

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari, si prega di comunicare al personale di sala

Per le sostanze allergeniche presenti nei nostri piatti, si prega di consultare la tabella qui sotto riportata con i numeri abbinati ai vari piatti presenti nel menu.

I 14 allergeni

Le 14 sostanze considerate "allergeni" nella normativa entrata in vigore sono le seguenti:

1 Cereali contenenti glutine cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;

2 Crostacei e prodotti derivati;

3 Uova e prodotti derivati;

4 Pesce e prodotti derivati;

5 Arachidi e prodotti derivati;

6 Soia e prodotti derivati;

7 Latte e prodotti derivati; (compreso il lattosio)

8 Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;

9 Sedano e prodotti derivati;

10 Senape e prodotti derivati;

11 Semi di sesamo e prodotti derivati;

12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂.

13 Lupino e prodotti a base di lupino;

14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.
