



# le ricette.



## MENU' IN USO LA RISTOR SRL MENU' GENERICO

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 1 di 37

Generato da:



## Importante

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



1

CEREALI CONTENENTI  
GLUTINE



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



8

FRUTTA A GUSCIO



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



13

LUPINI E PRODOTTI  
A BASE DI LUPINI



14

MOLLUSCHI E PRODOTTI  
A BASE DI MOLLUSCHI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

## MENU' IN USO LA RISTOR SRL



ALLERGENI LA RISTOR SRL

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

## Antipasto

### PROSCIUTTO CRUDO CON MOZZARELLINE E INSALATA

Ingredienti: INSALATA, **MOZZARELLA**, PROSCIUTTO CRUDO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

### SPECK CON DADONI DI FRITTATA

Ingredienti: SPECK, **UOVO**, **FORMAGGIO**, POMODORO, OLIO, SALE, OLIVA.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

### VITELLO TONNATO

Ingredienti: **ACCIUGA O ALICE**, **TONNO SOTT'OLIO**, CAPPERI, **MAIONESE**, CARNE.

Allergeni presenti: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

### INSALATA DI MARE

Ingredienti: **GAMBERETTO**, TOTANETTI, **VONGOLA**, **COZZA**, INSALATA, OLIO, POMODORO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

### ROAST-BEEF ALL'INGLESE

Ingredienti: CARNE DI MANZO.

Allergeni presenti: NESSUN ALLERGENE PRESENTE.

### BRESAOLA CON GRANA E RUCOLA

Ingredienti: BRESAOLA, **FORMAGGIO**, INSALATA, LIMONE, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:

Generato il: 12 Marzo 2024

Generato da:

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 5 di 37

Generato da:



---

## Primo piatto

---

### SPAGHETTI SALAMINO PICCANTE

Ingredienti: AGLIO, PEPERONCINO, **FORMAGGIO**, **SPAGHETTI**, SALAME DI SUINO, PASSATA DI POMODORO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.*

---

### PIZZOCCHERI VALTELLINESI

Ingredienti: **FARINA DI FRUMENTO**, SALE, PATATA, VERZA, **BURRO**, SALVIA, **FORMAGGIO**.

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

### PIZZOCCHERI

Ingredienti: AGLIO, PATATA, VERZA, **BURRO**, SALVIA, **FORMAGGIO**, **FARINA DI FRUMENTO**, SALE.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.*

---

### GNOCCHI KOCH

Ingredienti: SALE, FARINA DI RISO, FARINA DI MAIS, **FARINA DI FRUMENTO**, FECOLA DI PATATE, PATATA, FIOCCHI DI PATATE.

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE.*

---

### SPÄTZLE

Ingredienti: SPINACIO, **FARINA DI FRUMENTO**, **UOVO**, ACQUA, **FORMAGGIO**, **BURRO**.

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

### CALAMARATA AI FRUTTI DI MARE

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

**Ingredienti:** COZZA, GAMBERETTO, TOTANETTI, POLIPETTI, PASTA DI GRANO DURO, VONGOLA, POMODORO, VINO, PREZZEMOLO, BASILICO, OLIO, SALE, PEPE.

**Allergeni presenti:** MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## CALAMARATA

**Ingredienti:** PASTA DI GRANO DURO, CALAMARO, VINO, ZUCCHINE A CUBETTI, AGLIO, PREZZEMOLO, OLIO, SALE, PEPERONCINO, POMODORO.

**Allergeni presenti:** CEREALI CONTENENTI GLUTINE, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## INSALATA DI PASTA AL POMODORO CAPPERI E OLIVE

**Ingredienti:** OLIVA, PASTA DI GRANO DURO, POMODORO, CAPPERI, OLIO, SALE, PEPE, ORIGANO.

**Allergeni presenti:** CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## INSALATA DI RISO ALLA PESCATORA

**Ingredienti:** TOTANETTI, RISO, AROMA ALLO ZAFFERANO, GAMBERETTO, VONGOLA, COZZA, PISELLI, CALAMARO, SALE, PEPE, PREZZEMOLO.

**Allergeni presenti:** CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

---

## FARFALLE IN INSALATA

**Ingredienti:** CAPPERI, POMODORO, MOZZARELLA A CUBETTI, PASTA DI GRANO DURO, VERDURA, OLIVA, TONNO SOTT'OLIO, OLIO, ACETO, PEPE.

