



P I A N O B
C A F E ' I R E S T A U R A N T

CATALOGO MENU

Caffetteria - Aperitivi - Birre - Food Express	2
Business Lunch	4
Menuù	5
Carta dei Vini	8
Bollicine	13
Registro degli Ingredienti e degli Allergeni	15

Caffetteria

con servizio al tavolo

CAFFE'	1,20
CAFFE' CORRETTO NAZIONALE - CORRETTO ESTERO	1,80 - 2,00
CAFFE' AMERICANO	1,40
CAFFE' SHAKERATO - SHAKERATO CORRETTO	2,40 - 3,00
CAFFE' PIANO B	2,40
CAFFE D'ORZO - GINSENG	1,40
CREMA CAFFE'	2,40
LATTE BIANCO - LATTE SOIA	1,40 - 1,70
LATTE MACCHIATO - LATTE e MENTA	1,70 - 2,40
CAPPUCCINO	1,70
CAPPUCCINO DI ORZO - DI SOIA	1,90 - 2,10
CAPPUCCINO DI SOIA CON ORZO	2,30
ESPRESSINO	1,40
ESPRESSINO DI ORZO - DI SOIA	1,60 - 1,90
ESPRESSINO DI SOIA CON ORZO	2,00
CIOCCOLATA CALDA***: <i>per l'essenza parlane con noi e sapremo addolcirti</i>	2,50
SUCCHI DI FRUTTA... chiedici il gusto	2,40
SUCCO DI FRUTTA BIO... chiedici il gusto	3,00
ESTATHEù (LIMONE O PESCA)	2,40
THE FREDDO DELLA CASA	3,00
THE** - CAMOMILLA**	1,80
PREMUTA DI ARANCIA	3,50
CENTRIFUGATO DI FRUTTA: <i>la frutta la scegli tu a seconda della stagione</i>	3,50
CORNETTO VUOTO O MARMELLATA <i>(albicocca-ciliegia-amarena- frutti di bosco)</i>	1,20
CORNETTO CURCUMA, 5 CEREALI, VEGANO: VUOTO O MARMELLATA <i>(albicocca,ciliegia,amarena)</i>	1,40
CORNETTO FARCITO: NUTELLA-CREMA PASTICCIERA CREMA PISTACCHIO	1,40
CORNETTO CURCUMA, 5 CEREALI, VEGANO: FARCITO CON NUTELLA-CREMA PASTICCIERA CREMA PISTACCHIO	1,40
MINI CORNETTO NORMALE	0,70
MINI CORNETTO CURCUMA - CEREALI	0,80
SACCOTTINO-FLAUTO-NASTRINA-BRIOCHE PAN DI ZUCCHERO-BRIOCHE MEZZA TONDA	1,40
PASTICCIOTTI LECCESI CREMA E AMARENA - CREMA E CIOCCOLATO	2,20
TORTA CAPRESE	3,50

Aperitivi

ANALCOLICI* <i>(crodino - cocktail s.pellegrino - coca cola - coca zero - etc..)</i>	6,50
ALCOLICI* <i>(campari soda - calice di vino primitivo rosato e bianco della cantina Elda - etc..)</i>	7,50
APERIBOLLE*	8,50

* *maggiorazione aperitivi serviti con HAMBURGER FRIENDLY* 2,00

** *maggiorazione con degustazione di pasticceria secca* 1,00

Cocktail

ANALCOLICI FRUTTA ^{1,2,3} (pesca - mango - fragola - arancia - ananas e cocco) 5,00

DAIQUIRI ^{1,2,3,4} (rum - lime e zucchero) 5,00

SPRITZ ^{1,2,3} (aperol - prosecco - soda) 5,00

CAMPARI SPRITZ ^{1,2,3} (campari bitter - prosecco e soda) 5,00

TEQUILA SUNRISE ^{1,2,3} 5,00

MOJTO ^{1,2,3,4} 5,00

AMERICANO ^{1,2,3} - HUG ^{1,2,3} - ICE TEA ^{1,2,3} 6,00

NEGRONI ^{1,2,3,4} - SEX ON THE BEACH ^{1,2,3,4} - MOSKOW MULE ^{1,2,3,4} 6,00

COCKTAIL DELLA SETTIMANA... parlane con noi 6,00

1 - *maggiorazione cocktail servito come aperitivo* 4,50

2 - *maggiorazione cocktail servito con hamburger friendly* 6,50

3 - *maggiorazione cocktail servito con stuzzicheria* 2,50

4 - *maggiorazione per correzione cocktail con Vodka, Gin e Rum speciali* 4,00

Le nostre Birre...

