

LIBRO UNICO DEGLI ALLERGENI



Indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti
come previsto dal Reg. UE 1169/2011

LIBRO UNICO DEGLI ALLERGENI

indicazioni sulla presenza di allergeni nei prodotti in ottemperanza al Reg. UE 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela

che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

| NUMERO | ALLERGENE | NUMERO | ALLERGENE |
|--------|--|--------|--|
| 1 | Cereali contenenti GLUTINE | 8 | FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e derivati) |
| 2 | CROSTACEI e prodotti a base di crostacei | 9 | SEDANO e prodotti a base di sedano |
| 3 | UOVA e prodotti a base di uova | 10 | SENAPE e prodotti a base di senape |
| 4 | PESCI e prodotti a base di pesce | 11 | SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 | ARACHIDI e prodotti a base di arachidi | 12 | ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI |
| 6 | SOIA e prodotti a base di soia | 13 | LUPINI e prodotti a base di lupini |
| 7 | LATTE e prodotti a base di latte | 14 | MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi |

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. È possibile consultare l'apposita documentazione, allegata al presente documento.

NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.

Informativa Allergeni

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente lo comunichi al personale addetto.

Gli ingredienti utilizzati presso il nostro locale sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:

| PRESENZA | ALLERGENE | PRESENZA | ALLERGENE |
|--------------------|--|--------------------|---|
| Sì | 1 - Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. | Sì | 8 - Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>], 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. |
| Sì | 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei. | Sì | 9 - Sedano e prodotti a base di sedano. |
| Sì | 3 - Uova e prodotti a base di uova. | Sì | 10 - Senape e prodotti a base di senape. |
| Sì | 4 - Pesce e prodotti a base di pesce. | Sì | 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. |
| POSSIBILE PRESENZA | 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi. | POSSIBILE PRESENZA | 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ |
| Sì | 6 - Soia e prodotti a base di soia. | POSSIBILE PRESENZA | 13 - Lupini e prodotti a base di lupini. |
| Sì | 7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | Sì | 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi. |

NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| APPETIZER-BUFFET | | | | | | | | | | | | | | |
| ALACCE IN CARPIONE AGRODOLCE CON SCAROLA, UVETTA E PINOLI | x | | | x | | | | x | | | | x | | |
| ALICI MARINATE IN OLIO EXTRAVERGINE SERVITE SU CROSTINI DI PANE AI CEREALI TOSTATO | x | | | x | | x | | | | x | | | | |
| ANGURIA GRIGLIATA ALLA SALSA DI SOIA CON TOFU, LIME E MENTA | x | | | | | x | | | | | | | | |
| APERITIVO DI BENVENUTO: BIGNÈ CON BATTUTO DI STROLGHINO E ROBIOLA ALL'ANETO , RICCIOLI DI CULATELLO CON FOCACCIA CALDA E MARITOTTO CON MOUSSE DI MORTADELLA E PERLE DI BALSAMICO | x | | x | | | x | x | x | | x | | x | | |
| APERITIVO DI BENVENUTO: FOGLIE DI CIALDA CROCCANTE CON GELATO AL PARMIGIANO E PERLE DI ACETO BALSAMICO, BOCCONCINI DI ERBAZZONE TRADIZIONALE E MICRO BURGER DI FASSONA CON BACON E SALSA BBQ | x | | | | | x | x | x | x | | x | x | | |
| ARANCINE AL RAGÙ CON CUORE DI MOZZARELLA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| ARROSTO FREDDO DI VITELLO AFFETTATO SOTTILE, SERVITO CON SALSA TONNATA ALLA LAVANDA E SCORZA DI LIMONE, INSALATA DI CAVOLFIORE CROCCANTE E PATATE | | | x | x | | x | x | | x | | | | | |
| BASTONCINI DI POLENTA CROCCANTE E SALVIA FRITTA CON PARMIGIANO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| BICCHIERINO CON SPUMA DI AVOCADO, CAPRINO, POMODORINI AL FORNO E BRICIOLE DI PANE TOSTATO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| BIGNÈ MIGNON CON STROLGHINO BATTUTO A COLTELLO, PERLE DI BALSAMICO E PARMIGIANO | x | | x | | | x | x | x | | x | | x | | |
| BOCCONCINI DI LASAGNETTA RIVISITATA, IMPANATA E CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | x |
| BOCCONCINI DI MAIALE IN SALSA AGRODOLCE CON ZENZERO E LIME | | | | | | x | | | x | | x | x | | |
| BOCCONCINI DI MELONE CON FINISSIMO PROSCIUTTO DI PARMA A VASSOIO | | | | | | | | | | | | | | |
| BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA CLASSICA E TRECCIA AFFUMICATA CON BASILICO | | | | | | | x | | | | | | | |
| BOCCONCINI DI SALAMELLA ALLA FIAMMA CON SALSA DI ACETO BALSAMICO E PRUGNE | | | | | | | | | | | | x | | |
| BRESAOLA AFFETTATA A VASSOIO CON CARCIOFINI ALL'OLIO EVO E PETALI DI PARMIGIANO | | | | | | | x | | x | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| CALZONCINI ALLA CAPRESE CON POMODORO E MOZZARELLA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CAPONATA DI ERICE IN ABBINAMENTO AL NOSTRO PANE TOSTATO CROCCANTE | x | | | | | x | | | | | | | | |
| CAPRESE A SORPRESA: POMODORO PICADILLY RIPIENO DI MOZZARELLA, ACCIUGA E BASILICO | | | | x | | | x | | | | | | | |
| CARPACCIO A COLTELLO DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO CON AGRUMI, RAVANELLI E GERMOGLI GENTILI | | | | x | | | | | | | | | | |
| CARPACCIO DI PESCE SPADA LEGGERMENTE AFFUMICATO CON PASSION FRUIT, OLIO EXTRAVERGINE E AGRUMI | | | | x | | | | | | | | | | |
| CARPACCIO DI TONNO ROSSO CON CRUDITÀ DI VERDURE E SALSA DI SOIA ALLA LIQUIRIZIA | | | | x | | x | | | x | | | | | |
| CATALANA DI MAZZANCOLLE A VAPORE CON ZUCCHINE, POMODORINI E CAROTE CROCCANTI | | x | | | | | | | x | | | | | |
| CHIZZE VERDI ARTIGIANALI DI BOTTEGA GASTRONOMICA | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| CICCIOLI FROLLI ARTIGIANALI | | | | | | | | | | | | | | |
