

La Talpa
PIZZERIA 1964

La mia storia

La Talpa è il locale di famiglia che mio padre e mia madre hanno aperto nel 1964 a Baselga di Piné, vicino a Trento. Qui sono cresciuto, imparando l'arte della pizza e la cucina di casa. La mia carriera di pizzaiolo è iniziata proprio in questo locale e si è arricchita grazie ai sapori e alle tradizioni scoperte nei miei viaggi. Le nostre proposte promuovono le eccellenze gastronomiche nazionali, trasformando ogni pasto in un viaggio di sapori indimenticabili, grazie a una rigorosa selezione degli ingredienti.

PERCHÈ LA TALPA?

Il nome "La Talpa" riflette il profondo legame con il luogo dove sono nate le mie prime esperienze culinarie. Nella "grotta" di Baselga di Piné, immerso tra impasti e tecniche di cottura, ho scoperto le migliori condizioni per la lievitazione e la cottura, grazie all'acqua e alla temperatura del luogo. Con il tempo, "La Talpa" è diventata il simbolo della mia filosofia culinaria, rappresentando una promessa di sorpresa e scoperta per chi desidera intraprendere un viaggio di gusto.

My story

La Talpa is the family restaurant that my parents opened in 1964 in Baselga di Piné, near Trento. This is where I grew up, learning the art of pizza and home cooking. My career as a pizzaiolo began right here and was enriched by the flavors and traditions I discovered during my travels. Our offerings promote the excellence of Italian gastronomy, turning every meal into an unforgettable journey of flavors, thanks to a careful selection of ingredients.

WHY LA TALPA?

The name "La Talpa" reflects the deep connection to the place where my first culinary experiences were born. In the "cave" of Baselga di Piné, surrounded by doughs and cooking techniques, I discovered the best conditions for leavening and baking, thanks to the local water and temperature. Over time, "La Talpa" has become the symbol of my culinary philosophy, representing a promise of surprise and discovery for those who wish to embark on a journey of taste.

Le Regole del Gusto!

Leggi questo prima di iniziare:

Read this before you start

IMPASTO

Le nostre pizze sono fatte con un impasto di 300 grammi di farina tipo 1 del Petra Molino Quaglia, miscelata con preimpasti. Questa farina di frumento, ricca di emozioni e simbolo di qualità, rappresenta il giusto equilibrio, testato in anni di prove, e risulta essere un semi-integrale.

Our pizzas are made with a 300-gram dough of type 1 flour from Petra Molino Quaglia, mixed with pre-ferments. This wheat flour, rich in character and a symbol of quality, provides the perfect balance, tested over years of trials, and is a semi-integral flour.

QUALITÀ

Puntiamo all'eccellenza in ogni nostra pizza, scegliendo solo ingredienti di alta qualità. Abbiamo selezionato i migliori fornitori come Petra Molino Quaglia, Salumificio Villani, Salumeria Belli, Caseificio Abbasciano e La Torrente.

In every pizza, we pursue excellence by selecting only the finest ingredients from trusted suppliers like Petra Molino Quaglia, Salumificio Villani, Salumeria Belli, Caseificio Abbasciano, and La Torrente.

LE PIZZE...

Per la tua pizza, puoi scegliere tra il nostro cornicione soffice e a nuvola o la versione "a ruota di carro" con una crosta sottile e croccante.

For your pizza, you can choose between our soft, airy crust or the "ruota di carro" style with a thin, crispy crust.

Chiedi al personale quale pizza classica ti piacerebbe, e faremo del nostro meglio per accontentarti. Sono ammesse al massimo 2 variazioni per pizza, e le pizze personalizzate partono da una base di 9€.

Ask the staff which classic pizza you would like, and we will do our best to accommodate you. A maximum of 2 modifications per pizza is allowed, and customized pizzas start at a base price of €9.

Le pizze baby non comportano differenza di prezzo.

Baby pizzas do not incur any additional cost.

INTOLLERANTE AL LATTOSIO?

Richiedi la mozzarella senza lattosio sulla tua pizza preferita ad un costo aggiuntivo di 2€.

Request lactose-free mozzarella on your favorite pizza for an additional cost of €2.

