

LISTA ALLERGENI – MENU DI NATALE

LEGENDA ALLERGENI (REG. UE 1169/2011)

GLUTINE 1
CROSTACEI 2
UOVA 3
PESCE 4
ARACHIDI 5
SOIA 6
LATTE E DERIVATI 7
FRUTTA A GUSCIO 8
SEDANO 9
SENAPE 10
SEMI DI SESAMO 11
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 12
LUPINI 13
MOLLUSCHI 14

BENVENUTO DI NATALE

MINI FOCACCINE CON LARDO → 1
CROSTINO CON BACCALÀ MANTECATO → 1, 4, 7

ANTIPASTI

GRANZIEVOLA IN PUREZZA → 2
POLENTINA, BACCALÀ E TARTUFO → 4, 7
PERCORSO ROSANDRA DI NATALE → 2, 4, 7, 14
GRATINATO DEL GOLFO → 1, 2, 7, 14
TAGLIERE DI NATALE → 7, 8, 9

PRIMI PIATTI

RISOTTO SCAMPI E PORCINI → 2, 7
SPAGHETTI ALLE VONGOLE → 1, 14
RAVIOLI AL TARTUFO → 1, 3, 7
BRODO DI GALLINA CON TORTELLINI → 1, 3, 7, 9 (SEDANO NEL BRODO)

SECONDI PIATTI

BRANZINO E CROSTACEI AL CARTOCCIO → 2, 4
GRAN FRITTO DEL GOLFO → 1, 2, 4, 14
SCAMPI ALLA GRIGLIA → 2
STINCO DI VITELLO AL FORNO → 9 (SEDANO NEL FONDO DI COTTURA)
AGNELLO IN UMIDO → 9 (SEDANO IN PREPARAZIONE)

CONTORNI

PATATINE AL FORNO → —
PUREA DI PATATE → 7
SPINACI AL BURRO → 7
PISELLI IN TEGAME CON CIPOLLA → —
DESSERT
GIBANICA → 1, 3, 7, 8
STRUCOLO ALLE MELE/RICOTTA → 1, 3, 7
MOUSSE CIOCCOLATO E AGRUMI → 7
BICCHIERI DI PANETTONE E MASCARPONE → 1, 3, 7

NOTA INFORMATIVA

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NELLA NOSTRA CUCINA, POSSONO ESSERE PRESENTI TRACCE DI ALLERGENI DOVUTE A CONTAMINAZIONI CROCIATE.