

VIINIT

PUNAVIINIT

Cesanese del Piglio DOCG

100% Cesanese del Affile, Lazio
Rubiinipunaisen ja violetin väriyhdistelmä,
kirsikoiden ja marjojen arominen, ryhdikäs viini.

14€ (24cl) / 9€ (16cl) / 8€ (12cl) / 33€ (75cl)

Morellino di Scansano DOCG

75% Sangiovese 25% Merlot, Maremma, Tuscany.
Rubiinipunaisen ja lilan vivahteikas viini, punaisen
kirsikan arominen, lämmin, pirteä ja eloisa maku.

16€ (24cl) / 10,50€ (16cl) / 9€ (12cl) / 40€ (75cl)

Bolla di Urbano DOCG Riserva

100% Cesanese del Affile, Lazio
Rubiinipunaisen ja lilan voimakas väri, maukkaan väkevä ja
mehevä jälkimaku. Kypsytetty 24 kk tammittynnyrissä ja 6 kk
pullossa.

18€ (24cl) / 12€ (16cl) / 10€ (12cl) / 49€ (75cl)

Barbi Brunello di Montalcino 2013 DOCG

100% Sangiovese, Montalcino, Tuscany
Valmistettu vuodesta 1892 alkaen. Kirkaan rubiinipunaisen väri,
tasapainoinen, ryhdikäs viini punaisten marjojen jälkimaualla.

69€ (75cl)

Barbi Brunello di Montalcino Riserva 2012 DOCG

100% Sangiovese, Montalcino, Tuscany
Valmistettu vuodesta 1892 alkaen. Voimakkaan rubiinipunaisen,
punaisten marjojen ja sokeroitujen hedelmien
arominen, täyteläinen, harteikas, lämmin ja hienostuneen
tasapainoinen viini.

110€ (75cl)

VALKOVIINIT

Passerina del Frusinate IGP

Passerina del Frusinate IGP, Lazio
Kirkas, arominen, hienostunut ja kuiva.

13€ (24cl) / 9€ (16cl) / 7€ (12cl) / 32€ (75cl)

Valle Bianca IGP

Passerina del Frusinate IGP, Lazio
Kirkas, harteikas, hienostunut yhdistelmä, pitkä makuikäisyys.

15€ (24cl) / 11€ (16cl) / 8€ (12cl) / 35€ (75cl)

Bertani Velante IGP

Pinot Grigio, Venezia Giulia IGP
Raikas, hienostunut mineraalivivahte, maukas viini.

17€ (24cl) / 12€ (16cl) / 11€ (12cl) / 45€ (75cl)

ROSEVIINIT

Caterina IGP

100% Cesanese del Affile, Lazio
Voimakas aromi, täyteläisen hedelmäinen, pitkäaikainen
jälkimaku.

12€ (24cl) / 8€ (16cl) / 7€ (12cl) / 30€ (75cl)

MAKEAT VIINIT

Il Passito IGP 37,5cl

Passerina del Frusinate IGP, Lazio
Kullanhohtoinen, makea, raikas, kukkainen.

8€ / 8cl

CAPPERI

PIZZA NAPOLETANA GOURMET (Pizza, kuten sen tulisi olla)

Kaikki pizzamme valmistetaan napolilaisia perinteitä kunnioittaen:

Ilmava reunus,
paikoitellen hiiltynyt

San Marzano
-tomatit

Extra virgin
-oliiviöljyä

Ainoastaan
parhaita, italialaisia
raaka-aineita

Keskeltä pehmeä
ja mehukas

100% italialaista
kivimyllyjauhettua vehnäjauhoa,
kuitua 6,8% proteiinia 13,5%

Annamme taikinan kohota 24 tuntia. Kun pizza paistetaan, taikinasta tulee kevyttä ja maukasta.
Pizzan syömisessä ei ole sääntöjä: käytä haarukkaa ja veistä tai syö käsin - tee kuten haluat!



Presidio Slow Food®

Capperi on osa kansainvälistä Presidia Slow Food -järjestöä, joka tukee laadukkaita pientuottajia,
suojelee ainutlaatuisia ekosysteemejä sekä elvyttää perinteisiä prosessointimenetelmiä.

Presidian filosofiaa määrittää kolme pääperiaatetta:

HYVÄÄ > laadukasta, maukasta ja terveellistä ruokaa.