HEINEKEN Cl 33 2,50

ICHNUSA NON FILTRATA Cl 33 3,00

ICHNUSA CRUDA Cl 33 3,00

CORONA Cl 33 4,00

TENNENT'S Cl 33 4,50

MAIELLA BIONDA (artigianale) Cl 33 6,50

MAIELLA ROSSA (artigianale) Cl 33 6,50

MAIELLA BIONDA (artigianale) Cl 75 12,50

MAIELLA ROSSA (artigianale) Cl 75 12,50

APEC BIONDA (artigianale) Cl 50 9,00

APEC AMBRATA (artigianale) Cl 50 13,00

Food Express

STUZZICHERIA 2,50

CHIPS - FRENCH FRIES 3,00

PETTOLINE 3,00

ORTO MISTO PASTELLATO 3,00

TAGLIERE GOURMET 4,50

HAMBURGER FRIENDLY 6,50

BURBURGER 8,50

APERIFOOD selezione di salumi e formaggi 9,00

APERIFISH sfilettati del giorno con fritturina di calamari e baccalà 13,00

DOLCI DELLA CASA... parlane con noi 5,00

AMARI... parlane con noi - **GRAPPE...** parlane con noi 3,60 - 4,00



TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE

5,00

Business Lunch

VERDURE AL VAPORE *

3,00

BIETOLINA

FAGIOLINI E PATATE

ASPARAGI

CIME DI RAPA

SPINACI

PRIMI

TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE

4,50

INSALATA DI FARRO

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPA* - POMODORO E
BASILICO

CAVATELLO CON MEDAGLIONI DI PESCATRICE E
POMODORINO

SECONDI

6,00

CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA

COSCE DI POLLO AL FORNO CON PATATE

INSALATONA PIANO B

CRUDO E BURRATINA

ARROSTICINI*

SCALOPPINE AL LIMONE O AI FUNGHI

SEPIE* AL SAUVIGNON

POLIPO* ALLA GRIGLIA SU PASSATA DI FAVE FRESCHE

FRITTELLE DI MARE

FRUTTA MISTA DI STAGIONE

5,00

* se non di stagione, prodotto surgelato

Menuù

PER INIZIARE...

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI **

PIATTO "PARMA" Parma stagionato 18/20 mesi	10,00
PIATTO "SAN DANIELE" San Daniele stagionato 20/26 mesi tagliato a coltello	12,50
TAGLIERE DEGUSTAZIONE FORMAGGI Selezione di formaggi vaccini, caprini e pecorini di varie stagionature	16,00
TAGLIERE DI CULATELLO ZIBELLO	16,00
TAGLIERE MISTO Selezione di salumi e formaggi	9,00
TAGLIERE MISTO MAXI Selezione di salumi e formaggi	16,50
PIATTO VEGETARIANO	9,00
CRUDO DI TERRA Tartare di fassona piemontese battuta al coltello, marinata di chianina, marinata di wagyulem	13,50

** AGGIUNTE:

BURRATINA 3,00 EURO/PZ

BUFALINA 1,50 EURO/PZ

GLI SFIZI...

CHIPS DI PATATE	3,00
FRENCH FRIES	3,00
L'ORTO MISTO PASTELLATO (Ortaggi freschi)	3,00
PETTOLINE	3,00
FRITTO MISTO DI TERRA	5,00
SEA BASKET (Baccala' e calamari in frittura)	9,00
BUFALINE CON ALICI DEL CANTABRICO	12,50
FRITTURA MISTA (Baccala' - Calamari e Mazzancolle*)	15,00

* se non di stagione, prodotto surgelato

Menuù

CONTINUANDO...

I PRIMI

MEZZA MANICA CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO	12,00
VERMICELLI CON NDUJA E CREMA DI RAPE *	8,00
ORECCHIETTE DI GRANO ARSO CON STRACCIATELLA E SPICCHI DEL SOLE	8,00
CAVATELLI CON PUNTE D'ASPARAGI, GUANCIALE E DATTERINI	10,00
SCRIGNI DI CROSTACEI ALLA REGINELLA	15,00

DALLA GRIGLIA...

