



Per consultare l'elenco degli allergeni presenti in ogni piatto di questo menu chiedere al personale di sala il LIBRO DEGLI ALLERGENI.

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.

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 le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11.

In questo locale si serve acqua potabile trattata e addizionata di anidride carbonica ai sensi del D.M. n°181 del 23/06/2003.

A tutela dei clienti vi informiamo che i prodotti somministrati in questa azienda possono contenere le seguenti sostanze e loro prodotti derivati:

1) Cereali contenenti glutine 2) Crostacei 3) Uova 4) Pesce 5) Arachidi 6) Soia 7) Latte 8) Frutta a guscio 9) Sedano 10) Senape 11) Semi di sesamo 12) Anidride solforosa 13) Lupini 14) Molluschi.

LA PASTICCERIA



DESSERT

Pistacchio, fragola e fava Tonka

8 euro

Fondente e lampone

8 euro

Cioccolato bianco, basilico e limone

8 euro

Zuppetta fredda di primavera, gin Moletto, pomodoro e fragola

8 euro

I CALICI

Castello di Radda

Vin Santo del Chianti Classico D.O.C.

Occhio di Pernice 2015

10 euro

Chateau Haut-Monteils

Sauternes 2020

8 euro

Azienda Agricola Adanti

Montefalco Sagrantino passito

8 euro

Cieck

Erbaluce di Caruso Passito D.O.C.G.

Alladium 2015

6 euro