

amocù
by
Leby Sobello



amocù

by

Leby Lebello

C'è un momento in cui un luogo sceglie di evolversi. Amocù passa sotto la guida dello Chef Seby Sorbello, che ne definisce il nuovo corso gastronomico e imprenditoriale. Un nome che racconta territorio, ricerca, identità. Una firma che porta con sé esperienza, visione e piatti diventati iconici.

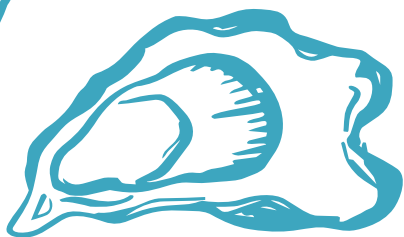
**L'anima di Amocù rimane.
Ma cambia ritmo, profondità, racconto.**

La contaminazione si arricchisce della cucina di Seby Sorbello: i suoi piatti, le sue creazioni più rappresentative, la sua interpretazione contemporanea della Sicilia entrano a far parte dell'esperienza Amocù.

Lo chef che insieme a lui firma i piatti è Carmelo Giardina, la cui carriera culinaria nasce nelle cucine di Seby Sorbello, dove muove i primi passi professionali e costruisce le basi della propria identità gastronomica.

Spinto dal desiderio di crescere nel mondo dell'alta cucina, prosegue il suo percorso tra Toscana ed Emilia-Romagna, collaborando con chef formatisi accanto a Gaetano Trovato fino a lavorare direttamente al suo fianco nella nuova realtà insignita di due stelle Michelin. Successivamente guida l'apertura e lo sviluppo di un ristorante fine dining in Toscana, consolidando una visione culinaria personale, elegante e contemporanea. Infine, per chiudere il cerchio, torna al fianco di Seby Sorbello, condividendo la visione e il nuovo progetto di Amocù by Seby Sorbello: un ritorno alle origini, con uno sguardo rivolto al futuro.







amocù
by
Seby Sebello

CRUDI



Crudi

Grand Plateaux | per 2 persone

55

Accompagnato con maionese alla senape, guacamole e citronette

Gambero rosso*

Scampi*

Ricciola*

Tonno*

Salmone**

Ostriche

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Grand Plateaux Royal | per 4 persone

110

Accompagnato con maionese alla senape, guacamole e citronette

Gambero rosso*

Scampi*

Ricciola*

Cernia*

Tonno*

Salmone**

Ostriche

Crostacei* in court bouillon

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 18)

Ostriche

Accompagnate con granita di sedano, salsa aceto ed erba cipollina, salsa pepe

4 pz

16

6 pz

24

8 pz

32

(All.: 6 - 9 - 10 - 12 - 14)

Tartare

Tartare di astice** con maionese alla senape,
guacamole e tartufo

25

(All.: 2 - 6 - 10)

Tartare di salmone**, porro ed aneto

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di cernia* con salsa tonnata

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di tonno** agrumi e menta

20

(All.: 4 - 6 - 10)

Tartare di fassona** con bernese agli agrumi
e uovo di quaglia

22

(All.: 3 - 6 - 10)

Carpacci

25

Carpaccio grande di pesce misto**

salmone, tonno, cernia, gambero, spada,
salsa ponzu, porro e menta

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12)

Raw Seafood

Grand Plateaux | for 2 people

55

Served with mustard mayonnaise, guacamole and citronette

Red prawns*

Langoustines*

Amberjack*

Tuna*

Salmon**

Oysters

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 14)

Grand Plateaux Royal | for 4 people

110

Served with mustard mayonnaise, guacamole and citronette

Red prawns*

Langoustines*

Amberjack*

Grouper*

Tuna*

Salmon**

Oysters

Shellfish* in court-bouillon

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12 - 18)

Oysters

Served with celery granita, chive vinegar sauce and pepper sauce

4 pcs

16

6 pcs

24

8 pcs

32

(All.: 6 - 9 - 10 - 12 - 14)

Tartare

Lobster tartare ** with mustard mayonnaise,
guacamole and truffle

25

(All.: 2 - 6 - 10)

Salmon tartare ** with leek and dill

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Grouper tartare * with tuna sauce

18

(All.: 4 - 6 - 10)

Tuna tartare ** with citrus fruits and mint

20

(All.: 4 - 6 - 10)

Fassona beef tartare ** with citrus béarnaise
and quail egg

22

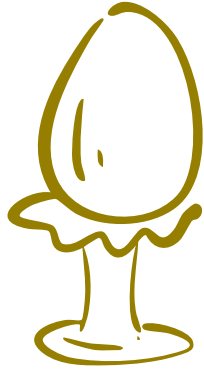
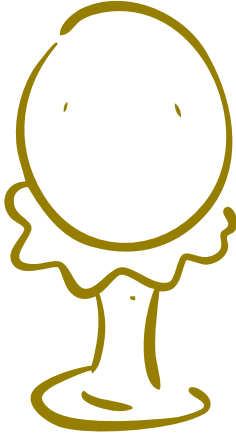
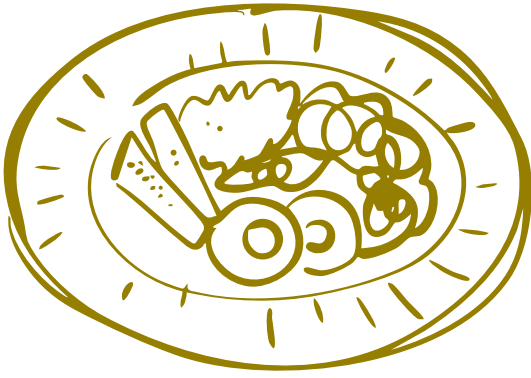
(All.: 3 - 6 - 10)

