

damario

Ristorante

REGISTRO PREPARAZIONI ALIMENTARI CHE CONTENGONO SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

**Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento Europeo e
del Consiglio 25 ottobre 2011**

Allergeni alimentari e quelli presenti nei formulati dei nostri piatti indicati nel menù

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

ALLEGATO II Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. **Cereali** contenenti **glutine** (cioè **grano, segale, orzo, avena, farro, kamut** o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. **Crostacei** e prodotti derivati.
3. **Uova** e prodotti derivati.
4. **Pesce** e prodotti derivati
5. **Arachidi** e prodotti derivati.
6. **Soia** e prodotti derivati,
7. **Latte** e prodotti derivati, incluso **lattosio**,
8. **Frutta a guscio**, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
9. **Sedano** e prodotti derivati.
10. **Senape** e prodotti derivati.
11. **Semi di sesamo** e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. **Lupini** e prodotti derivati.
14. **Molluschi** e prodotti derivati»;

I clienti sono invitati a comunicare al personale di sala eventuali allergie o intolleranze, saremo lieti di guidarvi nella giusta scelta dei piatti.

| Antipasti | Ingredienti |
|--|--|
| Polpo e moscardini con patate alla pignata: | Polpo, moscardini , patate, pomodori, cipolla, prezzemolo, alloro, olio di oliva, sale. |
| Involtini di verza: | verza, patate, funghi, olio di oliva, olio di limone, prezzemolo, sale, pepe. |
| Antipasto Italiano di salumi: | prosciutto crudo : carne di suino, sale, sugna (grasso di maiale, sale, pepe, farina di riso). Capocollo o coppa : carne di suino, sale, budello naturale. Pancetta arrotolata : lardo, pancetta, aromi, sale, pepe, grasso intramuscolare, rosmarino, aglio. |
| misto di formaggi: | latte , caglio, sale. |
| Fritturine di carciofi e funghi con polpettine di cacio e pepe e supplì: | carciofi, funghi, pangrattato , farina di grano integrale , sale, olio di arachide per la frittura. |
| Piatto misto di verdure del giorno: | Verdure di stagione. |
| Fritto latte (Ricotta con menta e miele, latte fritto, polpette cacio e pepe): | Latte , farina di grano tenero "00" , uova , burro , pangrattato . Ricotta , farina di grano tenero "00" , pepe, sale, menta e limone, miele, pane integrale e ai cereali , formaggi misti, uova . Olio di arachide per la frittura. |
| Mozzarella in carrozza: | Pan carré , mozzarella , alici , uova , farina di grano integrale , sale, mortadella (carne di suino, sale pepe nero, acqua, aromi, zucchero, acido ascorbico, glutammato sodico) olio di arachide per la frittura. |
| Sgombro cotto al vapore con menta: | Sgombro , olio di oliva, sale, prezzemolo, menta, alloro, limone, pepe, cipolla, aceto , zucchero. |
| Alici fritte: | Alici , farina di grano integrale , sale, olio di arachide per la frittura. |
| Supplì: | Riso, carne macinata bovina, uova , mozzarella , formaggio , olio di oliva, sale, pepe, pangrattato olio di arachide per la frittura. |

