

Menù

Dal 1963

Marchioro Luigi

Pasticceria | Ristorante | Pizzeria | Catering

La Storia

Dal 1963

Marchioro Luigi

Nata nel 1963 dalla volontà forte e creativa di Luigi e Rosanna, l'impresa coinvolge oggi i figli Giuseppe, Adriana, Giovanni e Michela; articolata in sei reparti di produzione e vendita ad alta specializzazione, è figura di riferimento in Veneto nel settore della ristorazione e del banqueting.

Il Gruppo Marchioro gestisce un team complessivo di oltre 150 professionisti, tra dipendenti e collaboratori, capaci di rispondere con prontezza a ogni vostra esigenza e di offrirvi un servizio unico e straordinario... come voi.

Catering - Banqueting

Valido interprete dei vostri desideri, Marchioro Catering propone soluzioni di ricevimento esclusive per rendere le vostre feste e occasioni d'incontro momenti indimenticabili.

Ristorante - Pizzeria

Nel cuore di Vigonza, specialità della cucina tradizionale, esclusive ricette per vegetariani e vegani, ricchi buffet di antipasti e dolci freschissimi, ottime pizze artigianali anche con farina di canapa o di carbone.

Pasticceria - Bar

Dall'impegno quotidiano dei nostri maestri pasticceri dolci creazioni artigianali da gustare nella storica sede di Vigonza o naturalmente ... a casa vostra.

Antipasti

€

PESCE

Acciughe del Cantabrico, burro chiarificato, crostino di pane caldo (1,4,6,7,10) 18

  Tartare di tonno rosso, pomodorini, capperi di Pantelleria e olive taggiasche (180gr) (4,8) 18

Bollito misto di pesce* (1,2,3,4,5,7,8,11,14) 22
moscardino, cicala di mare, capasanta, crostino al salmone, verdure croccanti di stagione, garusoli, gamberone, polenta e schie, piovra

Capasanta e canestrelli gratinati (1,7,14) 4pz + 4pz 18

  Carpaccio di branzino marinato agli agrumi di Sicilia (4) 18

  Gamberi in salsa rosa (3,2,5,8) 14

CARNE

 Chianina marinata alle erbe, misticanza e formaggio di fossa 180gr (7,8,10,12) 12

 Tartare di manzo, acciughe, aglio, cipolla, capperi, cetriolini, worchester, brandy e senape (3,4,5,8,9,10,11) da 100gr 12 / da 180gr 18

 Insalata di pollo old style (3,5,7,9) 12

Tagliere di affettati misti con polenta fritta (1,7,8,11) 18

Schiacciata con olio e rosmarino (1,5,8) 4

Primi Piatti

€

PESCE

 Spaghetti alle vongole e zafferano (1,9,14) 18

 Linguine allo scoglio con scampi, gamberoni, cozze, vongole, mazzancolle e pomodorini* (1,2,4,9,14) 18

 Paella di pesce alla valenciana con sangria (1,2,4,5,9,14) 20
Minimo per 2 persone

CARNE

Bigoli al torchio con ragù d'anitra (1,3,5,7,9) 13

Tagliatelle con friarielli e salsiccia piccante (1,3,5,7,9) 12

Calamarata con crema di patata e testasale aromatizzata al pecorino (1,3,5,7,9,12) 12

VEGETARIANO

 Spaghetto aglio olio e peperoncino 12

i Risotti

min 2 persone

€

CARNE

  Risotto cacio e pepe e guanciale croccante (5,7,9,12) 16

PESCE

 Risotto al nero di seppia e le sue seppie con gelato di baccalà (5,7,12,14) 18

VEGETARIANO

Risotto cacio e pepe (5,7,9,12) 15

Secondi Piatti

€

PESCE

  Tentacoli di piovra scottati su tortino di patate aromatizzato alla soia delicata (5,6,9,14) 18

 Branzino fritto con verdure pastellate (1,3,4,5) 16

 Gran fritto di mare accompagnato da polenta e verdure croccanti (1,2,4,5,9,14) 20

CARNE

 Filetto di manzo al pepe verde (5,7,9,10) 23

Tagliata di manzo servita con spinaci, scaglie di grana e demi-glacé (5,6,7,10) 18

 Costicine d'agnello scottadito, demi d'agnello, cipollotti laccati al miele e patata schiacciata (5,7,9,10) 18

