

VERS. 2024



<b>ANTIPASTI</b>	<b>TIPO DI ALLERGENI</b>
ANTIPASTO MISTO DI MARE	2,4,9,11
INSALATA DI MARE	9-14
POLPO, PATATE, OLIVE	9-14
GAMBERONI IN TEMPURA	1-2-3-5-6-7-8-10-11
MOSCARDINI FRITTI	1-2-4-14
CRUDI (PESCE & CROSTACEI)	1-2-3-7-9-14
ALICI FRITTE A BECCAFICO	1-4-7
TARTARE DI TONNO	4-6
PEPATA DI COZZE	14
COZZE DIAVOLA	14
PEPATA DI COZZE	14
VERDURINE PASTELLATE	1
CROCCHETTE VEGETARIANE	1-3-6
RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI PARMIGIANO	7
FOCACCIA	1
JALAPENOS	1-7
<b>INSALATONE</b>	
CAESAR SALAD	7
COUS COUS	1-4-5
RISO THAY	1-5
MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO	7
POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO	7
PROSCIUTTO MELONE	
<b>PRIMI</b>	
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	2-7
TAGLIOLINI SCAMPI, PISTACCHI e POMODORINI	1-2-3-8
FETTUCCINE ALLA PESCATORA	1-2-3-4-14
PAPPARDELLE AL RAGU' DI OMBRINA	1-3-4-8
TAGLIOLINI VONGOLE	1,3,14
AMATRICIANA DI MARE	1-14
PACCHERI CON POMODORINI, BURRATA, CREMA DI PISTACCHIC	1-7-8
TORTELLI RICOTTA e SPINACI	1,3,7
CARBONARA	1,3,7
PAPPARDELLE GUANCIALE, FUNGHI PORCINI, PECORINO	1-3-7
BOLOGNESE	1,3,9
TAGLIOLINI ALL'ASTICE	1-2-3
PASTA AL POMODORO	1
HAMBURGER	1-3-10-11
CHICKEN BURGER	1-3-11

**SECONDI**

FILETTO DI TONNO SCOTTATO	4,12
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	1-2-4
SPIGOLA ARROSTO	4
FILETTO DI ORATA	4
GRIGLIATA MISTA	2-4-14
POLPO ROSTICCIATO	1-3-4-8
OMBRINA AL GUAZZETTO	4
MAZZANCOLLE GRIGLIA	4
ARROSTO MAIALE	
ALETTE POLLO	1-8
SCALOPPINE	1-12
COTOLETTA POLLO	1-3
CORDON BLEU	1-3-7

**CONTORNI**

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	
RADICCHIO ALLA GRIGLIA	
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA	
SCAROLA RIPASSATA	
PATATE ARROSTO	
INSALATA MISTA	
PATATE FRITTE	
CICORIA	

**PIZZA**

FOCACCIA BIANCA	1-6
MARGHERITA	1,6,7
NAPOLI	1,4,6,7
FUNGHI	1,6,7
BOSCAIOLA	1,6,7
CAPRICCIOSA	1,3,6,7
PROSCIUTTO e FUNGHI	1-6-7
DAVOLA	1,6,7
CROSTINO	1,6,7
PIZZA AMERICANA	1-6-7
PINSA 5 TERRE	1-5-7-14
PINSA SORRENTO	1,4,6,7
MARINARA	1,6
PINSA CICCIA	1,6,7
PINSA PORCINA	1-6-7
PINSA FIORI e ALICI	1,4,6,7

**FRITTI**

SUPPLI DI RISO	1,3,7,8
CROCCHETTA DI PATATE	1,3,7
OLIVE ASCOLANE	1,3,7,12
BRUSCHETTA AL POMODORO	1

**DOLCI**

TIRAMISU	3,6,7,8
PANNA COTTA	4,7
CREMA CATALANA	3,6,7,8
CHEESECAKE	1,3,6,7,8
TORTINI-SOUFFLE'	3,6,7,8
SORBETTO	3,6,7,8
GELATO ALLA CREMA	3,6,7,8
TARTUFI AFFOGATI	3,6,7,8
TORTE	3,6,7,9

**ELENCO DEGLI ALLERGENI****1. Cereali e derivati**

vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

**2. Crostacei**

vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.

**3. Uova**

considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sformati, ecc.

**4. Pesce**

l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.

**5. Arachidi**

le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc

**6. Soia**

le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7. Latte**

e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il lattiolio.

**8. Frutta a guscio**

ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.

**9. Sedano**

che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

**10. Senape**

allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda

**11. Sesamo**

spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;

---

**12. Anidride solforosa e solfiti**

---

solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi

---

**13. Lupini**

---

presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

---

**14. Molluschi**

---

presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

---