PUHDASTA > tuotanto ei vahingoita ympäristöä.

REILUA > kohtuulliset hinnat kuluttajille sekä reilut työolosuhteet ja korvaukset tuottajille.

Lue lisää: fondazione Slow Food.com

JUOMAT

APERITIIVIT

Aperol Spritz 10€
Aperol, Prosecco, soodavesi

KUOHUVIINIT

Tenuta Santomè Treviso 12cl / 75cl
Extra Dry DOC 8€ 38€
Brut DOC 8€ 38€

Otello di Ceci / Pullo 37,5cl / 75cl 18€ 32€
100% Lambrusco, Emilia Romagna.
Purppuranpunainen kuohuviini, raikas, pehmeä,
villimarjan vivahteinen.

OLUET

BIRRA ANTONIANA
Marechiaro (Lager), vol. 5,2% 33cl 7€

BIRRA ARTIGIANALE / Artesaaniolut Piemontesta

Isaak, vehnäolut, vol. 5% 33cl 10€
Nazionale, (Ale) ohrainen, vol. 6,5% 33cl 10€

PERONI NASTRO AZZURRO

Piccola - Pieni, vol. 5,1% 33cl 6€
Media - Keskikokoinen, vol. 5,1% 40cl 7€
Grande - Iso, vol. 5,1% 50cl 8€
Gluteeniton olut, vol. 5,1% 33cl 7,5€
Alkoholiton olut, vol. 0,0% 33cl 5€

SIIDERI

Angioletti Secco, vol. 5% 50cl 9€

LIKÖÖRIT

4cl 2cl
Vecchio Amaro del Capo (Yrttilikööri) 10€ 7€
Limuni - Limoncello 8€ 6€
Grappa Invecchiata - Tamminen 10€ 7€
LiquorICE (Lakritsilikööri) 10€ 7€
Sambuca 10€ 7€

ALKOHOLITTOMAT

Galvanina 3,90€

Luomumuja Italiasta:

Bio-Cola (kafeiiniton) - Cola zero - sitruuna - appelsiini
- veriappelsiini - verigreippi - persikkatee - lemonade -
ginger beer - chinotto

Galvanina Acqua 3,90€

Galvanina - kivennäisvesi

Galvanina Frü.it 3,90€

Luomumehuja Italiasta:

Omena - appelsiini - päärynä

KAHVI & TEE

Espresso 2,70€
Macchiato 2,70€
Americano 2,70€
Caffè Doppio 3,20€
Cappuccino 3,50€
Latte 4,20€
Tee 2,70€

ALKURUOAT

Straccetti Napoletani 🍴🍴 12€ 🍴🍴🍴 19€

Friteerattuja pizzasuikaleita, Piennolo-tomaatteja, Calabrian salamia, mozzarella ja tuoretta basilikaa

Tagliere Capperi 🍴🍴🍴 25€ 🍴🍴 14€

Pizzasuikaleiden kanssa 36kk kypsytettyä vuoristo parmesaanijuustoa, gorgonzolaa ja Pecorino-juustoa, San Daniele -ilmakuivattua kinkkua, bolognan mortadellaa Calabrian salamia, N'duja ja täytettyä munakoisoa (tonnikala, kapris ja aurinkokuivattu tomaatti)

Hyvä asiakkaamme, huomioithan, että Capperi on käteiväpää ravintola.

SALAATIT

Cotto e Crudo-salaatti 🍴 16€

Vihreää salaattia, Caiazzo-oliiveja, keltaisia ja punaisia Piennolo-tomaatteja, San Daniele -ilmakuivattua kinkkua, italialaista keittokinkkua ja luomu Extra Virgin -oliiviöljyä, pizzaleipää

Gluteeniton pizzaleipä: 2€

Cetarese-salaatti 🍴 16€

Vihreää salaattia, tonnikalaa Cetarasta, mozzarella, Corbari-tomaatteja, Caiazzane-oliiveja ja kapriksia, pizzaleipää

Gluteeniton pizzaleipä: 2€

JÄLKIRUOKAPIZZA

Pizza alla Nutella e crema di pistacchio 🍴🍴 14€ 🍴🍴🍴 24€

Nutella-pizza, täytteenä Nutellaa, pistaasilevitettä ja murskattua hasselpähkinää