Pollo in agrodolce croccante con ananas e peperoni (1,5,6,7,10) 15

dalla Griglia

€

PESCE

  Grigliata di pesce mista* 25
trancio di spada, filetto di orata, tonno scottato, scampo gamberone e capasanta (2,4,5,14)

  Rombo chiodato * 800 gr 38
servito con patate, olive, pomodorini (4,5,6)
consigliato per 2/3 persone

CARNE

  Filetto di manzo irlandese alla griglia (5,9,11) 200gr 22

  Costata di Scottona Polacca (5,9,11) 5/hg 5/hg

  Fiorentina di Scottona Polacca (5,9,11) 6/hg 6/hg

  Grigliata di carne mista (5,9,10,11) 15
pollo, pancetta, salsiccia, costicina, coppa di maiale e polenta

Contorni

€

 Patate al forno (1,5) 5

 Patate fritte (1,5) 5

 Crocchette di patate (1,5) 5

  Verdure alla griglia 5

 Verdura cotta (7) 5

  Insalata mista con misticanza, carote e pomodori 5

Vegetariano

€

Tortino di melanzane in pasta fillo, crema di parmigiano e pomodoro al basilico 1.7.9 12

Menu Bambini

€

PRIMI

 Pasta in bianco 5

 Pasta al pomodoro 1.5.9 7

 Pasta al ragù di manzo 1.5.9 8

SECONDI

 Cotoletta di pollo 200gr 1.5 8

 Filetto di passera dorato 1.4.5 8

Insalatone

🍷 🌿	Finocchi, arancia, misticanza e noci (8)	€ 12
🍷 🌿	Insalata dei nostri mari con olive taggiasche, pomodorini confit in misticanza* (2,4,5,14)	€ 18
🍷 🌿	Insalata di pancetta croccante (5,9)	€ 12

Menu delle Intolleranze

🌿 🍷 🌿	Burger di quinoa con semi di lino e misticanza con maio veggy (8)	€ 16
🌿	Lasagne di carne	€ 12
🌿	Cannelloni con ricotta e spinaci	€ 14
🌿	Melanzane alla parmigiana	€ 14
🍷 🌿	Calamarata alle verdure di stagione, olive e pomodorini disidratati	€ 12

Pizze Gourmet

€	CRUDO E STRACCIATELLA pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata a fine cottura (1,7)	€ 16	€	MARINARA 2.0 pomodoro, olio, origano fresco, cipolla di Tropea caramellata e patate al forno (1, 8, 12)	€ 10
	BUFALINA AFFUMICATA schacciata olio sale e pepe, pomodorini confit, mozzarella di bufala affumicata e prosciutto cotto alla brace (1, 7)	€ 15		MORTAZZA mozzarella, Mortadella al tartufo, pesto di pistacchi e peperoni disidratati (1, 7, 8)	€ 14
	CALABRA mozzarella di bufala, 'Nduja, cipolla rossa di Tropea (1, 7, 12)	€ 12		NAPULÈ friggirelli stufati, acciughe del Cantabrico e stracciatella di burrata (1, 4, 7)	€ 14
	CANTABRICO stesa su farina di semola; stracciatella, acciughe del Cantabrico e pesto di basilico di condimento a fine cottura (1, 2, 7)	€ 15		REGINA DEL MARE pom., mozzarella, scampi, mazzancolle, capasanta, moscardini, cicale di mare, uova di seppia (1, 2, 3, 4, 7, 8)	€ 18
	GAMBERO ROSSO focaccia olio e aglio, stracciatella, pomodoro confit, basilico fresco e tartare di gambero viola di Mazzara del Vallo (1, 3, 7)	€ 25		VEGGIE friggirelli, scamorza affumicata, olive taggiasche, cipolla di Tropea caramellata e zucchine (1, 7, 8)	€ 13
	GRICIA pecorino romano DOP, guanciale di cinta senese, pepe, mozzarella (1, 7)	€ 15		SALMONATA brie, zucchine, pesto, mozzarella, salmone affumicato e lime (1, 4, 7)	€ 15
	DAMA ROSA pom., mozzarella, champignon freschi, Asiago e prosciutto cotto alla brace (1, 7)	€ 12		FRITTURIOSA pom., mozzarella, con l'aggiunta di una leggera fritturina di pesce (1, 2, 3, 4, 7, 8)	€ 14
	MARGHERITA SBAGLIATA cotta con i profumi dati dall'olio, il pomodoro e l'acciuga; stracciatella di burrata aggiunta a fine cottura (1, 2, 7)	€ 12			

