Locanda Conte Ghiotto

MENU' LUNCH (dal lunedì al venerdì, escluso giorni festivi)
nelle giornate dei ponti festivi il menù lunch potrebbe non esserci

BASE GRAN PRIMO 9,00 € : Primo + contorno + acqua
BASE GRAN SECONDO 10,00 € : Secondo + contorno + acqua
UNICO 10,00 € : Primo + secondo + contorno in un'unica portata + acqua
COMPLETO 12,00 € : Primo + secondo + contorno + acqua
MENU' COSTATA 16,00 € : Costata da 300 gr con Patate + acqua
MENU' OSSOBUCO: 18,00 € : risotto con ossobuco e acqua
PIATTO SPECIALE LUNCH 16,00 € : Spaghetti con le vongole + acqua
PIZZA o PANUOZZO 10,00 € : Pizza a scelta + acqua / Panuozzo + acqua

PRIMI:
Tre tipi di primi da poter scegliere
SECONDI:
Tre tipi di secondi da poter scegliere
CONTORNI
Tre tipi di contorni da poter scegliere
MENU PIZZE:
BRIANZOLA: pomodoro, mozzarella e salsiccia
COTTO: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
DIAVOLA: pomodoro, mozzarella, salame piccante
QUATTRO STAGIONI: pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, carciofi, olive
ORTOLANA: pomodoro, mozzarella, verdure grill
NAPOLI: pomodoro, mozzarella, acciughe
QUATTRO FORMAGGI: mozzarella, formaggi freschi
MONZESE: pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia fresca
SUPERDIAVOLA: pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, gorgonzola
WURSTEL E PATATINE: pomodoro, mozzarella, wurstel e pomodoro
CANNIBALE: pomodoro, mozzarella, prosciutto, salame piccante, wurstel e salsiccia
PRIMAVERA: pomodoro, mozzarella, rucola, pomodoro fresco e grana

PANUOZZI:
CRUDO: mozzarella, crudo, rucola e grana
BRESAOLA: mozzarella, rucola, bresaola e grana
COTTO: mozzarella, cotto e pomodorini
TONNO: mozzarella, tonno e pomodoro ramato

(*) I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termicorende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Inassenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina*

www.locandaconteghiotto.it

Per Cominciare – Starters

Crudità di Pesce Special *A	€ 23,00
Bis Tartarine di Tonno e Salmone Condite * A (Minimo per due persone € 40,00)	€ 20,00
Tartare di solo Tonno Condita * A	€ 19,00
Polipo e Patate con Olive Taggiasche * A	€ 18,00
Tartare di solo Salmone Condita * A	€ 18,00
Capesante Gratinate 4 pezzi *A (Minimo per due persone € 34,00)	€ 17,00
Impepata di Cozze A	€ 16,00
Insalata di Mare Caldo * A	€ 17,00
Cocktail di Gamberi con Salsa Rosa *A (Minimo per due persone € 30,00)	€ 15,00
Tagliere Salumi misti Piacentini *A	€ 15,00
Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)	€ 4,00
Abbuffo Locandiero Salumi e Trittico Formaggi *A	€ 18,00
Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)	€ 4,00
Caprese con Bufalina Campana *A	€ 16,00

'*' I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.*

Primi Piatti – Pasta

Scialatielli ai frutti di Mare * A	€ 19,00
Paccheri con Gamberi Pesto e Pomodorini * A	€ 17,00
Tagliolini al pomodorino giallo , stracciatella e speck croccante* A	€ 16,00
Spaghetti alla Carbonara di Pesce * A	€ 18,00
Linguine ai Frutti di Mare Sottocoperta *A	€ 22,00
Tagliolini dello Chef Gamberoni Crema al Tartufo * A (Minimo per due persone € 36,00)	€ 18,00
Tagliatelle Capesante Gamberi e Zucchine *A	€ 18,00
Risotto alla Pescatora * A	€ 17,00
Spaghettata alle Vongole *A	€ 17,00
Spaghettata al Nero di Seppia Gamberi e Calamari *A (Minimo per due persone € 34 ,00)	€ 17,00
Tagliolini con Scampi e Funghi Porcini *A	€ 19,00
Risotto ai Funghi Porcini Zafferano e Rucoletta *A	€ 16,00
Tagliatelle al Ragù di Cinghiale *A	€ 16,00
Paccheri all'Amatriciana *A	€ 16,00
La Carbonara Classica del Conte *A	€ 17,00
Risotto con Ossobuco alla milanese con pomodoro *A	€ 22,00

Non sempre disponibile nei mesi più caldi

'*' I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.*

Secondi Piatti di Mare

Filetto di Branzino alla Ligure *A	€ 18,00
Scottata di Tonno al Sesamo *A	€ 19,00
Fritto Misto di Pesce e Verdurine Tempura *A	€ 19,00
Fritto di solo Calamari *A	€ 24,00
Tentacoli di Polpo alla Griglia su Crema di Patate *A	€ 18,00
Cacciucco alla Livornese con Crostini *A	€ 21,00

