

# allergeni

Comunicalo al cameriere.

Gentile cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati a consigliarti nel migliore dei modi. In ottemperanza a quanto previsto dal reg.EU 1169\2011, ma soprattutto al fine di garantire la tutela della nostra clientela, si avvisa che le portate così indicate nel menù possono contenere tracce di allergeni, ove per "possono contenere" si intende "non è possibile escludere la presenza di,." secondo le normali procedure di preparazione.

Per la preparazione dei nostri piatti vengono utilizzati ingredienti acquistati di volta in volta freschi locali e di qualità, controllandone la tracciabilità (in caso di ingredienti congelati, gli stessi sono chiaramente indicati nel menù e comunicato dai nostri collaboratori in sala). Per evitare spiacevoli inconvenienti ti prego di comunicare al personale di sala, che è stato opportunamente formato, di eventuali intolleranze e/o allergie a cibi o bevande.

REGOLAMENTO UE 1169/2011 relativo alla informazione sugli alimenti ai consumatori.

L'obiettivo principale del regolamento UE 1169/2011 relativo all' informazione sugli alimenti ai consumatori, è quello di garantire ai cittadini il diritto ad una informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti introducendo una lista di sostanze considerate allergeniche.

Gli ALLERGENI sono ingredienti o sostanze che se ingeriti possono determinare allergie e /o intolleranze nei consumatori.

DIFFERENZA TRA ALLERGIA ED INTOLLERANZA

Per intolleranza alimentare ci si riferisce ad una reazione anomala dell'organismo verso una sostanza senza il coinvolgimento del sistema immunitario.

Quando si parla di allergia alimentare invece intendiamo una reazione immunologica verso proteine alimentari normalmente tollerate definite allergeni.

ELENCO POSSIBILI ALLERGENI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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 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) loli 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) lattolo

8. 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

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 S02 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

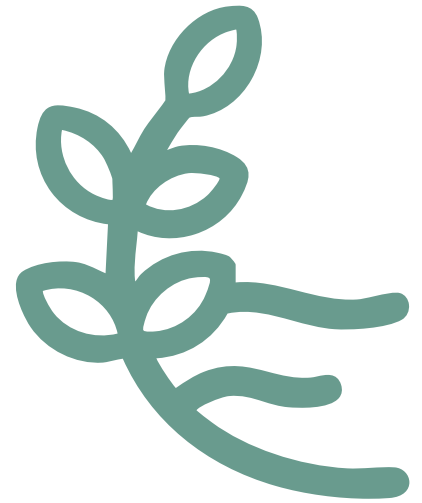
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

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

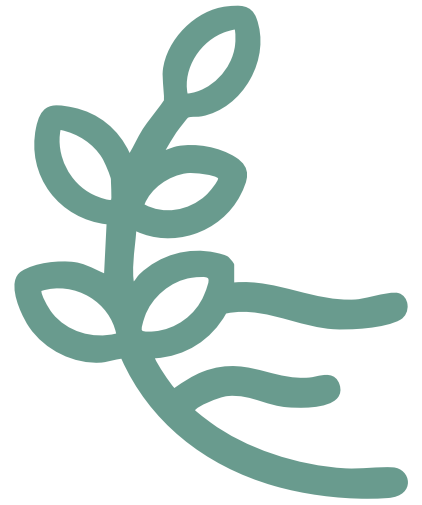
GLI ALLERGENI SONO INDICATI IN CORSIVO SOTTO OGNI REFERENZA DEL MENÙ, AD OGNI MODO, INVITIAMO A SEGNALARE UN EVENTUALE ALLERGIA O INTOLLERANZA.