| | |
|--|---|
| Fritto terra(Carciofi, panzerotti di patate, funghi ripieni, polpette di cavolfiore, fiori di zucca, frigitelli: | <u>Carciofi</u> , limone, farina di grano tenero "00" . <u>Panzerotti di patate</u> , menta, pecorino sardo , uova , pangrattato , pepe, sale. <u>Funghi ripieni</u> pangrattato , farina di grano tenero "00" , uova . <u>Polpette di cavolfiore</u> aglio, pangrattato , prezzemolo, uova , formaggio . <u>Fiori di zucca</u> , basilico, lievito di birra, farina di grano integrale , sale, acqua o birra ("no glutine" contenente malto, orzo , acqua, luppolo e granturco). Olio di arachide per la frittura. <u>Frigitelli</u> , lievito di birra, farina di grano integrale , sale, acqua o birra ("no glutine" contenente malto, orzo , acqua, luppolo e granturco). Olio di arachide per la frittura. |
| Fritto mare: | Cozze , baccalà , alici , pangrattato , uova , farina di grano tenero "00" . Olio di arachide per la frittura. |
| Prosciutto crudo San Daniele e melone: | carne di maiale, sale, melone. |
| Sformato di riso verdure e alici: | Riso, parmigiano , pangrattato , olio all'aglio, sale, pepe, uova , bietole, spinaci, alici . |
| Sformatino di baccalà e patate: | Baccalà , pere, olio di oliva, finocchietto, latte , uova , patate, pangrattato di farina di mais, sale, aglio, prezzemolo. |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Primi | Ingredienti |
|--|--|
| Risotto gamberetti e limone: | riso, gamberi , limone, olio di oliva, burro , mascarpone , timo, scalogno o porro, sedano , carota, cipolla, pomodoro, prezzemolo, pepe, sale, vino . |
| Pappardelle ai funghi: | pappardelle (farina "00" , farina di semola , uova e sale), olio di oliva, pepe, funghi misti, formaggio , aglio, prezzemolo. |
| Conchigliette al grano arso ai frutti di mare: | Conchigliette (farina di grano arso , farina di farro , farina di grano duro Senatore Cappelli), gamberi , cozze , vongole , olio di oliva, prezzemolo, pepe, sale aglio, calamari , pomodori. |
| Tubettini in brodo di Cernia: | Tubettini (semola di grano duro , acqua, sale), pomodori pelati, cernia , olio di oliva, aglio, cipolla, prezzemolo, pepe. |
| Linguine alle vongole: | Linguine (semola di grano duro , acqua, sale), vongole , olio di oliva, prezzemolo, alici , pepe. |
| Bucatini all'amatriciana: | bucatini (semola di grano duro , acqua, sale), guanciale, olio di oliva, pomodoro, cipolla, pepe, sale. |
| Strozzapreti di grano arso con cicoria, pomodori secchi, olive nere e besciamella: | casareccia (farina grano arso , acqua, sale), cicoria, olio di oliva, sale, pepe, pomodori secchi, latte , farina "00" , burro , olive, aglio, scalogno. |
| Linguine ai ricci: | linguine (semola di grano duro , acqua, sale), olio di oliva, sale, pepe, polpa di ricci . |
| Spaghetti con bottarga di muggine: | Spaghetti (semola di grano duro , acqua, sale), olio di oliva, bottarga , pepe, aglio, prezzemolo. |
| Risotto con seppioline e arancia: | Riso, seppia , olio di oliva, cipolla, sale, pepe, arancia, birra ("no glutine" contenente malto, orzo , acqua, luppolo e granturco), burro , porro, carota, sedano , triglie . |
| Risotto ai carciofi: | Riso, carciofi, olio di oliva, burro , grana , vino , sedano , cipolla, carota, prezzemolo, sale, pepe. |
| Spaghetti alla chitarra con cozze e zafferano: | Spaghetti (semola di grano duro , acqua, sale), cozze , olio di oliva, aglio, sale, alici , vino , zafferano. |
| Risotto primavera: | Riso, patate, sedano , carota, cipolla, zucchina, barbabietole, olio di oliva, mascarpone , burro , sale, pepe, prezzemolo, |
| Linguine integrali con fagiolini, pomodorini e cacio ricotta: | Linguine di farina di grano duro integrale , acqua, sale, fagiolini, panna , cacio ricotta , aglio, olio, pomodoro. |
| Linguine con pesce spada e bottarga: | Linguine (semola di grano duro , acqua, sale), olio scalogno, finocchietto, sedano , pesce spada , farina di riso, bottarga , buccia di limone, poponella, vino bianco , prezzemolo, pepe. |