Carpacci

25

Large mixed seafood** carpaccio
salmon, tuna, grouper, prawn, swordfish,
ponzu sauce, leek and mint

(All.: 2 - 4 - 6 - 10 - 12)



amocù
by
Seby Sebelli

ANTIPASTI



Antipasti

Panzanella di baccalà 20

tapenade d'olive, zenzero candito

(All.: 1 - 4 - 7)

Gambero Rosso* 25

di Mazara con dadolata d'ortaggi

al timo e fonduta di Ragusano DOP al tartufo

(All.: 2 - 7)

Quiche come se fosse una caponata 18

Carpaccio di pesce spada salinato

(All.: 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9)

Cordon bleu 18

di coniglio alla cacciatora

(All.: 1 - 3 - 6 - 7 - 10)

Guancetta di maiale 18

variazione di melanzana, BBQ ai frutti rossi

(All.: 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12)

Uovo poché 18

zucchine alla scapece,

fonduta di Ragusano DOP al tartufo

(All.: 3 - 7)

Starters

Salt cod panzanella

20

olive tapenade, candied ginger

(All.: 1 - 4 - 7)

Mazara red prawn*

25

with diced vegetables scented with thyme and

Ragusano DOP fondue with Etna truffle

(All.: 2 - 7)

Quiche inspired by caponata

18

with cured swordfish carpaccio

(All.: 1 - 3 - 4 - 5 - 7 - 8 - 9)

Rabbit cordon bleu

18

“alla cacciatora”

(All.: 1 - 3 - 6 - 7 - 10)

Pork cheek

18

eggplant textures, red berry BBQ sauce

(All.: 1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12)

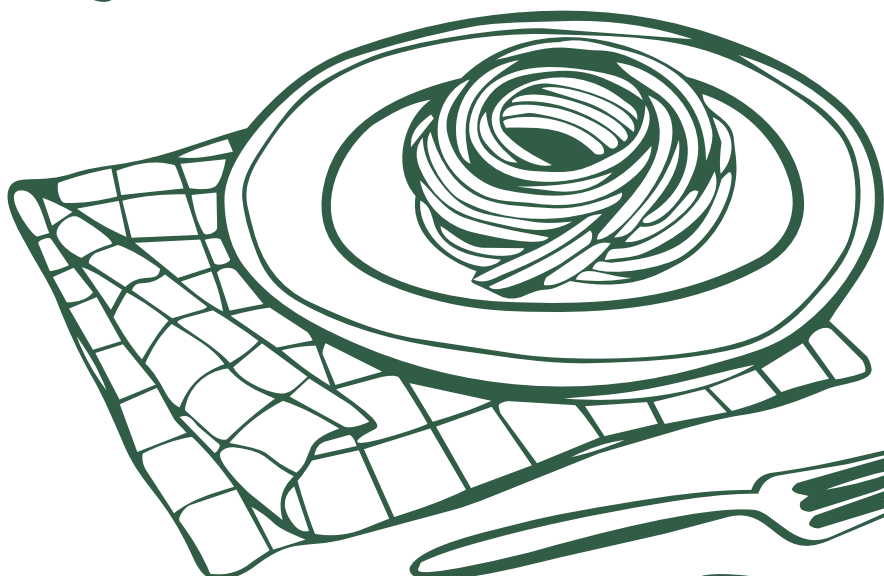
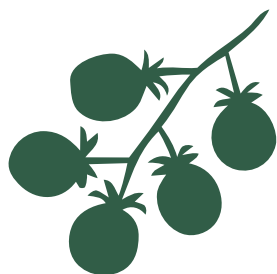
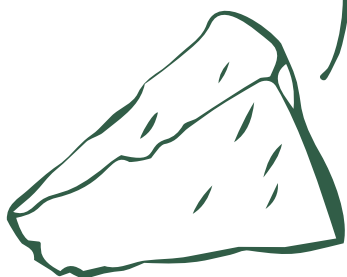
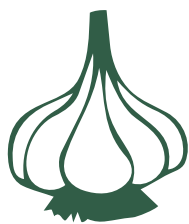
Poached egg

