

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie e intolleranze nelle nostre preparazioni sono disponibili rivolgendosi al nostro personale di servizio.

( Tali sostanze sono evidenziate nella lista prezzi )

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro esercizio sono scelti secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità ai prodotti.

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE.

Estratto da ALLEGATO II del REG CE 1169/2011 –Nota del Ministero della Salute n. 3674 del 06/02/2015

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati,
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.