

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;
  - lattiolo.
- 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

## Antipasti mare

### I nostri gamberi rossi del mediterraneo\*

con insalata di finocchi, arance e pepe nero (2,6) ..... 24,00 €

### Cous cous di mare

con salmone, ricciola e verdure (1,4,9) ..... 18,00 €

### Capesante gratinate alle erbe aromatiche

prezzemolo, maggiorana, timo e scorza di limone (1,7) ..... 16,00 €

### Carpaccio di bresaola di tonno

con caprino, pomodori secchi, acciughe e pane bruschettato (1,4,7) ..... 14,00 €

## Antipasti di terra

### Le prelibatezze del salumiere (affettati locali e non)

accompagnati da verdure all'agro, gnocco fritto (1,9,12) ..... 18,00 €

### Culatello di Zibello con sformatino di parmigiano stagionato

con cuore di robiola e confettura di pere (3,7) ..... 18,00 €

### Sandwich di sfoglia al papavero

con salame caldo Km 0, crema di patate e porri (1,7) ..... 14,00 €

### Flan di broccoli verdi

con crema di zucca e zenzero (1,3,7) ..... 14,00 €

## Primi

### Risotto carnaroli alle castagne e nebbiolo

mantecato al castelmagno e nocciole tostate (min. 2 persone) (7,8,9,12) ..... 18,00 €

### Agnolotto all'ortolana (home made)

burro, salvia, aglio e grana Padano (1,3,7,9) ..... 14,00 €

### Il nostro raviolo (home made)

al cappello del prete brasato (1,3,7,9,12) ..... 16,00 €

Paccheri al ragù di polpo, calamari e olive taggiasche (1,9,12,14) ..... 18,00 €

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.

## Secondi di mare\*

### Gran fritto del Castello

calamaretti, gamberi e verdure (1,2,14) ..... 20,00 €

### Polpo ripassato alla griglia

con scarola e crema di ceci (9,12,14) ..... 22,00 €

### Baccalà in guazzetto di pomodoro alla pizzaiola

con crostini di polenta (4,9,12) ..... 22,00 €

## Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello classica\*\* (fritta in burro chiarificato),  
con patate al rosmarino (1,3,7) ..... 25,00 €

### Costata di manzo Irlanda (gr 600 circa)

con patate sauté ..... 30,00 €

### Cappello del prete brasato

con purè di patate (9,12) ..... 18,00 €

### Coniglio ripieno di castagne

con pancetta e salsa scalogno (1,7,9,12) ..... 20,00 €

## Dessert

Composta di frutta fresca ..... 10,00 €

Millefoglie ai frutti di bosco crema chantilly (1,3,7) ..... 10,00 €

I nostri sorbetti e gelati (scoprite tutti i nostri gusti) (3,7,8) ..... 7,00 €

Torta di nocciole con crema inglese al moscato (1,3,7,8) ..... 9,00 €

Tarta tin di mele con gelato alla crema (1,3,7) ..... 10,00 €

---

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

---

### 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.