| CLUB SANDWICH IN PANE BIANCO CON POLLO ALLA PIASTRA, MAIONESE LEGGERA, BACON, ICEBERG CROCCANTE E POMODORI | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| CONETTI DA PASSEGGIO CON CAPPELLETTI ARTIGIANALI FRITTI E CROCCANTI | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| CONETTI DI PATATINE FRITTE CON SALSE A SCELTA | | | x | | | | x | | | x | | x | | |
| COUS COUS AL PROFUMO DI LIMONE E CURRY CON GAMBERI E VERDURE CROCCANTI | x | x | | x | | x | | | x | | | | | |
| COUS COUS VEGETALE AL PROFUMO DI LIMONE E CURRY | x | | | | | x | x | | x | | | | | |
| CREMA DI ZUCCA MANTOVANA CON PANCETTA TOSTATA E PERLE DI ACETO BALSAMICO | | | | | | | x | | | | | x | | |
| CRESCENTINE ARTIGIANALI COTTE AL MOMENTO, CON FARCITURE A SCELTA | x | | | | | x | | | | | | | | |
| CROISSANT FARCITI CON CRUDO DI PARMA, ICEBERG E MAIONESE LEGGERA | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| CROQUE MONSIEUR MIGNON | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CROSTATATA D'ERBAZZONE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CRUDO DI GAMBERI IMPERIALI DEL MEDITERRANEO AL NATURALE | | x | | | | | | | | | | | | |
| CUPCAKE ALLE OLIVE CON MOUSSE DI ROBIOLA ALL'ANETO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| ECCELLENZE DELLE SALUMERIE EMILIANE: CULACCIA STAGIONATA 24 MESI DAL SALUMIFICIO ROSSI , SALAME DI FELINO IGP E COPPA PIACENTINA DOP | | | | | | | | | | | | | | |
| ECLAIR MIGNON CON MOUSSE DI MORTADELLA BOLOGNESE AI PISTACCHI E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| ERBAZZONE 2.0 IN PASTA KATAIFI | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| ERBAZZONE ARTIGIANALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| ERBAZZONE ARTIGIANALE RIVISITATO IN CHIAVE VEGANA (SENZA LATTOSIO) | x | | | | | x | | | | x | x | | | |
| ERBAZZONE VEGETARIANO "LIGHT" DI BOTTEGA GASTRONOMICA ALL'OLIO EXTRAVERGINE | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| FALAFEL DI CECI AL PROFUMO DI CURRY E CORIANDOLO CON SALSINA ALLO YOGURT E ANETO (SALSINA A PARTE) | x | x | | | | x | x | | x | | | x | | |
| FARRO IN INSALATA CON ZUCCA ARROSTO, EDAMAME VERDI E CECI | x | | | | | x | | | | x | | | | |
| FINGER DI HUMMUS DI CECI ALLO ZAFFERANO CON GAMBERI GRIGLIATI E BASTONCINI DI VERDURE CROCCANTI | | x | | | | x | | x | x | | | | | |
| FINGER FOOD E CURIOSITÀ - TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON FIOR DI SALE E GERMOGLI CROCCANTI DI PISELLI | | | | | | | | | | | | | | |
| FINISSIMA CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI, STAGIONATA 24 MESI | | | | | | | | | | | | | | |
| FINISSIMO CARPACCIO DELLA NOSTRA CARNE SALADA SERVITO CON AGRUMI E CRESCIONE ACQUATICO | | | | | | | | | | | | | | |
| FINISSIMO PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| FIORI DI ZUCCA FRITTI IN TEMPURA | x | | | | | x | x | | x | | | | | |
| FOCACCIA ALL'OLIO FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO, ROBIOLA E MISTICANZA | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| FOCACCIA CON MISTICANZA, BRESAOLA E SQUACQUERONE | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| FOCACCIA DI SEMOLA ALL'OLIO E GRISSINI ARTIGIANALI | x | | | | | x | x | | x | | | | | |
| FOGLIE DI CIALDA CROCCANTE CON CREMA DI PARMIGIANO E PERE ALLO ZAFFERANO | x | | | | | x | x | x | | x | | x | | |
| FORMAGGIO VACCINO DI MALGA, PROVOLONE STAGIONATO E PECORINO DELLA VAL D'ORCIA CON CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE | | | | | | | x | | | | | | | |
