

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 SO₂ 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 |
| Turbanti di sogliola al timo, limone su vellutata di patate e funghi porcini (1,4,12) | € 18,00 |
| Tagliata di salmone marinato alla soia con pistacchi, su insalata di finocchi e arance (1,4,6,8) | € 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 salsa alla senape e crostini alle acciughe del cantatrigo (1,4,7,10) | € 18,00 |
| Sandwiches di sfoglia al papavero con salame caldo e lenticchie (1,3,7,9) | € 15,00 |

Primi

| | |
|---|---------|
| Risotto alla zucca delica, mantecato con taleggio e polvere di liquirizia (min. 2 persone) (7,9,12) | € 16,00 |
| Agnolotto ai funghi porcini home made con fonduta al mirtillo (1,3,7,9,12) | € 16,00 |
| Tagliolini di pasta fresca con astice e profumo di limone (1,2,3,4,9,12) | € 21,00 |
| Busiata di Tumminia al ragù di cinghiale (1,3,9,12) | € 16,00 |

Secondi di mare*

| | |
|--|---------|
| Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure) (1,2,14) | € 20,00 |
| Millefoglie di polenta con polpo rosticcato su crema di ceci (14) | € 21,00 |
| Gamberoni in camicia di colonnata alla vodka con zucca al rosmarino (2,9,12) | € 21,00 |
| Cappasanta al burro su nuvole di baccalà mantecato (4,7,9,12) | € 22,00 |

Secondi di terra

| | |
|--|---------|
| La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate (1,3) | € 20,00 |
| La nostra orecchia d'elefante di vitello margherita con mozzarella di bufala al prosciutto (4,7,9,12,14) | € 28,00 |
| Petto d'anatra glassato all'arancia e limone con patate schiacciate al timo (12) | € 21,00 |
| Tagliata di controfiletto al pepe verde con broccoletto verde sauté (7,9,12) | € 21,00 |

Dessert

| | |
|--|---------|
| Composta di frutta fresca con bianca neve | € 10,00 |
| Millefoglie ai frutti di bosco crema chantilly (1,3,7) | € 9,00 |
| I nostri sorbetti e gelati (scoprite tutti i nostri gusti) (3,7,8) | € 6,00 |
| Mousse al cioccolato con torta caprese e salsa zabaione (3,7,8) | € 10,00 |
| Il nostro cannolo siciliano (1,3,7,8,12) | € 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.