18

zucchini “alla scapece”,

Ragusano DOP truffle fondue

(All.: 3,7)





amocù
by
Seby Sebelli

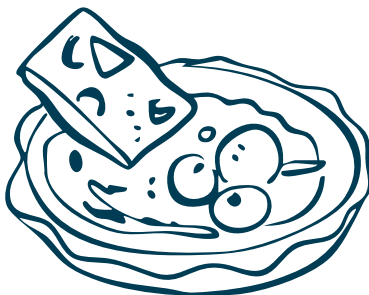
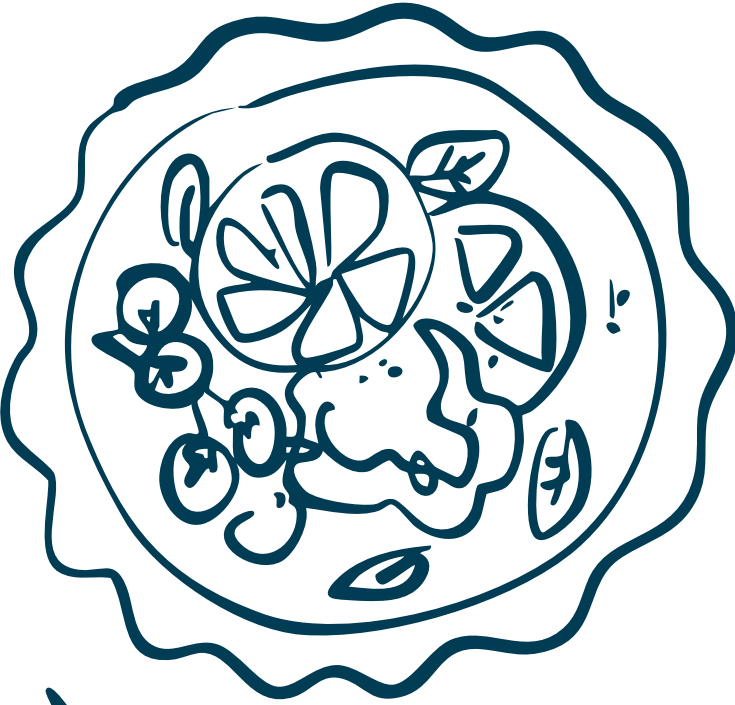
PRIMI

Primi

Spaghettone di Gragnano con sugo di ricciola, muddica atturrata (All.: 1 - 4 - 9)	25
Linguine di Gragnano tartare di gambero, salsa all'aglio dolce 'nduja e limone (All.: 1 - 2 - 7 - 9)	25
Risotto burrata e ricci di mare (All.: 7 - 9 - 14)	25
Tagliolini alla gricia con zucchine in fiore (All.: 1 - 3 - 7)	22
Tortelli di borragine con verdure di stagione arrosto (All.: 1 - 3 - 7 - 9)	22
Mezze maniche di Gragnano crema di ricotta, salsa di bieta, limone, mandorle (All.: 1 - 7 - 8)	22

First Courses

Spaghettone from Gragnano with amberjack ragù and toasted breadcrumbs (All.: 1 - 4 - 9)	25
Linguine from Gragnano shrimp tartare, sweet garlic sauce, 'nduja and lemon (All.: 1 - 2 - 7 - 9)	25
Risotto burrata and sea urchins (All.: 7 - 9 - 14)	25
Tagliolini “alla gricia” with zucchini blossoms (All.: 1 - 3 - 7)	22
Borage tortelli with roasted seasonal vegetables (All.: 1 - 3 - 7 - 9)	22
Mezze maniche from Gragnano ricotta cream, Swiss chard sauce, lemon, almonds (All.: 1 - 7 - 8)	22

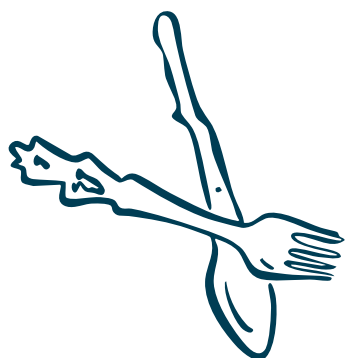




amocù
by
Seby Seibello



SECONDI



Secondi

Dentice scottato

25

salsa agliata, patate in due consistenze, aceto balsamico

(All.: 4 - 7 - 9 - 10)

Cernia alla catalana

25

(All.: 3 - 4 - 9)

Ombrina

25

crema di sedano rapa, insalatina di scarola, pompelmo

(All.: 4 - 7 - 9 - 10)

Filetto di vitello scottato

25

torta di ceci, pomodoro arrosto, salsa alle erbe

(All.: 9 - 10 - 12)

Controfiletto “aggrassato”

25

(All.: 9 - 10 - 12)

