

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg.1169/2011 UE

- |  |   |
|--|---|
| 1 ~ Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (1)       | 8 ~ Frutta a guscio (6)                                 |
| 2 ~ Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati | 9 ~ Sedano e prodotti a base di sedano                  |
| 3 ~ Uova e prodotti a base di uova                           | 10 ~ Senape e prodotti a base di senape                 |
| 4 ~ Pesce e prodotti a base di pesce (2)                     | 11 ~ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 ~ Arachidi e prodotti a base di arachidi (3)               | 12 ~ Anidride solforosa e solfiti (7)                   |
| 6 ~ Soia e prodotti a base di soia (4)                       | 13 ~ Lupini e prodotti a base di lupini                 |
| 7 ~ Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) (5)  | 14 ~ Molluschi e prodotti a base di molluschi           |

**ALLEGATO II - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"  
REG.1169/2011 UE**

- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(\*);
  - maltodestrine a base di grano (\*);
  - sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato (\*);
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattolo.
- 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, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Anidride solforosa e sol ti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

La direzione \_\_\_\_\_

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



# RISTORANTE AL CASTELLO

MENÙ À LA CARTE



## MENÙ À LA CARTE

### Antipasti mare\*

I nostri crudi di mare (2,4,8,11,14)	€ 28,00
Fiori di zuccina alla mousse di gamberi con crema di zucchine e menta (2,7,9,12)	€ 16,00
Capasanta americana alla piastra con cous cous di verdure e pomodoro piccadilly confit (1,9,12,14)	€ 16,00

### Antipasti di terra

Le prelibatezze del salumiere (piatto composto da affettati locali e non, accompagnati da verdure all'agro e gnocco fritto (1,9,12)	€ 18,00
Battuta al coltello di manzo piemontese con burrata e crostini alle cipolle giarretane (1,7,9,12)	€ 16,00
Flan di asparagi verdi con zabaione salato e bacon croccante (3,7)	€ 13,00

### Primi

Risotto lime con julienne di zucchine marinate e gambero rosa (Riso Acquerello) (min. 2 persone) (2,7,9,12)	€ 16,00
Raviolo alla parmigiana di melanzane (1,3,7,9,12)	€ 14,00
Tagliolini al nero di seppia con cozze, vongole veraci e bottarga (1,3,4,12,14)	€ 16,00
Gnocchi verdi di borragine con fonduta di toma e petto d'oca croccante (1,3,7,12)	€ 14,00

### Secondi di mare\*

Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure) (1,2,14)	€ 18,00
Insalatina di seppie tiepida con gazpacho condito con olio profumato agli agrumi (1,4,9)	€ 16,00
Involtini di pesce spada alla siciliana (1,4,7,12)	€ 18,00
Gamberoni in carta fata (2,12)	€ 21,00

### Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate (1,3)	€ 20,00
La nostra orecchia d'elefante di vitello vestita con bresaola, rucola e pomodorini (1,3)	€ 27,00
Scottadito d'agnello con insalata di patate e fagiolini (12)	€ 21,00
Tagliata di controfiletto con patate sauté	€ 18,00

### Dessert

Composta di frutta fresca con bianca neve	€ 9,00
Millefoglie ai frutti di bosco crema chantilly (1,3,7)	€ 8,00
I nostri sorbetti e gelati (scoprite tutti i nostri gusti) (3,7,8)	€ 6,00
Panzerotto caldo al pistacchio (1,3,7,8)	€ 8,00
Semifreddo alle nocciole (3,7,8)	€ 8,00

Coperto	€ 3,50
Acqua	€ 3,00
Caffè	€ 2,50
Amari	€ 3,50



Chiedete allo Chef il "fuori menù" del giorno.

#### Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine

\* Il prodotto è sottoposto a trattamento di bonificazione preventiva conforme alle prescrizioni del Ministero della Salute

\*\* Il prezzo può variare a seconda del peso.

#### ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette a disposizione in questo esercizio, si prega di consultare la tabella presente nell'ultima pagina di questo menù.