PIZZAT

PUNAISET

Margherita DOP 11,50€ VEGETARIAN

Tomaattikastike San Marzano -tomaateista, mozzarella ja tuoretta basilikaa

Juomasuositus: Peroni

Bufalina DOP 15€ VEGETARIAN

Tomaattikastike San Marzano -tomaateista, Bufala-mozzarella ja tuoretta basilikaa

Capricciosa 18€ 🍴

Tomaattikastike San Marzano -tomaateista, mozzarella, artisokkaa, kinkkua, tatteja ja oliiveja

Juomasuositus: Cesanese del Piglio

Del Vesuvio 16,50€ VEGAN

Lisää: mozzarella 1,50€

Tomaattikastike San Marzano -tomaateista, punaisia Piennolo-tomaatteja, oliiveja, kapriksia, tuoretta basilikaa, valkosipulia ja oreganoa

Diavola Calabrese 16€ 🍴🍴

Tomaattikastike San Marzano -tomaateista, mozzarella, Calabrian soppressata-salamia, tulista ja mausteista N'duja-salamilevitettä

Juomasuositus: Peroni

Mediterranea 20€ 🍴

Tomaattikastike San Marzano -tomaateista, mozzarella, Tropean makeaa sipulia, tonnikalaa, kapriksia Salinasta, oliiveja Cazzaiosta, oreganoa

Juomasuositus: Passerina del Frusinate IGP

VALKOISET

Diavola Bianca 17,50€ 🍴🍴🍴

Mozzarella, Calabrian soppressata-salamia, tulista ja mausteista N'duja-salamilevitettä, napolilaista vihreää chiliä

Juomasuositus: Bolla di Urbano Riserva

Del Casaro 15,50€ VEGETARIAN

4 juustoa: Mozzarella, parmesania, gorgonzolaa ja pecorinoa

Juomasuositus: Cesanese del Piglio

Cinghialotta 18€ 🍴

Parsakaalin lehtiä (friarielli), mozzarella ja villisian tuoremakkaraa

Juomasuositus: Peroni

Capperi! 18€ VEGETARIAN

Bufala-mozzarella, keltaisia ja punaisia Piennolo-tomaatteja, kapriksia ja oliiveja

Menaica 19€ 🍴

Keltaisia, vihreitä ja punaisia Piennolo-tomaatteja, Menaican anjovista, valkosipulia, oreganoa

Juomasuositus: Valle Bianca IGP

Calzone 22,50€ 🍴

Bufala-mozzarella, punaisia Piennolo-tomaatteja, San Daniele -ilmakuivattua kinkkua, rucolaa, parmesaanilastuja, Extra Virgin -oliiviöljyä, tuoretta basilikaa

Juomasuositus: Morellino di Scansano



CAPPERI ♥ SLOW FOOD



Presidio Slow Food



Arca del Gusto

Presidia Slow Food -ohjelma tukee laadukkaita pientuottajia, jotka käyttävät perinteisiä jalostustekniikoita tuotannossaan. Presidia-ainesosat, joita käytämme: Trapani-merisuola, Caiazzo-oliivit, Salina-kaprikset, bolognalainen Mortadella-makkara.

The Ark of Taste -ohjelma vaalii laadukkaita, pienimuotoisesti tuotettuja raaka-aineita, jotka ovat vaarassa kadota maailmasta mm. teollistumisen ja ilmastomuutoksen takia. The Ark of Taste -tuotteet, joita käytämme: San Marzano -tomaatit, Piennolo-tomaatit, Corbarino-tomaatit, Provola Agerola -savujuusto, Calabrian Soppressata-salami, Sipilingan N'Duja-levite, San Daniele -ilmakuivattu kinkku, genovalainen basilikapekoni, pistaasipähkinät Brontesta, Menaican anjovikset, tonnikalaa Cetarasta, makea punasipuli Tropeasta.

