

Locanda

Conte Ghiotto

MENU' ONLINE



Sí informa la gentíle clientela che í prezzi del menù presentí sul síto, potrebbero non essere aggiornatí in tempo reale.

Per qualsíasí dubbío il nostro personale è a vostra dísposizione.

Attenzione: la cucina non è adatta per celiací.

La sera, non è possibile pagare separatamente per tavolate superiori a 6 persone o pagare separatamente il próprio conto, soprattutto il sabato e la domenica o nelle serate in cui le sale sono piene. È comunque possibile pagare separatamente la própria quota successivamente alla verífica fatta con preconto. In questo ristorante non sí accettano ticket.

Buon appetito!

www.locandaconteghiotto.it

Antipasti di Mare

<i>Impepata di Cozze *_A</i>	€ 16,00
<i>Insalata di Mare Calda *_A</i> (Calamari, Gamberetti, Piovra, Cozze, Polpa di pomodorini,)	€ 17,00
<i>Insalata di Polpo e Patate con Olive Taggiasche *_A</i>	€ 18,00
<i>Tartare di Salmone Condita *_A</i>	€ 18,00
<i>Tartare di Tonno agli agrumi *_A</i> (Tartare di Tonno o di Salmone non sempre disponibili)	€ 19,00

Antipasti di Terra

<i>Caprese con Bufalina Campana *_A</i>	€ 15,00
<i>Tagliere Salumi misti Piacentini *_A</i> (crudo, salame dolce, coppa)	€ 15,00
<i>Abbuffo Locandiera Salumi e Formaggi *_A</i> (salumi Piacentini, grana, edamer, caprino stag. mozz. di bufala)	€ 18,00
<i>Gnocco fritto (la domenica a pranzo potrebbe non essere disponibile)</i>	€ 5,00

Primi Piatti di Mare

<i>Paccheri con Gamberi Pesto e Pomodorini *_A</i>	€ 17,00
<i>Risotto alla Pescatora *_A</i>	€ 17,00
<i>Spaghettoni alle Vongole *_A</i>	€ 17,00
<i>Scialatelli ai frutti di Mare *_A</i> (calamari, cozze, tentacoli, gamberetti)	€ 19,00
<i>Linguine allo scoglio *_A</i>	€ 21,00
<i>Linguine allo scoglio Sottocoperta *_A</i> (calamari, cozze, vongole, tentacoli, gamberetti, gamberone)	€ 24,00
<i>Tagliolini del Conte</i> (Gamberoni, Scampi, Gamberi, Pomodorini)	€ 24,00
<i>Linguine all'Astice con pomodorini *_A</i>	€ 27,00

ORDINAZIONE MINIMA 1 ANTIPASTO (ad esclusione dello gnocco), PRIMO O SECONDO PER PERSONA

****** 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 di Terra

Tagliolini al pomodoro giallo, stracciatella e speck croccante* A	€ 16,00
Tagliatelle al Ragù di Cinghiale * A	€ 16,00
Gnocchi alla Sorrentina con Mozzarella e pomodoro	€ 16,00
Bucatini all'Amatriciana * A	€ 17,00
La Carbonara Classica del Conte * A	€ 17,00
Risotto allo zafferano con crema di zucca mantecato con zola Non sempre disponibile	€ 19,00
Risotto con Ossobuco alla milanese con pomodoro * A Non sempre disponibile nei mesi più caldi	€ 22,00

Secondi Piatti di Mare

Tentacoli di Polpo alla Griglia su Crema di Patate * A	€ 18,00
Filetto di Branzino alla Ligure * A	€ 19,00
Scottata di Tonno al Sesamo * A	€ 19,00
Fritto Misto di Pesce e Verdure Tempura * A (calamari, ciuffetti di calamari, gamberetti, e gamberoni, patate e zucchine)	€ 21,00
Fritto di solo Calamari * A	€ 24,00
Caciucco alla Livornese con Crostini * A (calamari, tentacoli, seppie, moscardini, gamberetti, cozze, vongole, pomodorini)	€ 24,00

Dalla nostra griglia

Filetto di Branzino Grill * A	€ 18,00
Trancio di Spada Grill * A	€ 18,00
Filetto di Salmone Grill * A	€ 19,00
Grigliata Mista di Pesce * A (Spada, Tonno, Filetto di Branzino, Calamari, Gamberi e Gamberetti)	€ 24,00
Gamberoni Grill 6 pezzi * A	€ 26,00

