



ANTIPASTI	TIPO DI ALLERGENI
ANTIPASTO MISTO DI CRUDI (PESCE & CROSTACEI)	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
ANTIPASTO MISTO	1-2-3-7-9-14
ALICI FRITTE A BECCAFICO	1-4-7
TARTARE DI TONNO	4-6
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	1-4-5-7
SAUTE DI COZZE	14
MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO	7
VERDURINE PASTELLATE	1
FOCACCIA	1
SALUMI & FORMAGGI	7
HAMBURGER	1-3-10
CHICKEN BURGER	1-3
ALICI MARINATE	4
SALADS	
CAESAR SALAD	7
GRECA	7
BERNINA	7
NIZZARDA	3-4-5
PRIMI	
RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	2-7
TAGLIOLINI SCAMPI & PISTACCHI	1-2-3-8
FETTUCCINE ALLA PESCATORA	1-2-3-4-14
PAPPADELLE AL RAGU' DI SPIGOLA, BOTTARGA & NOCCIOLE TOSTATE	1-3-4-8-14
TAGLIOLINI VONGOLE E POMODORINI	1,3,14
FUSILLONI ALLA PUTTANESCA DI MARE	1-4-8
PACCHERI CON POMODORINI, BURRATA, CREMA DI PISTACCHIC	1-7-8
CACIO E PEPE	1,3,7
CARBONARA	1,3,7
FETTUCCINE VONGOLE e PORCINI	1-3-14
PAPPADELLE AL RAGU' DI CHIANTINA	1,3,9
TAGLIOLINI ALL'ASTICE	1-2-3
PENNE AL POMODORO	1
BAY	1-5

SANVITO	1-4-5
---------	-------

SECONDI

FILETTO DI TONNO SCOTTATO	4,12
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	1,2,14
SPIGOLA ARROSTO	4
FILETTO DI ORATA IN CROSTA	4
FILETTO DI ROMBO CON PATATE	4
GRIGLIATA MISTA	2,4,14
POLPO ROSTICCIATO	3-8-14
ORATA AL GUAZZETTO	4-8

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
PINSA TOSCANA	1-5
PIZZA ORTOLANA	1-7
PINSA 5 TERRE	1-5-7-14
PINSA GONZAGA	1-5-7
MARGHERITA	1,6,7
NAPOLI	1,4,6,7
MARINARA	1,6
DAVOLA	1,6,7
CAPRICCIOSA	1,3,6,7
PIZZA TONNO e CARCIOFINI	1-4-5-6-7
CROSTINO	1,6,7
FUNGHI	1,6,7
BOSCAIOLA	1,6,7
PINSA SORRENTO	1,4,6,7
PINSA FIORI e ALICI	1,4,6,7
PINSA MONTANARA	1-7
ROMANA	1,6,7
PINSA CICCIA	1,6,7
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
NEW YORK 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, sfornati, 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 latticolo.

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 SO₂ (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.
