TORNA AL MENÚ

Lista degli Allergeni (Regolamento UE 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni,
GLI STESSI SONO EVIDENZIATI NEL MENÙ TRAMITE i numeri

Il Pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

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

1. CEREALI contenenti glutine prodotti derivati
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

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

8. FRUTTA a guscio e loro prodotti
mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia

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

13. LUPINI e prodotti a base di lupini

14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI:

Per **allergia alimentare** si intende una reazione avversa a molecole che vengono riconosciute come "estranee" all'organismo dal sistema immunitario.

Per **intolleranza alimentare** si intende un disturbo della digestione (deficit enzimatico) o dell'assorbimento dei principali costituenti alimentari.

TORNA AL MENÚ