ORDINAZIONE MINIMA 1 ANTIPASTO (ad esclusione dello gnocco), PRIMO O SECONDO PER PERSONA

****** 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 Terra ^A

<i>Tagliata di Manzo Scaglie di Grana e Ruculetta</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Tagliata di Manzo Erbette Aromatiche e Riduzione Balsamica *^A</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Costatona 500 gr con Patate</i>	<i>€ 23,00</i>
<i>Cotolettona di Maiale alla Milanese Patate e Pomodorini *^A</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Cotoletta di Vitello alla Milanese Patate e Pomodorini *^A</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Non sempre disponibile - 300 grammi circa</i>	
<i>Spadellata di Black Angus con Salsa BBQ *^A</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Cube Roll di Black Angus Uruguay *^A</i>	<i>€ 27,00</i>

Contorni *^A

<i>Insalata Verde</i>	<i>€ 4,00</i>
<i>Verdure Grigliate</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patate al Forno</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Patatine Fritte</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata Mista</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata Pomodoro</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Insalata di Carote</i>	<i>€ 5,00</i>

ORDINAZIONE MINIMA 1 ANTIPASTO (ad esclusione dello gnocco), PRIMO O SECONDO PER PERSONA

****** 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.

Insalatone *_A

<i>Conte Cavour</i>	€ 13,00
Letto di insalata, Pomodorini, Olive, Mais, Carote, Prosciutto Crudo	
<i>Ghiotto</i>	€ 14,00
Letto di insalata, Tonno sott'olio, Pomodorini, Mozzarella di Bufala, Rucola	
<i>Camillo</i>	€ 14,00
Letto di insalata, Pomodorini, Rucola, Tagliata di Manzo, Grana a Scaglie	
<i>Caesar Salad Pollo Grill</i>	€ 14,00
Letto di insalata, Pomodorini, Patata Lessa, Olive, Pollo Grill	
<i>Valtellinese</i>	€ 14,00
Letto di insalata, Bresaola, Rucola, Grana a Scaglie	

Dolci *_A

<i>Tiramisù della Casa</i> _A	€ 6,00
<i>Tartufo nero di Pizzo</i> _A	€ 6,00
<i>Crostata ai frutti di Bosco</i> _A	€ 6,00
<i>Sorbetti Limone, Mandarino, Mela Verde.</i> _A	€ 6,00
<i>Ananas</i>	€ 6,00
<i>Pastiera Napoletana di Sal De Riso</i> _A	€ 7,00
<i>Delizia al Limone Sal De Riso</i> _A	€ 7,00
<i>Cheesecake</i> _A	€ 7,00

ORDINAZIONE MINIMA 1 ANTIPASTO (ad esclusione dello gnocco), PRIMO O SECONDO PER PERSONA

****** 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"

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 12,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, gamberetti, rucola

Focaccia Campagnola 9,00

Pomodorini, mozzarella di fior di latte Campana fresca, cotto

Friarielli 9,00

Mozzarella di fior di latte Campana, Salsiccia e Friarielli

Occhio di Bue 10,00

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 8,00

Pomodoro San Marzano , mozzarella di fior di latte Campana, prosciutto cotto

Prosciutto e Funghi 9,00

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 8,00

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

Margherita 7,00

Pomodoro San Marzano e mozzarella di fior di
latte Campana

Marinara 6,00

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 9,00

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

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 10,00

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

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 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *funghi olive, zola*

PIRATA 11,00

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 10,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella di fior di latte Campana, *peperoni, salame piccante, gorgonzola*

VALTELLINA 11,00

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

Specialità

LA STELLA DEL CONTE

(tempi di preparazione minimo 15 minuti)

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 € 11,00

Pomodoro san Marzano, pomodorini secchi, stracciatella, crudo di parma

ENERGIA € 12,00

Pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte Campana, salame piccante, salsiccia, funghi e zola

NORMA € 12,00

Pomodoro San Marzano , Mozzarella fiordi latte Campana, melanzane fritte , pomodori secchi, cacioricotta

SOFIA € 11,00

Pomodoro San Marzano, porcini radicchio, salsiccia, zola

PUTTANESCA € 12,00

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di Latte Campana, salame piccante, carciofi, peperoni, acciughe, olive

TROPEA 11,00

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

(tempi di preparazione minimo 15 minuti)

