

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 °°°

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) lattiolio.

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 SO 2 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



RISTORANTE
AL CASTELLO

MENÙ À LA CARTE

Antipasti mare*

Il nostro crudo dal mare gourmet, bis di tartare di ricciola con avocado, tartare di gambero rosso all'arancio con burrata e pistacchio. (2,4,7,8)	€ 28,00
Baccalà con cipolle, patate, latte e acciughe a modo mio con crostone di polenta (4,7,12)	€ 18,00
Tortino di polpo con patate e olive taggiasche (14)	€ 18,00

Antipasti di terra

Le prelibatezze del salumiere con culatello di Zibello (affettati locali e non), accompagnati da verdure all'agro, gnocco fritto (1,9,12)	€ 20,00
Lardo d'Arnald con castagne glassate al vino e crostini di pane nero (12)	€ 16,00
Battuta di manzo Piemontese con fonduta di castelmagno e nocciole tostate (7,8)	€ 18,00
Salame caldo di Morimondo, crema di patate e porri	€ 14,00

Primi

Risotto zucca delica e polvere di liquirizia (min. 2 persone) (7,12)	€ 14,00
Ravioli al cappello del prete brasato home made (1,3,7,9,12)	€ 16,00
Pansotti ai gamberi con salsa puttanesca (1,2,3,9,12)	€ 16,00
Maltagliati di pasta fresca al ragù d'anatra (1,3,9,12)	€ 16,00

Secondi di mare*

Gran fritto del Castello (calamaretti, gamberi e verdure) (1,2,14)	€ 20,00
Capesante gratinate agli aromi dell'orto (1,7,9,14)	€ 18,00
Pescatrice in scaloppa al limone e salsa ai peperoni (4,9,12)	€ 22,00

Secondi di terra

La nostra orecchia d'elefante di vitello classica** con patate al rosmarino (1,3)	€ 26,00
La nostra orecchia d'elefante di vitello gourmet ** fonduta di zola e noci (1,3,7,8)	€ 30,00
Filetto di manzo al pepe verde (7,12)	€ 22,00
Cappello del prete di manzo, brasato al vino rosso con purea di patate (9,12)	€ 20,00
Coniglio alle castagne e salsa scalogno (7,9,12)	€ 18,00

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 caprese con ganache al cioccolato (3,7,8)	€ 8,00
Tarta tatin di mele con gelato alla crema (1,3,7)	€ 9,00

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.