Cosciotto d’agnello

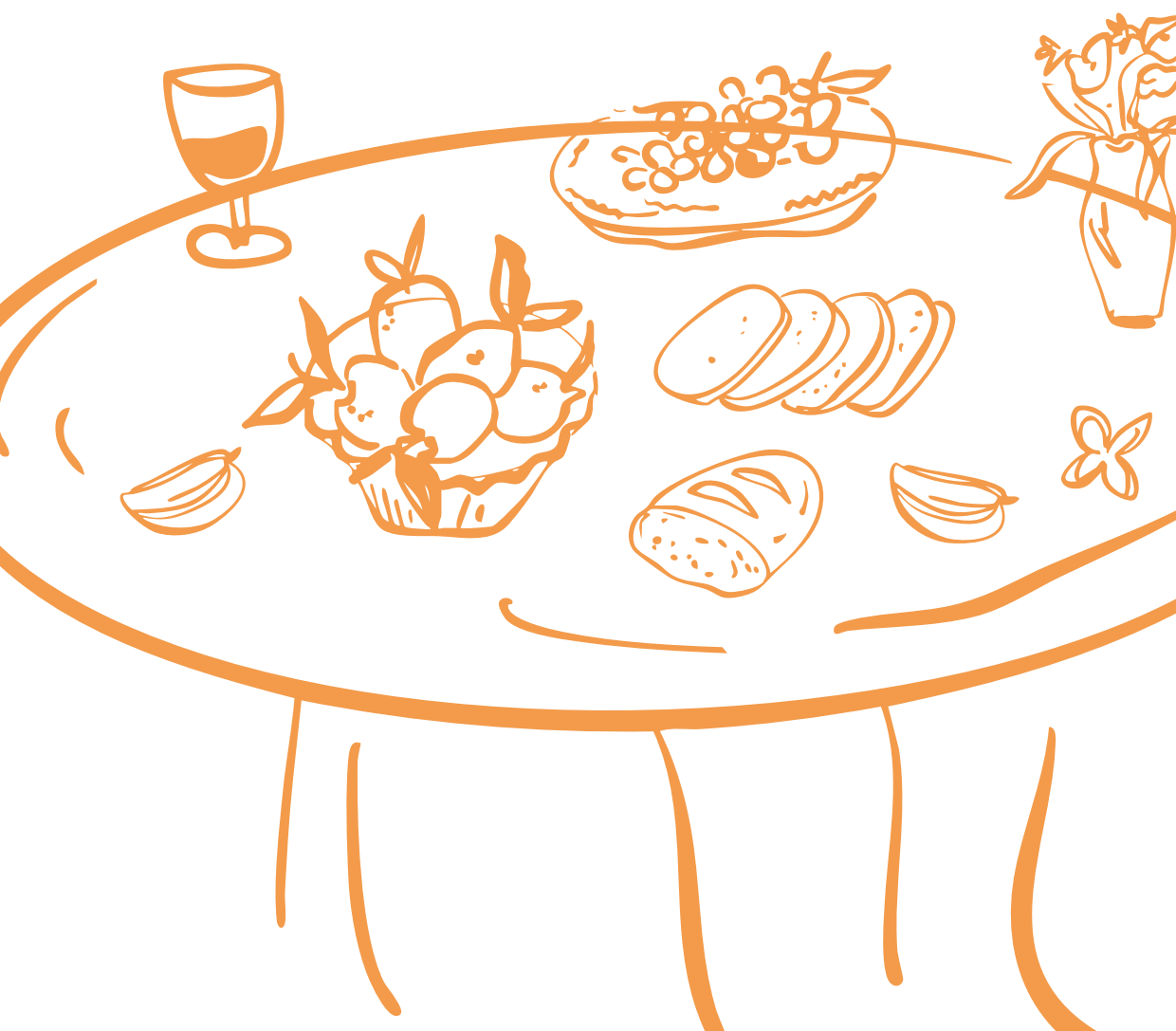
22

ciliegie, cicerchia

(All.: 9 - 10 - 12)

Main Courses

Seared dentex garlic sauce, potatoes in two textures, balsamic vinegar (All.: 4 - 7 - 9 - 10)	25
Grouper “alla catalana” (All.: 3 - 4 - 9)	25
Shi drum celeriac cream, escarole salad, grapefruit (All.: 4 - 7 - 9 - 10)	25
Seared veal fillet chickpea pie, roasted tomato, herb sauce (All.: 9 - 10 - 12)	25
Chargrilled “aggrassato” (All.: 9 - 10 - 12)	25
Lamb leg cherries, grass peas (All.: 9 - 10 - 12)	22





amocù
by
Seby Sebelli

**MENU
DEGUSTAZIONE**

APPRODO

5 portate di mare

80
vini esclusi

Carpaccio e tartare di pesce

Gambero rosso di Mazara, dadolata d'ortaggi, fonduta di ragusano dop al tartufo

Linguine di Gragnano, tartare di gambero, salsa all'aglio dolce, 'nduja e limone

Ombrina, crema di sedano rapa insalatina di scarola, pompelmo

Tartelletta con namelaka alla Yuzu e gelato di mandorla

RADICE

5 portate di terra

70
vini esclusi

Uovo poché, zucchine alla scapece, fonduta di ragusano DOP al tartufo

Cordon bleu di coniglio alla cacciatore

Tagliolini alla gricia con zucchine in fiore

Controfiletto "aggrassato"

Mousse alla nocciola, frutti rossi, gelato alla vaniglia

APPRODO

5-course seafood tasting menu

80
excluding
wines

Fish carpaccio and tartare

Mazara red prawn* with diced vegetables scented with thyme and fondue of Ragusano DOP cheese with Etna truffle