Antipasti

Tagliere misto 16

Tagliere misto di salumi e formaggi del territorio, giardiniera e miele (consigliato per 2 persone)

1-7-12

Selection of local cured meats and cheeses with pickled vegetables and honey (recommended for 2 people)

Carpaccio di carne salada 13

Carne salada trentina della Salumeria Belli, scaglie di Trentingrana, rucola fresca, glassa di aceto balsamico di Modena

7-12

Trentino Carne Salada from Salumeria Belli, shaved Trentingrana, fresh arugula, and balsamic glaze from Modena

Dolce Salato 6

Spiedini di mela e speck della Salumeria Belli

12

Apple and speck skewers from Salumeria Belli

Tartarina di manzo (120 gr) 14

Preparata dal nostro chef, con una puntina di miele, uovo, senape, pepe, cetriolini, sale, Olio DOP GARDA di Agririva

3-12

Prepared by our chef, with a hint of honey, egg, mustard, pepper, pickles, salt, DOP Garda olive oil from Agririva

Smacafam trentino 8

Con salumi freschi

1-12

With fresh cured meats

Smacafam trentino vegetariano 8

Con ortiche, doppia consistenza di carciofi

12

With nettles and double texture of artichokes

Le Pizze

LE REGINE DI MATTEO

Margherita Napoletana DOP 8,5

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

Margherita Stracciata 10

Pomodoro La Torrente, Stracciatella di Burrata del Caseificio Abbasciano, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, Stracciatella di Burrata from Caseificio Abbasciano, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

Margherita Imbufalita 10

Pomodoro La Torrente, Bocconcini di Bufala DOP del Caseificio Abbasciano, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, DOP Buffalo mozzarella bites from Caseificio Abbasciano, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

Margherita senza lattosio 10

Pomodoro La Torrente, Mozzarella senza lattosio del Caseificio Abbasciano, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1

La Torrente tomatoes, lactose-free mozzarella from Caseificio Abbasciano, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

Stracciolosa

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte e Stracciatella di Burrata del Caseificio Abbasciano, prosciutto crudo del Salumificio Villani, pomodorini ciliegino, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, Fior di Latte and Stracciatella di Burrata from Caseificio Abbasciano, prosciutto crudo from Salumificio Villani, cherry tomatoes, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

Bufalina

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte e Bocconcini di Bufala del Caseificio Abbasciano, filetto di pomodorino giallo, prosciutto crudo del Salumificio Villani, rucola fresca, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, Fior di Latte and Buffalo mozzarella bites from Caseificio Abbasciano, yellow cherry tomato fillets, prosciutto crudo from Salumificio Villani, fresh arugula, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

Mortazza

Mortadella del Salumificio Villani, Stracciatella del Caseificio Abbasciano, pistacchio di Bronte in due consistenze, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Mortadella from Salumificio Villani, Stracciatella from Caseificio Abbasciano, Bronte pistachio in two textures, DOP GARDA olive oil from Agririva

14

Cacio & Pepe

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, provola affumicata, pecorino grattugiato, pepe, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, smoked Provola, rolled pancetta, grated Pecorino, and flambéed black pepper, DOP GARDA olive oil from Agririva

Carbonara Doc

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, carbocrema (tuorlo d'uova, pecorino, pepe) e guanciale di Norcia, Olio DOP GARDA di Agririva

1-3-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, carbocrema (egg yolk, Pecorino, black pepper) and guanciale from Norcia, DOP GARDA olive oil from Agririva

Vestito

Calzone diviso: metà con Ricotta di Bufala del Caseificio Abbasciano e salamino piccante. Metà pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, basilico, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Half-and-half calzone: one side with Ricotta di Bufala from Caseificio Abbasciano and spicy salami; the other with La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, basil, DOP GARDA olive oil from Agririva

14

14

14

LE NOSTRE PIZZE

Capriccio

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, prosciutto cotto del Salumificio Villani, cuore di carciofo, finferli, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, cooked ham from Salumificio Villani, artichoke heart, chanterelle mushrooms, DOP GARDA olive oil from Agririva

