

ALLERGENI

GASTRONOMIA SQUISITO

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- MELANZANE GRIGLIATE (sale, olio extravergine di oliva, 6 aceto di mele, menta, semi di finocchio)
- ZUCCHINE GRIGLIATE (sale, olio extravergine di oliva, 6 aceto di mele, menta, semi di finocchio)
- PEPERONI ARROSTITI (sale, pepe, 6 capperi, olio extravergine di oliva, prezzemolo)
- CHAMPIGNON TRIFOLATI (sale, pepe, olio extravergine di oliva, aglio, 6 vino bianco,)
- PEPERONI IN AGRODOLCE (olio extravergine di oliva, sale, zucchero, 6 aceto di mele, uvetta)
- STRACCETTI DI MELANZANE AL FORNO (olio extravergine di oliva, sale, 6 aceto di mele, menta)
- CAPONATINA AL FORNO (peperoni, zucchine, melanzane, olio extravergine di oliva, pepe, 6 aceto dolceagro, sale, menta)
- VERZA IN AGRODOLCE (olio extravergine di oliva, sale, zucchero, 6 aceto di mele, uvetta)
- CICORIE SALTATE (olio extravergine di oliva, aglio, peperoncino, sale, olive taggiasche)
- PATATE AL FORNO (sale, aglio, paprika, rosmarino, timo, olio di girasole)
- ZUCCHINE STUFATE (olio extravergine di oliva, sale, pepe, scalogno, 6 vino bianco, menta)
- PEPERONI ARROSTITI (olio extravergine di oliva, sale, pepe, 6 capperi, prezzemolo, 3 tonno)
- INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO BIANCO (sale, pepe, 6 aceto di mele, 6 capperi)
- SPINACI SALTATI (sale, pepe, 2 burro, 2 parmigiano, 9 noce moscata)

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish- Fruits de mer- Schaltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						14	Uova-Eggs Oeufs- Eier
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

ALLERGENI

GASTRONOMIA SQUISITO

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- FINOCCHI GRATINATI (2 burro, 2 grana, sale, pepe, 9 noce moscata)
- SPAGHETTI DI ZUCCHINA (zucchina, olio extravergine di oliva, sale, pepe, semi di finocchio)
- PARMIGIANA CLASSICA DI MELANZANE (melanzane fritte in olio di girasole, salsa di pomodoro, 2 mozzarella, 2 grana)
- LASAGNA BOLOGNESE (1 pasta fresca all' 14 uovo, 2 grana, 2 burro, salsa di pomodoro, 2 mozzarella, carne trita, besciamella (2 latte 1 farina 2 burro, 9 noce moscata))
- SALSICCIA SPADELLATA AL 6 VINO ROSSO (salsiccia di suino, 6 vino rosso, alloro, olio extravergine di oliva)
- PARMIGIANA BIANCA (melanzane fritte in olio di girasole, speck, 2 burro, 2 scamorza affumicata, besciamella ((2 latte 9 noce moscata 1 farina 2 burro))
- LASAGNETTA BIANCA VEGETARIANA (1 pasta fresca all' 14 uovo, besciamella(2 latte 9 noce moscata 1 farina 2 burro), peperoni, zucchine, melanzane e 2 grana)
- STRACCETTI DI MELANZANE THAY (melanzane, olio di girasole, sale, paprika dolce 1 pane grattugiato)
- PARMIGIANA DI MELANZANE (Melanzane, farina di 1 semola, sale, olio di girasole, salsa di pomodoro, basilico, 2 mozzarella, mortadella al 9 pistacchio, polpettine di carne macinata (14 uovo, 2 formaggio, aglio, 1 pane gratt.)
- CAVOLO VIOLA AL BALSAMICO (olio extra vergine di oliva, sale, pepe, zucchero semolato, 6 aceto balsamico)
- CARPACCIO DI FINOCCHIO (Finocchio, olio extra v. sale, pepe, arancia)
- MELANZANE AL VAPORE (sale, olio extra v., 6 aceto di mele)
- SCAPECE DI ZUCCHINE (zucchine fritte in olio di girasole, sale aglio, 1 pane grattugiato e 6 aceto di mele)

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						14	Uova-Eggs Oeufs- Eier
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

