

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 ^{ooo}

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
3. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
4. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (*);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
5. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattolo.
6. 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.
7. 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*

Il nostro tris di tartare dal mare gourmet (2,4,7,8,11)	€ 28,00
Calamari ripieni alla mediterranea su crema di piselli (1,4,7,8,11)	€ 15,00
Fiori di zucca ripieni di ricotta e maggiorana in tempura con trota salmonata marinata agli agrumi (1,4,7,9,12)	€ 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
Carpaccio di controfiletto di manzo ai sali bilanciati, vinaigrette lamponi, spinacio fresco e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi (7)	€ 16,00
Millefoglie di panelle con caponata di verdure (9,12,13)	€ 12,00

Primi

Risotto agli asparagi, straciatella e tartare di scampi (min. 2 persone) (2,7,9,12)	€ 20,00
Raviolone patate, pecorino sardo e menta, su crema di borlotti, cozze sauté (1,3,7,9,12)	€ 16,00
Calamarata alla Norma (1,7,9,12)	€ 16,00
Fettuccine al pistacchio con battuto d'agnello stufato con verdure (1,8,9,12)	€ 16,00

Secondi di mare*

Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure) (1,2,14)	€ 20,00
Cernia cotta su pelle croccante, crema di peperone rosso (4,9,12)	€ 25,00
Il nostro gratinato di mare (gamberone, scampi) (1,2,7)	€ 28,00

Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello** classica con patate sauté (1,3)	€ 25,00
Filetto di manzo bardato al bacon con scarola ripassata con acciughe e zabaione salato (1,4,7,9,12)	€ 28,00
Baby Ribs di maialino con insalata di patate con cipollotto	€ 18,00
Entrecote di manzetta prussiana con patate sauté	€ 28,00

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
Crema inglese al passito con i nostri cantucci (1,3,7,8)	€ 8,00
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.