

MENU LUNCH

Crema di zucca, code di gamberi scottate,
burrata e prezzemolo.

*Pumpkin cream, seared prawn tails, burrata,
and parsley.*

Allergeni / Allergens: 4-7

Euro 18

Club sandwich con salmone o pollo e
patatine fritte.

*Lettuce, mayonnaise, salmon, or chicken
and french fries.*

Allergeni / Allergens: 1-3-4-7

Euro 18

Caesar salad classica, pollo, bacon, crostini,
salsa alle acciughe.

*Caesar chicken salad, croutons, bacon,
anchovies dressing.*

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Euro 16

✓ **Avocado toast:** salmone, uovo in
tegamino, avocado, patatine fritte.

*Avocado toast, salmon, fried egg, and
French fries.*

Allergeni / Allergens: 1-3-4

Euro 16



ALLERGENI

Privilegio alle informazioni chiare. Gentile ospite, vogliamo avvisarla che in base al regolamento UE n.1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio del 25 ottobre 2011, la seguente lista vuole evidenziare le 14 famiglie di allergeni presenti nel nostro menù. Siamo ad invitarla nel presentare al personale eventuali allergie, in quanto durante le preparazioni non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche.

**Cereali
contenenti glutine**
Gluten
containing cereals
1

Crostacei
Crustaceans
2

Uova
Eggs
3

Pesce
Fish
4

Arachidi
Peantus
5

Soya
Soybeans
6

Latte
Milk
7

Frutta a guscio
Nuts
8

Sedano
Celery
9

Senape
Mustard
10

Semi di sesamo
Sesame seeds
11

Anidride solforosa
Sulphurdioxide
12

Lupini
Lupin
13

Molluschi
Molluscs
14

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