ALLERGENI

GASTRONOMIA SQUISITO

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- STRACCETTI DI CAPOCOLLO DI NORCIA (sale, olio di girasole, 2 formaggio, 1 pane grattugiato, rucola, pomodori, insalata mix)
- POLPETTE DI CARNE AL SUGO (carne di bovino e di suino, sale, pepe, 9 noce moscata, 2 latte, prezzemolo, 2 formaggio aglio e 1 pane)
- MOUSSAKA (patate, melanzane, farina, olio di girasole, carne di bo 6 vino e suino, sale, pepe, 9 noce moscata, cannella besciamella (2 latte, 9 noce moscata 1 farina 2 burro)
- HAMBURHER DI MELANZANE (melanzane, sale, pepe, 9 noce moscata, menta, 14 uovo, 2 formaggio, aglio e 1 pane grattugiato)
- CATALANA DI 5 GAMBERI (5 gamberi, sale, pepe, prezzemolo, aglio, olio extravergine di oliva, 6 aceto di 6 vino, 10 sedano, carote, rucola, pomodoro, olive leccine)
- INSALATA DI 4 SEPPIA (sale, pepe, olio extra v. 6 aceto, carote, 10 sedano, iceberg)
- 3 SALMONE IN CROSTA DI 1 PANE (olio extra v. pepe rosa, 1 tarallo, 1 pane grattugiato, aglio, prezzemolo)
- 3 SPADA ALLA GALLIPOLINA (sale, pepe, olio extra v., pomodorini, prezzemolo, aglio, 6 capperi, olive)
- POLPETTONE DI CARNE (carne di bovino e suino, sale, pepe, prezzemolo, 14 uova, 2 latte, 2 formaggio, 1 pane grattugiato, 2 mozzarella, mortadella al 9 pistacchio)
- ORZOTTO ALL'ORTOLANA (melanzane, zucchine, peperoni, sale, pepe, olio extra vergine)
- GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA (patate, sale, farina, polpa di pomodoro, 2 mozzarella, basilico)

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish- Fruits de mer- Schalltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						14	Uova-Eggs Oeufs- Eier
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

ALLERGENI

GASTRONOMIA SQUISITO

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- **1** ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE (rape, sale, olio extra v., **3** alici , aglio, peperoncino)
- FARFALLE AL **3** SALMONE (**3** salmone affumicato, sale, pepe, **2** panna fresca, **2** formaggio, brandy, rucola e **9** mandorle)
- **1** TROFIE ALLA BOSCAIOLA (funghi misti, sale, pepe, brandy, prezzemolo, **2** panna fresca, **2** formaggio)
- TAGLIATA DI **4** SEPIA AL GRATIN (sale, pepe, **1** pane grattugiato, prezzemolo, aglio, origano, rucola, pomodori)
- BACCALA CON PATATE (olio extra v.sale, pepe, prezzemolo, aglio, pomodori, patate, **2** formaggio, **1** pane grattugiato, olive)
- TAIEDDHA (riso, patate, **4** cozze, cipolla, zucchina, pomodori, sale, pepe, prezzemolo, **2** formaggio, **1** pane grattugiato)
- CAPONATA SICILIANA (melanzane, zucchine, peperoni, olio di girasole, sale, **10** sedano, zucchero, **6** aceto, uvetta, **6** capperi, **9** mandorle)
- PEPERONI ALLA POVERELLA (sale, prezzemolo, **6** capperino, **1** pane grattugiato, olio di semi di girasole)
- **1** FUSILLI PIZZAIOLA (pomodoro pelato, sale, pepe, origano, prezzemolo, aglio, **3** tonno , **6** capperi)
- **1** TROFIE ALLA NORCIA (olio extra vergine, pomodorini, salsiccia di norcia, melanzane e **2** formaggio)
- PARMIGIANA DI ZUCCHINE (zucchine, farina di **1** semola , olio di girasole, salsa di pomodoro, **2** mozzarella)
- PARMIGIANA DI MELANZANE PASTELLATE (melanzane, sale, farina, **14** uovo, **2** mozzarella , salsa di pomodoro, olio di girasole, **2** grana)
- PARMIGIANA BIANCA (melanzane, olio di girasole, sale, speck, **2** scamorza affumicata, besciamella(**2** latte **9** noce moscata **1** farina **2** burro), **2** grana)

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

ALLERGENI

GASTRONOMIA SQUISITO

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- IMPEPATA DI **4** COZZE (**4** cozze, olio extravergine di oliva, pepe nero, aglio, prezzemolo, origano)
- FILETTO DI **3** SALMONE AL VAPORE (**3** salmone , pepe rosa, aneto, arancia)
- TRANCIO DI **3** SPADA AL GRATIN (**3** pesce **3** spada , sale, pepe nero, **1** pan grattato , **6** capperi, olive nere, origano, pomodorini)
- INSALATA DI **4** POLPO (**4** polpo, sale, pepe bianco, pepe nero, rucola, ciliegino, olive taggiasche)
- CARPACCIO DI **3** SALMONE (**3** salmone abbattuto, **6** aceto di mele, limone, pepe rosa, aneto, arancia, olio extravergine di oliva)
- **1** COUS COUS CON VERDURE (**1** cous cous, **2** burro , olio extravergine di oliva, sale, pepe, prezzemolo, zucchine, peperoni, melanzane)
- ARROSTO DI VITELLO CON PORCINI (vitello, funghi porcini, olio extravergine di oliva, sale, pepe nero)

6	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	9	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	13	Soia-Soy Soja-Soja	11	Senape Mustard moutarde-Senf
1	Glutine- Gluten Gluten-Gluten	5	Crostacei - Shellfish- Fruits de mer- Schalltier	10	Sedano - Celery Celeri- Sellerie	4	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
2	Lattosio-Milk Lait- Milch	8	Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse	7	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	12	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
						14	Uova-Eggs Oeufs- Eier
						3	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015