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

Dulcis in fundo – Dessert *_A

<i>Tiramisù di Nostra Produzione</i> _A	€ 6,00
<i>Tartufo nero di Pizzo</i> _A	€ 6,00
<i>Crostata alla Marmellata di Nostra Produzione</i> _A	€ 6,00
<i>Pastiera della Costiera Amalfitana Sal De Riso</i> _A	€ 7,00
<i>Cheesecake</i> _A	€ 7,00
<i>Delizia al Limone Sal De Riso</i> _A	€ 7,00
<i>Profitterole in coppetta</i> _A	€ 6,00
<i>Soufflé al Cioccolato Caldo</i> _A	€ 6,00
<i>Merengata con Cioccolato</i> _A	€ 6,00
<i>Tartufo Bianco, Nero</i> _A	€ 6,00
<i>Coppa Gelato Amarena oppure al Cioccolato</i> _A	€ 6,00
<i>Sorbetti Limone, Amarena, Mandarino, Mela Verde.</i> _A	€ 6,00
<i>Panzerotto Ripieno di Nutella</i> _A	€ 6,00
<i>Ananas</i>	€ 6,00
<i>Torroncino Affogato al Caffè</i> _A	€ 7,00
<i>Gelato al fiordilatte o al cioccolato</i>	€ 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.

I Nostri Vini Bianchi

<i>Vermentino</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Muller Thurgau</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Pinot Nero Frizzante</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Rosè Chiaretto</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Muller Thurgau Frizzante</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Pinot Grigio</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Greco di Tufo</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Fiano d'Avellino</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Falanghina</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lugana</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>Gewurztraminer</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Langhe Arneis</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Tartufo Bianco</i>	<i>€ 30,00</i>

I Nostri Spumanti

<i>Prosecco della Casa</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Spumante Dolce della Casa</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Rosè Frizzantino</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Valdobbiadene Cuvee</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Franciacorta Brut</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Bellavista Cuvée Brut</i>	<i>€ 80,00</i>
<i>Franciacorta Cà del Bosco</i>	<i>€ 90,00</i>

I Nostri Vini Rossi

<i>Bonarda</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Barbera Toso</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>Merlot</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Chianti Classico</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Nero d'Avola</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Cabernet Sauvignon</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Lambrusco</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>Dolcetto d'Alba</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Montepulciano d'Abruzzo</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Morellino di Scansano</i>	<i>€ 32,00</i>
<i>Chianti Riserva</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Aglianico di Irpinia</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Primitivo di Salento</i>	<i>€ 35,00</i>
<i>Rosso di Montalcino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Santa Sofia Valpolicella</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Amarone</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Barbaresco</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Brunello di Montalcino</i>	<i>€ 45,00</i>
<i>Barolo</i>	<i>€ 50,00</i>
<i>Harmonium Nero d'Avola</i>	<i>€ 55,00</i>
<i>Taurasi Radici</i>	<i>€ 55,00</i>

Bevande

ACQUA € 2,00

Still and Sparkling Water

BIBITE € 4,00

Coca Cola – Aranciata – Sprite - Tonica – Lemon

BIRRA ALLA SPINA :

Bicchiere Birra Media € 6,00

Bicchiere Birra Piccola € 4,00

BIRRA IN 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 € 7,00

Vino della Casa

Calice € 3,50

Quartino € 4,50

Mezzo Litro € 6,00

Litro € 12,00

Calici Vino In Bottiglia

Calice Primitivo del Salento € 5,00

Calice Valpolicella Ilatum € 5,00

CAFFETTERIA E BAR :

<i>Caffè</i>	€ 2,00
<i>Marocchino</i>	€ 2,50
<i>Decaffeinato</i>	€ 2,50
<i>Caffè d'Orzo</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,00
<i>The / Infusi</i>	€ 3,50
<i>Ginseng</i>	€ 2,50

AMARI – GRAPPE – WHISKY :

Grappa
(Poli bianca morbida o barricata) € 5,00

Grappe Riserva
(Diciottolune – of Bonollo) € 7,00

Grappe Diciotto Lune
rum , al whicky e Pampero € 8,00

Whisky jack Daniel's € 6,00

Whisky Riserva € 12,00
(La Gavulin , NIKKA)

Rum (Pampero) € 6,00

Rum Riserva (Zacapa) € 12,00

Amari digestivi € 5,00

Amari particolari € 7,00
(Rupes, Jeffersone, Of Bonollo)

COPERTO € 3,00

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	

Con il simbolo "A" si precisa che il piatto contiene uno o più di un Allergene