

**REGISTRO DELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI CHE CONTENGONO SOSTANZE CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE AI SENSI DEL REG. UE 1169/2011**

LIBRO INGREDIENTI AI SENSI DEL DL 15 DICEMBRE 2017 N. 231 (adeguamento della norma Gva nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 1169/2011) E DEL D.M. 20/12/1994.

Gli allergeni presenti come ingredienti vengono indicati con una crocetta nella tabella.

**Attenzione:** poniamo la massima cura per assicurare che i piatti che avete scelto siano idonei, vi informiamo che sono preparati in aree nelle quali sono presenti ingredienti allergenici. Il presente documento mostra quali piatti non contengono determinati allergeni come ingredienti intenzionalmente aggiunti. Tuttavia, non possiamo garantire che i piatti siano esenti al 100% da contaminazioni crociate o da contaminazioni in tracce dichiarate dal produttore della materia prima.

Si specifica che secondo quanto riportato dall'allegato II del regolamento 1169/2011 le contaminazioni crociate all'interno del ristorante possono riguardare i seguenti prodotti:

1. CEREALI contenenti glutine, cioè: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati,
2. CROSTACEI e prodotti a base di CROSTACEI.
3. UOVA e prodotti a base di UOVA.
4. PESCE e prodotti a base di PESCE,
5. ARACHIDI e prodotti a base di ARACHIDI.
6. SOIA e prodotti a base di SOIA:
7. LATTE e prodotti a base di LATTE (incluso LATTOSIO)
8. 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,
9. SEDANO e prodotti a base di SEDANO.
9. Semi di SESAMO e prodotti a base di semi di SESAMO.
10. ANIDRIDE SOLFOROSA e solfi in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub>
11. LUPINI e prodotti a base di LUPINI.
12. MOLLUSCHI e prodotti a base di MOLLUSCHI.

**LIBRO INGREDIENTI E ALLERGENI, ED. 4 del 10/02/2025**

BRUSCHETTE E ANTIPASTI	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE/ LATTOSIO	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SEMI DI SESAMO	ANIDRIDE. SOLFOROSA E. SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI
Bruschetta con pomodoro San Marzano DOP, pomodori datterini gialli e rossi, pomodori ciliegini rossi, olio evo all'aglio, origano di montagna, basilico	X					X				X				
Bruschetta con 'nduja calabrese, burrata pugliese, pomodori datterini semi-dry rossi, basilico, olio evo	X					X	X			X				
Bruschetta con zola dolce, salsiccia cruda, timo, olio evo al rosmarino	X					X	X			X				
Bruchetta con stracciatella pugliese, friarielli, alici di Cetara, peperone crusco	X			X		X	X			X				
Scarola con olive taggiasche, capperi, aglio, olio. evo														
Hummus di ceci con timo fresco, paprika dolce e focaccina calda	X					X	X			X				
Burrata pugliese con pomodori datterini semi-dry rossi e gialli, basilico fresco, pepe nero, olio evo							X							
Polpette al sugo con parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco, pane fatto in casa, olio evo	X		X			X	X			X				
Friarielli spadellati con olio evo e peperoncino														
Taglierie di salumi con focaccina calda	X					X	X			X				

[illegible]

PIZZE	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE/ LATTOSIO	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SEMI DI. SESAMO	ANIDRIDE. SOLFOROSA E. SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI
GHITINA (MARGHERITA) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio evo	X					X	X			X				
GHITINA (MARGHERITA) + NDUJA Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, 'nduja calabrese, basilico, olio evo	X					X	X			X				
GHITINA RIVISITATA Crema di pomodori ciliegini arrosto, fior di latte d'Agerola, pomodori datterini rossi semi-dry, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico, olio evo	X					X	X			X				
ANNINA (MARINARA) Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna, basilico, olio evo	X					X				X				
LUISINA (NAPOLI RIVISITATA) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, alici di Cetara, capperi di Salina, olive taggiasche, origano di montagna, basilico, olio evo	X					X	X			X				
BETTINA (BUFALA) Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini del Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, olio evo	X					X	X			X				
GIOLINA (PARMIGIANA AL CONTRARIO) Crema di melanzane violette, provola d'Agerola affumicata, pomodorini rossi del Piennolo del Vesuvio DOP, melanzane al forno, cialde di Parmigiano Reggiano 36 mesi, basilico fritto, olio evo	X					X	X			X				
FAUSTINA Passata di pomodorini del Piennolo del Vesuvio gialli, provola d'Agerola affumicata, pomodorini del Piennolo del Vesuvio gialli, pepe nero, basilico, olio evo	X					X	X			X				
ANGELINA (MARINARA AI 4 POMODORI) Crema di pomodori datterini arrostiti, pomodorini del Piennolo del Vesuvio rossi, pomodorini ciliegini semi-dry rossi, crema di pomodoro San Marzano DOP affumicato, aglio nero fermentato, origano di montagna, germogli di basilico, olio evo	X					X				X				
ADELINA (CAPRICCIOSA GIALLA) Passata di pomodorino giallo, fior di latte, spalla cotta di Suino Nero, carciofi arrostiti, funghi chiodini, polvere di olive nere caizzate, germogli di basilico, olio evo	X					X	X			X				
ROSINA (DIAVOLA) Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, ventricina abruzzese, confettura di peperoncino, peperoncino fresco dolce, basilico, olio evo	X					X	X			X				
TERESINA Passata di pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia stagionata di suino nero d'Aspromonte, fili di peperoncino dolce, basilico fresco, olio evo	X					X	X			X				

GIACOMINA (SALSICCIA E FRIARIELLI) Crema di friarielli, provola affumicata, friarielli spadellati, salsiccia artigianale di maialino nero, peperone crusco, olio evo	X					X	X			X				
SANDRINA (AMATRICIANA) Pomodoro San Marzano Dop, guanciale di Amatrice, pecorino romano Doc, pepe nero, basilico fresco, olio evo	X					X	X			X				
GUENDALINA Crema di carciofi, fior di latte, guanciale di maialino nero, carciofi alla romana, carciofi fritti, fonduta di pecorino DOP, prezzemolo riccio, pepe nero e olio evo	X					X	X			X				
CATERINA Fior di latte, cicorietta e patate con peperoncino, salsiccia stagionata di suino nero, crumble di pane aromatizzato all'aglio e olio evo	X					X				X				
DOLCI	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE/ LATTOSIO	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SEMI DI. SESAMO	ANIDRIDE. SOLFOROSA E. SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI
TIRAMISU	X		X				X							
AFFOGATO AL CAFFÈ Affogato al caffè con gelato alla nocciola IGP Piemonte e granella di nocciole	X						X	X						
CAPRESE AL CIOCCOLATO	X		X			X	X	X		X				
GELATO ARTIGIANALE Crema pasticciera, fragole, panna montata	X						X							
BURGERS	CEREALI CONTENENTI GLUTINE	CROSTACEI	UOVA	PESCE	ARACHIDI	SOIA	LATTE/ LATTOSIO	FRUTTA A GUSCIO	SEDANO	SENAPE	SEMI DI. SESAMO	ANIDRIDE. SOLFOROSA E. SOLFITI	LUPINI	MOLLUSCHI
Bun artigianale, burger di Giovenca Sannita, cheddar, cipolle caramellate, pomodoro ramato, lattuga, salsa Alfredo	X		X			X	X			X	X			
Bun artigianale, burger di Giovenca Sannita, cheddar, bacon croccante, lattuga, salsa Alfredo	X		X			X	X			X	X			