

**BLACK HORSE**

**LIVE ROCK GRILL SINCE 1995**



# Era il 1995 quando...

**...il Black Horse Pub ha aperto per la prima volta le sue porte al pubblico.**

*L'idea che ha spinto Max ed Elio, ideatori e proprietari del locale, a tuffarsi in questa avventura era di creare un posto che parlasse di Rock con la "R" maiuscola.*

*Nonostante siano passati 20 anni é ancora questo lo scopo che il locale si prefigge ogni sera.*

*La musica é l'unica filosofia di vita, e sul palco del Black Horse sono saliti grandi nomi della musica nazionale e internazionale. La passione e la dedizione hanno portato il Black Horse ad essere un punto di riferimento nell'ambiente della musica rock dal vivo. Ogni mese vengono ospitate le migliori tribute band sul territorio nazionale dando spazio anche a produzioni originali.*

*In 20 anni di storia hanno solcato il palco del Black Horse artisti internazionali che hanno militato nelle piú grandi Rock Band della storia della musica. Solo per citarne qualcuno:*

*Glenn Hughes (Deep Purple, Black Sabbath, Trapeze)*

*Paul Gilbert (Mr. Big)*

*é stato votato al quarto posto nella lista dei piú grandi shredders di tutti i tempi dalla rivista GuitarOne, e Guitar World lo ha inserito tra i 50 chitarristi piú veloci di tutti i tempi.*

*Jeff Scott Soto (Dio, Quiet Riot, Jpurney, House of Lord)*

*Eric Sardinas - artista di supporto di Steve Vai durante il The Real Illusions Tour del 2005*

*Kee Marcello (Europe)*

*Eric Martin (Mr. Big, Europe)*

*Richie Kotzen (Poison, Mr. Big)*

*Paul Dianno (Iron Maiden, Killers)*

*Ian Paice - lo storico batterista dei Deep Purple*

*Stef Burns (Alice Cooper, Vasco)*

*Leon Hendrix - fratello del mitico Jimi*

*Randy Hansen - ha collaborato con Steve Ray Vaughan e ha composto la sigla finale di Apocalypse Now*

*Gilby Clarke (Guns'n'Roses)*

*Simon Wright (AC/DC)*

*Pino Scotto - non ha bisogno di presentazioni...*

*e non finisce certo qua...*



# NELL'ATTESA

<b>CHIPS CON SALSA GUACAMOLE</b>	€ 4.50
<b>PATATE FRITTE DIPPERS*</b> <i>Maionese e ketchup</i>	€ 5.00
<b>ONION RINGS*</b> <i>Anelli di cipolla dolce americana pastellata alla birra</i>	€ 5.00
<b>NACHOS TIPICOS*</b> <i>Chips di mais ricoperte di formaggio Cheddar fuso, crema guacamole e panna acida</i>	€ 5.00
<b>COMPAÑEROS*</b> <i>Appetitosa degustazione di fritti appetizer con salse</i>	€ 9.50
<b>BOCCONCINI DI CAMEMBERT*</b> <i>Formaggio Camembert avvolto in croccante panatura</i>	€ 5.50
<b>CHIK'N DOUBLE*</b> <i>Teneri filetto di pollo marinati in stile mediterraneo con pomodoro infilati su doppio stecco di bambù</i>	€ 6.50
<b>BUFFALO CHICKEN WINGS*</b> <i>Classiche alette di pollo marinate in salsa speziata e piccante</i>	€ 5.50
<b>CHICKEN FILLET NUGGETS*</b> <i>Bocconcini di pollo in croccante panatura di corn flakes</i>	€ 5.50
<b>MOZZARELLA FINGER*</b> <i>Deliziosi bastoncini di vera mozzarella con croccante panatura speziata</i>	€ 5.50
<b>JALAPEÑOS PICCANTI*</b> <i>Peperone rosso messicano ripieno formaggio fuso in croccante panatura</i>	€ 6.00
<b>CRISPY HOT EXTREME*</b> <i>Bocconcini di formaggio fresco e cremoso con chile Habanero</i>	€ 6.00
<b>VEGAN TRIANGLE*</b> <i>Bocconcini a base di verdure croccanti panate di mais</i>	€ 5.00