**Allergeni presenti:** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

## INSALATA DI RISO AI FRUTTI DI MARE

**Ingredienti:** VONGOLA, TOTANETTI, AROMA ALLO ZAFFERANO, RISO, SCAMPO, COZZA, LIMONE, SALE, PEPE, PREZZEMOLO.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 7 di 37

Generato da:



Allergeni presenti: MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

---

## INSALATA DI PASTA, POMODORI E TONNO

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, POMODORO, TONNO SOTT'OLIO, OLIVA, BASILICO, FORMAGGIO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## INSALATA DI FARRO PERLATO

Ingredienti: FORMAGGIO, POMODORO, CECI, ZUCCHINE A CUBETTI, PISELLI, LIMONE, FARRO, OLIO, OLIVA, PREZZEMOLO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## ZUPPA DI FARRO E VERDURA

Ingredienti: FARRO, CAROTA, PEPERONCINO, SEDANO, PORRO, PREZZEMOLO, ALLORO, TAMARI, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

---

## MINISTRA DI FARRO ALLA TOSCANA

Ingredienti: PATATA, ZUCCHINE A CUBETTI, FAGIOLO, FARRO, POMODORO, BRODO, SALE, PEPE, OLIO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## COUCOUS VEGETARIANO

Ingredienti: FAGIOLINI, CECI, POMODORO, MOZZARELLA, AROMA ALLO ZAFFERANO, CETRIOLO, COUSCOUS, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 8 di 37

Generato da:





## INSALATA DI RISO

Ingredienti: ZUCCHINE A CUBETTI, RISO, MAIS, **GAMBERETTO**, PISELLI, OLIO, SALE, PEPE, POMODORO.

Allergeni presenti: CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

---

## PASTA AL FORNO

Ingredienti: PASSATA DI POMODORO, RAGÙ, PASTA DI GRANO DURO, **MOZZARELLA**, **BESCIAMELLA**, **BURRO**, **FORMAGGIO**.

Allergeni presenti: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## MEZZE PENNE CON ZUCCHINE E RICOTTA

Ingredienti: **MOZZARELLA**, **FORMAGGIO**, ZUCCHINE A CUBETTI, OLIO, **UOVO**, **PASTA DI GRANO DURO**.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Ingredienti: OLIO, **UOVO**, **PASTA DI GRANO DURO**, SALE, PEPE, **FORMAGGIO**, PANCETTA, **BURRO**.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## PIADINA SEMPLICE

Ingredienti: PROSCIUTTO CRUDO, **FARINA DI FRUMENTO**, SALE, LIEVITO, STRUTTO, ACQUA, OLIO, **MOZZARELLA**.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## PIZZA AL FORMAGGIO

Ingredienti: **PASTA DI GRANO DURO**, **FORMAGGIO**, **FARINA DI FRUMENTO**, **UOVO**, STRUTTO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 9 di 37

Generato da:



## FUSILLI ALLA RUCOLA

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, MOZZARELLA, FORMAGGIO, INSALATA, POMODORO, SUCCO, OLIO, PEPERONCINO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

## FUSILLI AL GORGONZOLA E NOCI

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, FORMAGGIO, NOCE, PREZZEMOLO, BURRO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO.

## TORTIGLIONI AL FORMAGGIO

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO, FORMAGGIO, PAPRICA, PANNA, BURRO, UOVO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

## GNOCCHETTI SARDI ALLE MELANZANE

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, MELANZANA, PEPERONCINO, POMODORO, AGLIO, ORIGANO, BASILICO, BURRO, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

## GNOCCHETTI SARDI ALLA RICOTTA

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, RICOTTA, POMODORO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Generato da:



## FARFALLE CON FUNGHI E POMODORO

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, FUNGHI, POMODORO, PREZZEMOLO, AGLIO, OLIO, FORMAGGIO, PEPERONCINO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## FARFALLE ALLA RUCOLA E CALAMARETTI

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, CALAMARO, INSALATA, OLIO, BRODO, AGLIO, BURRO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## FARFALLE AL SALMONE

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, SALMONE, PANNA, BURRO, SCALOGNO, WHISKY, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## RISOTTO AGLI AGRUMI

Ingredienti: PREZZEMOLO, VINO, PEPERONCINO, BRODO, ARANCIA, LIMONE, RISO.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO AL LIMONE ED ERBETTE

Ingredienti: RISO, PEPERONCINO, ERBETTE, LIMONE, BRODO, LATTE, UOVO, FORMAGGIO, BURRO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## RISOTTO AGLI SPINACI

Ingredienti: RISO, SPINACIO, ZUCCHINE A CUBETTI, SEDANO, PEPERONCINO, BURRO, OLIO, FORMAGGIO, BRODO, PEPE, SALE.

