

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.

La polpa di pesci e carni serviti crudi viene trattata con abbattimento di temperatura come previsto dal Decreto 17 luglio 2013 in attuazione della legge 8 novembre 2012, n. 189

Si avvisa la clientela che in mancanza di prodotto fresco possono essere utilizzati surgelati di alta qualità.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1  
CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA,  
FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI 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, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI  
DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND,  
E I LORO PRODOTTI
- 9  
SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10  
SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- 11  
SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- 12  
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG
- 13  
LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 14  
MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione