

Pesto alla genovese

Friarielli al naturale

Ricotta fresca

Gorgonzola

Philadelphia

Brie

Doppia mozzarella

Mozzarella senza lattosio

Spinaci* spadellati con aglio e olio

Rucola

Zucchine alla griglia

Peperoni al forno

Melanzane alla griglia

Zucchine alla griglia

Pomodori ciliegino

Funghi misto bosco con porcini

Tris di olive piccanti

Carciofini a spicchi

Pomodori secchi

Pinoli

Noci

Tonno

1€

Grana o grana a scaglie

Cipolla rossa di tropea

Peperoncino fresco piccante

Patate lesse

Capperi

Doppia polpa di pomodoro

Aglio

Miele Millefiori di Thun

Semi di papavero

gratis

Dressing al basilico

Basilico fresco

Origano

Rosmarino

Paprika piccante

LE BIRRE CHIARE

LA BASSA

Lager, 5.2%, Brewfist, Lombardia,
vetro 0.33 l

4 €

PRIVAT

Chiara bassa fermentazione, 5.2%, Riegele,
Germania, vetro 0.5 l

4 €

NAZIONALE

Bionda alta fermentazione solo ingredienti italiani,
6.5%, Baladin, Piemonte, vetro 0.75 l

12 €

NAZIONALE

Bionda alta fermentazione solo ingredienti italiani,
6.5%, Baladin, Piemonte, vetro 0.33 l

4 €

FREERIDE

Summer pale ale, 5.2%, Barbaforte con Uva&Menta,
Trentino, vetro 0.75 l

11 €

OPPALE

Chiara speciale, 5.5%, 32 Via dei Birrai, Veneto,
vetro 0.75 l

12 €

SAN LORENZO

Golden ale, 4.9%, Barbaforte, Trentino,
vetro 0.75 l

12 €

AMERICAN MAGUT

American pilsner, 5%, Lambrate, Lombardia,
lattina 0.33 l

5 €

COOPERS ORIGINAL

Pale ale, 4.5%, Coopers, Australia,
vetro 0.355 l

5 €

HOT!

LE BIRRE CHIARE BELGA

LA CHOUFFE BLONDE

Ale belga, 8%, Brasserie d'Achouffe, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

ORVAL

Trappista Brettata, 6.2%, Brasserie d'Orval, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

BIO BLONDE

Belgian ale, 6.5%, Brunehaut, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

BRÛTON

Belgian ale, 5.5%, Brûton, Toscana,
vetro 0.33 l

4€





LE BIRRE BIANCHE

BLANCHE DE NAMUR

Blanche, 4.5%, Du Bocq, Belgio,
vetro 0.33 l

4€

JAMBE DE BOIS

Tripel, 8%, Brasserie de la Senne, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

OPEN WHITE

Blanche, 5%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.33 l

5€

ISAAC

Blanche, 5%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.33 e 0.75 l

5€

12€

WAYAN

Saison, 5.8%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.75 l

12€

TRIPEL KARMELIET

Abbey tripel, 8.4%, Brasserie Bosteels, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

SETA

Wit-blanche, 5%, Rurale, Lombardia,
vetro 0.33 l

12€

LATTE+

Blanche, 4.8%, Retorto, Emilia-Romagna,
vetro 0.75 l

12€

QUADRO

Saison, 6.4%, Barbaforte, Trentino,
vetro 0.75 l

12€

ABIURA

Saison, 6.5%, Brùton, Toscana,
vetro 0.33 l

5€

HOT!



WTF!

LE BIRRE AMBRATE

OPEN GOLD

Belgian amber, 7.5%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.33 l

5€

AMBER BIO

Belgian amber, 6.5%, Brunehaut, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

ROCHEFORT 6

Dubbel trappista, 7.5%, Rochefort, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

WEIZEN DOPPELBOCK

Weizen doppelbock, 8%, Riegele, Germania,
vetro 0.33 l

4€

SCEGLI TRA 200 ETICHETTE,
TUTTE FRESCHE DAL FRIGO!



IPA APA & CO.