Allergeni presenti: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Generato da:



---

## RISOTTO ALLO SPUMANTE

Ingredienti: RISO, BURRO, PANNA, VINO, PEPERONCINO, BRODO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO ALLA PESCATORA

Ingredienti: RISO, COZZA, VONGOLA, POLIPETTI, AGLIO, GAMBERI, POMODORO, OLIO, PREZZEMOLO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

---

## RISOTTO ALLA ZUCCA

Ingredienti: ZUCCA, RISO, OLIO, BURRO, PEPERONCINO, BRODO, SALE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## RISOTTO ALLA SCAMORZA E SPECK

Ingredienti: SPECK, FORMAGGIO, BRODO, PEPERONCINO, OLIO, RISO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## RISOTTO ALLA PARMIGIANA

Ingredienti: PEPERONCINO, BURRO, RISO, VINO, BRODO, FORMAGGIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO ALLA MILANESE

Ingredienti: RISO, BURRO, VINO, FORMAGGIO, AROMA ALLO ZAFFERANO, PEPERONCINO, BRODO.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 12 di 37

Generato da:



Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO AL TALEGGIO

Ingredienti: RISO, **BURRO**, OLIO, BRODO, PEPERONCINO, **FORMAGGIO**, PREZZEMOLO, **VINO**.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO AL RADICCHIO TREVIGIANO

Ingredienti: BRODO, RISO, CARNE DI TACCHINO, PEPERONCINO, **VINO**, **BURRO**, **FORMAGGIO**, OLIO, PREZZEMOLO, RADICCHIO.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E SPECK

Ingredienti: SPECK, RADICCHIO, RISO, BRODO, **VINO**, PEPERONCINO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO AL PROSECCO E ROSMARINO

Ingredienti: **PROSECCO**, ROSMARINO, RISO, PEPERONCINO, OLIO, BRODO, SALE.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO AI PORRI

Ingredienti: RISO, **BURRO**, PORRO, BRODO, **VINO**, AROMA ALLO ZAFFERANO, SALVIA, **FORMAGGIO**, SALE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## RISOTTO AI FUNGHI

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 13 di 37

Generato da:



Ingredienti: FUNGHI, RISO, **BURRO**, **FORMAGGIO**, PEPERONCINO, BRODO.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## RISOTTO AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti: PASSATA DI POMODORO, RISO, **FRUTTI DI MARE**, AGLIO, SCALOGNO, **VINO**, BRODO, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: *CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

## RISOTTO AI CARCIOFI

Ingredienti: RISO, PEPERONCINO, BRODO, CARCIOFO, **BURRO**, **FORMAGGIO**, **VINO**, OLIO.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

## RISOTTO AGLI ASPARAGI

Ingredienti: RISO, ASPARAGO, **BURRO**, PEPERONCINO, BRODO, **FORMAGGIO**, **VINO**, OLIO.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

## CREPELLE CON GAMBERI E ZUCCHINE

Ingredienti: ZUCCHINE A CUBETTI, **GAMBERI**, **FARINA DI FRUMENTO**, **UOVO**, **LATTE**, **BURRO**, SALE, **FORMAGGIO**, PEPE.

Allergeni presenti: *CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## FAGOTTINI AL RADICCHIO ROSSO

Ingredienti: FECOLA DI PATATE, **BURRO**, PEPERONCINO, OLIO, RADICCHIO, **RICOTTA**, **FARINA DI FRUMENTO**, **UOVO**, SALE, **LATTE**, **FORMAGGIO**.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.*

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 14 di 37

Generato da:



## CREPELLA ALLA VALDOSTANA

Ingredienti: NOCE MOSCATA, OLIO, **BURRO, FECOLA, RICOTTA**, PROSCIUTTO CRUDO, **FARINA DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO, LATTE, UOVO, SALE, PEPE, FORMAGGIO.**

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.*

---

## CREPELLE DI MAGRO

Ingredienti: **FARINA DI FRUMENTO, UOVO, FARINA DI FRUMENTO, LATTE, SPINACIO, RICOTTA, PANCETTA, FORMAGGIO, PANNA, NOCE MOSCATA, SALE.**

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## LASAGNE AL PESTO

Ingredienti: AGLIO, PATATA, BASILICO, OLIO, **PINOLO, ANACARDI, SFOGLIA, BURRO, FORMAGGIO.**

Allergeni presenti: *FRUTTA A GUSCIO, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## LASAGNE RICOTTA E SPINACINO

Ingredienti: SPINACIO, **RICOTTA, PASTA DI GRANO DURO, FORMAGGIO, OLIO, SALE, FARINA DI FRUMENTO, ACQUA.**

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.*

---

## LASAGNE AL FORNO

Ingredienti: CARNE DI MAIALE, **LASAGNA, MANZO, BURRO, FORMAGGIO, FARINA DI FRUMENTO, LATTE, BRODO, SEDANO, CAROTA, PEPPERONCINO, POMODORO, SALE, PEPE, OLIO, VINO.**

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

## SPAGHETTI ALLA AMATRICIANA

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, GUANCIALE, POMODORO, **FORMAGGIO**, PEPERONCINO, SALE, PEPE, OLIO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## LINGUINE CON LE VONGOLE

Ingredienti: PASSATA DI POMODORO, PASTA DI GRANO DURO, **VONGOLA**, PREZZEMOLO, AGLIO, SALE, PEPE, OLIO, **VINO**.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## FARFALLE AL TONNO

Ingredienti: PASSATA DI POMODORO, PASTA DI GRANO DURO, SALE, OLIO, **TONNO SOTT'OLIO**.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

## PENNE AI FORMAGGI

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, **FORMAGGIO**, MASCARPONE, PREZZEMOLO, SALVIA, BASILICO, **LATTE**, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## PENNETTE ALL'ARRABBIATA

Ingredienti: POMODORO, PASTA DI GRANO DURO, OLIO, AGLIO, PEPERONCINO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## PENNETTE COI BROCCOLI

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, BROCCOLO, **ACCIUGA**, AGLIO, PEPERONCINO, OLIO, **FORMAGGIO**,

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.



SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## PENNETTE ALLE OLIVE

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, POMODORO, OLIVA, ACCIUGA, AGLIO, PREZZEMOLO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

## PENNETTE AI PROFUMI DI BOSCO

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, PANCETTA, FUNGHI, PANNA, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## LINGUINE ALLE OLIVE E CAPPERI

Ingredienti: PASSATA DI POMODORO, PASTA DI GRANO DURO, OLIVA, CAPPERI, PREZZEMOLO, AGLIO, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## LINGUINE AL PESTO GENOVESE

Ingredienti: PINOLO, ANACARDI, PASTA DI GRANO DURO, PATATA, FAGIOLO, BASILICO, AGLIO, FORMAGGIO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: FRUTTA A GUSCIO, LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

Ingredienti: VONGOLA, COZZA, LUMACA, PASTA DI GRANO DURO, VINO, POMODORO, OLIO, AGLIO, PEPERONCINO, ORIGANO, PREZZEMOLO.

Allergeni presenti: MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 17 di 37

Generato da:



## SPAGHETTI AI CILIEGINI

Ingredienti: POMODORO, OLIO, SALE, PEPE, PEMENTA, BASILICO, ORIGANO, PEPERONCINO, AGLIO, ACCIUGA, VINO, PASTA DI GRANO DURO, FORMAGGIO.

Allergeni presenti: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, AGLIO, FORMAGGIO, OLIO, PEPERONCINO, PREZZEMOLO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## TROFIE CON PESTO

Ingredienti: ANACARDI, PEPE, SALE, OLIO, AGLIO, BASILICO, PINOLO, PASTA DI GRANO DURO, FORMAGGIO.

Allergeni presenti: LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## GNOCCHI AL FORMAGGIO

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, FORMAGGIO, PANNA, BURRO, SALE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## GNOCCHI AL POMODORO

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, OLIO, SUGO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## GNOCCHI AI FUNGHI

Ingredienti: PASTA DI GRANO DURO, FUNGHI, BURRO, PEPERONCINO, FORMAGGIO, SALE, PEPE.

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## GNOCCHI

Ingredienti: PANNA, FARINA DI FRUMENTO, FIOCCHI DI PATATE, PATATA, FARINA DI FRUMENTO, UOVO, SALE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## CASONCELLI ALLA BERGAMASCA

Ingredienti: CARNE DI MAIALE, CAROTA, SEDANO, BURRO, VINO, PEPERONCINO, PISTACCHI, MORTADELLA, SFOGLIA, FARINA DI FRUMENTO, UOVO, OLIO, ACQUA, SALE, PANE MACINATO, FORMAGGIO, AGLIO.

Allergeni presenti: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## SCARPINOCC

Ingredienti: VINO, PEPERONCINO, SEDANO, CAROTA, PANE MACINATO, LATTOSIO, PREZZEMOLO, SALE, PEPE, FORMAGGIO, SFOGLIA, UOVO, FARINA DI FRUMENTO, ACQUA, BURRO, SALVIA.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## TORTELLI DI ZUCCA

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO, FARINA DI FRUMENTO, UOVO, ZUCCA, NOCE MOSCATA, FORMAGGIO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Ingredienti: PREZZEMOLO, UOVA, SPINACIO, GRANA PADANO, RICOTTA, SFOGLIA, BURRO, LATTE, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 19 di 37

Generato da:



---

## TORTELLONI RADICCHIO E SPECK

**Ingredienti:** SPECK, RADICCHIO, FARINA DI FRUMENTO, UOVO, SALE, FORMAGGIO, LATTE, OLIO, PEPE, BURRO, PANNA.

**Allergeni presenti:** CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 20 di 37

Generato da:



---

## Secondo piatto (carne)

---

### INSALATONA

Ingredienti: POMODORO, OLIVA, MAIS, **MOZZARELLA**, **UOVA**, **TONNO SOTT'OLIO**, INSALATA.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.*

---

### SCALOPPINE AL VINO BIANCO

Ingredienti: OLIO, CARNE, **VINO**, SALE.

Allergeni presenti: *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

### BOCCONCINI DI SCALOPPINA AL VINO BIANCO

Ingredienti: TACCHINO, POLLO, CARNE, CARNE DI TACCHINO, PANCETTA, **BURRO**, **FARINA DI FRUMENTO**, **VINO**, SALE, PEPE, AGLIO, ROSMARINO.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

### POLLO ARROSTO AL ROSMARINO

Ingredienti: POLVERE AROMATICA, PEPE, SALE, ROSMARINO, POLLO.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

### GRIGLIATA MISTA DI CARNE

Ingredienti: MANZO, CARNE, CARNE DI TACCHINO, FEGATO, SALVIA, ROSMARINO, OLIO, SALE, PEPE, LIMONE.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

### POLPETTE AL SUGO PICCANTE

Ingredienti: CARNE, PREZZEMOLO, SALE, PEPE, POMODORO, PEPERONCINO.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

---

## PETTO DI POLLO AL BURRO E SALVIA

Ingredienti: VINO, SALVIA, BURRO, POLLO.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## FETTINE DI PETTO DI POLLO ALLA VALDOSTANA

Ingredienti: BURRO, OLIO, POLLO, SALVIA, SALE, FORMAGGIO, PANCETTA.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## POLLO ALLA DIAVOLA

Ingredienti: POLLO, SENAPE, PEPE, SALE, PANE MACINATO, OLIO.

Allergeni presenti: SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## POLPETTE AL POMODORO

Ingredienti: CARNE, PANE MACINATO, UOVO, FORMAGGIO, AGLIO, PREZZEMOLO, UVA, POMODORO, CONCENTRATO, CARNE DI MAIALE, PEPERONCINO, BASILICO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## SPIEDINI DI TACCHINO PAVO HALAL

Ingredienti: UOVA, LATTE, MIX AROMI, PEPERONE, CARNE DI TACCHINO.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## BON ROLL CLASSICO

Ingredienti: MIX AROMI, AGLIO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, FARINA DI FRUMENTO, UOVA, LARDELLO DI

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

---

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 22 di 37

Generato da:



SUINO, **LATTE IN POLVERE**, CARNE DI POLLO, CARNE DI TACCHINO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## ARROSTO GRAN PODERE AIA

Ingredienti: MIX AROMI, SALE, **ALBUME**, POLLO, CARNE DI TACCHINO.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## SALSICCE E PATATE ROSOLATE

Ingredienti: MIX AROMI, AGLIO, **LATTOSIO**, PATATA, CARNE DI TACCHINO, OLIO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## BOCCONCINI DI POLLO AL CURRY

Ingredienti: CAROTA, **LATTE**, PISELLI, CURRY, POLLO, OLIO, PEPERONCINO, **FARINA DI FRUMENTO**, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## BOCCONCINI DI POLLO

Ingredienti: POLLO, PEPERONCINO, AGLIO, **VINO**, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## COTOLETTA ALLA MILANESE

Ingredienti: **LATTE**, CARNE, **FARINA DI FRUMENTO**, **UOVO**, **PANE MACINATO**, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 23 di 37

Generato da:



## COTOLETTE DI TACCHINO IMPANATE

Ingredienti: TACCHINO, UOVO, PANE MACINATO, OLIO, BURRO, SALE.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Ingredienti: CARNE DI MAIALE, PANCETTA, SALVIA, SALE, PEPE, VINO.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## SCALOPPINE ALLA VALDOSTANA

Ingredienti: PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGIO, CARNE, BURRO, OLIO, FARINA DI FRUMENTO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## SCALOPPINE AGLI AGRUMI

Ingredienti: CARNE, ARANCIA, BURRO, AGLIO, LIMONE, VINO, PREZZEMOLO, SALE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

## SCALOPPE AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti: VINO, CARNE, OLIO, FUNGHI, PREZZEMOLO, SALE, PEPE, FARINA DI FRUMENTO.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## BRACIOLE ALLA GRIGLIA

Ingredienti: CARNE DI MAIALE, ORIGANO, LIMONE, AGLIO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: NESSUN ALLERGENE PRESENTE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 24 di 37

Generato da:





## ARROSTO ALLE NOCI

Ingredienti: VITELLO, **LATTE**, **NOCE**, **BURRO**, BRODO, SALE.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO.*

---

## ARROSTO AI FUNGHI

Ingredienti: CARNE, FUNGHI, ODORI VARI, **VINO**, OLIO.

Allergeni presenti: *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

## BOCCONCINI DI MANZO

Ingredienti: PEPERONCINO, CAROTA, **SEDANO**, CARNE, **VINO**, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: *SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 25 di 37

Generato da:



---

## Secondo piatto (pesce)

---

### SGOMBRO AL FORNO CON LE OLIVE E POMODORINI

**Ingredienti:** PEPE, VINO, POMODORO, SGOMBRO, AGLIO, PREZZEMOLO, CAPPERI, OLIVA, OLIO, SALE.

**Allergeni presenti:** ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

### PANGASIO CON FIOCCHI DI PATATE

**Ingredienti:** OLIO, PEPE, SALE, POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, FIOCCHI DI PATATE, PANGASIO.

**Allergeni presenti:** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

### MERLUZZO AL FORNO CON VERDURE

**Ingredienti:** MERLUZZO, PANCETTA, POMODORO, PORRO, CAROTA, PEPERONCINO, LATTE, BURRO, LIMONE, SALE, PEPE.

**Allergeni presenti:** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

### COTOLETTE DI PLATESSA

**Ingredienti:** ACCIUGA, PESCE, OLIVA, UOVO, AGLIO, PREZZEMOLO, PANE MACINATO, OLIO, SUCCO, SALE.

**Allergeni presenti:** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

### SALMONE GRATINATO

**Ingredienti:** PREZZEMOLO, AGLIO, FIOCCHI DI PATATE, SALMONE, OLIO, SALE, PEPE.

**Allergeni presenti:** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

### SALMONE AL FORNO

**Ingredienti:** OLIO, SALMONE, AGLIO, SALE.

**Allergeni presenti:** PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

---

## FILETTI DI ORATA ALLA MEDITERRANEA

Ingredienti: POMODORO, ZUCCHINE A CUBETTI, **ORATA**, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

## PALOMBO AL POMODORO

Ingredienti: **PALOMBO**, POMODORO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

## PALOMBETTO ALLA LIVORNESE

Ingredienti: **PALOMBO**, OLIVA, POMODORO, OLIO, CAPPERI, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 27 di 37

Generato da:



---

## Salsa / condimento

---

### KETCHUP CALVE' UNILEVER

Ingredienti: SPEZIE, LIMONE, ACETO, FIBRA DI POMODORO, ZUCCHERO, SEMICONCENTRATO DI POMODORO.

Allergeni presenti: NESSUN ALLERGENE PRESENTE.

---

### SENAPE CALVE' UNILEVER

Ingredienti: COLORANTE, SALE, TUORLO, AMIDO DI MAIS, ZUCCHERO, **SOIA**, ACETO, **SENAPE**.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

---

### MAIONESE CALVE' UNILEVER

Ingredienti: AROMA, ESTRATTO DI PAPRICA, AMIDO DI MAIS, ACETO, **UOVO**, OLIO, LIMONE, SALE.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 28 di 37

Generato da:



---

## Contorno

---

### SPINACI AL BURRO CRUDO

Ingredienti: SPINACIO, BURRO, FORMAGGIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

### CAVOLFIORI GRATINATI AL FORNO

Ingredienti: SALE, OLIO, FORMAGGIO, LATTE, CAVOLFIORE.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

### CAROTE BABY CON CIPOLLE

Ingredienti: SALE, OLIO, CIPOLLE, CAROTE.

