RISTORANTE

FARNESE

INDICAZIONE DEGLI ALLERGENI AI SENSI DEL REG. CE 1169/11 PRESENTI NEGLI ALIMENTI PREPARATI E SOMMINISTRATI

MENU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
ANTIPASTI														
Salumi misti piacentini DOP e giardiniera									X	X		X		
Flan di basilico con crema di pecorino e pachino confit	X		X				X							
Insalatina di mare (seppie, polpo, gamberi) con verdure croccanti	X	X												
Giardiniera fatta in casa									X		X	X		
Gnocco fritto	X				X	X	X							
PRIMI PIATTI														
Tortelli Piacentini ripieni di ricotta e spinaci al burro e salvia	X		X				X							
Trofie bianche al ragù di mare	X	X		X					X			X		X
Tagliatelle alla bolognese	X		X				X		X					
Spaghetti al pomodoro e basilico	X						X		X					
SECONDI PIATTI E CONTORNI														
Tagliata di manzo con rucola e grana							X							
Vitello tonnato			X	X								X		
Tartare di fassona, chutney di pesche, sale Maldon, crumble salato	X													
Branzino alla mediterranea			X											
Italian salad							X							
Caesar dello chef	X						X							
Insalata greca							X					X		
Caprese di bufala							X							
Zenzero salad		X										X		
CONTORNO: insalatina di spinaci, uvetta, zenzero rosa marinato, gherigli di noci								X				X		
Verdure di stagione al salto									X					
DOLCI														
Sbrisolona piacentina salsa al mascarpone	X		X		X		X		X					
Tiramisù di nostra produzione	X		X				X							
Semifreddo al mango e salsa di lamponi			X				X							
Cheesecake al cioccolato con pesche e menta	X						X							
Macedonia di frutta fresca con gelato			X				X							
Ananas al naturale														
VINI												X		

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci di brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland, e i loro prodotti
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti 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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

RISTORANTE

FARNESE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

MENU	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
APPETIZERS														
Typical local assorted cured meats with pickled vegetable mix									X	X		X		
Basil flan with pecorino cream and confit pachino tomatoes	X		X				X							
Seafood salad (cuttlefish, octopus, shrimp) with crunchy vegetables	X	X												
Mixed sweet and sour vegetables									X		X	X		
Typical local fried dumplings	X				X	X	X							
STARTERS														
Typical local ravioli with ricotta cheese and spinach	X		X				X							
Trofie with seafood ragout	X	X		X					X			X		X
Homemade fresh tagliatelle with bolognese sauce	X		X				X		X					
Spaghetti with tomato sauce	X						X		X					
MAIN COURSE														
Sliced beef steak grilled with rocket and parmesan							X							
Cold veal with tuna sauce			X	X								X		
Fassona tartare, peach chutney, maldon salt, savory crumble	X													
Fillet of sea bass with tomatoes, olives			X											
Italian salad							X							
Chef's Caesar salad	X						X							
Greek salad							X					X		
Buffalo mozzarella and tomatoes slices							X							
Zenzero salad		X										X		
SIDE: Spinach salad with raisins, marinated pink ginger, and walnut kernels								X				X		
Assorted vegetables									X					
DESSERTS														
Typical crispy cake with almonds and mascarpone cream	X		X		X		X		X					
Tiramisù home made	X		X				X							
Mango parfait with raspberry sauce			X				X							
Chocolate cheesecake with peaches and mint	X						X							
Fresh fruit salad with ice cream			X				X							
Pineapple														
WINE												X		

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof