

**ANTIPASTI**

TIPO DI ALLERGENI

ANTIPASTO MISTO DI CRUDI (PESCE & CROSTACEI)	2,4,9,11
INSALATA DI MARE	9-14
POLPO, PATATE, OLIVE	9-14
CARPACCIO DI SALMONE	4
MOSCARDINI FRITTI	1-2-4-14
ANTIPASTO MISTO	1-2-3-7-9-14
TARTARE DI SALMONE	4
TARTARE DI TONNO	4-6
JALAPENOS	1-7
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	1-4-5-7
SAUTE DI COZZE	14
CAVIALE CON BLINIS	1-3-4-7
MOZZARELLA DI BUFALA CON PROSCIUTTO	7
VERDURINE PASTELLATE	1
FOCACCIA	1
MINI SPRING ROLLS	1
HAMBURGER	1-3-10
CHICKEN BURGER	1-3
ALICI MARINATE	4
CARPACCIO DI SALMONE	4
CARPACCIO DI TONNO	4
CARPACCIO DI SPIGOLA	4
OSTRICHE, SCAMPI, MAZZANCOLLE	2,14

SALADS

CAESAR SALAD	7
INSALATA VENICE	4
TREVIGIANA	7-8

PRIMI

RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI	2-7
TAGLIOLINI GAMBERI & PISTACCHI	1-2-3-8
FETTUCCINE ALLA PESCATORA	1-2-3-4-14
MEZZI PACCHERI COZZE E BOTTARGA	1-4-14
TAGLIOLINI VONGOLE E POMODORINI	1,3,14
FETTUCCINE OLIVE, TONNO, STRACCIATELLA	1-3-4-7
RAVIOLI DI CROSTACEI	1-2-3-4-7-8
CACIO E PEPE	1,3,7
CARBONARA	1,3,7
GNOCCHETTI RADICCHIO CASTELMAGNO & NOCI	1,3,7,8
PAPPARDELLE AL RAGU' DI CHIANINA	1,3,9
ANELLI ZUCCHINE, MENTA E SEMI DI LINO	1-8
PENNE AL POMODORO	1
BAY	
SANVITO	1,4
POK	4

SECONDI

TRANCIA DI TONNO	4,12
FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI	1,2,14
SPIGOLA AI FERRI	4
FILETTO DI ORATA IN CROSTA	4
FILETTO DI ROMBO CON PATATE	4
GRIGLIATA MISTA	2,4,14
POLPO ROSTICCIATO	3-8-14
GAMBERONI IN TEMPURA	1-2-3-5-6-7-8-10-11
TRANCIO DI SALMONE	4-7
GAMBERI ALLA CREOLA	2-5-6-7-8
BISTECCA DI MANZO	
TAGLIATA DI MANZO RADICCHIO E BALSAMICO	
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	7

CONTORNI

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

PIZZA

FOCACCIA BIANCA	1-6
FOCACCIA SALMONE E RUGHETTA	1-6-4
ORTOLANA	1-6
FOCACCAI BUFALA E PROSCIUTTO	1-6-7
FOCACCIA NUTELLA	1-6-7-8
MARGHERITA	1,6,7
NAPOLI	1,4,6,7
MARINARA	1,6
DAVOLA	1,6,7
CAPRICCIOSA	1,3,6,7
AMERICANA	1,6,7
CROSTINO	1,6,7
FUNGHI	1,6,7
BOSCAIOLA	1,6,7
SORRENTO	1,4,6,7
FIORI e ALICI	1,4,6,7
PORCINA	1,6,7
ROMANA	1,6,7
CICCIA	1,6,7
PEPPERONI	1,6,8
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 lattio.

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.