Lisää pizzoja →

PIZZA GOURMET

Brontese 19€ 🍴🍴

Pistaasipestoa, mozzarella, bolognan mortadellaa ja raastettua sitruunan kuorta

Pistacchiosa 18€ 🍴 VEGETARIAN

Lisää: Basilikapekonia 2€ 🍴

Pistaasipestoa, mozzarella, ricottajuustoa, rosmariinia, valkosipulia, pistaasirouhetta

Juomasuositus: Cesanese del Piglio

Bella Donna 19,50€ 🍴🍴

Mozzarella, gorgonzolaa, saksanpähkinäpestoa, kylmäsavustettua naudanlihaa, parmesaanilastuja ja balsamiviinietikkaa

Juomasuositus: Morellino di Scansano

Monte Faito 19,50€ 🍴 VEGETARIAN

Mozzarella, saksanpähkinäpestoa, Del Monaco provolone -juustoa, viikunoita siirapissa, chilirihmaa

Juomasuositus: Cesanese del Piglio

Cascata di prosciutto 23€ 🍴

Bufala-mozzarella, San Daniele -ilmakuivattua kinkkua, oliiveja ja punaisia Corbara-tomaatteja, rucolaa

Juomasuositus: Cesanese del Piglio

LASTEN PIZZAT

Margherita 8,5€

Margherita kinkulla 9,5€

Margherita salamilla 9,5€

Margherita tonnikalalla 10€

Juomasuositus: Galvanina-luomumehu (omena, päärynä tai appelsiini)

Lisätäytteet 1-5€/kpl, mikäli mahdollista.

Hyvä asiakkaamme, lisätietoja elintarvikkeista ja niiden mahdollisista allergeeneista saa pyydettäessä ravintolan henkilökunnalta.

Pizzat tarjolla Extra Virgin -oliiviöljyn ja tuoreen basilikan kanssa. Lähes kaikki pizzat saatavilla lisähintaan gluteenittomana 2€ (*) ja/tai laktoosittomana 1€.

(*) Capperin gluteenittomat pizzat valmistetaan gluteenittomista raaka-aineista, mutta Capperin keittiö ei ole gluteenivapaa ympäristö. Kaikki annoksemme valmistetaan käsityönä samoissa tiloissa, joten emme voi taata, että annoksemme ovat täysin gluteenittomia.

WINES

RED WINES

Cesanese del Piglio DOCG

100% Cesanese del Affile, Lazio
Red ruby and violet, aroma of cherries and berries,
structured wine.
14€ (24cl) / 9€ (16cl) / 8€ (12cl) / 33€ (75cl)

Morellino di Scansano DOCG

75% Sangiovese 25% Merlot, Maremma, Tuscany.
Red ruby with purple hues, aroma of red berries
cherries. Warm, fresh and vibrant taste.
16€ (24cl) / 10,50€ (16cl) / 9€ (12cl) / 40€ (75cl)

Bolla di Urbano DOCG Riserva

100% Cesanese del Affile, Lazio
Intense red ruby and violet, concentrated fruit and
long-lasting taste. Aged 24mos. in oak and 6mos. in bottle.
18€ (24cl) / 12€ (16cl) / 10€ (12cl) / 49€ (75cl)

Barbi Brunello di Montalcino 2013 DOCG

100% Sangiovese, Montalcino, Tuscany
Produced since 1892. Bright ruby red, well balanced,
good structure with aftertaste marked by red berries.
69€ (75cl)

Barbi Brunello di Montalcino Riserva 2012 DOCG

100% Sangiovese, Montalcino, Tuscany
Produced since 1892. Intense red ruby color.
Red berries, candied fruit aroma, full and spicy taste
with warm and elegant structure.
110€ (75cl)

WHITE WINES

Passerina del Frusinate IGP

Passerina del Frusinate IGP, Lazio
Bright, aromatic, elegant and dry.
13€ (24cl) / 9€ (16cl) / 7€ (12cl) / 32€ (75cl)

Valle Bianca IGP

Passerina del Frusinate IGP, Lazio
Bright, intense, elegant bouquet, captivating ending.
15€ (24cl) / 11€ (16cl) / 8€ (12cl) / 35€ (75cl)

Bertani Velante IGP

Pinot Grigio, Venezia Giulia IGP
Fresh wine, elegant mineral sapid taste.
17€ (24cl) / 12€ (16cl) / 11€ (12cl) / 45€ (75cl)

ROSÉ WINES

Caterina IGP

100% Cesanese del Affile, Lazio
Intense fruity aroma and long lasting fruity aftertaste.
12€ (24cl) / 8€ (16cl) / 7€ (12cl) / 30€ (75cl)

SWEET WINES

Il Passito IGP 37,5cl

Passerina del Frusinate IGP, Lazio
Golden color, sweet, fresh and floral.
8€ / 8cl

CAPPERI

PIZZA NAPOLETANA GOURMET (Pizza how it should be)

All our pizzas are made with Neapolitan tradition:



We allow our dough 24 hrs to rise so, when baked, it's light and full of flavour.
How you eat it is up to you - with a knife and fork or your fingers - there are no rules!



Capperi is a part of Presidia Slow Food organization that sustain quality production at risk of extinction, protect unique regions and ecosystems, recover traditional processing methods.
The Presidia approach is defined by three interconnected principles:

- GOOD** > quality, flavoursome and healthy food.
- CLEAN** > production that does not harm the environment.
- FAIR** > accessible prices for consumers and fair conditions and pay for producers.

Read more: fondazione Slow Food

DRINKS

APERITIFS

Aperol Spritz 10€
Aperol, Prosecco, sparkling water

SPARKLING WINES

Tenuta Santomè Treviso	12cl / 75cl
Extra Dry DOC	8€ 38€
Brut DOC	8€ 38€
Otello di Ceci / Pullo 37,5cl / 75cl	18€ 32€

100% Lambrusco, Emilia Romagna.
Purple red sparkling wine, fresh, smooth with notes of wild berries.

BEERS

BIRRA ANTONIANA
Marechiaro (Lager), vol. 5,2% 33cl 7€

BIRRA ARTIGIANALE / Artisan beer from Piemonte

Isaak, wheat beer, vol. 5%	33cl 10€
Nazionale, (Ale) barley, vol. 6,5%	33cl 10€

PERONI NASTRO AZZURRO

Piccola - small, vol. 5,1%	33cl 6€
Media - medium, vol. 5,1%	40cl 7€
Grande - large, vol. 5,1%	50cl 8€
Gluten-free beer, vol. 5,1%	33cl 7,5€
Non-alcoholic beer, vol. 0,0%	33cl 5€

CIDER

Angioletti Secco, vol. 5% 50cl 9€

LIQUEUR

Vecchio Amaro del Capo (Herb liqueur)	10€ 7€
Limuni - Limoncello	8€ 6€
Grappa Invecchiata - Oak aged	10€ 7€
LiquorICE (Liquorice liqueur)	10€ 7€
Sambuca	10€ 7€

NON-ALCOHOLIC DRINKS

Galvanina 3,90€

Organic sodas from Italy:
Bio-Cola (no caffeine) - Cola zero - gassosa - orange
- blood orange - blood grapefruit - peach tea -
lemonade - ginger beer - chinotto

Galvanina Acqua 3,90€

Galvanina - sparkling water

Galvanina Frü.it 3,90€

Organic centrifuged juice from Italy:
apple - orange - pear

COFFEE & TEA

Espresso	2,70€
Macchiato	2,70€
Americano	2,70€
Caffè Doppio	3,20€
Cappuccino	3,50€
Latte	4,20€
Tea	2,70€

STARTERS

Straccetti Napoletani 12€ 19€

Fried pizza squares, Piennolo tomatoes, Calabrian salami, mozzarella and fresh basil

Tagliere Capperi 25€ 14€

Pizza bread with Chef's selection of 36 months mountain parmesan cheese, gorgonzola and Pecorino cheese. San Daniele prosciutto, Mortadella from Bologna, Calabrian salami, N'duja, stuffed eggplant (tuna, capers and sun-dried tomatoes in Extra Virgin olive oil)

Dear customer,
please note
that Capperi
is a Cash-Free
restaurant.

SALADS

Cotto e Crudo 16€

Green salad, Buffalo mozzarella, Caiazzo olives, golden and red Piennolo tomatoes, San Daniele cured ham, italian ham, fresh basil and organic Extra Virgin olive oil

Gluten free pizza bread: 2€

Cetarese 16€

Green salad, tuna filets from Cetara, mozzarella, Corbari tomatoes, Caiazzane olives and capris, pizza bread

Gluten free pizza bread: 2€

DESSERT PIZZA

Pizza alla Nutella e crema di pistacchio 14€ 24€

Nutella stuffed pizza with pistachio cream, sprinkled with chopped hazelnuts

PIZZA

REDS

Margherita DOP 11,50€

San Marzano tomatoes, mozzarella and fresh basil

Drink recommendation: Peroni

Bufalina DOP 15€

San Marzano tomatoes, Buffalo mozzarella and fresh basil

Capricciosa 18€

San Marzano tomatoes, mozzarella, artichoke, ham, porcini mushrooms and olives

Drink recommendation: Cesanese del Piglio

Del Vesuvio 16,50€

Add: mozzarella 1,50€

San Marzano tomatoes, red Piennolo tomatoes, olives, capers, fresh basil, garlic and oregano

