

# ALLERGENI



"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".

## TABU' TAVOLA CALDA

- INSALATA DI MARE: **4** calamari, **4** polpo, **5** gamberi, **10** sedano, limone, **6** aceto di **6** vino, olio, sale, pepe, prezzemolo
- INSALATA DI POLLO: Pollo, rucola, **2** formaggio **2** grana, pomodorini, olio, sale, mais
- **5** GAMBERI ALLA CATALANA: Pomodori, **5** gamberi, **10** sedano, prezzemolo, carote
- **1** COUS COUS CON **5** GAMBERI E FRUTTI DI MARE: **1** cous cous (**1** semola di **1** grano duro), **10** sedano, carote, **5** gamberi, pomodorini, **9** curry, frutti di mare misti (**4** molluschi), insalata, olio, limone, **6** aceto di **6** vino, origano, sale
- RISO VENERE CON **5** GAMBERI E VERDURE: Riso venere, **5** gamberi, **10** sedano, condiriso (carote, peperoni, cetrioli, olive, **10** sedano, mais, funghi, carciofi), mais, carote, olio, limone, **6** aceto di **6** vino, origano, sale
- INSALATA DI **1** FARRO CON **5** GAMBERI E **4** CALAMARI: **1** farro, **5** gamberi, **4** calamari, olio, sale, condiriso (carote, peperoni, cetrioli, olive, **10** sedano, mais, funghi, carciofi)
- INSALATA DI **4** POLPO CON PATATE: **4** polpo, pomodorini, **10** sedano, olio, sale, rucola, pepe, **6** aceto di **6** vino, olive, patate
- **1** ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA: **1** orecchiette (farina, acqua), pomodori ciliegini, rucola, basilico, olio, sale, pepe, origano, basilico, **2** mozzarella, **2** formaggio **2** cacioricotta
- **1** PASTA AL POMODORO: Passata di pomodoro, cipolla, carote, olio, sale, **1** orecchiette (farina, acqua), **2** formaggio, polpette di carne (carne macinata, aglio, prezzemolo, **14** uova, **1** pane, **2** formaggio)
- **1** PASTA AI FRUTTI DI MARE: **1** pasta di **1** semola (farina, acqua), **4** calamari, **5** gamberi, **4** vongole, **4** cozze, **5** scampi, pomodoro, aglio, olio, sale, pepe, prezzemolo

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



"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".

- **LASAGANA:** 1 **pasta** fresca all'14 **uovo** (14 **uova**, farina, sale), besciamella (2 **latte**, farina, 2 **burro**, sale, pepe, 9 **noce** moscata), ragù di carne bovino e suino (carne bovino, carne suino, polpa di pomodoro, 10 **sedano**, carote, cipolla, concentrato di pomodoro, olio extravergine d'oliva, olio di semi di girasole, 6 **vino**, sale, rosmarino, pepe, antiossidante, 2 **latte**, farina di 1 **frumento**), 9 **noci**, 2 **formaggio** parmigiano reggiano
- **PATATINE FRITTE/ PATATE AL FORNO:** Patate, sale, oli vegetali (girasole e 8 **arachidii**)
- **COTOLETTA CON PATATINE FRITTE:** Filetto di pollo, farina di 1 **frumento**, acqua, sale, oli vegetali (girasole e 8 **arachidii**), amido di 1 **frumento**, lievito di birra, aromi naturali, proteine del 2 **latte**, destrosio, paprica, curcuma, estratto di rosmarino, 14 **uova**
- **ALETTE DI POLLO:** Carne di pollo, farina di 1 **frumento**, acqua, oli vegetali (girasole e 8 **arachidii**), farina di mais, lievito di birra, amido di 1 **frumento**, sale, aroma naturale, succo di limone, 1 **glutine** di 1 **frumento**, destrosio, saccarosio, fruttosio, spezie, estratto di rosmarino. Può contenere tracce di 14 **uova** e 2 **latte**
- **FRITTURA MISTA DI MARE:** 4 **calamari**, 5 **gamberi**, sale, limone, farina di 1 **semola**, farina bianca, 2 **latte**
- **HAMBURGER DI CARNE/SALSICCIA CON PATATINE:** Hamburger/salsiccia (carne macinata, 14 **uova**, spezie, 2 **formaggio**, 1 **pane**), patate
- **PARMIGIANA DI MELANZANE:** Melanzane, 14 **uovo**, farina di 1 **frumento**, oli vegetali (semi di girasole o 8 **arachidii**), passata di pomodoro, carne macinata, prosciutto cotto, sale, pepe, 2 **formaggio**
- **FRITTINI:** calzoncini (2 **mozzarella**, pomodoro, origano, oli vegetali (semi di girasole o 8 **arachidii**), farina, acqua, lievito), 1 **pittule** (farina, acqua, lievito, sale), crocchette di patate (patate, 2 **formaggio**, 14 **uova**, pepe, 1 **pangrattato**, oli vegetali (semi di girasole o 8 **arachidii**)), polpette di carne (14 **uova**, carne, 1 **pangrattato**, 2 **formaggio**, vegetali (semi di girasole o 8 **arachidii**))

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



"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".