TOMAHAWAK DI BUE NERO 1/1,3 kg consigliato per almeno 2 persone	5,00/hg
TOMAHAWAK DI WAGYULEM Circa 1,5 kg consigliato per almeno 2 persone	6,00/hg
COSTATA DI MANZO minimo 800 gr consigliato per almeno 2 persone	4,50/hg
TAGLIATA ENTRECÔTE DI BUE NERO ¹	11,00
TAGLIATA ENTRECÔTE ARGENTINO ¹	13,50
FILETTO IRLANDESE ¹	
250 gr	18,50
350 gr	25,00
450 gr	32,50
FILETTO PRUSSIANO ¹	
250 gr	17,00
350 gr	23,00
450 gr	29,00
FILETTO ARGENTINO ¹	
250 gr	17,00
350 gr	23,00
450 gr	29,00
CHATEAUBRIAND piatto unico consigliato per minimo 3 persone Servito con contorni di radicchio grigliato, patate al forno, pomodorini confit	60,00

¹ Alla Iezzi + 1,50 euro

* se non di stagione, prodotto surgelato

PICANHA DI MANZETTA PRUSSIANA

Menuù

250 gr	11,00
350 gr	15,50
450 gr	19,50
HAMBURGER DI MANZETTA PRUSSIANA	9,00
HAMBURGER DI FASSONA PIEMONTESE	9,00
SALSICCIA DI SUINO NERO GUSTO ANTICO <i>servita con patate al forno</i>	9,00
ARROTOLATA DI SUINO <i>servita con patate al forno</i>	8,00

CONTORNI

DALLA NOSTRA TERRA...

PATATE AL FORNO	4,50
RADICCHIO GRIGLIATO	4,50
ORTO GRIGLIATO melanzane, zucchine, peperoni	4,50
TRIS SPECIALITA'	7,00

FRUTTA E DESSERT

TAGLIATA DI FRUTTA DI STAGIONE	5,00
I NOSTRI DESSERT parlatene con noi	5,00
ACQUA CERELIA 0,5 L	1,50
COPERTO	2,50

Carta dei Vini

VINI ROSSI

PUGLIA

			calice
CANTINA ATTANASIO	ATTANASIO PRIM. MANDURIA 2013 DOP	35,00	
CANTINA MORELLA	PRIMITIVO MALBEK LT 0,750	22,00	
CANTINA PAOLOLEO	ORFEO NEGROAMARO IGT PUGLIA 15	30,00	
	PASSO CARDINALE DOP	16,00	4,00
	SUSUMANIELLO IGT V. D'ITRIA	16,00	
CANTINA S. MARZANO	62; ANNIVERSARIO PRIMITIVO MANDURIA DOP	35,00	
	COLLEZIONE CINQUANTA	28,00	
	F NEGROAMARO IGP	30,00	
	SESSANTANNI PRIMITIVO MANDURIA DOP	30,00	
CANTINA VESPA	RACCONTAMI PRIMITIVO MANDURIA	29,00	
	ROSSO DEI VESPA	18,00	
CANTINA CANTELE	AMATIVO PRIMITIVO NEGRAMARO	22,00	
	NEGRAMARO ROSSO SALENTO ITG	12,00	3,00
	SALICE SALENTINO RISERVA DOC	12,00	
	TERESAMANARA NEGROAMARO IGT	19,00	
	VARIUS SUSUMANIELLO NEGRAMARO ITG	14,00	
CANTINA COPPA D'ORO	5 VIE (NERO DI TROIA)	11,00	3,00
	BRANDO (NERO DI TROIA)	16,50	4,00
	IMPAVIDO (PRIMITIVO)	28,00	6,00
	STIBADIUM	28,00	6,00
LEONE DE CASTRIS	PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2017 VILLA SENTERA'	20,00	

BASILICATA

CANTINA DI VENOSA	CARATO VENUSIO DOP	27,00	
--------------------------	--------------------	-------	--

CAMPANIA

CANTINA LA FORTEZZA	AGLIANICO DEL TABURNO DOC RISER. 2010	46,00	
	AGLIANICO DEL TABURNO DOCG	19,00	

FRIULI

VIE DI ROMANS	MAURUS DOC MERLOT FRIULI ISONZO	18,00	
----------------------	---------------------------------	-------	--

MOLISE

CANTINA CIANFAGNA	TINTILIA DEL MOLISE	35,00	
--------------------------	---------------------	-------	--

PIEMONTE

CANTINA ENRICO SERAFINO	BARBERA D'ALBA DOC 2017 CL 75	21,00	
--------------------------------	-------------------------------	-------	--