Pizze Fritte

€	PICCANTINA mozzarella, pomodoro, ricotta, salame piccante (1, 7, 8)	€ 12	€	GOLOSONA margherita chiusa a calzone e fritta, condita all'esterno con della salsa di pomodoro cruda e basilico (1, 7, 8)	€ 12
	FOCACCIA FRITTA impasto fritto su olio di girasole, cosperso di salsa di pomodoro e pecorino romano a scaglie a fine cottura (1, 7, 8)	€ 12,5		DEGUSTAZIONE delle nostre pizze fritte in versione mignon (per 2 persone) (1, 2, 7, 8)	€ 20

I Grandi Classici

	€		€		€
FORMAGGI pom., mozzarella, gorgonzola dolce, brie, Asiago, provola affumicata (1,7)	9,5	FUNGHI pom., mozzarella, champignon sott'olio (1,7,8)	9,5	PRIMAVERA pom., mozzarella, pomodoro a fette, ricotta, basilico (1,7)	10,5
4 STAGIONI pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi (1,7)	9,5	GAMBERETTI pom., mozzarella, gamberetti in salamoia (1,2,7)	10,5	PROSCIUTTO E FUNGHI pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati (1,7,8)	9,5
CALZONE pom., mozzarella, prosciutto e funghi (pomodoro a fine cottura) (1,7)	10,5	GUSTOSA pom., mozzarella, gorgonzola e speck (1,7)	10	PROSCIUTTO pom., mozzarella, prosciutto cotto (1,7)	9
CAPRICCIOSA pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive (1,7)	10	INGLESINA pom., mozzarella, prosciutto crudo di Parma (1,7)	10,5	PUGLIESE pom., mozzarella, cipolla rossa di Tropea (1,2,7)	9
CHIODINI pom., mozzarella, chiodini (1,7)	9,5	MARGHERITA pomodoro, mozzarella (1,7)	7,5	ROMANA pom., mozzarella, acciughe (1,7,2)	8
CHIPS pom., mozzarella, patate fritte (1,7)	9	MARI E MONTI pom., mozzarella, misto mare bollito, funghi misti trifolati (1,2,3,4,7)	13	SICILIANA pom., mozzarella, capperi, acciughe del Cantabrico, olive nere e origano (1,7)	9
CIOSOTTA pom., mozzarella, pancetta stufata, radicchio di Chioggia e Grana a scaglie (1,7)	10,5	MARINARA pomodoro, origano, olio con aglio (1)	7	TIROLESE pom., mozzarella, würstel e speck (1,7)	10
DELICATA pom., mozzarella, melanzane, prosciutto crudo (1,7)	10,5	MELANZANE pom., mozzarella, melanzane grigliate (1,7)	9	TONNO E CIPOLLA pom., mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea (1,2,7,12)	9,5
DELIZIA pom., mozzarella, porcini, sfilacci di cavallo e Grana a scaglie (1,7)	10,5	MESSICANA verdure, gorgonzola, olive taggiasche (1,7)	10,5	TREVISANA pom., mozzarella, radicchio di Treviso (1,7)	10
DIAVOLA pom., mozzarella, salamino piccante (1,7)	9	ORTOLANA pom., mozzarella, verdure grigliate (1,7)	10,5	VESUVIO pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico (1,7)	10,5
FRUTTI DI MARE pom., mozzarella, misto di mare bollito (1,2,3,4,7)	13	PORCICCIA pom., mozzarella, salsiccia e porchetta (1,7)	10,5	VIENNESE pom., mozzarella, würstel (1,7)	9
		PORCINI pom., mozzarella, porcini trifolati sott'olio (1,7,8)	9,5		

AGGIUNTE
da 1 € a 2 €

IMPASTO
MIX KAMUT
+ 2 €

IMPASTO
INTEGRALE
+ 2 €



Bollicine

GLERA EXTRA DRY	€ 14
Marchioro 62 100% Glera, G.a 11% Colore giallo paglierino, brillante con perlage fine e persistente, l'aromaticità e fresca e ricca di profumi di frutta.	
COL VETORAZ DOCG BRUT	€ 23
Cantine col Vettoraz 100% Vitigno Prosecco Superiore, G.a 11% Il profumo è delicato e leggermente aromatico. Il gusto è asciutto e intenso privo di spigolosità. Ottimo come aperitivo si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati.	

FRANCIACORTA BRUT DOCG	€ 35
Cantine Contadi Gastaldi G.a. 12,5% Uve: Chardonnay, Pinot nero, Pinot Bianco. Con i primi piatti a base di pesce e di verdure, pesce arrosto e alla griglia.	