Servizio e coperto **2,50**

# icrudi



|   |                   |
|---|-------------------|
| Tartare di salmone<br><i>allergeni (4,2)</i>            | <b>15,00</b>      |
| Tartare di tonno<br><i>allergeni (4,2)</i>              | <b>15,00</b>      |
| Tartare di gamberi bianchi<br><i>allergeni (4,2)</i>    | <b>15,00</b>      |
| Tartare di gamberi gobbetti<br><i>allergeni (4,2)</i>   | <b>15,00</b>      |
| Tartare di gamberi rossi<br><i>allergeni (4,2)</i>      | <b>15,00</b>      |
| Tartare di scampi<br><i>allergeni (4,2)</i>             | <b>18,00</b>      |
| Carpaccio di salmone<br><i>allergeni (4,2)</i>          | <b>15,00</b>      |
| Carpaccio di tonno<br><i>allergeni (4,2)</i>            | <b>15,00</b>      |
| Carpaccio di gamberi bianchi<br><i>allergeni (4,2)</i>  | <b>15,00</b>      |
| Carpaccio di gamberi gobbetti<br><i>allergeni (4,2)</i> | <b>15,00</b>      |
| Carpaccio di gamberi rossi<br><i>allergeni (4,2)</i>    | <b>15,00</b>      |
| Carpaccio di scampi<br><i>allergeni (4,2)</i>           | <b>18,00</b>      |
| Ostriche San Teodoro (14,12)                            | <b>6,00</b> al pz |
| Ostriche Gilardeau (14,12)                              | <b>7,00</b> al pz |
| Ostriche Regal or (14,12)                               | <b>8,00</b> al pz |
| Ostriche Tarbouriech (14,12)                            | <b>8,00</b> al pz |
| Ostriche Francia (14,12)                                | <b>4,00</b> al pz |
| Ostriche Mignon (14,12)                                 | <b>4,00</b> al pz |



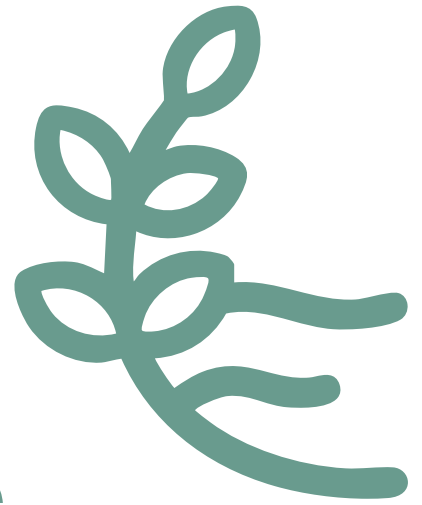
# Insalate

|  |              |
|--|--------------|
| Mista  | <b>6,00</b>  |
| Caprese<br><i>allergeni (7)</i>  | <b>10,00</b> |
| Di pollo<br><i>Pollo, lattuga, mais, grana, maionese</i>                                     | <b>10,00</b> |
| Verde  | <b>5,00</b>  |
| Fagiolini, feta e tonno<br><i>allergeni (4,7)</i>  | <b>10,00</b> |
| Avocado sandwich<br><i>Avocado, uova, salmone affumicato<br/>allergeni (3,4) con glutine</i> | <b>12,00</b> |

# freddidimare

|   |              |
|---|--------------|
| Insalata mista di mare<br><i>allergeni (4, 14,2)</i>                      | <b>16,00</b> |
| Insalata di polipo, fagiolini, patate e menta<br><i>allergeni (4)</i>     | <b>14,00</b> |
| Alici marinate<br><i>allergeni (4)</i>                                    | <b>12,00</b> |
| Cocktail di gamberi<br><i>allergeni (4,7)</i>                             | <b>12,00</b> |
| Burro e alici di menaica mamma adua<br><i>allergeni (4,7) con glutine</i> | <b>12,00</b> |





# caldidimare

|   |              |
|---|--------------|
| Soutè di vongole bianche<br><i>allergeni (14) con glutine</i> | <b>20,00</b> |
| Soutè di cozze<br><i>allergeni (14) con glutine</i>           | <b>12,00</b> |
| Impepata di cozze<br><i>allergeni (4,7)</i>                   | <b>10,00</b> |
| Polipetti in cassuola<br><i>allergeni (4) con glutine</i>     | <b>15,00</b> |

# iprimi

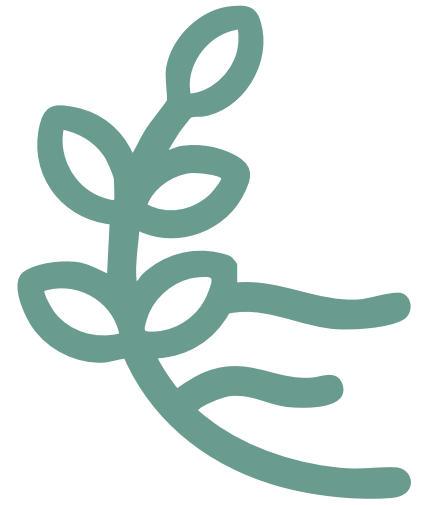
Spaghetto e vongole bianche **20,00**  
*allergeni (14) con glutine*

Pasta al pomodoro **10,00**  
*allergeni con glutine*

Insalata di pasta **10,00**  
*allergeni (4,7) con glutine*

Insalata di riso **10,00**  
*allergeni (4,7)*





# isecondi

|  |              |
|--|--------------|
| Calamaro alla brace<br><i>allergeni (4)</i>                        | <b>15,00</b> |
| Tonno alla brace<br><i>allergeni (4)</i>                           | <b>16,00</b> |
| Gamberoni rossi locali alla brace<br><i>allergeni (2)</i>          | <b>20,00</b> |
| Frittura di alici<br><i>allergeni (4) con glutine</i>              | <b>12,00</b> |
| Frittura calamari e gamberi<br><i>allergeni (14,2) con glutine</i> | <b>16,00</b> |
| Frittura di paranza<br><i>allergeni (4) con glutine</i>            | <b>12,00</b> |
| Frittura mista<br><i>allergeni (4) con glutine</i>                 | <b>18,00</b> |
| Frittura baccalà<br><i>allergeni (4) con glutine</i>               | <b>16,00</b> |



la sera  
mediterranea

*chef* Marco Mattei



# antipasti

|   |       |
|---|-------|
| Crema Brulè di parmiggiana di melanzane<br>con alici gratinate al pane saporito<br><i>allergeni (4,7) con glutine</i> | 12,00 |
| Roll di Bandiera alla cilentana con pomodoro e basilico<br><i>allergeni (4,7,3) con glutine</i>                       | 12,00 |
| Zuppetta cilentana di fiori, foglie, zucchine e gamberi rossi<br><i>allergeni (2) con glutine</i>                     | 12,00 |
| Carpaccio di mozzarella nella mortella<br>e zuppetta di cozze al pomodoro<br><i>allergeni (14,7) con glutine</i>      | 12,00 |
| Spiedo di polpo fritto con crema di patate e salsa maiò<br><i>allergeni (3) con glutine</i>                           | 15,00 |
| Degustazione antipasti<br><i>allergeni (3,14,7,2,4) con glutine</i>   | 25,00 |



## primi

|   |              |
|---|--------------|
| Spaghetto alle vongole bianche<br><i>allergeni (14) con glutine</i>                 | <b>20,00</b> |
| Tubetto totani, patate e crema d'Agerola<br><i>allergeni (2) con glutine</i>        | <b>15,00</b> |
| Risotto al pomodoro, basilico e crudo di rosso d' Acciaroli<br><i>allergeni (2)</i> | <b>18,00</b> |
| Fettucelle, fiori di zucca, alici e colatura<br><i>allergeni (4) con glutine</i>    | <b>18,00</b> |
| Mezza manica cernia di scoglio e ceci<br><i>allergeni (4) con glutine</i>           | <b>18,00</b> |



# secondi

|   |              |
|---|--------------|
| Tagliata di tonno, scarola saltata e bianco di capra<br><i>allergeni (4,7)</i>                | <b>20,00</b> |
| Filetto di cernia di scoglio con pomodoro alla pizzaiola<br><i>allergeni (4) con glutine</i>  | <b>20,00</b> |
| Baccalà in cassuola con olive, capperi, pomodoro e patate<br><i>allergeni (4) con glutine</i> | <b>18,00</b> |
| Frittura di alici<br><i>allergeni (4) con glutine</i>   | <b>12,00</b> |
| Frittura di calamari<br><i>allergeni (4) con glutine</i>                                      | <b>16,00</b> |
| Frittura di paranza<br><i>allergeni (2) con glutine</i>                                       | <b>12,00</b> |
| Frittura calamari e gamberi<br><i>allergeni (4,2) con glutine</i>                             | <b>16,00</b> |
| Frittura mista<br><i>allergeni (4) con glutine</i>  | <b>18,00</b> |
| Frittura baccalà<br><i>allergeni (4) con glutine</i>  | <b>16,00</b> |



# dolci

Catalana alla strega e fragole  
*allergeni (7,3) con glutine*

6,00

Semifreddo fragole e biscotto al cacao  
*allergeni (7,3) con glutine*

6,00

Mousse di ricotta, caramello salato e croccante di arachidi  
*allergeni (7,8)*

6,00

la sera  
mediterranea