

MENU ALLERGENI

Antipasti

Cetrioli, sarde* affumicate e mozzarella **(4,7,12)**

Quaglia alla brace e fondo cremoso **(7,9,12)**

Trippa, fave e ristretto di polpo* **(4, 14)**

Gamberi rossi*, pomodori e prociutto di maiale Nero dei Nebrodi **(2)**

Primi

Riso, animelle e "gagrurn" **(4,12)**

Riso saltato e moscardini* **(2,4,6,12,14)**

Fieno, salsiccia e kimchi **(1,2,3)**

Spaghettono freddo e pesce* marinato **(1,4)**

Secondi

Maiale, stracchino e pomodori verdi **(7,9,12)**

Calamaro* alla brace, piselli e fondo nero **(4,14)**

Tonno*, melanzane e pere

Asparagi sulla griglia e sesamo **(3,11)**

Dolci

Cronuts e crema agli agrumi **(1,3,7)**

Torta caprese alla fava di cacao **(3,7,8)**

Spumone di fragole e basilico **(7)**

1 Glutine / Gluten cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

2 Crostacei / Crustaceans e derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

3 Uova / Eggs e derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

4 Pesce / Fish e derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

5 Arachidi / Peanuts e derivati olio per friggere snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6 Soia / Soy e derivati latte, tofu, spaghetti, etc.

7 Latte / Milk e derivati yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte

8 Frutta a guscio / Nuts e derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi

9 Sedano / Celery e derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 Senape / Mustard e derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11 Semi di sesamo / Sesame seed e derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

12 Anidride solforosa / Sulfur dioxide e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta

13 Lupino / Lupine e derivati presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

14 Molluschi / Clams e derivati canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.

In caso di allergie o intolleranze La preghiamo di avvertire il personale prima del Suo ordine.

Please let us know if you have any allergies, if you are celiac or intolerant.

*Tutto il pesce fresco destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto ad abbattimento termico (-20°) e conservato a bassa temperatura come previsto dal vigente regolamento CE 853/2004.

**Fresh fish meant to be eaten raw or near raw is blast chilled (-20) and stored at low temperature as per the EC regulation 853/2004.*