Dolci e Passiti

FIORI D'ARANCIO	€ 15
Cantine Colli Euganei - 100% Moscato G.a 7,5 % Profumo di moscato delicato e soave, gusto dolce, armonico e intenso.	
BRACCHETTO D'ACQUI DOC	€ 18
Sant'Orsola - 100% Bracchetto, G.a 7% Profumo pieno e piacevolmente intenso, con sentore di rosa bulgara e muschio.	

Le Proposte in Mescita

Glera Marchioro	€ 4
Franciacorta Contadi Castaldi	€ 6
Pinot Grigio Marchioro	€ 4
Lugana Ca dei Frati	€ 6
Due di Gianni Tessari	€ 5
Valpolicella Rio Albo	€ 5
Prosecco, lime, menta	€ 5

Bar e Caffetteria

Sorbetto	€ 4
Caffè	€ 2
Caffè d'Orzo, Corretto e Deca	€ 2
Liquori e Grappe Classiche	€ 4,5
Selezione di Grappe e Distillati	€ 6,5

VINI ALLA SPINA

Prosecco della Casa	0,50 lt	6	/ 1lt	10	
Spritz Aperol/Campari	calice	5	/ caraffa	1 lt	20

Bianchi

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE	€ 15
Marchioro 62 100% Pinot Grigio, G.a 12,5% Al sapore si rivela deciso, pieno e aromatico, tuttavia asciutto e di estrema eleganza. Si abbina con piatti a base di pesce, frutti di mare e risotti.	
CHARDONNAY IGT	€ 16
Marchioro 62 100% Chardonnay, G.a 12,5 % Vino dal colore giallo paglierino chiaro con perlage tenue e delicato, si abbina con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.	

LUGANA DOC	€ 25
Ca' dei Frati 100% Turbiana, G.a 13% Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed elegante con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Abbinamento con antipasti freddi, piatti di pesce al vapore o alla griglia.	

GEWÜRZTRAMINER DOC 2023	€ 60
Linea Sanct Valentin Cantina St. Michael Eppan Alla vista giallo oro intenso, a naso rosa intensa, frutti esotici, spezie orientali, litchi e frutto della passione. Al palato potente, complesso, leggero residuo zuccherino. Si abbina magnificamente a piatti speziati, al fegato d'oca, ai formaggi erborinati, così come anche a ricette condite di spezie piccanti o erbe da cucina, al risotto alla milanese o ai frutti di mare e secondi di pesce. <i>Premi: Jamessuckling 91p.</i>	

Rossi

DUE VENETO ROSSO IGT	€ 18
Gianni Tessari 100% Merlot, G.a 13% Colore rosso granato, profumi di frutta con note di ciliegia, piccoli frutti di bosco, note speziate e sfumature floreali. Abbinamento con sughi di carne, carni rosse alla griglia, arrosti e selvaggina.	

PINOT NERO DOC	€ 18
K Martini e Sohn 100% Pinot Nero G.a 13,5 Colore rosso rubino fino a rosso granata a contenuto tannico tenue, con un profumo intenso di frutti di bacca rossa, note speziate ed un sapore pieno e persistente. Abbinamento con piatti robusti di carne, cacciagione e formaggi saporiti.	

PINOT NERO DOC RISERVA 2021	€ 60
Linea Sanct Valentin Cantina St. Michael Eppan Alla vista rosso rubino, aromi di piccoli frutti a bacca rossa, fragola, viola, note affumicate e cannella. Al palato speziato, morbido, elegante e seducente. <i>Premi: Luca Maroni 94p, Falstaff 93p, Jamessuckling 90, Gambero Rosso 3 bicchieri.</i>	

VALPOLICELLA DOC RIO ALBO	€ 22
Ca Rugate 45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, G.a 12,5% Colore rosso rubino, profumi intensi e persistenti che ricordano la mora e la ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità.	

VALPOLICELLA	€ 28
Ripasso Superiore DOC Campo Bastiglia, Ca Rugate 45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, G.a 14,5% Colore rosso granato carico, i profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie, in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano.	