\*Prodotto surgelato



# ANTIPASTI

## **TUTTO MAIALE**

€ 11.00

*Pancetta, crudo di Parma, salame felino, lardo di colonnata, gnocco fritto*

## **IL TAGLIERE**

€ 11.00

*Degustazione di salumi e formaggi, cipollotti in agrodolce, gnocco fritto*

## **IL MONTANARO**

€ 11.00

*Bresaola della Valtellina con formaggio di Casera*

## **IL COLONNATA**

€ 12.00

*Crudo di Parma e lardo di Colonnata con crostini di pane, noci e miele di Acacia*

## **SELEZIONE DI FORMAGGI**

€ 11.00

*Con miele e confetture*



# BBQ RIBS

**Conosciuta anche come Costina alla Texana. Le costine vengono cotte a bassa temperatura per lungo tempo, dando un risultato incredibilmente morbido e saporito. Preparate interamente da noi!**

## **COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ**

€ 15.00

*Marinate con sale, zucchero di canna, peperoncino, paprica dolce, senape, cumino, aglio e cotte alla brace*

# PULLED PORK

Caposaldo del barbecue nel "Deep South" degli USA. Spalla di maiale cotta lentamente a bassa temperatura fino a quando la carne non é abbastanza tenera da potersi sfilacciare.

## **PANINO CLASSIC PULLED**

€ 8.00

*Pulled Pork servito in un caldo panino al sesamo con formaggio ceddar, bacon croccante e salsa bbq*

## **PANINO DESPERADO PULLED**

€ 11.00

*Pulled Pork servito in un caldo panino rustico, insalata iceberg, pomodoro, mais, cipolla caramellata, bacon croccante, formaggio Cheddar, salsa buffalo hot, servito con patate fritte Dippers*

## **PANINO ONION PULLED**

€ 11.00

*Pulled Pork servito in un caldo panino rustico ai cereali, insalata iceberg, cipolla saltata, formaggio Cheddar, bacon croccante, salsa BBQ e ranch, servito con patate fritte Dippers*

## **PANINO POPPERS PULLED**

€ 11.00

*Pulled Pork servito in un caldo panino rustico con crauto rosso, peperoni grigliati, scamorza, bacon croccante, salsa BBQ servito con patate fritte Dippers*



# ALLA BRACE

<b>LUGANEGA DI PUNTA D'ANCA</b> <i>Favolosa salsiccia alla brace servita con patate fritte Dippers</i>	€ 12.00
<b>PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA</b> <i>Marinato in olio extravergine con limone e aromi del mediterraneo</i>	€ 12.50
<b>GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE</b> <i>Servito con salsa sweet chili dolce e piccante per un piacere unico</i>	€ 14.50
<b>COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ</b> <i>Marinate con sale, zucchero di canna, peperoncino, paprica dolce, senape, cumino e aglio cotte alla brace</i>	€ 15.00
<b>COSTATA DI MANZO ALLA BRACE (min 400 gr)</b> <i>Succulenta bistecca italiana con osso alla griglia</i>	€ 18.00
<b>BONE STEAK (min. 350 gr)</b> <i>Controfiletto di manzo irlandese alla brace</i>	€ 18.00
<b>COW BOY BEFF ( min. 400 gr)</b> <i>Costata di manzo alla brace servita con cipolle saltate e bacon croccante con crema di aceto balsamico</i>	€ 20.00
<b>TAGLIATA DI MANZO (min 300 gr)</b> <i>Controfiletto di manzo irlandese alla brace con rucola e grana e olio extravergine</i>	€ 19.00
<b>TAGLIATA DI MANZO ZOLA E NOCI</b> <i>Controfiletto di manzo irlandese cotto alla brace servito con gorgonzola dolce e noci</i>	€ 20.00