Linguine from Gragnano with shrimp tartare, sweet garlic sauce, 'nduja and lemon

Shi drum, celeriac cream, escarole salad, grapefruit

Yuzu namelaka tartlet with almond ice cream

RADICE

5-course land tasting menu

70
excluding
wines

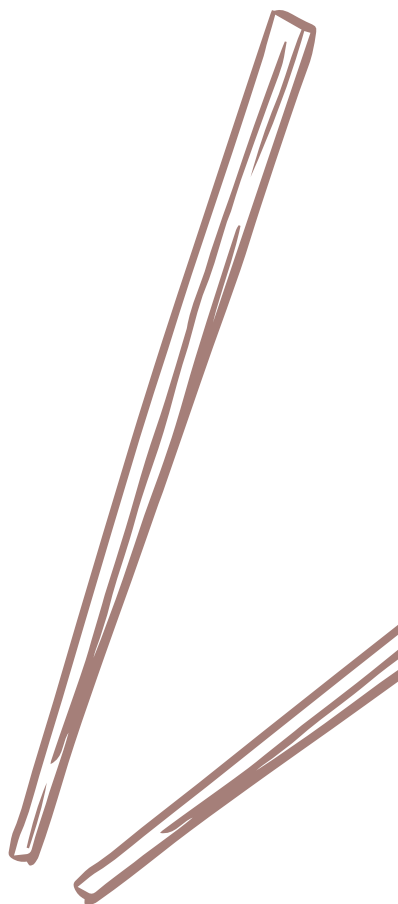
Poached egg, zucchini "alla scapece",
Ragusano DOP truffle fondue

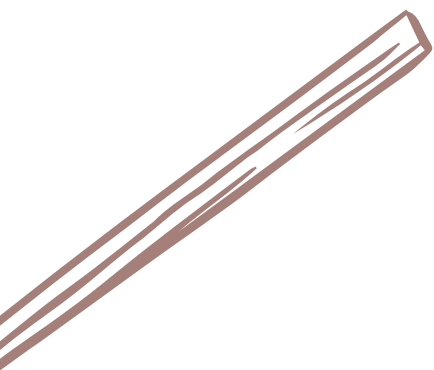
Rabbit cordon bleu "alla cacciatora"

Tagliolini "alla gricia" with zucchini blossoms

Chargrilled "aggrassato"

Hazelnut mousse, red berries and vanilla ice cream





amocù
by
Leby Lebello



SUSHI



Uramaki

8 pezzi

Apple Tuna

18

Tonno**, mandorla, mela e lime

(All.: 4 - 6 - 7 - 8)

Fior di mare

18

Ricciola**, fiori di zucca, alga wakame

(All.: 4 - 6)

Gambero d'autore

20

Gamberone**, dadolata d'ortaggi, morbido di Ragusano al tartufo

(All.: 2 - 6 - 7)

Mediterranean lobster

30

Astice**, caviale di melanzane, polvere di guanciale e maionese

(All.: 2 - 3 - 6)

Tempura spring

20

Gamberone** in tempura, avocado, tritato di salmone**, fuori carpaccio di gambero e ristretto di limone

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Spicy sea

18

Tonno**, salmone**, battuto di erbe e agrodolce spicy

(All.: 4 - 6 - 7 - 10)

Root teriyaki

18

Guancia di vitello, zuccina in tempura, uovo di quaglia e salsa teriyaki

(All.: 1 - 3 - 6 - 10)

Sweet veg

16

Avocado, composta di cipolla, arancia candita e sesamo

(All.: 6 - 11)

Amocù

30

Astice**, maionese giapponese affumicata, avocado, uova tobiko* e salsa spicy

(All.: 2 - 3 - 6 - 10)

Ebi smoke

20

Gamberone* in tempura, avocado, philadelphia, tonno** crudo, tritato di salmone**, maionese affumicata, salsa teriyaki, croccante giapponese

(All.: 1 - 2 - 6)

Sakura cream

18

Salmone**, avocado, philadelphia e sesamo

(All.: 4 - 6 - 7 - 11)

Salmon spicy

18

Salmone** in pastella, avocado, salmone flambé, salsa sriracha

(All.: 1 - 4 - 6)

Uramaki

8 pieces

Apple Tuna

18

Tuna**, almond, apple and lime

(All.: 4 - 6 - 7 - 8)

Fior di mare

18

Amberjack**, zucchini blossoms, wakame seaweed

(All.: 4 - 6)

Gambero d'autore

20

King prawn**, diced vegetables, soft Ragusano cheese with truffle

(All.: 2 - 6 - 7)

Mediterranean lobster

30

Lobster**, eggplant caviar, guanciale powder and mayonnaise

(All.: 2 - 3 - 6)

Tempura spring

20

Tempura king prawn**, avocado, chopped salmon**, topped with prawn carpaccio and lemon reduction

(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Spicy sea

18

Tuna**, salmon**, mixed herbs and spicy sweet-and-sour sauce

(All.: 4 - 6 - 7 - 10)

Root teriyaki

18

Veal cheek, tempura zucchini, quail egg and teriyaki sauce

(All.: 1 - 3 - 6 - 10)

Sweet veg

16

Avocado, onion compote, candied orange and sesame

(All.: 6 - 11)

Amocù

30

Lobster**, smoked Japanese mayonnaise, avocado, tobiko roe* and spicy sauce

(All.: 2 - 3 - 6 - 10)

Ebi smoke

20

Tempura king prawn*, avocado, philadelphia cream cheese, raw tuna**, chopped salmon**, smoked mayonnaise, teriyaki sauce and crispy Japanese topping