Dalla Nostra Griglia

Grigliata Mista di Pesce *A	€ 20,00
Filetto di Branzino Grill *A	€ 18,00
Filetto di Salmone Grill *A	€18,00
Trancio di Spada Grill *A	€ 18,00
Gamberoni Grill 6 pezzi *A	€ 20,00

Secondi Piatti di Terra A

Costatona 500 gr con Patate	€ 23,00
Tagliata di Manzo Scaglie di Grana e Rucoletta	€ 18,00
Tagliata di Manzo Erbette e Riduzione Balsamica *A	€ 18,00
Cotolettona di Maiale alla Milanese Patate e Pomodorini *A	€ 19,00
Cotoletta di Vitello alla Milanese Patate e Pomodorini *A Non sempre disponibile – 300 grammi circa	€ 24,00
Tartare di Manzo condita *A	€ 18,00
Spadellata di Black Angus con Salsa BBQ *A	€ 19,00
Cube Roll di Black Angus Uruguay *A	€ 22,00

'*' I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.*

Contorni *A

Verdure Grigliate	€ 5,00
Patate al Forno	€ 5,00
Patatine Fritte	€ 5,00
Insalata Mista	€ 5,00
Insalata Verde	€ 4,00
Insalata Pomodoro	€ 5,00

Insalatone *A

Conte Cavour	€ 10,00

Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo

Ghiotto	€ 11,00

Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola

Camillo	€ 11,00

Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie

Caesar Salad Pollo Grill	€ 11,00

Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill

Valtellinese	€ 11,00

Letto di insalata, Bresaola, Rucoletta, Grana a Scaglie

'*' I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.*

I Classici Italiani – Italian Style

Le Paste Tutte a € 16,00

- *Aglio Olio e Peperoncino* A
- *Spaghetti Pomodorino* A
- *Gnocchi alla Sorrentina con Mozzarella* A
- *Boscaiola Funghi e Speck* A
- *Gnocchetti Radicchio e Gorgonzola* A

'*' I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.*

MENU' PIZZE "A"

Biancaneve 6,00
Solo Mozzarella Campana

Brianzola 8,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, salsiccia

Brie 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana Speck Brie

Bufalina 9,00
Pomodoro San Marzano e Bufala Campana

Calzone Liscio 8,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto

Capricciosa 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana funghi olive, carciofi, cotto acciughe

Crudo 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto crudo

Delicata 9,00
Mozzarella di fior di latte Campana, zola, noci, speck

Diavola 8,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, salame,piccante

Divina 11,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, gamberetti, rucola

Focaccia Campagnola 9,00
Pomodorini, mozzarella di fior di latte Campana fresca, cotto

Focaccia Nutella 6,00
Nutella

Friarielli 9,00
Mozzarella di fior di latte Campana, Salsiccia e Friarielli

Occhio di Bue 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto, uovo

Ortolana 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, melanzane,zucchine, peperoni

Pancetta 8,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, pancetta

Porcini 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, funghi porcini

Prosciutto Cotto 7,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto cotto

Prosciutto e Funghi 8,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, funghi prosciutto cotto

Prosciutto e Wurstel 8,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, wurstel,prosciutto cotto

Pugliese 8,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, cipolla origano

Quattro Formaggi 9,00
mozzarella di fior di latte Campana ,Zola Scamorza, Grana

Quattro Stagioni 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, carciofi, cotto, , funghi olive

Romana 7,00
Pomodoro San Marzano , Capperi, acciughe

Rustica 9,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, speck zola

Ingredienti in Aggiunta da *€ 1,00 a 2,50*

Funghi 8,00
Pomodoro San Marzano,
mozzarella di fior di latte
Campana, funghichampignon

Gratinata 9,00
Pomodoro San Marzano mozzarella
di fior di latte Campana
melanzanegrana

Ginevra 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, Pancetta Olive

Margherita 6,00
Pomodoro San Marzano e mozzarella di fior di latte Campana

Marinara 5,00
Pomodoro San Marzano, aglio, origano

Monzese 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella
di fior di latte Campana, scamorza
salsiccia fresca

Napoli 8,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, acciughe origano

Saporita 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, speck rucola

Siciliana 8,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di
fior di latte Campana, acciughe
capperiolive origano

Stella 8,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, salame dolce

Stracchino e Rucola 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di
fior di latte Campana, stracchino rucola
fresca

Tonno 8,00
Pomodoro San Marzano ,mozzarella di fior di latte Campana, tonno

Tonno e Cipolle 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, tonno cipolle