OBICE

IPA, 5.2%, Barbaforte, Trentino,
vetro 0.75 l

12€

MOSAICO

APA, 5.8%, Barbaforte, Trentino,
vetro 0.75 l

12€

POP

APA, 6%, Baladin, Piemonte,
lattina 0.33 l

4€

SPACEMAN

West coast IPA, 7%, Brewfist, Lombardia,
vetro 0.33 l

5€

GUERRILLA

IPA, 5.8%, CR/AK, Veneto,
lattina 0.4 l

5€

NEW ZEALAND

IPA, 7%, CR/AK, Veneto,
lattina 0.4 l

5€

HAZY

Hazy IPA, 6.5%, Lambrate, Lombardia,
lattina 0.33 l

5€

PUNK 77

Double NEIPA, 7.7%, Lambrate, Lombardia,
lattina 0.33 l

5€



IPA APA & CO.



SMLG

NEIPA, 6%, Lambrate, Lombardia,
lattina 0.33 l

5€

VAGABOND

Pale ale, 4.5%, Brewdog, Scozia,
vetro 0.33 l

5€

GOLDFINCH

Session IPA, 3.5%, Black Isle, Scozia,
vetro 0.33 l

5€

PETER, PALE & MARY

APA, 4.6%, Mikkeller, Danimarca,
vetro 0.33 l

5€

WEIRD WEATHER

Dubbel trappista, 7.5%, Rochefort, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

GAMMA RAY

APA, 5.4%, Beavertown, Inghilterra,
lattina 0.33 l

5€

LUPOLOID

IPA, 6.7%, Beavertown, Inghilterra,
lattina 0.33 l

5€

NECK OIL

Session IPA, 4.3%, Inghilterra,
lattina 0.33 l

5€



STOUT, PORTER E DUNKEL

FEAR

Milk chocolate stout, 5.2%, Brewfist,
Lombardia, vetro 0.33 l

5€

MARMELADE

Porter, 6%, Woldtop, Inghilterra,
vetro 0.5 l

5€

AECHTES DUNKEL

4.9%, Riegele, Germania,
vetro 0.5 l

4€

FRUTTA, SOUR, SPONTANEE

MAMA KRIEK

Fruit beer, 5.8%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.75 l

12€

MANGO VANILLA MIKSHAKE

Fruit ipa, 8%, Lambrate,
vetro 0.33 l

6€

THE BEER EXPERIENCE

CLASSIC

BELGIAN STRONG ALE

BIÈRE DU BOUCANIER BLONDE

Belgian strong ale, 11%, Brouwerij Van Steenberge, Belgio, vetro 0.33 l

5€

BLOEMENBIER

Strong golden ale, 7%, De Proefbrouwerij, Belgio, vetro 0.33 l

5€

ROCHEFORT 8

Belgian strong ale trappista, 9.2%, Rochefort, Belgio, vetro 0.33 l

6€

DELIRIUM TREMENS

Strong ale, 9%, Huyghe Brewery, Belgio, vetro 0.33 l

5€

KWAK

Belgian strong ale, 8.4%, Bosteels, Belgio, vetro 0.33 l

5€

SUPER

Belgian strong amber ale, 8%, Baladin, Piemonte, vetro 0.75 l

12€



SPECIALI. SPEZIATE IN STILE BELGA

AUDACE

Speciale, 8.4%, 32 Via dei Birrai, Veneto,
vetro 0.75 l

12€

NORA

Speciale "birra egizia", 6.8%, Baladin,
Piemonte, vetro 0.33 e 0.75 l

5€

12€

ZUCCA

Pumpkin ALE, 7%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.75 l

12€

MIELIKA

Honey beer, 9%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.75 l

12€

BRIGHELLA

Winter ale, 9%, Lambrate, Lombardia,
vetro 0.66 l

10€

QUADRUPLE. BELGIAN DARK STRONG ALE

LEON

BDSA, 8.5%, Baladin, Piemonte,
vetro 0.75 l

12€

GULDEN DRAAK

BDSA, 10.5%, Brouwerij Van Steenberge, Belgio,
vetro 0.33 l

5€

ROCHEFORT 10

Quadruple trappista, 11.3%, Rochefort, Belgio,
vetro 0.33 l

6€

ST. BERNARDUS ABT 12

quadruple, 10%, Brouwerij St. Bernard, Belgio,
vetro 0.33 l

5€



BIRRE DA DESSERT

NECTAR

Honey beer al castagno, 8%, 32 Via dei Birrai, Veneto, vetro 0.75 l

12€

TIRAMISÙ

Imperial stout, 11.5%, Lambrate, Lombardia, vetro 0.33 l

6€

CONFECTIONIST PERFECTIONIST

Marshmallow dessert stout, 6.0%, Brewdog, Scozia, lattina 0.33 l

6€

BETTER
CALL
Sergio



**VUOI AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI
SULLE BIRRE PRESENTI IN MENÙ?**

Scrivi subito al nostro Sergio
che saprà fornirti tutte le informazioni
di cui hai bisogno!