(All.: 1 - 2 - 6)

Sakura cream

18

Salmon**, avocado, philadelphia cream cheese and sesame

(All.: 4 - 6 - 7 - 11)

Spicy Salmon

18

Battered salmon**, avocado, flambéed salmon, Sriracha sauce

(All.: 1 - 4 - 6)

Futomaki

8 pezzi

Cernia**, pomodoro arrosto e basilico
(All.: 4 - 6)

16

Gambero rosso**, limone e menta
(All.: 2 - 6)

16

Cetriolo, mango e limone
(All.: 6)

14

Hosomaki

8 pezzi

Tonno**
(All.: 4 - 6)

9

Salmone**
(All.: 4 - 6)

9

Hot Rolls

8 pezzi

Tonno**, cipolla, arancia candita
(All.: 4 - 6)

18

Salmone**, philadelphia, fragole, erba cipollina, salsa teriyaki
(All.: 1 - 3 - 7)

16

Polpo, cannatedda, erba cipollina, maionese
alla paprika affumicata
(All.: 3 - 6 - 14)

18

Nigiri

2 pezzi

Salmone**
(All.: 4 - 6)

6

Tonno**
(All.: 4 - 6)

6

Ricciola**
(All.: 4 - 6)

6

Gambero**
(All.: 2 - 6)

8

Futomaki

8 pieces

Grouper**, roasted tomato and basil
(All.: 4 - 6)

16

Red prawn**, lemon and mint
(All.: 2 - 6)

16

Cucumber, mango and lemon
(All.: 6)

14

Hosomaki

8 pieces

Tuna**
(All.: 4 - 6)

9

Salmon**
(All.: 4 - 6)

9

Hot Rolls

8 pieces

Tuna**, onion and candied orange
(All.: 4 - 6)

18

Salmon**, philadelphia cream cheese, strawberries, chives,
teriyaki sauce
(All.: 1 - 3 - 7)

16

Octopus, *cannatedda*, chives, smoked paprika mayonnaise
(All.: 3 - 6 - 14)

18

Nigiri

2 pieces

Salmon**
(All.: 4 - 6)

6

Tuna**
(All.: 4 - 6)

6

Amberjack**
(All.: 4 - 6)

6

Prawn**
(All.: 2 - 6)

8

Gunkan

8 pezzi

Fassona**, crema di mandorle cipolla rossa
(All.: 6 - 7 - 8)

16

Cernia** e salsa tonnata
(All.: 3 - 4 - 6)

16

Gamberone* in tempura, maionese giapponese,
alga nori tritata e salsa agrodolce
(All.: 1 - 2 - 3 - 6 - 10)

16

Sushi Selection

Roll** - 12 pezzi
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

25

Roll and Nigiri** - 18 pezzi
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

40

Roll, Nigiri e Gunkan** - 36 pezzi
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

70

Bao

Pulled pork e patate
(All.: 1 - 3)

12

Gambero*, fiori di zucca, burrata e tartufo
(All.: 1 - 2 - 3 - 7)

14

Burrata, guacamole, zucchine “alla scapece” e
limone candito
(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

12

Gunkan

8 pezzi

Fassona beef**, almond cream, red onion **16**
(All.: 6 - 7 - 8)

Grouper** with tuna sauce **16**
(All.: 3 - 4 - 6)

Tempura king prawn*, Japanese mayonnaise, chopped nori seaweed, sweet-and-sour sauce **16**
All.: 1 - 2 - 3 - 6 - 10)

Sushi Selection

Roll** - 12 pieces **25**
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Roll and Nigiri** - 18 pieces **40**
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

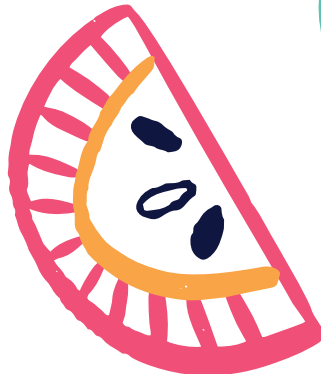
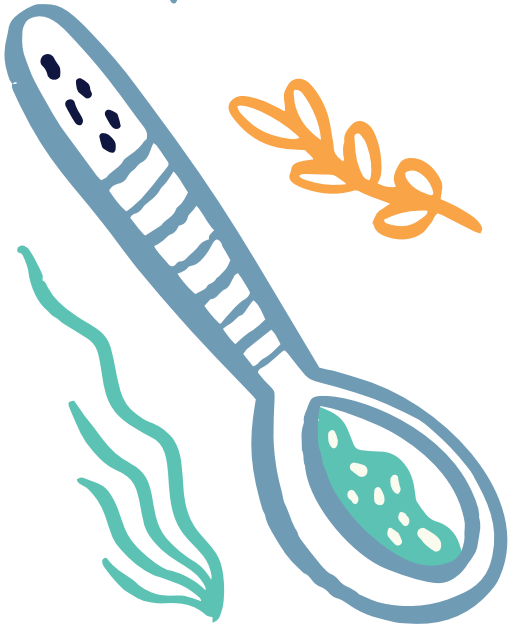
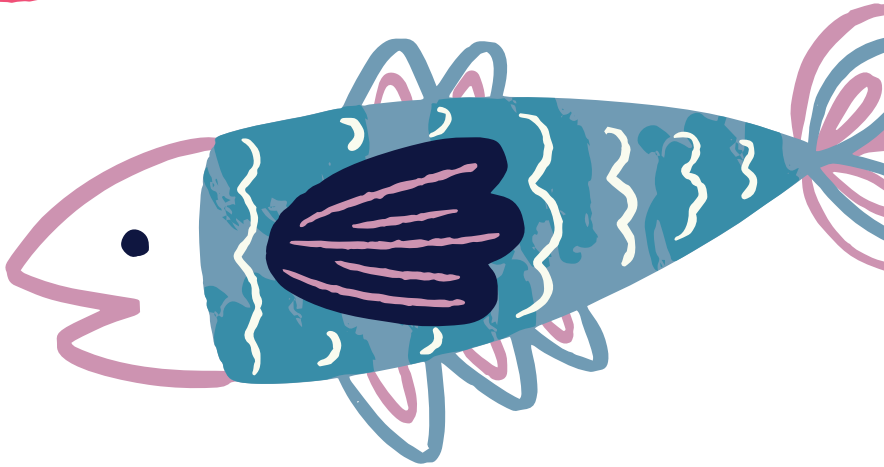
Roll, Nigiri e Gunkan** - 36 pieces **70**
(All.: 1 - 2 - 4 - 6)

Bao

Pulled pork and potatoes **12**
(All.: 1 - 3)

Prawn*, zucchini blossoms, burrata and truffle **14**
(All.: 1 - 2 - 3 - 7)

Burrata, guacamole, zucchini “alla scapece” and candied lemon **12**
(All.: 1 - 3 - 7 - 8)





amocù
by
Leby Lebello

MENU BAMBINI

Menù bambini

Fusilloni con vellutata di pomodoro datterino
(All.: 1 - 3 - 7)

10

Spaghetti alla carbonara
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Bao Burger
(All.: 1 - 3 - 7)

12

Bao Hot dog
(All.: 1 - 3 - 7)

12

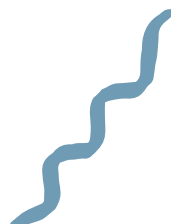
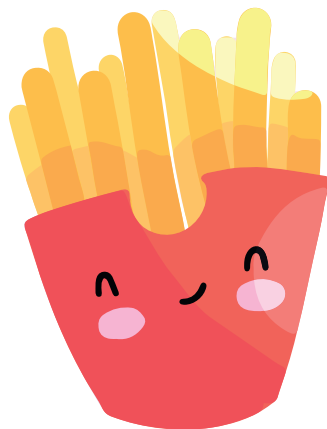
Mini cotolette di pollo con patatine fritte
(All.: 1 - 3 - 7)

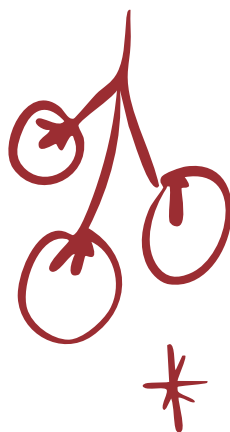
12



Kids Menu

Fusilloni with datterino tomato velouté (All.: 1 - 3 - 7)	10
Spaghetti carbonara (All.: 1 - 3 - 7)	12
Bao Burger (All.: 1 - 3 - 7)	12
Bao Hot dog (All.: 1 - 3 - 7)	12
Mini chicken cutlets with french fries (All.: 1 - 3 - 7)	12







amocù
by
Seby Seibello



DOLCI



Dolci

Tartelletta con namelaka **10**
allo Yuzu e gelato di mandorla
(All.: 3 - 7 - 8)

Mousse alla nocciola **10**
frutti rossi, gelato alla vaniglia
(All.: 3 - 7 - 8)

Dubai chocolate **10**
(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

Spumone **10**
al mango e basilico con crumble al pepe
(All.: 1 - 3 - 7 - 8)

Amocù ice & fruits | per 2 persone **20**
Selezione di frutta di stagione e gelato
(All.: 3 - 7 - 8)

Desserts

Yuzu namelaka tartlet with almond ice cream (All.: 3 - 7 - 8)	10
Hazelnut mousse red berries, vanilla ice cream (All.: 3 - 7 - 8)	10
Dubai chocolate (All.: 1 - 3 - 7 - 8)	10
Mango and basil spumone with pepper crumble (All.: 1 - 3 - 7 - 8)	10
Amocù ice & fruits for 2 people Selection of seasonal fruit and ice cream (All.: 3 - 7 - 8)	20

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE PRESENTI NEI NOSTRI ALIMENTI E BEVANDE

La presente indicazione è riferita ai prodotti somministrati al tavolo:

- *Cereali contenenti glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- *Uova e prodotti a base di uova*
- *Pesce e prodotti a base di pesce*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- *Soia e prodotti a base di soia*
- *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- *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)*
- *Sedano e prodotti a base di sedano*
- *Senape e prodotti a base di senape*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- *Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale)*
- *Lupini e prodotti a base di lupini*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi*

Si prega la gentile clientela di segnalare in ogni caso l'eventuale presenza di allergie e/o intolleranze.

