

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE ADDETTO

LISTA DEI 14 ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1: CEREALI

contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut
e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

2: CROSTACEI e prodotti a base di crostacei

3: UOVA e prodotti a base di uova

4: PESCE e prodotti a base di pesce

5: ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

6: SOIA e prodotti a base di soia

7: LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

8: FRUTTA A GUSCIO

come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

9: SEDANO e prodotti a base di sedano

10: SENAPE e prodotti a base di senape

11: SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo

12: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

13: LUPINI e prodotti a base di lupini

14: MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SI RICORDA ALTRESÌ CHE:

PRODOTTI SURGELATI

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati CRUDI,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza,
come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE 852/04 e reg. CE 853/04.

ALLERGENI

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
sostanze allergeniche ai sensi del reg. UE 1169/11

IN QUESTO LOCALE SI SERVE ACQUA POTABILE TRATTATA