Gricia Flambè

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, provola affumicata, pancetta croccante arrotolata del Salumificio Villani, pecorino grattugiato e pepe flambato, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, smoked provola, crispy rolled pancetta from Salumificio Villani, grated pecorino, flamed pepper, DOP GARDA olive oil from Agririva

14

16

Assoluto Di Carciofo

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, carciofi, provola affumicata, aglio, pepe, pecorino, prezzemolo, salamino piccante, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, artichokes, smoked provola, garlic, pepper, pecorino, parsley, spicy salami, DOP GARDA olive oil from Agririva

Marcroc

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, pesto e granella di pistacchio di Bronte, pancetta croccante arrotolata del Salumificio Villani, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7-8

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, Bronte pistachio pesto and crumble, crispy rolled pancetta from Salumificio Villani, DOP GARDA olive oil from Agririva

14

14

La Talpa

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, speck premiato Gambero Rosso e lucanica della Salumeria Belli, finferli, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, Gambero Rosso award-winning speck and lucanica from Salumeria Belli, chanterelle mushrooms, DOP GARDA olive oil from Agririva

La Golosa

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, guancetta di maiale cotta a bassa temperatura, crema di cipolle di Tropea in agrodolce, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7-12

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, Slow-cooked pork cheek, sweet and sour Tropea onion cream, DOP GARDA olive oil from Agririva

La Tonno e Cipolla

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, emulsione di spinaci, tartare di tonno, petali di cipolle di Tropea in agrodolce con la sua schiuma e grattata di scorzetta di lime, Olio DOP GARDA di Agririva

1-4-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, spinach emulsion, tuna tartare, sweet and sour Tropea onion petals with its foam, and lime zest, DOP GARDA olive oil from Agririva

Il Carpaccio a Modo Nostro

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, Vezzena Vecchio di Lavarone, rollè di Carne salada trentina della Salumeria Belli alla rucola e Granny Smith alla fava tonka, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, aged Vezzena cheese from Lavarone, Trentino Carne Salada roll from Salumeria Belli with arugula and Granny Smith apples with tonka bean, DOP GARDA olive oil from Agririva

L'Orto

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, melanzane e zucchine alla griglia, pomodorini confit, cimette di broccolo, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

San Marzano DOP Gustarosso Tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, eggplant and grilled zucchini, confit cherry tomatoes, and broccoli florets, DOP GARDA olive oil from Agririva

Fior di Mare

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, broccoli, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico, Schüttelbrot sbriciolato

1-4-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, broccoli, Taggiasca olives, Cantabrian anchovies, and crumbled Schüttelbrot

14

16

17

16

16

16

Patatosa

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, würstel, patate al forno, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7-9-10

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, sausages, and roasted potatoes, DOP GARDA olive oil from Agririva

Giardino Segreto

Crema di radicchio, gorgonzola, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, Trentingrana, noci, miele, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7-8-12

Radicchio cream, gorgonzola, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, Trentingrana, walnuts, honey, DOP GARDA olive oil from Agririva

Zucca Dorata

Crema di zucca, Fior di Latte e Ricotta di Bufala del Caseificio Abbasciano, speck croccante della Salumeria Belli, porcini, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7

Pumpkin cream, Fior di Latte and Ricotta di Bufala from Caseificio Abbasciano, crispy speck from Salumeria Belli, porcini mushrooms, DOP GARDA olive oil from Agririva

Profumo di Mediterraneo

Pomodoro La Torrente, olive, olio all'aglio, Burrata del Caseificio Abbasciano, acciughe del Mar Cantabrico, polvere di capperi, Olio DOP GARDA di Agririva

1-4-7-12

La Torrente tomatoes, olives, garlic oil, Burrata from Caseificio Abbasciano, Cantabrian anchovies, caper powder, DOP GARDA olive oil from Agririva

Pancetta del Vulcano

Pomodoro La Torrente, Stracciatella di Burrata del Caseificio Abbasciano, pancetta croccante arrotolata della Salumeria Belli, pomodorini confit, crema calabrese, Olio DOP GARDA di Agririva

1-7-12

La Torrente tomatoes, Stracciatella di Burrata from Caseificio Abbasciano, crispy rolled pancetta from Salumeria Belli, confit cherry tomatoes, Calabrian cream, DOP GARDA olive oil from Agririva