Diavola Calabrese 16€

San Marzano tomatoes, mozzarella, Calabrian salami, N'duja hot & spicy salami spread

Drink recommendation: Peroni

Mediterranea 20€

San Marzano tomatoes, mozzarella, sweet onions from Tropea, tuna, capers from Salina, Caiazzo olives, oregano

Drink recommendation: Passerina del Frusinate IGP

WHITES

Diavola Bianca 17,50€

Mozzarella, Calabrian salami, N'duja hot & spicy salami spread, neapolitan green chilies

Drink recommendation: Bolla di Urbano Riserva

Del Casaro 15,50€

4 cheeses: Mozzarella, parmigiano reggiano, gorgonzola, pecorino

Drink recommendation: Cesanese del Piglio

Cinghialotta 18€

Broccoli leaves (friarielli), mozzarella and fresh wild boar sausage

Drink recommendation: Peroni

Capperi! 18€

Buffalo mozzarella, red and gold Piennolo tomatoes, capers and olives

Menaica 19€

Piennolo red, gold and green tomatoes, anchovies from Menaica, garlic and oregano

Drink recommendation: Valle Bianca IGP

Calzone 22,50€

Buffalo mozzarella, Piennolo red tomatoes, San Daniele cured ham, argula, shavings of parmigiano reggiano, fresh basil and Extra Virgin olive oil

Drink recommendation: Morellino di Scansano



More pizzas 

CAPPERI ♥ SLOW FOOD



Presidio Slow Food

The Presidia Slow Food project supports small quality producers that safeguard traditional practices. These are the Presidium ingredients that we use: Trapani sea salt, Caiazzo olives, Salina capers, Mortadella di Bologna.



Arca del Gusto

The Ark of Taste is a catalog of small-scale quality products, from around the world, that are at risk of disappearing. These are the Ark of Taste ingredients that we use: San Marzano tomatoes, Piennolo tomatoes, Corbarino tomatoes, smoked provola cheese from Agerola, calabrian soppressata salami, Sipilinga N'Duja, prosciutto San Daniele, basil bacon from Genoa, pistachios from Bronte, anchovies from Menaica, tuna from Cetara, sweet red onions from Tropea.

PIZZA GOURMET

Brontese 19€

Pistachio pesto, mozzarella, italian sausage from Bologna and grated lemon zest

Pistacchiosa 18€

Add: basil bacon 2€ 

Pistachio pesto sauce, mozzarella, ricotta cheese, rosemary, garlic and pistachios

Drink recommendation: Cesanese del Piglio

Bella Donna 19,50€

Mozzarella, gorgonzola, walnut pesto, cold smoked beef, shavings of parmigiano reggiano and balsamic vinegar

Drink recommendation: Morellino di Scansano

Monte Faito 19,50€

Mozzarella, walnut pesto, Del Monaco provolone cheese, caramelized figs and filaments of chili

Drink recommendation: Cesanese del Piglio

Cascata di prosciutto 23€

Buffalo mozzarella, San Daniele cured ham, olives and red Corbara tomatoes, arugula

Drink recommendation: Cesanese del Piglio

PIZZA FOR KIDS

Margherita 8,5€

Margherita with ham 9,5€

Margherita with salami 9,5€

Margherita with tuna 10€

Drink recommendation: Galvanina Frü.it (apple, pear or orange)

Additional ingredients 1-5€/pcs, when possible.

Dear customer, if you have any questions about our ingredients or their allergens, please feel free to ask our staff.

All pizzas are served with Extra Virgin olive oil and fresh basil. Most of our pizzas can be made gluten free for an extra charge of 2€ (*) and/or lactose free for 1€.

(*) While Capperi is proud to offer pizzas with gluten-free ingredients, Capperi's kitchen is not a gluten-free environment. Due to the handcrafted nature of our menu items and ingredients, and the use of shared cooking and preparation areas, we cannot assure you that our restaurant environment or any menu item will be completely free of gluten.