

**ANTIPASTI**

TIPO DI ALLERGENI

	TIPO DI ALLERGENI
ANTIPASTO MISTO DI MARE	1-2-3-4-7-9-11-14**7-8
INSALATA DI MARE	9-14
POLPO, PATATE, OLIVE	9-14
GAMBERI IN TEMPURA	1-2-**3-5-6-7-8-10-11
MOSCARDINI FRITTI	1-14-**2-3-4-7-8
CRUDI (PESCE & CROSTACEI)	1-2-3-7-9-14
ALICI FRITTE A BECCAFICO	1-4-7-**11
TARTARE DI TONNO	4-6-8-9
PEPATA DI COZZE	14
CARPACCIO PESCE BIANCO	4
MOZZARELLA STICK	1-3-7-**2-6-8-10-14
VERDURINE PASTELLATE	1-**2-6-8-10-14
CROCCHETTE VEGETARIANE	1-**2-3-6-8-10-13-14
MINI ROLLS VEGETALI	1**2-6-8-9-10-11-14
MINI SAMOSA	1-6-**2-6-8-10-14
FRITTELLE DI ALGHE	1-**2-3-4-6-7-8-9-10-14
HUMMUS DI CECI	
FELAFEL CON SALSA AIOLI	1-6-7-11-**2-4-14
FOCACCIA	1, 6

PRIMI

RAVIOLI ALLA CREMA DI SCAMPI	1-2-3-4-7
TAGLIOLINI SCAMPI, PISTACCHI e POMODORINI	1-2-3-8
FETTUCCINE ALLA PESCATORA	1-2-3-4-14
TAGLIOLINI ORATA, LIMONE, BASILICO	1-3-4-8
TAGLIOLINI VONGOLE	1,3,14
PACCHERI POLPO, NDUJA, PESTO (3-7-8)	1-7-8
PAPPARDELLE SEPPIA, GUANCIALE, PESTO (3-7-8)	1-3-4-7-8-14
CARBONARA	1,3,7
AMATRICIANA	1-3-7
CACIO E PEPE	1-3-7
GRICIA	1-3-7
PASTA AL POMODORO	1
CHICKEN BURGER	1-3-9-11-**3-6-7-10
CHEESEBURGER	1-7-**3-10-11
VEG BURGER	1-3-6-9-11-13-**2-8-14

SECONDI

FILETTO DI TONNO SCOTTATO	4-12
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	1-2-14-**3-4-8
SPIGOLA ARROSTO	4
FILETTO DI ORATA	1-4-7-**2-6-8-10-14
GRIGLIATA MISTA	2-4-14
POLPO ROSTICCIATO	1-8-14-**2-4-9

CONTORNI

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	
FINOCCHI	
SCAROLA BRASATA	
PATATE ARROSTO	
INSALATA MISTA	
PATATE FRITTE	**1-2-4-8-14
CICORIA	

DOLCI

TIRAMISU	1-3-7-**6-8-10
CREMA CATALANA	7-**3-6-8
TOZZETTI CON PASSITO	1-3-7-8-**6-10
TORTINI-SOUFFLE'	1-3-6-7-8-**10-12
SORBETTO AL LIMONE	**3-7
SFOGLIA MELE E CANNELLA	1-7-**3-6-10
TARTUFI GELATI	1-3-7-8-**6-8
SGROPPINO VODKA e LIMONE	**3-7

ELENCO DEGLI ALLERGENI1. **Cereali e derivati**2. **Crostacei**3. **Uova**4. **Pesce**5. **Arachidi**6. **Soia**7. **Latte**8. **Frutta a guscio**9. **Sedano**10. **Senape**11. **Sesamo**12. **Anidride solforosa e solfiti**13. **Lupini**14. **Molluschi**

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 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.