12

14

15

16

16

Le Ripiene

Divina Ripiena

16

Fior di Latte e Burrata del Caseificio Abbasciano, rucola, pomodorini ciliegino, filetto di pomodoro giallo, prosciutto crudo del Salumificio Villani, Trentingrana, Olio DOP GARDA di Agririva, con cornicione ripieno di ricotta
1-7

Fior di Latte and Burrata from Caseificio Abbasciano, arugula, cherry tomatoes, yellow tomato fillet, prosciutto crudo from Salumificio Villani, Trentingrana, DOP Garda olive oil from Agririva, with a ricotta-stuffed crust

Pugliese Ripiena

16

Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, salsiccia della Salumeria Belli, friarielli, provola affumicata, Olio DOP GARDA di Agririva, con cornicione ripieno di ricotta
1-7

Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, sausage from Salumeria Belli, friarielli, smoked provola, DOP Garda olive oil from Agririva, with a ricotta-stuffed crust

Fiorentina Ripiena

16

Pomodoro La Torrente, Fior di Latte del Caseificio Abbasciano, prosciutto cotto del Salumificio Villani, crema spinaci, pinoli tostati, Olio DOP GARDA di Agririva, con cornicione ripieno di ricotta
1-7-8

La Torrente tomatoes, Fior di Latte from Caseificio Abbasciano, cooked ham from Salumificio Villani, spinach cream, toasted pine nuts, DOP Garda olive oil from Agririva, with a ricotta-stuffed crust

LE NOSTRE INSALATONE

Pollo Salad

12

Insalata mista in foglie, pollo sfilacciato cotto a bassa temperatura come da nostra ricetta segreta, pomodorini conditi con basilico, crostini, miele con aggiunta di scaglie di Trentingrana
1-7-12

Mixed leaf salad, low-temperature shredded chicken with our secret recipe, basil-dressed cherry tomatoes, croutons, honey, shaved Trentingrana

Grand Tuna Salad

14

Insalata mista in foglie, Stracciatella del Caseificio Abbasciano, tartare di tonno pinna gialla condita con limone, arance e sale, uovo sodo marinato in salsa di soia, melanzane e cimette di broccolo al forno
3-4-6-7

Mixed leaf salad, Stracciatella from Caseificio Abbasciano, yellowfin tuna tartare seasoned with lemon, orange and salt, soy-marinated boiled egg, roasted eggplant, and broccoli florets

Orto Salad

12

Mix di insalata di stagione, Mozzarella di Bufala del Caseificio Abbasciano, melanzane al forno in due consistenze, crema di spinaci, pomodorini, pomodorini, granella di pistacchio di Bronte, condita con Olio DOP GARDA di Agririva
7-8

Seasonal salad mix, Mozzarella di Bufala from Caseificio Abbasciano, roasted eggplant in two textures, spinach cream, cherry tomatoes, Bronte pistachio crumble, dressed with DOP Garda olive oil from Agririva



ANALCOLICI

Acqua naturale o frizzante 0,75 lt <i>Still or sparkling water</i>	3
Coca Cola 0,33 lt	3,5
Coca Cola Zero 0,33 lt	3,5
Fanta 0,33 lt	3
Fuze Tea pesca 0,33 lt	3,5
Fuze Tea limone 0,33 lt	3,5
Sprite 0,33 lt	3,5
Lemonsoda 0,2 lt	3
Tonica 0,33 lt	4
Ginger beer 0,33 lt	4
Crodino 0,33 lt	3,5
Succo di Mela Trentino Melagorai 0,20 lt <i>Melagorai Trentino Apple Juice</i>	4,5



Birre alla Spina

Forst VIP Pils 4

Amaro raffinato e morbido al palato, con un gusto elegantemente equilibrato, che richiama le birre forti originali e la tradizione birraria dei monasteri - 5,0% | 0,3 lt

Refined and smooth bitterness on the palate, with an elegantly balanced taste, reminiscent of original strong beers and traditional monastic brewing

Forst Felsenkeller 4

Naturalmente torbida, non filtrata e non pastorizzata, conquista gli appassionati con un sapore pieno e corposo, seguito da un retrogusto morbido che invoglia a un altro sorso - 5,2% | 0,3 lt

