

Tabella Allergeni

Allergen - Allergène

AVVISI IMPORTANTI PER I CLIENTI

- il cliente deve informare il personale in caso di allergia / intolleranza alimentare causata da un alimento non compreso nell'elenco degli allergeni riportati nell'allegato II del reg. 1169/2011/UE;
- i piatti, serviti al tavolo, nonostante tutte le precauzioni che il personale adotta, potrebbero essere contaminati da allergeni presenti in altre pietanze preparate o somministrate (contaminazioni crociate).
- si avvisa la gentile clientela che nel locale qualche ingrediente in caso di necessità, in base alla stagionalità e reperibilità dell'ingrediente stesso, può essere sostituito con un prodotto surgelato.

Allergeni – Allergen – Allergène

ai sensi dell'art. 44, par. 2, Reg. (UE) n. 1169/2011



"Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio".



"Information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty".



"Les renseignements sur la presence de substances ou produits provoquant des allergies ou des intolérances sont disponibles en demandant au personnel en service".



"Für Informationen über Zutaten oder Inhaltstoffe, die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen könnten, wenden Sie sich bitte an das Personal".

ELENCO SOSTANZE ALLERGENICHE

1	<u>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</u> 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; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola		<u>CEREALS CONTAINING GLUTEN</u> Wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrup made from corn, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1); c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
2	<u>CROSTACEI</u> e prodotti a base di crostacei		<u>SEAFOOD</u> and products made from shellfish
3	<u>UOVA</u> e prodotti a base di uova		<u>EGGS</u> products and eggs
4	<u>PESCE</u> 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		<u>FISH</u> and products based on fish, except: a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine
5	<u>ARACHIDI</u> e prodotti a base di arachidi		<u>PEANUTS</u> and products based on peanut
6	<u>SOIA</u> 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		<u>SOY</u> and products thereof, except: a) fully refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate D-alpha-natural soy-based; c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterol esters from soybean sources; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean
7	<u>LATTE</u> 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) lattiolio		<u>MILK</u> and milk products (including lactose), except: a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lattiolo

8	<u>FRUTTA A GUSCIO</u> Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), Nocciole (<i>Corylus avellana</i>), Noci (<i>Juglans regia</i>), Noci di Acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), Noci di Pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), Noci Macadamia o Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne: per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola		<u>NUTS</u> Almond (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), nuts Cashew (<i>Anacardium occidentale</i>), pecans (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistachio (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia Nuts and Macadamia nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except: for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9	<u>SEDANO</u> e prodotti a base di sedano		<u>CELERY</u> and products based on celery
10	<u>SENAPE</u> e prodotti a base di senape		<u>MUSTARD</u> and products based on mustard
11	<u>SEMI di SESAMO</u> e prodotti a base di semi di sesamo		<u>SESAME SEEDS</u> and products based on sesame seeds
12	<u>ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI</u> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti		<u>SULPHUR DIOXIDE and SULPHITES</u> in concentrations greater than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated to the products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions
13	<u>LUPINI</u> e prodotti a base di lupini		<u>LUPINS</u> and products containing lupine
14	<u>MOLLUSCHI</u> e prodotti a base di molluschi		<u>CLAMS</u> and products based on Clams

ALLERGENI (Allegato II del Reg. 1169/2011/UE)														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	 GLUTINE Cereals containing Wheat	 CROSTACEI Crustaceans	 UOVA Eggs	 PESCI Fish	 ARACHIDI Peanuts	 SOIA Soya	 LATTE Milk	 FRUTTA A GUSCIO Nuts	 SEDANO Celery	 SENAPE Mustard	 SEMI DI SESAMO Sesame	 ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)	 LUPINO Lupin	 MOLLUSCH Molluscs
<u>Piatti in menù</u>	Cereali contenente glutine: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT	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	Frutta a guscio: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU', NOCI DI PECAN, NOCI DEL BARSILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAN D e i loro prodotti,	SEDANO e prodotti a base di sedano	SENAPE e prodotti a base di senape	SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	ANIDRIDE SOLFORSO A e SOLFITI in concentrazi one >10 mg/kg o 10 mg/litro	LUPINI e prodotti a base di lupini	MOLLUSCH I e prodotti a base di molluschi
Margherita	X						X							
NAPOLI	X			X			X							
ROSSINI	X		X				X							
SBAGLIATA A CHI?	X			X			X							
LISA, SE VERI SON I SUOI OCCHI	X						X							
EMILIA ABITA IN ROMAGNA	X						X	X						
VALERIA (ESTIVA) VALERIA (INVERNALE)	X X						X	X						
PIZZA CON SARDONCINI	X			X			X							

PIZZA CON CARNE	X					X	X	X		X	X			
MARINARA	X													
GENNARI	X													
GIAMPIERO	X													
SPAGHETTI (CARBONARA)	X		X											
SPAGHETTI (PESCE)	X		X	X										
PASTA ALL'UOVO	X		X				X							
HAMBURGER	X			X	X		X			X	X			
INSALATONE	X			X	X		X	X		X	X			
SUPPLI'	X		X	X	X		X	X		X	X			
CROCCHETTE	X		X	X	X		X	X		X	X			
DOLCI	X		X		X		X	X			X			
VINI IN BOTTIGLIA												X		
VINO AL BICCHIERE												X		

**Tutti gli alimenti possono subire delle contaminazioni.*

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti. Tutti gli alimenti possono subire delle contaminazioni dovute ad alcuni processi di lavorazione che hanno in comune lo stesso ambiente di lavoro come stabilito nei manuali HACCP.