


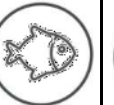
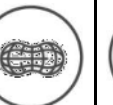
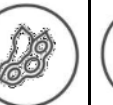
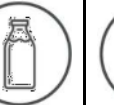
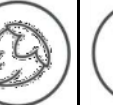
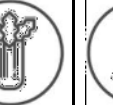
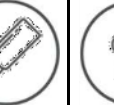
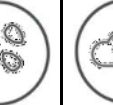

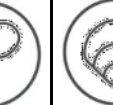



IMPRESA _____















SCHEDA RIASSUNTIVA DELLA PRESENZA DI ALLERGENI NELLE PIETANZE

Classificazione ALLERGENI	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	Cereali contenenti glutine e derivati	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Uova e prodotti a base di uova	Pesce e prodotti a base di pesce	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Soia e prodotti a base di soia	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Frutta a guscio	Sedano e prodotti a base di sedano	Senape e prodotti a base di senape	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini e prodotti a base di lupini	Molluschi e prodotti a base di molluschi
														

Piatti presenti a Menù	Segnare con una X la presenza dell'ALLERGENE tra gli ingredienti della pietanza indicata													

IMPRESA

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

	<p>1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>
	<p>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.</p>
	<p>3. Uova e prodotti a base di uova.</p>
	<p>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.</p>
	<p>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>
	<p>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.</p>
	<p>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.</p>
	<p>8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>
	<p>9. Sedano e prodotti a base di sedano</p>
	<p>10. Senape e prodotti a base di senape.</p>
	<p>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>
	<p>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.</p>
	<p>13. Lupini e prodotti a base di lupini.</p>
	<p>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p>















IMPRESA
INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA (ai sensi dal regolamento CE 1169/2011)

Si informa che negli alimenti e nelle bevande preparati e/o somministrati/venduti in questo esercizio pubblico, possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze alimentari.

Gentile cliente, ti invitiamo a segnalare ai nostri addetti eventuali allergie o intolleranze, per ricevere tutte le informazioni necessarie sulla presenza di sostanze o prodotti allergeni.

Nel locale è disponibile l'elenco completo degli ingredienti utilizzati per la preparazione di tutte le pietanze e altri preparati.

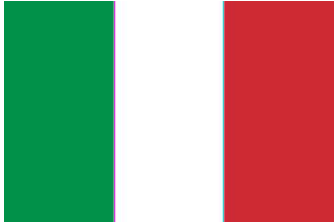
SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE

	<p>1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:</p> <p>a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);</p> <p>b) maltodestrine a base di grano (1);</p> <p>c) sciroppi di glucosio a base di orzo;</p> <p>d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>		<p>8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.</p>
	<p>2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.</p>		<p>9. Sedano e prodotti a base di sedano.</p>
	<p>3. Uova e prodotti a base di uova.</p>		<p>10. Senape e prodotti a base di senape.</p>
	<p>4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:</p> <p>a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;</p> <p>b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</p>		<p>11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.</p>
	<p>5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.</p>		<p>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.</p>
	<p>6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:</p> <p>a) olio e grasso di soia raffinato (1);</p> <p>b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D--alfa naturale, tocoferolo acetato D--alfa naturale, tocoferolo succinato D--alfa naturale a base di soia;</p> <p>c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;</p> <p>d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.</p>		<p>13. Lupini e prodotti a base di lupini.</p>
	<p>7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:</p> <p>a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;</p> <p>b) latticello.</p>		<p>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.</p>

1) 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.

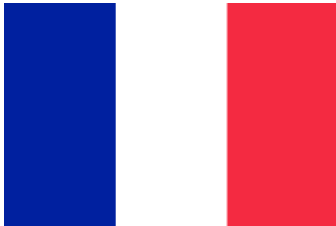
Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni, o dei loro derivati

Impresa



GENTILE CLIENTE, I PRODOTTI E LE PREPARAZIONI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE ALLERGENI. TI INVITIAMO A SEGNALARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AI NOSTRI ADDETTI, CHE TI DARANNO TUTTE LE INFORMAZIONI NECESSARIE SULLA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI ALLERGENI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE.

**Nel locale è disponibile l'elenco completo degli ingredienti utilizzati per la preparazione di tutte le pietanze e altri preparati.*



CHER CLIENT, SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES ET/OU D'INTOLÉRANCES, NE HÉSITÉZ PAS À NOUS POSER TOUTE LE QUESTION SUR NOTRE NOURRITURE ET NOUS BOISSONS. NOUS SOMMES PRÊTS À VOUS CONSEILLER DE LA MEILLEURE FAÇON.



DEAR CUSTOMER, OUR STAFF WILL BE HAPPY TO HELP YOU TO CHOOSE THE BEST DISH RELATED TO ANY SPECIFIC FOOD ALLERGY OR INTOLLERANCE ISSUE. OUR STAFF IS WELL TRAINED AND WE HOPE WE WILL FIND THE BEST WAY TO SATISFY OUR CUSTOMERS AND ALSO MEET YOUR SPECIFIC NEEDS.



LIEBER KUNDEN, WENN SIE ALLERGIEN UND ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, BITTE FRAGEN SIE NACH UNSEREN LEBENSMITTELN UND UNSERE GETRÄNKE. WIR SIND BEREIT, SIE IN DER BESTEN WEISE ZU BERATEN.