Naturally cloudy, unfiltered, and unpasteurized, it captivates beer enthusiasts with a full-bodied flavor and a smooth aftertaste that invites another sip

BIRRE IN BOTTIGLIA

Weihenstephaner Hefeweissbier 4,5

Questa birra di frumento torbida, con il suo sapore di lievito fresco, è perfetta con piatti leggeri - 5,4% | 0,33 lt

This cloudy wheat beer with a fresh yeast flavor is perfect with light dishes

Forst Alcool Free 3,5

Leggero, con piacevoli sentori di luppolo - 0,0% | 0,33 lt

Light, with pleasant hints of hops

Stiegl Gluten Free 4,5

Ha un sapore leggero e rinfrescante, con un colore dorato e una schiuma cremosa. Al palato, si avvertono note dolci di malto e un equilibrato mix di dolcezza e amarezza, rendendola adatta a diverse occasioni - 4,9% | 0,33 lt

It has a light, refreshing taste with a bright golden color and creamy white foam. On the palate, it features sweet malt notes and a balanced mix of sweetness and bitterness, making it suitable for various occasions

Aperitivi

Spritz Campari

Campari Bitter, Prosecco, Soda

Campari Bitter, Prosecco, Soda

Spritz Aperol

Aperol, Prosecco, Soda

Aperol, Prosecco, Soda

Hugo

Sciroppo di Sambuco, Prosecco, Soda, Foglie di Menta

Elderflower syrup, Prosecco, Soda, Mint leaves

5

5

5



DRINK

Gin Tonic | Lemon

8 | 12

Bombay, Tanqueray, Malfi Pompelmo, Portofino, Mare

Bombay, Tanqueray, Malfi Grapefruit, Portofino, Mare

Gin Tonic | Lemon - Alcool Free

8

Tanqueray - Alcohol Free 0.0

Tanqueray - Alcohol Free 0.0

Americano

7

Campari Bitter, Vermouth, Soda

Campari Bitter, Vermouth, Soda

Negroni

8

Campari Bitter, Gin, Vermouth

Campari Bitter, Gin, Vermouth

Negroni Sbagliato

7

Campari Bitter, Prosecco, Vermouth Rosso

Campari Bitter, Prosecco, Red Vermouth

Moscow Mule

8

Vodka, Lime spremuto, Ginger Beer

Vodka, Freshly Squeezed Lime, Ginger Beer

London Mule

8

Gin, Lime spremuto, Ginger Beer

Gin, Freshly Squeezed Lime, Ginger Beer

Preludio d'autunno

8

Grappa baricata, zucchero di canna, miele, Ginger Beer, succo di mela, lemonsoda, lime spremuta

Barrel-aged grappa, cane sugar, honey, ginger beer, apple juice, lemonsoda, and freshly squeezed lime

Amari e distillati

Chiedi al nostro staff la selezione del mese

da 4

Caffè

1,8

I Druper Caffè

Allergeni

- 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** e 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) Lattolo.
- 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 brasil (*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 so 2 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.



GLUTEN FREE



SENZA LATTOSIO



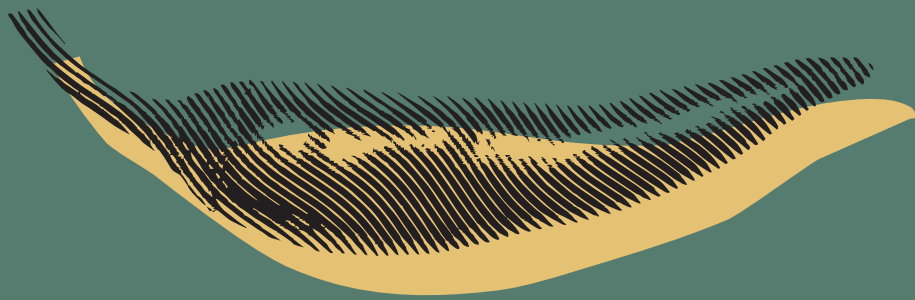
VEGETARIANO



VEGANO

*Buon
appetito!*

GRAZIE



  latalpa.pizzeria
www.pizzerialatalpa.it