

MENÙ ALLERGENI

Reg. CE 1169/2011

GIARDINO MEDITERRANEO



REG. CE n. 1169/2011

Allergeni

1. **Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof**, except
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans and products thereof**
3. **Eggs and products thereof.**
4. **Fish and products thereof, except:**
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. **Peanuts and products thereof.**
6. **Soybeans and products thereof**, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk and milk-based products** (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
8. **Nuts, namely, almonds** (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol 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 10mg/kg or 10mg/L (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.**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.

Allergeni

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
 - a) sciroppo 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. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **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.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - 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.
7. **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.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocchie (*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.
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.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni

Qualcosa da mangiare... – Something to eat...

- **Tarallo di Leopoldo** ⁽¹⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹⁾ 2€
Leopoldo's Tarallo with lard, pepper, almonds
Tarallo di Leopoldo con lardo, pepe e mandorle
- **Mozzarella di Bufala 150gr caseificio Fierro** ⁽⁷⁾ 15€
- **Crostino Giardino** ⁽¹⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾ 15€
Fiordilatte, basil pesto, lemon leaf, sourdough bread
Fiordilatte, pesto di basilico, foglia di limone, pane a lievitazione naturale
- **Crostino Alici** ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾ 15€
Cantabrian anchovies, butter, lemon slices, sourdough bread
Acciughe del Cantabrico, burro, fette di limone, pane a lievitazione naturale
- **Crostino Salmone** ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾ 18€
Arugula, Philadelphia cheese, smoked salmon, sourdough bread, avocado
Ruola, formaggio Philadelphia, salmone affumicato, pane a lievitazione naturale, avocado
- **Caponatina** ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾ 15€
Tuna, cherry tomatoes, feta, olives, arugula, onion, freselline
Tonno, pomodori ciliegini, feta, olive, ruola, cipolla, freselline
- **Caprese** ⁽⁷⁾ 18€
Fiordilatte, Tomato, basil, oil
Fiordilatte, Pomodoro, basilico, olio

*I piatti contrassegnati con *, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine.*

*I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

*In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco allergeni in allegato (REG. CE n. 1169/2011)
In every dish the allergens present are identified by number with which they are identified in the list of allergens, attached (REG. CE n. 1169/2011)*

- **Bufala & Prosciutto** ⁽⁷⁾ 20€
Bufala Mozzarella, Parma ham
Mozzarella di bufala, prosciutto di Parma

- **Pomotoast** ⁽¹⁻¹⁰⁻¹¹⁾ 12€
Tomato toast
Toast al pomodoro

- **Granita – Slushy**

- **Granita di limone** 8€
Lemon Slushy

- **Spremute – Juices**

- **Spremuta di limone** 8€
Lemonjuice

- **Spremuta di arancia** 8€
Orangejuice

- **Spremuta di pompelmo** 8€
Grapefruitjuice

*I piatti contrassegnati con *, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine.*

*I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

*In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica
che si riferisce all'elenco allergeni in allegato (REG. CE n. 1169/2011)
In every dish the allergens present are identified by number
with which they are identified in the list of allergens, attached (REG. CE n. 1169/2011)*

• Frullati – Smoothies

- **Frullato di frutta mista ⁽⁷⁾** 10€
Mixed fruit smoothie

- **Frullato banana e cioccolato ⁽⁶⁻⁷⁾** 10€
Banana and chocolate smoothie

- **Frullato fragola, banana e latte ⁽⁷⁾** 10€
Strawberry, banana and milk smoothie

- **Frullato ananas, zenzero e menta ⁽⁷⁾** 10€
Pineapple, ginger and mint smoothie

- **Frullato banana e melone ⁽⁷⁾** 10€
Banana and melon smoothie

- **Frullato fragola e ananas ⁽⁷⁾** 10€
Strawberry and pineapple smoothie

Caffetteria

- **Caffè espresso** 5€
Hot espresso coffee

- **Caffè Americano** 8€
Americano coffee

- **Cappuccino freddo ⁽⁷⁾** 8€
Iced Cappuccino

*I piatti contrassegnati con *, in base alla disponibilità/stagionalità, sono preparati con materia prima congelata in loco o surgelata all'origine.*

*I prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, contrassegnati con **, vengono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura per garantire la qualità e sicurezza, come descritto nel piano Haccp ai sensi del Reg. CE 852/04.*

*In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco allergeni in allegato (REG. CE n. 1169/2011)
In every dish the allergens present are identified by number with which they are identified in the list of allergens, attached (REG. CE n. 1169/2011)*