Allergeni presenti: NESSUN ALLERGENE PRESENTE.

---

### PISELLI AL PREZZEMOLO

Ingredienti: PISELLI, PEPERONCINO, BRODO, PREZZEMOLO, ZUCCHERO, OLIO, SALE, PEPE.

Allergeni presenti: NESSUN ALLERGENE PRESENTE.

---

### LENTICCHIE AL POMODORO

Ingredienti: LENTICCHIE, PEPERONCINO, SEDANO, CAROTA, POMODORO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

---

### POLENTA TARAGNA

Ingredienti: SALE, ACQUA, FORMAGGIO, GRANO SARACENO, FARINA DI MAIS.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 29 di 37

Generato da:



---

## POLENTA CLASSICA

Ingredienti: FARINA DI MAIS, ACQUA, SALE, OLIO.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

## PATATE FRITTE

Ingredienti: PATATA, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

## PATATE AL ROSMARINO

Ingredienti: PATATA, ROSMARINO, AGLIO, SALE, PEPE, OLIO, NOCE MOSCATA.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

## PURÈ DI PATATE

Ingredienti: **METABISOLFITO DI SODIO**, FIOCCHI DI PATATE, **BURRO**, **LATTE**, **FORMAGGIO**, SALE, NOCE MOSCATA.

Allergeni presenti: *ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## PEPERONATA SEMPLICE

Ingredienti: PATATA, PEPERONE, POMODORO, OLIO, SALE.

Allergeni presenti: *NESSUN ALLERGENE PRESENTE.*

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 30 di 37

Generato da:



---

## Dessert

---

### PERE AL VINO ROSSO

Ingredienti: PERA, ZUCCHERO, VINO.

Allergeni presenti: ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.

---

### MELE AL VAPORE CON CANNELLA

Ingredienti: LIMONE, CANNELLA, MELA, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: NESSUN ALLERGENE PRESENTE.

---

### TORTA SOFFICE ALL'ANANAS

Ingredienti: YOGURTH, GLUCOSIO, UOVA, AMIDO DI FRUMENTO, ANANAS, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

### TORTA SOFFICE ALLE MELE

Ingredienti: MELA, CONFETTURA, YOGURTH, GLUCOSIO, UOVA, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

### MERINGATA TRANCIO

Ingredienti: MARSALA, TUORLO, DESTROSI, SIERO DI LATTE, AMIDO DI MAIS, CIOCCOLATO, GLUCOSIO, LATTE, ALBUME, GRANELLA DI MERINGA, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 31 di 37

Generato da:



## CROSTATA DI PERE

**Ingredienti:** MANDORLE, FARINA DI LEGUMINOSE, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVO, PERA, BURRO, LATTE.

**Allergeni presenti:** FRUTTA A GUSCIO, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## ST. HONORE' TRANCIO

**Ingredienti:** FRUTTA A GUSCIO, CONFETTURA, ALBUME, BRANDY, SIERO DI LATTE, TUORLO, MARSALA, AMIDO DI PATATA, DESTROSIO, CACAO, LATTE, FARINA DI FRUMENTO, UOVA, GLUCOSIO, ZUCCHERO.

**Allergeni presenti:** FRUTTA A GUSCIO, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## TIRAMISÙ AI SAVOIARDI

**Ingredienti:** FRUTTA A GUSCIO, VANILLINA, SIERO DI LATTE, CACAO, MARSALA, TUORLO, AMIDO DI PATATA, CAFFÈ, FARINA DI FRUMENTO, LATTE, UOVA, FRUTTOSIO, GLUCOSIO, PANNA, BISCOTTI SAVOIARDI, MASCARPONE, ZUCCHERO.

**Allergeni presenti:** FRUTTA A GUSCIO, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## CREMA CATALANA

**Ingredienti:** PANNA, AROMA, LATTE, LATTOSIO, GOMMA XANTHAN, AMIDO DI FRUMENTO, GLUCOSIO, ZUCCHERO.

**Allergeni presenti:** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## CREMA PASTICCIERA

**Ingredienti:** COLORANTE, AROMA, AMIDO DI MAIS, LATTE, ZUCCHERO.

**Allergeni presenti:** LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 32 di 37

Generato da:





## PANNA COTTA

Ingredienti: AROMA, GELATINA, AMIDO DI MAIS, ZUCCHERO, **LATTE**, **PANNA**, SALE.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## BUDINO ALLA VANIGLIA

Ingredienti: **LATTE**, SALE, CARRAGENINA AGENTE GELIFICANTE, AMIDO DI MAIS, ZUCCHERO, DESTROSI.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## BUDINO AL CIOCCOLATO

Ingredienti: CACAO, CARRAGENINA AGENTE GELIFICANTE, AMIDO DI MAIS, DESTROSI, ZUCCHERO, **LATTE**.