# CONTORNI

<b>PATATINE FRITTE DIPPERS</b>	€ 3.50
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b>	€ 4.00
<b>MISTICANZA DI INSALATE</b>	€ 3.50
<b>POMODORI CON BASILICO</b>	€ 3.50
<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	€ 4.00



# HAMBURGERS

***I nostri Hamburger sono di carne selezionata di puro manzo Angus Irlandese sono cotti alla brace e serviti con patatine fritte Dippers***

<b>HAMBURGER CHEESE</b>	€ 9.00
<i>Pane al sesamo, Cheddar, lattuga riccia, pomodori, ketchup e maionese</i>	
<b>HAMBURGER BACON</b>	€ 10.00
<i>Pane al sesamo, Cheddar, songino, pomodori, bacon croccante, salsa BBQ</i>	
<b>HAMBURGER ITALY</b>	€ 12.50
<i>Pane skyr ai cereali, melanzane grigliate, bufala Campana, scaglie di pecorino, pesto</i>	
<b>HAMBURGER RODEO</b>	€ 12.50
<i>Pane rustico, Cheddar, peperoni alla brace, bacon croccante, marmellata di cipolla di Tropea, salsa ranch</i>	
<b>HAMBURGER PIONNER</b>	€ 12.50
<i>Pane skyr ai cerali, provala affumicata, lattuga riccia, peperoni alla brace, bacon croccante, salsa Harissa piccante</i>	
<b>HAMBURGER SALOON</b>	€ 12.50
<i>Pane integrale, gorgonzola dolce, songino, anelli di cipolla fritta, bacon croccante, panna acida, tabasco</i>	
<b>HAMBURGER AMIGOS</b>	€ 12.50
<i>Pane rustico, provola affumicata, radicchio di Treviso caramellato, speck del Tirolo, salsa boscaiola</i>	
<b>HAMBURGER BISMARCK</b>	€ 12.50
<i>Pane integrale, uovo al tegamino, Cheddar, zucchine alla brace, bacon croccante, salsa BBQ</i>	
<b>HAMBURGER COLONNATA</b>	€ 12.50
<i>Pane Rustico, cipolla caramellata, Taleggio della Valsassina, insalata Songino, lardo di colonnata, pepe nero</i>	
<b>HAMBURGER FARMER</b>	€ 12.50
<i>Pane integrale, brie, peperoni, zucchine, melanzane alla griglia, songino e pancetta dolce</i>	
<b>HAMBURGER KALABRIAN</b>	€ 12.50
<i>Pane skyr, pomodori secchi, Auricchio dolce, crema d'nduja di Spilinga, songino e capocollo DOP</i>	



# SPECIAL BURGER

## **BEYOND MEAT BURGER (VEGETARIANO)**

€ 12.50

*L'Hamburger di carne che non è carne. Servito con pomodoro, lattuga, cheddar, cipolla cruda e bbq sauce*

## **NEW VEGGIE BURGER (VEGANO)\***

€ 8.50

*Vegetale a base di seitan (proteina del grano), servito con pomodoro, lattuga riccia e patate fritte Dippers*

## **FISH BURGER\***

€ 10.00

*Filetto di pesce azzurro panato, servito con salsa greca e patate fritte Dippers*

## **CRUNCHY CHICKEN BURGER\***

€ 11.50

*Hamburger di pollo con panatura croccante, salsa island, servito con songino e patate fritte Dippers*

# LE INSALATONE

## **CARIBBEAN SALAD**

€ 10.50

*Gamberetti, polpa di granchio, insalata iceberg, pomodoro, cubetti di ananas, mais, crema di avocado*

## **TUNA SALAD**

€ 11.50

*Tonno, gamberetti, misto di insalate, uovo sodo, mozzarella di Bufala pugliese, pomodorini ciliegia*

## **IMPERIALE SALAD**

€ 10.50

*Fesa di pollo alla griglia, insalata iceberg, bacon croccante, crostini di pane con scaglie di Parmigiano Reggiano*

*\*Prodotto surgelato*



# PIZZE

## ALLA RICERCA DELLE QUALITÀ

*Le mozzarelle fior di latte e bufala utilizzate per le nostre pizze sono prodotte esclusivamente con latte italiano.*

*I salumi, i formaggi e le verdure sono selezionati da produttori di qualità certificata.*

*Le nostre farine provengono da mulini attenti alla scelta dei cereali che vengono macinati con metodo tradizionale ottenendo così un prodotto genuino e salutare. Per una maggiore digeribilità i nostri impasti completano il processo di lievitazione in almeno 48 ore.*

*Avendo effettuato un'attenta selezione degli ingredienti e un'accurata ricerca di abbinamenti, nell'intento di soddisfare al meglio le vostre esigenze di gusto, vi chiediamo cortesemente di non richiedere variazioni o aggiunte.*

*Naturalmente è possibile escludere ingredienti per motivi di intolleranze.*

*Confidando che le nostre scelte siano di vostro gradimento vi auguriamo buon appetito.*

*Doppia mozzarella supplemento di € 1.00*

*Tutte le richieste supplemento di € 1.00*

# LE PIZZE CLASSICHE

<b>MARINARA</b> <i>Pomodoro, aglio, origano</i>	€ 5.50
<b>MARGHERITA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, basilico fresco</i>	€ 6.00
<b>NAPOLETANA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano</i>	€ 7.50
<b>JAMON</b> <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i>	€ 7.50
<b>DIAVOLA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, salame calabrese, peperoncino di Sicilia</i>	€ 7.50
<b>ESPANOL</b> <i>Pomodoro, fior di latte, cipolle di Tropea, tonno all'olio extravergine</i>	€ 7.50
<b>ROMANA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, capperi, olive nere, acciughe, origano</i>	€ 7.50
<b>PUGLIESE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, cipolle, scaglie di parmigiano</i>	€ 8.00
<b>QUATTRO STAGIONI</b> <i>Fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, champignon, olive nere, acciughe, origano</i>	€ 8.00
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> <i>Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, taleggio, scamorza, scaglie di Parmigiano</i>	€ 8.00
<b>CONTADINA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, melanzane, peperoni, zucchine, rucola, scaglie di Parmigiano</i>	€ 8.00
<b>FELINESE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, salame felino, olive taggiasche</i>	€ 8.00
<b>TIROLESE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, speck del Tirolo, rucola</i>	€ 8.50
<b>CALZONE LISCIO</b> <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto</i>	€ 7.50
<b>CALZONE FARCITO</b> <i>Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi champignon, olive</i>	€ 9.00

# LE PIZZE SPECIALI

<b>FORNARINA CARPACCIO</b> <i>Bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano</i>	€ 8.00
<b>NAPULÉ</b> <i>Fior di latte, friarielli, salsiccia e peperoncino</i>	€ 8.00
<b>TREVISANA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, trevisana, gorgonzola, speck del Tirolo</i>	€ 8.50
<b>GRAND CANYON</b> <i>Pomodoro, fior di latte, peperoni alla brace, salame calabrese</i>	€ 8.50
<b>MESSICANA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, jalapeños, salame piccante, pomodoro fresco</i>	€ 8.50
<b>RUSTICA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia fresca, taleggio Valsassina, prosciutto cotto</i>	€ 8.50
<b>ONDA VERDE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, gamberetti, rucola</i>	€ 8.50
<b>PIEMONTESE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, brie, olio tartufato, crudo di Parma</i>	€ 9.00
<b>VALTELLINESE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, bresaola IGP</i>	€ 9.50
<b>FRESCHEZZA</b> <i>Mozzarella di bufala Campana, polpa di granchio, rucola</i>	€ 10.00
<b>MEDITERRANEA</b> <i>Mozzarella di bufala Campana, pomodori pendolini, basilico</i>	€ 10.00
<b>EMILIANA</b> <i>Fior di latte e mozzarella di bufala Campana, pomodoro, crudo di Parma, scaglie di Parmigiano</i>	€ 11.00
<b>MEZZA LUNA</b> <i>Fior di latte e mozzarella di bufala Campana, pomodoro pendolino, prosciutto cotto. cotta in forno e poi piegata a metà e ricoperta di crudo di Parma</i>	€ 12.00
<b>RAGGIO DI SOLE</b> <i>Pomodoro, fior di latte, salsiccia di punta d'anca, capperi, pomodoro ciliegino, origano, pecorino sardo</i>	€ 10.00
<b>SAPORITA</b> <i>Pomodoro, fior di latte, pancetta dolce, scamorza, cipolla di Tropea, scaglie di Parmigiano</i>	€ 10.00



