

**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 CHIANINA	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
<b>DOLCI</b>	
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 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.

---