Grazie

La Società Lorenzo2 S.R.L.

N.B. - I prodotti segnalati con (*) sono surgelati e utilizzati in mancanza di reperibilità del prodotto fresco. Il personale di sala è disponibile a dare le informazioni richieste.

I prodotti segnalati con (**): «il prodotto ittico crudo/marinato viene trattato ai sensi dell'O.M. 12/05/92 oggi regolamentato dal Reg. 853/2004 (allegato III, sezione VIII, capitolo III e V) e dal Reg. CE 2074/2005, allegato II, sezione I, capitolo / e dal Reg. 1020/2008 (che modifica il Reg. CE 853/04).»

LEGENDA ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLUTINE - 2. CROSTACEI - 3. UOVA - 4. PESCE - 5. ARACHIDI - 6. SOIA - 7. LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO - 9. SEDANO - 10. SENAPE - 11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 13. LUPINI - 14. MOLLUSCHI

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES IN OUR FOOD AND BEVERAGES

The following information refers to products served at the table:

- *Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains, and derived products*
- *Crustaceans and products containing crustaceans*
- *Eggs and products containing eggs*
- *Fish and products containing fish*
- *Peanuts and products containing peanuts*
- *Soy and products containing soy*
- *Milk and products containing milk (including lactose)*
- *Tree nuts, including:*
 - *Almonds (*Amygdalus communis* L.)*
 - *Hazelnuts (*Corylus avellana*)*
 - *Walnuts (*Juglans regia*)*
 - *Cashew nuts (*Anacardium occidentale*)*
 - *Pecans (*Carya illinoensis*)*
 - *Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*)*
 - *Pistachios (*Pistacia vera*)*
 - *Macadamia nuts (*Macadamia ternifolia*)*
- *Celery and products containing celery*
- *Mustard and products containing mustard*
- *Sesame seeds and products containing sesame seeds*
- *Sulfur dioxide and sulfites (in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l, expressed as total SO₂)*
- *Lupin and products containing lupin*
- *Mollusks and products containing mollusks*

We kindly ask our guests to always inform the staff of any allergies and/or intolerances.

Thank you.

Lorenzo2 S.R.L.

Note. - Products indicated with (*) are frozen and used when fresh products are not available. Our staff is available to provide any additional information required.

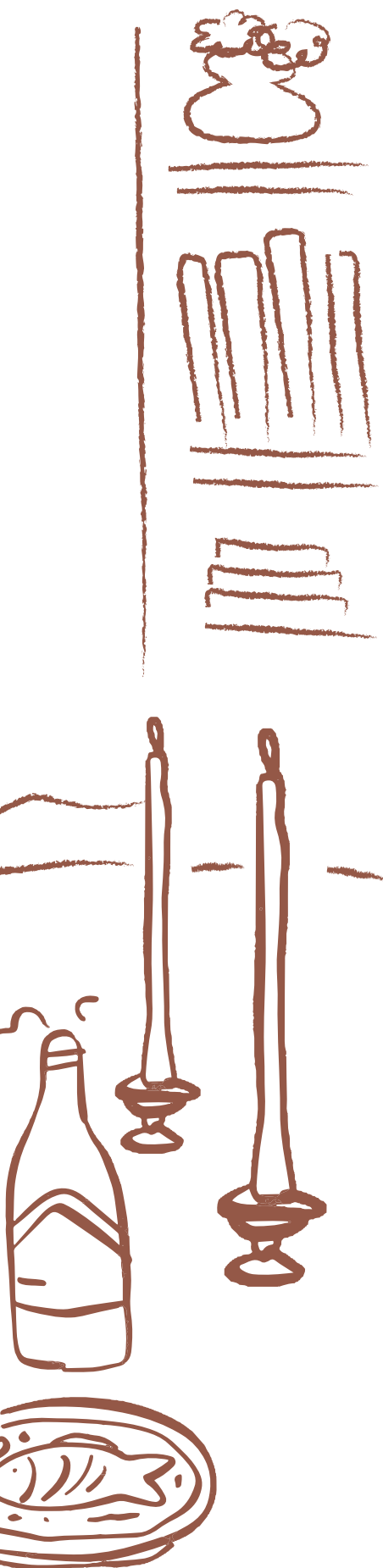
Products marked with (**): "Raw/marinated seafood is handled according to O.M. 12/05/92, currently regulated by Reg. 853/2004 (Annex III, Section VIII, Chapters III and V), Reg. CE 2074/2005 (Annex II, Section I), and Reg. 1020/2008 (amending Reg. CE 853/04)."

ALLERGEN LEGEND

1. GLUTEN - 2. CRUSTACEANS - 3. EGGS - 4. FISH - 5. PEANUTS - 6. SOY - 7. MILK
8. TREE NUTS - 9. CELERY - 10. MUSTARD - 11. SESAME SEEDS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULFITES - 13. LUPIN - 14. MOLLUSKS

COVER CHARGE 3.50





amocù
by
Leby Sobello

amocù
by
Seby Sebelli

amocu.it