# DESSERT

<b>TARTUFO NOCCIOLATO*</b> <i>Gelato semifreddo alla nocciola con cuore di cioccolato liquido, decorato con nocciole pralinate e meringa</i>	€ 5.00
<b>PACIUGO DI GELATO FIOR DI LATTE ALLE AMARENE</b> <i>Irresistibile voglia di gelato, panna e amarene</i>	€ 5.50
<b>CHEESECAKE BROWNIE BLACKOUT*</b> <i>Chocolate brownies con vanilla cheesecake</i>	€ 6.00
<b>STRAWBERRY CHEESE*</b> <i>Crema cheesecake con fragole</i>	€ 5.50
<b>TORTINO AGLI AGRUMI DI SICILIA*</b> <i>Semifreddo agli agrumi con base di pan di spagna</i>	€ 5.50
<b>TIRAMISÚ</b> <i>Di nostra preparazione</i>	€ 5.50
<b>TORTINO AL CIOCCOLATO*</b> <i>Dal cuore morbido caldo e cremoso</i>	€ 6.00
<b>CREMA CATALANA</b> <i>Soffice e cremosa con una crosta di zucchero infiammata</i>	€ 5.00
<b>MERINGATA AL CIOCCOLATO*</b> <i>Servita con cioccolata densa e fumante</i>	€ 6.00

\*Prodotto surgelato

# ELENCO ALLERGENI



1.CROSTACEI



2.SESAMO



3.FRUTTA  
A GUSCIO



4.GLUTINE



5.UOVA



6.PESCE



7.MOLLUSCHI



8.SENAPE



9.SEDANO



10.ARACHIDI



11.LATTE



12.SOLFITE



13.SOIA



14.LUPINI

## NELL'ATTESA

PATATE FRITTE DIPPERS - 10  
ONION RINGS - 10 - 4  
NACHOS TIPICOS - 10 - 11  
COMPAÑEROS - 10 - 4 - 11 - 9 - 5  
BOCCONCINI DI CAMEMBERT - 10 - 4 - 11  
CHIK'N DOUBLE - 10  
BUFFALO CHICKEN WINGS - 10 - 11 - 9 - 5  
CHICKEN FILLET NUGGETS - 10 - 4 - 5  
MOZZARELLA FINGER - 10 - 11 - 9 - 5  
JALAPEÑOS PICCANTI - 10 - 11 - 9 - 5  
CRISPY HOT EXTREME - 10 - 4 - 11  
CROCCHETTE DI PATATE - 10 - 4

## ANTIPASTI

TUTTO MAIALE - 12 - 4 - 11  
IL TAGLIERE - 12 - 4 - 11  
IL MONTANARO - 4 - 11  
IL COLONNATA - 3 - 4 - 11  
SELEZIONE DI FORMAGGI - 4 - 11

## PULLED PORK

MEXICALI ARROZ - 11  
ARROZ PULLED PORK - 11  
TEXAS PULLED PORK - 4 - 11  
PANINO DESPERADO PULLED - 4 - 11  
PANINO ONION PULLED - 4 - 11  
PANINO POPPERS PULLED - 4 - 11

## ALLA BRACE

LUGANEGA DI PUNTA D'ANCA  
PETTO DI POLLO MARINATO ALLA GRIGLIA  
GALLETTO VALLESPLUGA ALLA BRACE  
COSTINE DI MAIALE ALLA TEXANA IN SALSA BBQ  
COSTATA DI MANZO ALLA BRACE  
BONE STEAK  
COW BOY BEFF  
TAGLIATA DI MANZO  
TAGLIATA DI MANZO ZOLA E NOCI - 3 - 11