| | |
|---|---|
| Fusilli alla Norma: | Fusilli (semola di grano duro , acqua, sale), olio di oliva, cipolla, aglio, basilico, sale, panna , sedano , melanzane fritte in olio di arachide , salsa di pomodoro. |
| Linguine al nero di seppia: | Linguine (semola di grano duro , acqua, sale), olio, aglio, pomodoro, seppia, nero di seppia, limone, prezzemolo. |
| Linguine alle Alici: | Linguine (semola di grano duro , acqua, sale), olio di oliva, aglio, alici , pomodori, prezzemolo, capperi, friscous (grano duro , lievito madre, curcuma) o pangrattato all'aglio. |
| Tagliolini al limone con tonno, capperi, pomodorini: | Tagliolini al limone (pasta fresca di farina "00" , limone), olio di oliva, aglio, tonno fresco, capperi, olive nere, pomodorini. |
| Calamarata al baccalà e zucca con noci e finocchietto: | Calamarata (farina di grano duro) finocchietto, olio di oliva, cipolla, finocchio fresco, zucca, panna , pepe, noci , sale |
| Tagliatelle alla menta con ricciola e zucchine: | tagliatelle (farina "00" , menta, uova e sale), menta, scalogno, olio di oliva, ricciola , zucchine, bottarga , pepe, sale, |
| Spaghettoni: | Spaghettoni (semola di grano duro , acqua, sale), olio di oliva all'aglio, formaggio piacentino , zafferano, pepe, pancetta affumicata, noci . |
| Gnocchi al tartufo: | Patate, formaggio Monte Vergine , farina di riso, tartufo nero, burro , salvia, pepe. |
| Calamarata con ceci: | calamarata (farina di grano duro), ceci, brodo vegetale (acqua, cipolla, carota, sedano , prezzemolo, patate, sale, olio, vino bianco) olio, aglio, cozze , prezzemolo, alici , pepe. |
| Triddrhi (Grattini) in brodo: | Triddrhi (semola di grano duro), uova , prezzemolo, brodo (acqua, gallinella, cipolla, carota, sedano , prezzemolo, patate, sale, olio di oliva, vino bianco). |
| Quadroni di pasta fresca con patate salsiccia e tartufo | (pasta fresca di farina "00") patate, uova , sale, alloro, cipolla, pomodori, pepe, vino bianco , salsiccia, olio di oliva, prezzemolo, rosmarino. |

| Secondi | Ingredienti |
|---|---|
| Straccetti di baccalà con purè di patate: | Baccalà, olio di oliva, pomodorini, capperi, farina di riso, olive, pepe, sale, prezzemolo. |
| Straccetti di baccalà panati con salsa mediterranea e finocchio fresco: | Baccalà, farina "00", pangrattato, olio di oliva, pomodorini, capperi, aglio, pepe, sale, prezzemolo, finocchio. |
| Purè di ceci: | Ceci, olio di oliva, sale, pepe, noce moscata, prezzemolo, sedano, cipolla. |
| Spezzatino di vitello al vino rosso con purè di patate: | Carne bovina, olio di oliva, sale, pepe, chiodi di garofano, carota, sedano, cipolla, prugne, panna, vino. |
| Aringa alla francese: | Aringa affumicata, mela, limone, porro, olio di oliva, sale, peperoncino, prezzemolo. |
| Cotoletta alla milanese: | costata di vitello con osso, uova, farina "00", pangrattato, sale, burro chiarificato. |
| Braciola di maiale cinghialato: | costata di maiale cinghialato, olio di oliva, timo, ginepro, finocchietto, rosmarino, alloro, sale, pepe, vino. |
| Totani in pangrattato: | Totani, spinaci, pangrattato, sale, pepe, pomodorini, peperoncino, olio di oliva, prezzemolo. |
| Totanetti con pangrattato: | Totani, pangrattato, sale, pepe, peperoncino, olio di oliva, prezzemolo. |
| Involtini di guanciaie con cicorielle e crema di fave: | Guanciaie, cicorielle, pomodorini, olio di oliva, sale, pepe. |
| Trancio di tonno con agretti: | Tonno, olio di oliva, sale, pepe, cipolla di Tropea, aceto, zucchero, agretti, limone. |
| Tonno scottato con cipolla di Tropea: | Tonno, cipolla di Tropea, aceto, zucchero. |
| Involtini di scamone: | scamone, uva passa, spinaci, sale, pepe, burro, grana, vino, olio. |
| Polpette al sugo: | carne bovina, pangrattato, formaggio, uova, vino, sale, pepe, noce moscata, prezzemolo, buccia di limone, olio di arachide per la frittura, pomodoro, olio di oliva, cipolla. |
| Frittura mista: | gamberi, pesce di paranza, calamari, farina di riso, sale, olio di arachide per la frittura. |
| Anatra all'arancia: | Anatra, arancia, olio, sale, pepe, carote, sedano, porro, cipolla, burro, zucchero, aceto. |