Birre in bottiglia LEFFE

<p>BLONDE Bottiglia 33 Cl € 5</p> <p>AROMA: floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano. SAPORE: dolce, con un retrogusto leggermente speziato, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale. Fermentazione: alta fermentazione, filtrata. Gradazione: 6,6% PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: farinacei, cereali, pizze semplici, pesce bianco, pollame, carni bianche magre, uova e derivati, latticini freschi o di media stagionatura, frittiture leggere, dolci con vaniglia, macedonie con frutta a pasta gialla.</p>	<p>TRIPLE Bottiglia 33 Cl € 6,5</p> <p>AROMA: panificato e fruttato. SAPORE: fruttato con sentori di banana e pesca, avvolgente e dal retrogusto acidulo, lievemente amaro e persistente. FERMENTAZIONE: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia Gradazione: 8,5% PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: primi complessi, salse e riduzioni, pizze a base formaggio, piatti speziati e piccanti, carni bianche, pollame, mitili, formaggi stagionati e fermentati, dolci a base di crumbles o burro.</p>
<p>ROUGE Bottiglia 33 Cl € 5</p> <p>AROMA: speziato con note di tostatura e caramello. SAPORE: avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia. Fermentazione: alta fermentazione. Gradazione: 6,6% PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: pizze gourmet, legumi, carni rosse, salumi stagionati, cacciagione, formaggi di media stagionatura, dolci secchi.</p>	<p>RITUEL 9° Bottiglia 33 Cl € 6,5</p> <p>AROMA: cereali tostati, note di torrefazione e caffè. SAPORE: complesso e armonico, tra tostato e dolce, con note di frutta secca e caffè. Finale piacevolmente alcolico e lievemente amaro. FERMENTAZIONE: alta fermentazione, filtrata Gradazione: 9% PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: carni stagionate o affumicate, salumi stagionati, formaggi stagionati, piatti a base di avocado, insalate con vinaigrette, fritti salati e dolci, dolci complessi, cioccolato.</p>
<p>AMBRÉE Bottiglia 33 Cl € 5</p> <p>AROMA: speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia. SAPORE: deciso sul palato, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti. FERMENTAZIONE: alta fermentazione. Gradazione: 6,6% PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: primi piatti dal gusto deciso, pizze gourmet, fritti misti, carni rosse, carni dalle cotture molto prolungate, crostacei, formaggi semiduri stagionati o affumicati, cheesecake, dolci con panna o cioccolato.</p>	

Bibite alla Spina

	€
Coca Cola / Fanta	Piccola 3,5 Media 5
Birra Nastro Azzurro	Piccola 4,5 / Media 6,5
Peroni Gran Riserva rossa	Piccola 5 / Media 6,5
Succhi Vari Gusti	3,5
Bibite in lattina	4
Acqua Naturale e Frizzante 1lt	3,5

Dolci

	€
PASTICCERIA MIGNON ASSORTITA	6
TARTUFO BIANCO CON CUORE AL CACAO E GRAN MARNIER	8
TARTUFO BIANCO CON CUORE AL CACAO	6
SELEZIONE DI DOLCI DELLA TRADIZIONE VENETA DAI NOSTRI MAESTRI PASTICCIERI	6
TIRAMISÙ AL CUCCHIAIO con crema Mascarpone, savoiardi e caffè (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)	6
MILLEFOGLIE MARCHIORO sfoglia, crema Chantilly e delizie del bosco (1, 3, 6, 7, 10, 12)	6
CHEESECAKE AL CUCCHIAIO crumble alla vaniglia, cream cheese, salsa ai doni del bosco (1, 3, 6, 7, 8)	6
CHEESECAKE DUBAI CHOCOLATE cream cheese, crumble al cioccolato, salsa di pistacchio e kataifi (1, 3, 6, 7, 8)	6
CALIMERO pizza bianca con nutella e dolci decorazioni	6
CRÊPES SUZETTE con crema o nutella a vista	8

COPERTO 2,5 €

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - b) maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D- alfa naturale, tocoferolo acetato D- alfa naturale, tocoferolo succinato D- alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattio.
 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 illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 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 semi di sesamo.
 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.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- ⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

Non si certificano i prodotti per i soggetti altamente a rischio ad allergie se non con i prodotti evidenziati. Potrebbe esserci contaminazione di allergeni quali: sedano, senape, frutta a guscio e sesamo.

** la tipologia di pesce può variare secondo disponibilità del pescato*

-  vegetariano
-  senza lattosio
-  senza glutine
-  certificata senza glutine
-  vegano



Dal 1963
Marchioro Luigi



Via Roma, 27 - VIGONZA (PD)
Tel. 049 8095057
marchioro@marchiorocatering.com
www.marchiorocatering.com

Seguici su:

 **Marchioro Catering**

 **Gruppo Marchioro**