Virginia 9,00
Bresaola, rucola grana a scaglie

Wurstel Patatine 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, wurstel Patatine

Ingredienti in Aggiunta da *€ 1,00 a 2,50*

LE PIU' FARCITE "A"

CANNIBALE 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *prosciutto, salame piccante, wurstel, salsiccia*

CALZONE FARCITO 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi, prosciutto cotto, carciofi olive*

FARCITA 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *prosciutto, funghi, carciofi, salame piccante, salsiccia, olive*

FOCACCIA DI RECCO 9,00
Stracchino e olio

FRUTTI DI MARE* 12,00
Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, *Frutti di Mare*

MARE E MONTI* 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *frutti di mare porcini, champignon*

KOALA 10,00
Pomodoro San Marzano, *bufala, tartufo, zucchine, rucola, grana*

PRIMAVERA 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *rucola, pomodoro fresco, grana*

SPECIALE 10,00
Pomodoro San Marzano, *mozzarella di bufala pomodorini freschi, basilico*

VAN GOGH 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi olive, zola*

PIRATA 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *pancetta porcini grana*

PESTO 9,00
Mozzarella, Pesto, Pomodorini

STELLA MONTE 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *crudo, porcini*

SUPER DIAVOLA 9,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *peperoni, salame piccante, gorgonzola*

VALTELLINA 10,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *bresaola, porcini*

Specialità

LA STELLA DEL CONTE

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *Mozzarella INTERA di Bufala e foglie di prosciutto Crudo di Parma , Punte ripiene con ricotta e salame piccante*

€ 15,00

TUTTE LA NOSTRE PIZZE ANCHE CON FARINA INTEGRALE

Ingredienti in Aggiunta da *€ 1,00 a 2,50*

Le Specialissime del Conte "A"

CRUDO E STRACCIATELLA € 10,00
Pomodoro san Marzano, pomodorini secchi, stracciatella, crudo di parma

ENERGIA € 12,00
Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte Campana, salame piccante, salsiccia, funghi e zola

ISOLA € 10,00
Pomodoro mozzarella di bufala, salame piccante, melanzane fritte a funghetti

NORMA € 12,00
Pomodoro San Marzano , Mozzarella fiordi latte Campana, melanzane fritte , pomodori secchi, cacioricotta

SOFIA € 10,00
Pomodoro San Marzano, porcini radicchio, salsiccia, zola

PUTTANESCA € 12,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, salame piccante, carciofi, peperoni, acciughe, olive

GUACAMOLE 10,00
Mozzarella fior di Latte Campana, Salmone, Guacuamole

TROPEA 10,00
Pomodoro San Marzano, Tonno, Cipolla, Nduja, Olive,Zola

DEL PIZZAIOLO 12,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, Salsiccia, Nduja, Zola, Cipolla Rossa

PANUOZZI DEL CONTE

PANUOZZO CRUDO € 10,00
Mozzarella, crudo , rucola e Grana

PANUOZZO BRESAOLA € 10,00
Mozzarella, Bresaola, rucola e Grana

PANUOZZO COTTO € 10,00
Mozzarella, cotto, Pomodorini

PANUOZZO TONNO € 10,00
Mozzarella, Tonno, Pomodoro Ramato

Ingredienti in Aggiunta da *€ 1,00 a 2,50*

I Nostri Vini Bianchi

Vermentino	€ 17,00
Muller Thurgau	€ 17,00
Pinot Nero Frizzante	€ 18,00
Rosè Chiaretto	€ 18,00
Muller Thurgau Frizzante	€ 18,00
Chardonney	€ 22,00
Pinot Grigio	€ 22,00
Sauvignon	€ 22,00
Greco di Tufo	€ 25,00
Fiano d'Avellino	€ 25,00
Falanghina	€ 25,00
Lugana	€ 27,00
Gewurztraminer	€ 27,00
Langhe Arneis	€ 27,00
Tartufo Bianco	€ 27,00

I Nostri Spumanti

Prosecco della Casa	€ 17,00
Spumante Dolce della Casa	€ 17,00
Rosè Frizzantino	€ 17,00
Valdobbiadene Cuvee	€ 20,00
Franciacorta Brut	€ 30,00
Bellavista Cuvèe Brut	€ 60,00
Franciacorta Cà del Bosco	€ 70,00

I Nostri Vini Rossi

Bonarda	€ 17,00
Barbera Toso	€ 17,00
Merlot	€ 20,00
Chianti Classico	€ 20,00
Nero d'Avola	€ 20,00
Cabernet Sauvignon	€ 20,00
Lambrusco	€ 22,00
Dolcetto d'Alba	€ 25,00
Montepulciano d'Abruzzo	€ 25,00
Morellino di Scansano	€ 28,00
Chianti Riserva	€ 28,00
Aglianico di Irpinia	€ 35,00
Primitivo Di Salento	€ 35,00
Rosso di Montalcino	€ 39,00
Santa Sofia Valpolicella	€ 39,00
Amarone	€ 45,00
Barbaresco	€ 45,00
Brunello di Montalcino	€ 45,00
Barolo	€ 50,00
Harmonium Nero d'Avola	€ 55,00
Taurasi Radici	€ 55,00