	BAROLO DOCG 2013 CL 75	45,00
	DOLCETTO D'ALBA DOC 2017 CL 75	18,00
	NEBBIOLO D'ALBA 2014 CL 75	25,00
CANTINA GAJA	BARBARESCO DOC 2011	160,00
	BAROLO DAGROMIS DOP 2014 750 ML	75,00
	SITO MORESCO DOC 2012	39,00
CANTINA MASO CANTAGHEL	VALLANA GATTINARA	48,00
CANTINA PRUNOTTO	BAROLO DOCG BUSSIA	60,00
	OCCHETTI NEBBIOLO D'ALBA DOC	25,00
CANTINE PRINCIPIANO	PRINCIPIANO LANGHE NEBBIOLO COSTE 75 CL	21,00

SICILIA

CANTINA DONNA FUGATA	FLORAMUNDI CERASUOLO DI VITTORIA DOCG 2016 ml 750	21,00
	MILLE E UNA NOTTE TERRE SICILIANE IGT 2014 ml 750	65,00
	SHERAZADE SICILIA DOC NERO D'AVOLA 2017 ml 750	16,00
	TANCREDI TERRE SICILIANE IGT 2014 ml 750	35,00
	BELL'ASSAI VITTORIA DOC FRAPPATO 2017 ML 750	21,00

TOSCANA

CANTINA ANTINORI	IL BRUCIATO BOLGHERI DOC	30,00
	PIAN DELLE VIGNE ROSSO DI MONTALCINO DOC	27,00
	TIGNANELLO TOSCANA IGP	89,00
CANTINA BERTANI	GOVERNO ALL'USO TOSCANO 2016	19,00
	ISTRIONE ROSSO TOSCANA 2015	22,00
CANTINA FERRERO	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013 CL 75	48,00
CANTINA LA PANERETTA	CHIANTI CLASSICO DOCG 2015 LT 0,750	23,00
CANTINA SAN LEONINO	AL LIMITE CHIANTI CLASSICO DOCG 2015 CL 75	19,00
CANTINA VAL DI SUGA	BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2013 CL 75	45,00
CANTINE	CAMPO AI SASSI 2016	25,00

calice

FRESCOBALDI

	CASTELGIOCONDO 2013	65,00
	CASTIGLIONI CHIANTI 2017	15,00
	SANTA MARIA 2017	19,00

CANTINE DEI VIGNAIOLI

	DU GALLI MORELLINO DI SCANSANO 75 CL	18,00
--	--------------------------------------	-------

CANTINE ORNELLAIA

	LE SERRE NUOVE 2016 0,750 - VINO DOC BOLGHERI 2016	58,00
	LE VOLTE 2016 0,750 - VINO ROSSO ITG TAV. TOSCANO	25,00

**CANTINA DOMAINE
CHICOTOT**

	LE MACCHIOLE BOLGHERI ROSSO DOC 2016	28,00
--	--------------------------------------	-------

VENETO

CA' DI RAJO

	RABOSO DOC PIAVE "NOTTE DI LUNA PIENA" 2011 LT 0,75	38,00
	RABOSO DOC PIAVE "SANGUE DEL DIAVOLO" 2014 LT 0,75	21,00

CANTINA BERTANI

	AMARONE CLASSICO DOC DELLA VALPOLICELLA 2009 cl75	95,00
	AMARONE VALPANTENA 2015 CL 75	49,00
	NOVARE' CORVINA VERONA IGT 2017	15,00
	VALPOLICELLA RIPASSO 2015 CL 75	22,00

CANTINA MASI

	BROLO DI CAMPOFIORIN ORO 2014 CL 75	20,00
	COSTA SERA (AMARONE) 2013	35,00
	RISERVA COSTA SERA 2012	48,00

FRANCIA

TEATRO DEL VINO

	PINOT NOIR 2016 CHICOTOT BOURGOGNE	38,00
--	------------------------------------	-------

VINI ROSATI

PUGLIA

CANTINA ATTANASIO

	ATTANASIO PRIMITIVO ROSATO	19,00
--	----------------------------	-------

CANTINA VESPA

	FLARO' SALENTO	12,00	3,00
--	----------------	-------	------

CANTINA PAOLOLEO

	GRECIA ROSATO NEGROAMARO IGP SALENTO	19,00
--	--------------------------------------	-------

CANTINA TORMARESCA

	CALAFURIA ROSATO SALENTO IGT	16,00
--	------------------------------	-------

CANTINA CANTELE	NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT	12,00	3,00
	ROHESIA NEGROAMARO ROSATO SALENTO IGT	16,00	4,00