## HAMBURGERS

HAMBURGER CHEESE - 12 - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER BACON - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER ITALY - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER RODEO - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER PIONNER - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER SALOON - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER AMIGOS - 4 - 11 - 2  
HAMBURGER BISMARCK - 4 - 11 - 2 - 5  
HAMBURGER COLONNATA - 12 - 4 - 11 - 8  
HAMBURGER FARMER - 12 - 4 - 11 - 8  
HAMBURGER KALABRIAN - 12 - 4 - 11 - 8  
NEW VEGGIE BURGER - 8 - 4  
FISH BURGER - 4 - 11 - 6 - 8 - 5  
CRUNCHY CHICKEN BURGER - 4 - 11 - 8 - 5

## SALSE E DRESSING

RANCH - 11 - 8 - 5  
ISLAND - 9 - 8 - 5  
BBQ - 8  
HARISSA  
AGRODOLCE  
COMPOSTA DI CIPOLLE - 12  
DRESSING YOGURT - 11 - 9 - 8 - 5  
GUACAMOLE - 11  
MAIONESE - 5  
KETCHUP - 12  
CREMA ACETO BALSAMICO - 12

## DOLCI

TARTUFO NOCCIOLATO - 3 - 4 - 11 - 5  
PACIUGO DI GELATO FIOR DI LATTE ALLE AMARENE - 11  
CHEESECAKE BROWNIE BLACKOUT - 3 - 4 - 11 - 5 - 13  
STRAWBERRY CHEESE - 3 - 4 - 11 - 5  
TORTINO AGLI AGRUMI DI SICILIA - 3 - 4 - 11 - 5  
TIRAMISÚ - 11 - 5  
TORTINO AL CIOCCOLATO - 3 - 13 - 11 - 5  
CREMA CATALANA - 3 - 13 - 11  
MERINGATA AL CIOCCOLATO - 3 - 13 - 11 - 4

## PIZZE

MARINARA - 4  
MARGHERITA - 4 - 11  
NAPOLETANA - 4 - 11 - 6  
JAMON - 4 - 11  
DIAVOLA - 4 - 11  
ESPANOL - 4 - 11 - 6  
ROMANA - 4 - 11 - 6  
PUGLIESE - 4 - 11  
QUATTRO STAGIONI - 4 - 11 - 6  
QUATTRO FORMAGGI - 4 - 11  
CONTADINA - 4 - 11  
FELINESE - 4 - 11 - 12  
TIROLESE - 4 - 11  
CALZONE LISCIO - 4 - 11  
CALZONE FARCITO - 4 - 11  
FORNARINA CARPACCIO - 4 - 11  
NAPULÉ - 4 - 11  
TREVISANA - 4 - 11  
GRAND CANYON - 4 - 11  
MESSICANA - 4 - 11  
RUSTICA - 4 - 11  
ONDA VERDE - 4 - 11 - 1  
PIEMONTESE - 4 - 11  
VALTELLINESE - 4 - 11  
FRESCHEZZA - 4 - 11 - 1  
MEDITERRANEA - 4 - 11  
EMILIANA - 4 - 11  
MEZZA LUNA - 4 - 11  
RAGGIO DI SOLE - 4 - 11  
SAPORITA - 4 - 11

# **BLACK HORSE**

Via Maestri Comacini, 16 - Cernate

[www.blackhorsepub.it](http://www.blackhorsepub.it)

## **ALLERGIE ED INTOLLERANZE ALIMENTARI**

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici (Allegato II Regolamento FIAC) presenti nelle ricette a disposizione di questo esercizio si prega di contattare il nostro personale, prima di ordinare il pasto o la bevanda.

La cucina utilizza prodotti freschi, conservati e congelati.  
In mancanza di prodotti freschi si usano prodotti congelati/surgelati di ottima qualità.

Tutte le immagini utilizzate nel menù hanno lo scopo di rappresentare il prodotto.