

MENÙ LAETITIA

ZUCCHINA RIPIENA MAZZANCOLLE E ACETOSELLA
MINISTRONE TIEPIDO AL PESTO
RAVIOLI MELANZANE BRUCIATE LIEVITI ED ALGHE
DENTICE ERBETTE E GUAZZETTO RISTRETTO
OPPURE
ANATRA CILIEGIE E CILIEGINI
CIOCCOLATO LAMPONE E PEPERONE ROSSO

DEGUSTAZIONE € 43



MENÙ ESSENTIA

ZUCCHINA RIPIENA MAZZANCOLLE E ACETOSELLA (€ 15)
MINISTRONE TIEPIDO AL PESTO (€ 14)
SOASO ALLA MUGNAIA PATATE E PREZZEMOLO (€ 15)
RAVIOLI MELANZANE BRUCIATE LIEVITI ED ALGHE (€ 14)
DENTICE ERBETTE E GUAZZETTO RISTRETTO (€ 17)
ANATRA CILIEGIE E CILIEGINI (€ 19)
CIOCCOLATO LAMPONE E PEPERONE ROSSO (€ 9)
PIADA CROCCANTE SQUACQUERONE FICHI CARAMELLATI E RUCOLA (€ 8)

DEGUSTAZIONE € 58

INOLTRE

RISOTTO LAURO E RABARBARO € 12
TAGLIOLINI VONGOLE SALICORNIA ERBA CIPOLLINA € 14

È POSSIBILE SCEGLIERE ALLA CARTA TRA I PIATTI PROPOSTI NEI NOSTRI MENÙ.

ACQUA ULTRAFILTRATA € 2

CAFFÈ € 2

COPERTO € 2,5

LA CARTA ED IL MENU POSSONO SUBIRE VARIAZIONE SECONDO LE DISPONIBILITÀ DEL MERCATO E SECONDO CIÒ CHE LA NATURA GIORNALMENTE CI OFFRE. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI SERVITI.

I PIATTI O GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNA TI CON “ * ” SONO CONGELATI O SURGELATI ALL’ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04.

I PIATTI O GLI INGREDIENTI CONTRASSEGNA TI CON “ * ” SONO CONGELATI O SURGELATI ALL’ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE POSSONO ESSERE SOTTOPOSTI IN LOCO AD ABBATTIMENTO A TEMPERATURA NEGATIVA PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NELLE PROCEDURE DEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04. IL PERSONALE DI SALA È A DISPOSIZIONE PER FORNIRE QUALSIASI INFORMAZIONE IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI SERVITI.

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL’ORDINAZIONE.

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.

PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

Registro allergeni

NUMERO	SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE	TITOLO SINTETICO
1	Cereali contenenti glutine (cioè GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro CEPPI IBRIDATI) e prodotti derivati, tranne: - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; - Malto destrine a base di grano; - Sciroppi di glucosio a base di orzo; - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Glutine
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)	Uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.	Pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia, tranne: - olio e grasso di soia raffinato; - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.	Soia
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; - lattolo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).	Latte
8	Sedano e prodotti a base di sedano	Sedano
9	Senape e prodotti a base di senape	Senape
10	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Anidride solforosa
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamo
12	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupini
13	Frutta a guscio vale a dire: - MANDORLE (Amigdalus communis L.), NOCCIOLE (Corylus avellana), NOCI (Juglans regia), NOCI DI ACAGIU' (Anacardium occidentale), NOCI DI PECAN [Carya illinoensis(Wangenh) K. Koch], NOCI DEL BRASILE (Bertholletia excelsa), PISTACCHI (Pistacia vera), NOCI MACADAMIA o NOCI DEL QUEENSLAND (Macadamia ternifoliae) i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	Frutta a guscio
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Molluschi