CANTINA COPPA D'ORO	ROSA DI SALSOLA	9,00	3,00
----------------------------	-----------------	------	------

LEONE DE CASTRIS	FIVE ROSES ANNIVERSARIO IGT SALENTO 2018	20,00	
-------------------------	--	-------	--

BASILICATA

CANTINE LES CAVES DE PYRENE	LE NUVOLE RUSSINE 2017 75 CL	21,00	
------------------------------------	------------------------------	-------	--

SICILIA

CANTINA DONNA FUGATA	LUMERA SICILIA DOC ROSATO	20,00	
-----------------------------	---------------------------	-------	--

VINI BIANCHI

PUGLIA

CANTINA PAOLOLEO	MINUTOLO BIANCO IGT	16,00	
			calice
CANTINA CANTELE	TERESAMANARA CHARDONNAY ITG	17,00	
CANTINA COPPA D'ORO	RATINO (BOMBINO)	12,50	3,00
	DIOMEDE (VERMENTINO)	12,50	3,00

FRIULI

CANTINA PUIATTI	RIBOLLA GIALLA ARCHETIPI IGP 2016 CL 0,75	29,00	
	CHARDONNAY CIAMPAGNIS VIERIS DOC FRIULI	28,00	
VIE DI ROMANS	ISONZO 12		
	SAUVIGNON PIERE DOC FRIULI ISONZO 12	29,00	
	DESSIMIS PINOT GRIGIO 2016	35,00	

MARCHE

CANTINA FAZI BATTAGLIA	PASSERINA IGT 2017 CL 75	15,00	
	PECORINO DOC 2017 CL 75	15,00	
	VERDICCHIO CLASSICO DOC 2017	15,00	

PIEMONTE

CANTINA ENRICO SERAFINO	GAVI DOCG 2017 CL 75	24,00	
--------------------------------	----------------------	-------	--

CANTINA GAJA ROSJ BASS LANGHE DOP 2016 750 ML 65,00

SICILIA

CANTINA DONNA FUGATA LIGHEA SICILIA DOC ZIBIBBO 2017 750 ML 17,00
 PRIO SICILIA DOC CATARRATTO 2017 ML 750 18,00

TRENTINO

CANTINA FONDAZIONE EDMUND GEWURTZTRAMINIER DOC 2017 LT 0,750 25,00
 MULLER THURGAU DOC 2017 CL 75 22,00
 PINOT GRIGIO DOP 2017 CL 75 23,00
 RIESLING DOP 2017 CL 75 23,00

TIEFENBRUNNER RACHTL SAVIGNON RISERVA 2016 80,00
 FELDMARSHALL 2017 55,00
 GEWURZTRAMINER TURMHOF 2017 27,00
 PINOT GRIGIO TURMHOF 2017 24,00

VENETO

CA' DI RAJO MANZONI DOC PIAVE "NINA" 2017 LT 0,75 13,00
 CANTINA BERTANI SOAVE BERTANI VINTAGE 2015 19,00

BOLLICINE

			calice
CA' DEL BOSCO	CA' DEL BOSCO CUVE'E PRESTIGE LT 0,75	30,00	7,00
	CA' DEL BOSCO CUVE'E PRESTIGE LT 0,375	18,00	
	CA' DEL BOSCO CUVE'E PRESTIGE ROSE' LT 0,75	40,00	
CANTINA COPPA D'ORO	FUJENTE BRUT	13,00	3,00
	FUJENTE ROSE'	13,00	3,00
CANTINA BISOL	CARTIZZE DRAY 2016 DOCG CL 75	26,00	
	CREDE PROSECCO SUP. DOCG BRUT CL 75	18,00	
	CREDE PROSECCO SUP. DOCG BRUT CL 37,5	10,00	
	JEIO PROSECCO SUP. DOCG BRUT CL 1,5	29,00	
	JEIO PROSECCO SUP. DOCG BRUT CL 75	13,00	
CANTINA ENRICO SERAFINO	ALTA LANGA DOCG ROSE' SPUMANTE BRUT CL 75	29,00	
	ALTA LANGA DOCG DOS. ZERO METODO CLASSICO		
	2011 - SPUMANTE BIANCO BRUT CL 75	45,00	