Allergeni presenti: *LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.*

---

## CROSTATA ALLE NOCI

Ingredienti: SALE, ARMELLINE, **LATTE IN POLVERE**, **AMIDO DI FRUMENTO**, **NOCI**, **ALBUME**, **UOVA**, **FARINA DI FRUMENTO**, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: *FRUTTA A GUSCIO, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.*

---

## CROSTATA AL CACAO

Ingredienti: **UOVA**, **LATTOSIO**, **NOCCIOLE**, **LATTE**, ALBICOCCA, CACAO, FRUTTOSIO, GLUCOSIO, **LATTE IN POLVERE**, **CIOCCOLATO**, **AMIDO DI FRUMENTO**, **FARINA DI FRUMENTO**, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: *UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.*

---

## TORTA CASERECCIA

Ingredienti: **BURRO**, **ALBUME**, **LATTE**, ALBICOCCA, UVA, **MANDORLE**, GLUCOSIO, **FARINA DI FRUMENTO**,

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 33 di 37

Generato da:



ZUCCHERO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.

---

## TORTA CAPRICCIO

Ingredienti: SALE, LATTOSIO, BURRO, SIERO DI LATTE, LATTE, AMIDO DI FRUMENTO, NOCCIOLE, CACAO, MANDORLE, UOVA, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## TORTA AL COCCO

Ingredienti: LATTE IN POLVERE, FARINA DI FRUMENTO, COCCO, ZUCCHERO, UOVO, OLIO, LIEVITO, BURRO.

Allergeni presenti: LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

## TORTA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO, UOVO, ZUCCHERO, CACAO, LATTE, MARGARINA, CAFFÈ, BURRO.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## TORTA ALLE MELE

Ingredienti: MELA, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, UOVO, LIEVITO, LIMONE, LATTE.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE.

---

## TORTA ALLE MANDORLE

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO, BURRO, MANDORLA, ZUCCHERO, UOVO, RUM.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 34 di 37

Generato da:



## TORTA AL CACAO

Ingredienti: **FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, BURRO, UOVO, LATTE, CACAO, SALE, LIEVITO.**

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.*

---

## CROSTATA AL CIOCCOLATO

Ingredienti: **CIOCCOLATO, LATTE, AMIDO DI FRUMENTO, UOVA, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO.**

Allergeni presenti: *SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, CEREALI CONTENENTI GLUTINE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.*

---

## CROSTATA ALLA MARMELLATA DI ALBICOCCHIE

Ingredienti: **FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, UOVO, SALE, VINO, LIMONE, MARMELLATA.**

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI.*

---

## TORTA NOCI E FICHI

Ingredienti: **ALBUME, LATTE, TUORLO, NOCI, ZUCCHERO, MARGARINA, CONFETTURA, FARINA DI FRUMENTO, FICHI.**

Allergeni presenti: *UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO, CEREALI CONTENENTI GLUTINE.*

---

## TORTA DELLA NONNA

Ingredienti: **AMIDO DI PATATA, AMIDO DI FRUMENTO, MANDORLA, FARINA DI FRUMENTO, ZUCCHERO, PINOLO, BURRO, UOVO, LIMONE, CREMA.**

Allergeni presenti: *CEREALI CONTENENTI GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.*

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

## CROSTATA AL LIMONE

Ingredienti: FARINA DI FRUMENTO, BURRO, ZUCCHERO, FECOLA, UOVO, LIMONE, VANIGLINA, SALE, LATTE, PANNA.

Allergeni presenti: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE, UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

---

Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili. Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

Un servizio di:



Generato il: 12 Marzo 2024

Pagina 36 di 37

Generato da:



---

### Registro

---

**LA RISTOR SRL**

VIA DANTE 7 - 24018 VILLA D'ALME' (BG) - - Italia

**Partita IVA:** 02659460162 - **Codice fiscale:** 02659460162

**Telefono:** (+39) 035544348 - **Fax:**

**Email:** [info@laristor.com](mailto:info@laristor.com) - **Sito Internet:**

Confermo di aver letto e compreso le procedure informative sugli allergeni\*

Nome e Cognome	Data	Firma

\* Il registro deve essere firmato in occasione della prima informativa e ogni volta che le procedure vengono aggiornate.