| | |
|---|--|
| Coniglio alle erbe: | Coniglio, olio di oliva, sale, pepe, vino bianco, ginepro, rosmarino, alloro, timo, finocchietto, maggiorana. |
| Seppioline con pisellini verdi: | Seppioline , pisellini, cipolla, sale, pepe, vino bianco, olio di oliva. |
| Tagliata di seppia arrosto con rucola, pomodorini e limone: | Seppia , pomodorini, rucola, limone olio di oliva, sale e pepe. |
| Involtini di scamone con spinaci, uvetta e pinoli | Scamone di vitello, spinaci, parmigiano , uvetta, pinoli, burro , vino , sale, pepe, olio di oliva. |
| Filetti di sgombro cotto al vapore con menta e cipolla di tropea: | Sgombro , olio di oliva, sale, prezzemolo, menta, alloro, limone, pepe, cipolla, aceto , zucchero. |
| Involtini di verza: | Verza, patate, funghi, olio di oliva, olio di limone, prezzemolo, sale, pepe. |
| Vitello tonnato: | carne di vitello, vino , cipolla, sedano , carota, pepe rosa, bianco, nero e verde, uova , olio di girasole, limone, alici , capperi sale. |
| Sarago al cartoccio: | Sarago , prezzemolo, limone, vino, olio di oliva, sale e pepe. |
| Pesce spada al vino bianco: | Pesce spada , vino bianco, olio di oliva, aglio, origano, sale e pepe. |
| Insalata di mare: | Polpo , calamaro , seppia , cozze , gamberi rosa, sedano , carota, prezzemolo, olio di oliva, sale e pepe. |
| Pepata di cozze con pane fritto: | Cozze , olio di oliva, aglio, prezzemolo, pomodori, pepe, vino bianco, pane di grano duro , olio di arachide per la |
| Tagliata di seppia: | Seppia , olio di oliva, limone, rucola, pomodorini. |
| Roast beef con senape Dijonese e miele: | Manzo, senape , miele, olio di oliva, vino bianco, rosmarino. |
| Pesce spada alla palermitana: | Pesce spada , olio di oliva all'aglio, pangrattato , prezzemolo, pepe. |
| Stracotto al negramaro con purè di patate: | Carne di manzo, pomodori pelati, carota, sedano , cipolla, vino , panna , olio di oliva, sale, pepe. |
| Grigliata mista di carne: | Bovino, suino, pollame. |
| Tonno scottato con menta: | Tonno , sale rosa, menta. |

| | |
|--|---|
| Triglie panate e fritte: | Triglie , farina di riso, olio di oliva. |
| Funghi ripieni: | Funghi Portobello, riso, carne macinata (maiale e vitello), taleggio , lardo, salvia, pepe, prezzemolo, friscous (farina di grano duro , curcuma), aglio, olio di oliva. |
| Costine di cervo brasato: | Cervo, birra all'oliva, olio di oliva, rosmarino, salvia, alloro, pepe rosa, brodo vegetale (acqua, cipolla, carota, sedano , prezzemolo, patate, sale, olio, vino bianco)patate, porro. |
| Rotolini di pancetta con crema di fave e crostini: | Pancetta di maiale, cicorie all'acqua, pepe, sale, olio, fave in crema, pomodori, sedano , patate, carote, crostini di pane bianco. |
| Ossobuco con mostarda di frutta: | ossobuco, burro , olio, sale, limone, brodo vegetale (acqua, pomodoro, patata, sedano , carota, prezzemolo, cipolla) aglio, prezzemolo, farina di riso, vino bianco . Mostarda di frutta: vai alla pagina dei contorni |
| Ricciola con crema di zafferano e olive celline | Ricciola , farina di riso, rosmarino, pepe, olio di oliva all'aglio, olive, zafferano, scalogno, brodo vegetale (acqua, pomodoro, patata, sedano , carota, prezzemolo, cipolla) |
| Crepes ai carciofi: | Farina "00" , uova , latte , burro , scalogno, noce moscata, ricotta , carciofi, olio di oliva, formaggi asiago e grana padano , pepe. |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