	METODO CLASSICO BRUT CL 75	19,00	
	ALTA LANGA DOCG MAGNUM CL 1,5	60,00	
	ALTA LANGA DOCG METODO CLASSICO 2013 SPUMANTE BIANCO BRUT CL 75	29,00	
CANTINA SAGNA	CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER BRUT PREMIUM	65,00	
CANTINA ELDA	ELDA BRUT ROSE LT 0,75	23,00	5,00
CANTINA PUIATTI	RIBOLLA GIALLA 0,75	24,00	
CANTINA TATTINGER	CHAMPAGNE BRUT PRESTIGE BLANC 75 CL + GIFT BOX DIAM.	65,00	
CANTINE FERRARI	FERRARI RISERVA LUNELLI MILLESIMATO DOC CL 0,75	45,00	
	MAXIMUM BRUT 1,50	65,00	
	MAXIMUM BRUT 0,75	24,00	6,00
	PERLE' 0,75 MILLESIMATO	30,00	
	PERLE' 1,50 2010	90,00	
	PERLE' BIANCO 0,75	35,00	
	PERLE' ROSE' 0,75 MILLESIMATO	35,00	
CANTINE E. GERMANO	ALTA LANGA 2014 E. GERMANO	38,00	
	E.GERMANO BRUT ROSE' ROSANNA METODO CLASSICO 2015	26,00	





REGISTRO DEGLI INGREDIENTI E DEGLI ALLERGENI

A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI PER LA CONSULTAZIONE

È riconosciuto dalla legislazione europea che esiste uno specifico rischio da sostanze allergeniche o non tollerabili da alcuni consumatori. Quelle per le quali è stabilito dal Reg.CE n.1169/2011 allegato II un obbligo di informazione al consumatore sono:

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.

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*), nocci (*Juglans regia*), nocci di acagiù (*Anacardium occidentale*), nocci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nocci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocci macadamia o nocci 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.

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.

Allegato II Regolamento UE n. 1169/2011

(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.

N.B. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI IN ROSSO CONTENGONO SOSTANZE CHE POSSONO CREARE ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

ALLEGATO II REGOLAMENTO UE n.1169/2011 PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 OTTOBRE 2011

COLAZIONE

CORNETTI: farina di grano tenero tipo "0", zucchero, margarina (grassi vegetali: palma, cocco, acqua, olio vegetale: girasole; grasso vegetale parzialmente idrogenato; palma; emulsionanti :E471; sale; aromi; correttori di acidità, acido citrico) GVP (farina di grano tenero tipo "0", sale, farina integrale di grano tenero; proteine del latte; tuorlo d'uovo in polvere; emulsionanti: (E472, E471); aroma, agenti del trattamento della farina: acido ascorbico; coloranti: annatto; farina di frumento maltato; enzimi (contiene frumento); estratto di malto d'orzo in polvere) lievito di birra, sale aromi

Allergeni: **Glutine, latte, frutta a guscio, soia, uova**

NUTELLA: **soia**, semi di girasole, **lattosio, nocchie**

L'ORTO MISTO PASTELLATO: ortaggi, aglio, olio extravergine d'oliva

PETTOLINE: **farina di grano tenero** (contiene glutine), lievito, sale

FRITTO MISTO DI TERRA: ortaggi **impanati** (contengono glutine) e fritti

SEA BASKET: **baccalà** e **calamaretti** in frittura (presenza di glutine)

I formaggi presenti nei taglieri contengono lattosio

I PRIMÌ

ORECCHIETTE AL GRANO ARSO CON CIME DI RAPA E ALICI DEL CANTABRICO:

farina di grano duro (contiene glutine), cime di rapa, aglio, olio extravergine d'oliva, **alici**

CAVATELLI CON POMODORINI CONFIT E STRACCIATELLA:

farina di grano duro (contiene glutine), olio extravergine d'oliva, sale, pomodorini, **stracciatella** (contiene lattosio)

TROCCOLI CON CREMA E PUNTE DI ASPARAGI, GUANCIALE E SCAGLIE DI PECORINO:

farina di grano duro (contiene glutine), asparagi, olio extravergine d'oliva, pepe, **scaglie di pecorino** (contiene lattosio)

DESSERT

CHEESECAKE : **burro** (contiene lattosio), **biscotti** (contengono glutine), **uova**, **formaggi tipo Philadelphia**, (lattosio) frutta, zucchero, **panna** (lattosio), limone

TIRAMISU: **uova**, formaggio (contiene lattosio), **savoardi**, (contengono glutine)