- **2** CAPRESE DI **2** MOZZARELLA E POMODORO: Pomodori, **2** mozzarella fior di **2** latte, olio, sale, origano

## TABU' RISTORANTE

### CRUDI

- PLATEAU E GRAN PLATEAU DI **5** CROSTACEI E **4** MOLLUSCHI SECONDO CLEMENZA DEL MARE: **5** crostacei e **4** molluschi
- TARTARE DI **3** SALMONE CON AVOCADO, LIME E RIDUZIONE DI LATTE DI COCCO: **3** salmone, sale, avocado, lime, coriandolo, fiore del cappero, latte di cocco, olio
- BATTUTA DI CARNE A PUNTA DI COLTELLO MARINATA AL PEPERONCINO, ERBA CIPOLLINA E FIORE DEL CAPPERO: carne di fassona, peperoncino, erba cipollina, fiore del cappero, sale, pepe, olio
- CRUDO DI **5** CROSTACEI DAL CARRELLO: **5** crostacei

### ANTIPASTI

- CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA CON **2** BURRATA : capocollo di Martina Franca, **2** burrata
- INSALATA DI **4** CALAMARI, **5** GAMBERI E **4** POLPO ALLA MEDITERRANEA: **4** polpo, **4** calamari, **5** gamberi, verdure, olio evo, sale, limone, **6** aceto di **6** vino, prezzemolo
- SAUTÈ DI **4** COZZE E **4** VONGOLE ALL'ORIGANO CON CROSTONI AL PEPERONCINO
- TENTACOLO DI **4** POLPO CROCCANTE AL TIMO IN DOPPIA COTTURA CON SALSA DI PEPERONI E CAVIALE DI MELANZANE: **4** vongole, **4** cozze, olio, prezzemolo, **1** pane, pomodoro, cipolla, origano, oli vegetali (semi di girasole o **8** arachidii), pepe, sale, aglio, peperoncino

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



"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".

- FRITTURA MISTA DI **4** CALAMARI, **5** GAMBERI E **4** SEPIA: **4** calamari, **5** gamberi, **4** seppia, sale, limone, farina di **1** semola, farina bianca, **2** latte, oli vegetali (semi di girasole o **8** arachidii)

## PRIMI PIATTI

- 1** ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA CON MOLLICA DI **1** PANE: **1** orecchiette (farina, acqua), cime di rapa, olio, sale, **1** pane
- SAGNETTE DI **1** ORZO CON PUNTE DI ASPARAGI, **4** COZZE E **4** VONGOLE: sagnette (farina, acqua), asparagi, **4** cozze, **4** vongole, olio, sale
- RAVIOLO DI **3** PESCE **3** SPADA CON PASSATA DI ZUCCHINE ALL'AGLIO NOVELLO E **5** ARAGOSTA: farina, **14** uovo, **3** pesce **3** spada, olio, **6** vino bianco, sale, pepe, prezzemolo, zucchine, aglio, **5** aragosta
- RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO MANTECATO AL LIME CON **4** CALAMARI, **4** FASOLARI E CRUDO DI **5** SCAMPI E **3** TONNO: riso, **4** fasolari, **5** gamberi, **5** scampi, **3** tonno, **2** burro, **2** formaggio, olio, sale, pepe, aglio, lime
- SPAGHETTO DI **1** GRANO DURO CON **4** OSTRICHE GILLARDEAU, TARTARE DI **5** GAMBERI E LA LORO BISQUE: **1** spaghetti (farina di **1** grano duro, acqua), **4** ostriche, **5** gamberi, pomodori, olio, sale, pepe

## DAL CARRELLO

- PRIMO PIATTO CON **3** PESCE FRESCO LOCALE
- PRIMO PIATTO CON **5** CROSTACEI (**5** ARAGOSTA, **5** ASTICE, **5** GAMBERO VIOLA DI GALLIPOLI O **5** SCAMPI)

## SECONDI PIATTI

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



"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".

