



## ALLERGENI

Gentile cliente, la informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desidera. I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine. 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:

- 1 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 2 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 3 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 4 - Cereali contenenti glutine
- 5 - Uova e prodotti a base di uova
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte
- 8 - Anidride solforosa e solfiti
- 9 - Frutta a guscio
- 10 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 11 - Lupini e prodotti a base di lupini
- 12 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 13 - Senape e prodotti a base di senape
- 14 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 15 - Fave

Tutti i prodotti di pesce indicati su questo menu 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.