Whatsapp: 328 1465970

**VASTA SCELTA DI BIRRE
LAMBIC E DA MEDITAZIONE**



ANALCOLICI

POW!

COCA COLA | 33 CL > 3 €

Bottiglia Vetro

BIBITE LURISIA

Aranciata - Chinotto | 3 €

BIBITE BALADIN

Cedrata - Ginger - Cola | 3 €

TÈ FREDDI PLOSE

THÈ BIANCO & ZENZERO | 3 €

THÈ BIANCO & SUPERFRUTTI | 3 €

THÈ & PESCA | 3 €

THÈ & LIMONE | 3 €

THÈ VERDE | 3 €



SUCCHI DI FRUTTA VAN NAHMEN (GERMANIA)

NETTARE DI PESCA BIANCA 55% | 4€

SUCCO DI CILIEGIA 100% | 4€

SUCCO DI MELA GOLDEN 100% BIO | 4€

SUCCO DI PERA WILLIAMS CHRIST 100% | 4€



LE NOSTRE BIRROFFERTE

*THE BEER
EXPERIENCE*

SPECIALS!

BIRRINO PACK!

Acquista 5 birre da 33 cl.
e in omaggio ricevi subito
1 BIRRA DA 33 CL.

BIRRONE PACK!

Acquista 10 birre da 33 cl.
e in omaggio ricevi subito
1 BIRRA DA 75 CL.

REGGILABORSA PACK!

Con una spesa di 25 € alla Birroteca
ricevi subito in omaggio
1 BORSA IN TESSUTO

Le offerte sono a quantità limitata. Affrettati per poterne usufruire!



MODALITA' OPERATIVE OBBLIGATORIE PER I CLIENTI

Fermo restando i vincoli sulla mobilità (acquisti nel proprio comune o nel comune di prossimità se l'attività economica non è presente o nel tragitto casa-lavoro), nonché il vincolo di permanenza nel proprio domicilio di chi manifesta sintomi simil-influenzali o comunque riconducibili ad infezioni COVID-19, i consumatori nella fase di consegna dei prodotti devono indossare la mascherina e devono rispettare le disposizioni circa l'igienizzazioni delle mani.

I clienti sono tenuti a rispettare le procedure di ingresso, transito e uscita con le modalità, percorsi e tempistiche predefinite dal gestore dell'attività, al fine di ridurre le occasioni di contatto con il personale in forza ed eventuali altri clienti in attesa o in uscita. L'ordinazione non potrà in alcun modo essere consumata sul posto. La consumazione è consentita solo presso la propria abitazione oppure presso il proprio luogo di lavoro.

Al rientro a casa o sul posto di lavoro, il cliente dovrà avere cura di non appoggiare le borse e contenitori utilizzate per il trasporto dei prodotti su superfici con cui verranno in contatto alimenti.

Prima di riporre il cibo è necessario lavare accuratamente le mani con acqua calda e sapone, per 40-60 secondi, lavando dorso e palmo delle mani, facendo attenzione a pollici, polpastrelli e unghie, strofinando anche gli spazi fra le dita.

Le indicazioni e i suggerimenti sopra riportati per l'igiene in fase di produzione, distribuzione e acquisto degli alimenti, costituiscono un approccio preventivo di fondamentale importanza rispetto alla possibilità di dispersione accidentale di SARS-CoV2 sugli alimenti o sulle loro confezioni. Pertanto non si ravvisa la necessità di una disinfezione delle confezioni alimentari al momento del rientro a casa o sul posto di lavoro. È inoltre necessario ricordare che gli alimenti devono essere sempre toccati con mani o utensili puliti, e che è quindi buona norma igienica, dopo aver toccato un imballaggio alimentare e prima di toccare l'alimento con le mani, procedere al lavaggio delle stesse.



L'ASPORTO DI UVA & MENTA

PIZZERIA

Prenotazione telefonica dalle ore
9.30 alle 21.15 al numero 04611903162
oppure via Whatsapp 3493689720

Orari di ritiro:

18.00-21.30

BIRROTECA

Prenotazione telefonica o via Whatsapp
dalle ore 9.30 alle 21.15 al numero

328 1465970

Orari di ritiro:

16.00-18.00