Bevande

ACQUA € 2,00
Still and Sparkling Water

BIBITE € 4,00
Coca Cola – Aranciata – Sprite - Tonica – Lemon

Birra Spina
Media € 6,00 Piccola € 4,00

Birre Bottiglia

BECK'S 0,33 cl € 4,00

ICHNUSA 0,33 cl € 6,00

WEISS 0,50 cl € 6,00

ROSSA Artig. 0,50 cl € 6,00

Vino della Casa ***Our wine selection***

Calice	***€ 3,50***	***Calice Particolari € 5,00***
Quartino	***€ 4,00***	***(Primitivo Salento - Orus)***
Mezzo Litro	***€ 6,00***	***(Valpolicella Ilatium)***
Litro	***€ 12,00***	

CAFFETTERIA e Bar

Caffè	***€ 2,00***	***Grappa***	***€ 5,00***
		Grappa Riserva	***€ 7,00***
		(Diciottolune – of Bonollo)	
Marocchino	***€ 2,50***	***Whisky (Jack Daniel's)***	***€ 6,00***
Decaffeinato	***€ 2,50***	***Whisky Riserva***	***€ 12,00***
Caffè Orzo	***€ 2,50***	***Rum (Pampero)***	***€ 6,00***
Cappuccino	***€ 2,00***	***Rum Riserva(Zacapa)***	***€ 12,00***
The/Infusi	***€ 3,00***	***Cocktails***	***€ 7,00***
Ginseng	***€ 2,50***	***Amari Digestivi***	***€ 5,00***
		Amari Speciali	***€ 7,00***
		(Rupes; Jeffersone; Of Bonollo)	

COPERTO € 3,00

Dulcis in fundo – Dessert *A

Tiramisù di Nostra Produzione A	€ 6,00
Tartufo nero di Pizzo A	€ 6,00
Crostata alla Marmellata di Nostra Produzione A	€ 6,00
Pastiera della Costiera Amalfitana Sal De Riso A	€ 6,00
Cheesecake A	€ 6,00
Delizia al Limone Sal De Riso A	€ 6,00
Profitterole in coppetta A	€ 6,00
Soufflé al Cioccolato Caldo A	€ 6,00
Meringata con Cioccolato A	€ 6,00
Tartufo Bianco, Nero A	€ 6,00
Coppa Gelato Amarena oppure al Cioccolato A	€ 6,00
Sorbetti Limone, Amarena, Mandarino, Mela Verde, Frutti di Bosco , Mango e Passion Fruit A	€ 6,00
Panzerotto Ripieno di Nutella A	€ 6,00
Ananas	€ 6,00
Torroncino Affogato al Caffè A	€ 6,00
Gelato al fiordilatte o al cioccolato	€ 4,00

'*' I prodotti contrassegnati sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva (-20°C) conforme alle prescrizioni di legge. Tale abbattimento termico rende sicuro il consumo del pesce ed elimina i rischi di proliferazione batterica preservando nel contempo le qualità organolettiche.

Allergeni *– Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. In assenza di comunicazioni specifiche, non si possono escludere contaminazioni crociate durante le preparazioni in cucina.*

LOCANDA *CONTE GHIOTTO*

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI	
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. **INOLTRE NON ABBIAMO CUCINA PER CELIACI E IN CASO COMUNQUE DI ORDINAZIONE NON GARANTIAMO LA TOTALE INCONTAMINAZIONE DEL CIBO DA FARINE E DERIVATI CHE POSSANO CREARE PROBLEMI DI SALUTE** **Un nostro Responsabile incaricato è a Vostra disposizione per fornire supporto o informazione, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, ricettari, etichette originali delle materie prime, per informarVi della eventuale presenza di allergeni.** LA DIREZIONE	
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II del Reg. UE n. 1169/2011)	
1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut)	8) frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2) Crostacei e prodotti a base di crostacei	10) sedano e prodotti a base di sedano
3) Uova e prodotti a base di uova	11) Senape e prodotti a base di senape
4) Pesce e prodotti a base di pesce	12) Solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
5) Arachidi e prodotti a base di arachidi	13) Lupini e prodotti a base di lupini
6) Soia e prodotti a base i soia	14) Molluschi e prodotti a base di molluschi
7) Latte e prodotti a base di latte	
ATTENZIONE !!!! le nostre preparazioni contengono glutine e prodotti a base di latte. Potrebbero contenere tracce di uova, frutta a guscio, soia, sedano, crostacei	