

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

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



1

CROSTACEI



2

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

UOVA E DERIVATI

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



3

PESCE

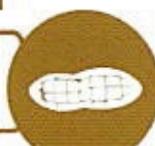


4

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

ARACHIDI E DERIVATI

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



5

SOIA



6

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

LATTE E DERIVATI

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



7

FRUTTA A GUSCIO



8

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

SEDANO

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



9

SENAPE



10

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

SESAMO

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



11

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



12

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

LUPINI

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



13

MOLLUSCHI



14

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

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