

# MENU

## SUNDAY DINNER

### **Selezione di salumi e formaggi**

accompagnati da pan brioche caldo.

*Selection of traditional cold cuts and cheese, pan brioche.*

Allergeni / Allergens: 1-7


**Euro 22**

**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**

 **Tagliatelle** al sugo di pomodoro e basilico.

*Egg tagliatelle with tomato and basil sauce.*

Allergeni / Allergens: 1-3

**Euro 18**

**Galletto alla piastra** con patate al forno e guacamole.

*Grilled chicken with roasted potatoes and guacamole.*

Allergeni / Allergens: -

**Euro 26**

**Toast classico.**

*Classic toast.*

Allergeni / Allergens: 1-7

**Euro 8**



# 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.

<b>Cereali</b> Gluten 1	<b>Arachidi</b> Peantus 5
<b>Crostacei</b> Crustaceans 2	<b>Soya</b> Soybeans 6
<b>Uova</b> Eggs 3	<b>Latte</b> Milk 7
<b>Pesce</b> Fish 4	
<hr/>	
<b>Frutta a guscio</b> Nuts 8	<b>Anidride solforosa</b> Sulphurdioxide 12
<b>Sedano</b> Celery 9	<b>Lupini</b> Lupin 13
<b>Senape</b> Mustard 10	<b>Molluschi</b> Molluscs 14
<b>Semi di sesamo</b> Sesame seeds 11	

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.