| Contorni | Ingredienti |
|---|--|
| Patate al forno: | Patate, sale, pepe, olio di oliva, rosmarino, burro . |
| Bietole con burro e formaggio: | Bietola, olio di oliva, burro , formaggio , pepe, sale. |
| Purè di patate: | Patate, latte , burro , formaggio , sale. |
| Insalata mista: | Lattuga, songino, riccia, radicchio, rucola, pomodorini. |
| Cicorielle saltate: | Cicoria, olio di oliva, aglio, pomodorini, olive nere, peperoncino piccante, sale, pepe. |
| Rape stufate: | Rape, olio di oliva, sale peperoncino, aglio, vino , alloro, cipolla. |
| Cardi al forno: | Cardi, pangrattato , olive nere, olio, sale, pepe, formaggio pecorino romano. |
| Focaccia al vino rosso con cicorie e cipolle: | Farina di grano integrale , sale, pepe, olio di oliva, vino , peperoncino, passata di pomodoro, cipolle, cicorie. |
| Carote stufate: | Carote, zenzero, olio di oliva, sale, menta, pepe. |
| Caponata: | Melanzane, sedano , cipolla, olive, aceto , zucchero, olio di oliva, pomodori. |
| Purea di barbabietole: | Barbabietole, acqua, sale, olio di oliva, menta, aceto . |
| Marmellata di arance: | arance, zucchero. |
| Marmellata di arance al peperoncino: | arance, zucchero, peperoncino. |
| Mostarda di frutta: | Frutta candita in proporzione e presenza variabile (ciliegie, albicocche, pesche, pere, fichi, clementine, melone, zucca, zucchero, sciroppo di glucosio, antiossidante: anidrite solforosa , colorante (frutti rossi): eritrosina (E127)), zucchero, sciroppo di glucosio, aroma senape. |
| | |
| | |
| | |

| Dolci | Ingredienti |
|--|---|
| Crostata fichi e mandorle: | Burro , uova , zucchero, farina "00" , mandorle , fichi, crema pasticcera (latte , uova , farina "00" , limone). |
| Tortino cuore caldo di cioccolato: | Burro , cioccolato fondente, cioccolato al latte , uova , zucchero, farina "00" . |
| Crema pasticcera light con frutta e biscottini: | Latte di riso, farina di riso, uova , zucchero, burro , limone, farina "0" , frutta fresca di stagione. |
| Sfoglia con chantilly, crema al cioccolato e granella di mandorle: | panna , cioccolato fondente, granella di mandorle , uova , zucchero, latte , farina "00" , burro |
| Pan di Spagna di farina di mandorle, con crema chantilly e frutta di stagione al maraschino: | Farina di mandorle , farina di riso, lievito pane degli angeli, uova , latte , burro , zucchero, farina "00" , panna , frutta di stagione, maraschino. |
| Dolce al caffè | Uova , latte , burro , lievito pane degli angeli, zucchero, caffè, panna , mandorle , amaretti. |
| Dolce Frigole: | patata americana, cioccolato fondente, zucchero, uova , farina "00" , burro , marmellata di pere o mele cotogne. |
| Crostatina chantilly, fragole e mandorle: | Burro , zucchero, latte , mandorle , fragole, farina "00" , panna fresca, limone. |
| Cupeta: | Mandorle , zucchero, limone. |
| Crostata con marmellata di arance: | farina "00" , zucchero, burro , uova , limone, arancia. |
| Torta di susine e pasta di mandorla con crema all'amaretto di Saronno | Burro , uova , zucchero, farina "00" , mandorle , zucchero, Latte di riso, farina di riso, uova , zucchero, susine, Grand Marnier. |
| Mousse di Maracuja: | Latte condensato, panna , succo di Maracuja. |
| Cassatina: | Ricotta , marzapane , frutta candita, cioccolato fondente, uova , zucchero, farina "00" , burro , latte , lievito in polvere, succo di arancia, liquore Strega. |
| Piatto di formaggi misti locali: | latte , caglio, sale. |
| Crostata di noci, crema di pistacchio e cioccolato fondente: | farina "00" , zucchero, burro , uova , maraschino o liquore Strega, noci , pistacchio , cioccolato fondente. |