- BOMBETTA DI **3** PESCE **3** SPADA IN FARCIA DI **5** SCAMPI, **9** PINOLI E UVETTA CON **1** COUS COUS ALLE VERDURE: **3** pesce **3** spada , **5** scampi, **9** pinoli, uvetta, verdure, olio, sale, aglio, **1** cous cous (**1** semola di **1** grano duro)
- **3** OMBRINA CROCCANTE IN MANTO DI **1** PANE VERDE CON GUAZZETTO DI **4** VONGOLE ALLO ZAFFERANO E LATTUGA: **3** ombrina , **4** vongole, pomodoro, cipolla, zafferano, olio, sale, pepe, aglio, **1** pane , prezzemolo, lattuga
- **3** ORATA A TAGLIO BUTTER FLY IN UMIDO CON PATATE, OLIVE LECCINE E **5** MAZZANCOLLE: arata, aglio, cipolle, pomodori, patate, olive leccine, **5** mazzancolle, olio, sale, pepe
- GRIGLIATA MISTA DI **3** PESCE SFILETTATO, **5** GAMBERONI, **4** CALAMARO, SPIEDINO DI **4** SEPIA, **3** SALMONE E **3** TONNO : **3** pesce , **5** gamberoni, **4** calamari, **4** seppia, **3** salmone , **3** tonno
- FILETTO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON DEMIGIÀCE E INDIVIA ARROSTITA: filetto di scottona, olio, sale, **2** burro , **6** vino rosso, invidia

## CONTORNI

- PATATINE FRITTE: Patate, sale, oli vegetali (girasole e **8** arachidii)
- PATATE AL FORNO: Patate, sale, oli vegetali (girasole e **8** arachidii)
- INSALATA MISTA
- VERDURE AL VAPORE

## DESSERT

- PASTICCIOTTO GLASSATO RIPIENO DI GELATO FIORDI **2** LATTE : **2** latte scremato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, **1** pasta frolla (farina, zucchero, strutto, margarina, **14** uova intere, lievito), crema **9** nocciola (zucchero, olii vegetali, **9** nocciole, **2** latte in polvere,

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



"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".

cacao in polvere, emulsionante: lecitina di **13** soia, aromi), copertura di **2** latte (zucchero, **2** burro di cacao, **2** latte in polvere, **1** pasta di cacao, siero di **2** latte in polvere, emulsionante lecitine di girasole, aroma vaniglia), destrosio, proteine del **2** latte, maltodestrine, **9** mandorle, emulsionante, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, aromi.

- PASTICCIOTTO BACIO: **2** latte, zucchero, **2** latte scremato, sciroppo di glucosio-fruttosio, olio di cocco, **9** nocciola in pasta, **1** pasta frolla (farina, zucchero, strutto, margarina, **14** uova intere, lievito), cacao in polvere, crema **9** nocciola (zucchero, olii vegetali, **9** nocciole, **2** latte in polvere, cacao in polvere, emulsionante: lecitina di **13** soia, aromi), **2** burro, copertura (zucchero, **2** burro di cacao, **2** latte in polvere, **1** pasta di cacao, siero di **2** latte in polvere, emulsionante lecitine di girasole, aroma vaniglia), destrosio, proteine del **2** latte, emulsionante, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio, aromi.
- SPUMONCINO ARTIGIANA LE SALENTINO: Preparato semilavorato in polvere per gelato, zucchero, **2** latte, emulsionanti, proteine vegetali, aromi, cacao in polvere, **9** nocciola e pasta di **9** nocciola piemontese IGP (zucchero, olii vegetali, **9** nocciole, **2** latte in polvere, cacao in polvere, emulsionante: lecitina di **13** soia, aromi), decorazione croccante: **8** arachidii, miele, vaniglia, glucosio. Può contenere tracce di **13** soia.
- SORBETTO AL LIMONE DELLA CASA: Preparato in polvere, zucchero, acidificante, acido citrico, succo di limone disidratato, aromi, estratto vegetale con proprietà coloranti, estratto di cartamo, antiagglomerante E341, può contenere tracce di **2** latte e derivati, **9** frutta a guscio, **14** uova e **13** soia. Senza **1** glutine.
- CREME BRULEE CON LAMPONI: **2** panna, **2** latte, zucchero di canna, vaniglia, lamponi
- TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE MORBIDO CON CREMA ALLA VANIGLIA E GELATO: **14** uova, cioccolato, pasta di cacao, **2** burro di cacao, emulsionante: lecitina di **13** soia, farina di **1** frumento, **2** burro anidro, olio vegetale (cocco), sciroppo di glucosio. Può contenere tracce di **9** frutta a guscio.
- FAGOTTINO DI **1** PASTA FILLO CON MELA, **9** MANDORLE E SALSINA AL CIOCCOLATO BIANCO: **1** pasta fillo (farina, acqua, olio), farina, **9** mandorle, cioccolato bianco (**2** burro di cacao, zucchero, **2** latte)

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