| GAMBERONI BUTTERFLY IMPANATI E CROCCANTI | x | x | x | | | x | | | | | | | | |
| GLI SFIZI DI SOSTANZA - MINI HAMBURGER DI FASSONA CON CHEDDAR, POMODORO FRESCO, BACON CROCCANTE E SALSA BBO | x | | | | | x | x | | | | | x | | |
| GNOCCO FRITTO TRADIZIONALE | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| GRIGLIA A VISTA CON MINI SPIEDINI DI CONTROFILETTO AL ROSMARINO, POLLO ALLA PANCETTA AFFUMICATA E SALSICCIA LUGANEGA | | | | | | | | | | | | | | |
| GRIGLIA A VISTA DI MINISPIEDI DI MAZZANCOLLE | | x | | | | | | | | | | | | |
| GRIGLIATA MIGNON CON CHEF A VISTA: MINI SPIEDINI DI CONTROFILETTO AL ROSMARINO E POLLO AL CURRY | | | | | | | | | | | | | | |
| GRIGLIATINA A VISTA DI MINI SPIEDINI: SEITAN CON PEPERONI ROSSI E GIALLI AL PROFUMO DI LIME, TEMPEH GLASSATO ALLA SALSA BBO E TAMARI | | | | | | x | | | | | | x | | |
| GRIGLIATINA CON PICCOLI SPIEDI DI MAZZANCOLLE DEL MEDITERRANEO E DI CALAMARI AGLI AGRUMI | | x | | x | | | | | | | | | | x |
| GYOZA DI CARNE ALLA GRIGLIA | x | | x | | | x | x | | x | | x | | | |
| HAMBURGER MIGNON DI FASSONA CON CHEDDAR, POMODORO FRESCO, BACON CROCCANTE E SALSA BBO | x | | | | | x | x | | | | x | x | | |
| HUMMUS DI CECI AL PROFUMO DI CURRY, CON BASTONCINI DI VERDURE FRESCHE (CAROTE, SEDANO, FINOCCHIO) | | | | | | | x | | x | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| HUMMUS DI LENTICCHIE E BARBABIETOLA CON BASTONCINI DI VERDURE CROCCANTI | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| I MARINATI DI MARE: PESCE SPADA AGLI AGRUMI, SALMONE SELVAGGIO AL GIN TONIC | | | | x | | | | | | | | x | | |
| I MARINATI DI TERRA: GIRELLO DI BUFALO AGLI AGRUMI ED ENTRECOTE DI MANZO AFFUMICATO ALLE ERBE | | | | | | | | | | | | | | |
| I NOSTRI PANI E LA FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO EVO SERVITI A BUFFET | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| IN ACCOMPAGNAMENTO ALLE CRESCENTINE: BATTUTO DI LARDO, PARMIGIANO REGGIANO E ROSMARINO, SQUACQUERONE, NUTELLA | | | x | | | | x | x | | | | | | |
| INSALATA CROCCANTE DI FINOCCHI E VALERIANA CON MELA VERDE E ARANCIA | | | | | | | | | x | | | | | |
| INSALATA DI CAPPONE CON VERDURE IN GIARDINIERA LEGGERA | | | | | | | | | x | | | x | | |
| INSALATA DI FARRO CON POMODORI DATTERINI, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO FRESCO | x | | | | | | x | | | | | x | | |
| INSALATA DI MARE CON SEPPIA, POLPO, MAZZANCOLLE, PATATE E ZUCCHINE | | x | | x | | | | | | | | x | | x |
| INSALATA DI MELONE E POMODORINI CON CECI, BOCCONCINI DI FETA E MENTA FRESCA | | | | | | | x | | | | | | | |
| INSALATA DI QUINOA CON EDAMAME, CAROTE E CECI AL PROFUMO DI LIMONE, CON OLIO EXTRAVERGINE | x | | | | | x | | | | | | x | | |
| INSALATA D'ORZO CON ZUCCHINE SPADELLATE ALLA MAGGIORANA, CARCIOFI E MAIS | x | | | | | x | | | | | | | | |
| INSALATA FRESCA DI GRANO SARACENO CON VERDURE DEL MEDITERRANEO, OLIVE TAGGIASCHE E ORIGANO FRESCO | | | | | | | | | x | | | | | |
| INSALATINA DI FRUTTA E VERDURA CON FIORI EDULI: SONGINO E QUERCIA ROSSA, SEDANO, FETA, PESCA, MELA VERDE, ANGELICA E BORRAGINE | | | | | | | x | | x | | | | | |
| INSALATINA DI POLLO CAMPESE CON VERDURE FRESCHE CROCCANTI E SALSA DI SOIA | | | | | | x | x | x | | | | | | |
| INVOLTINI PRIMAVERA | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| ISLA DE MEXICO: FAJITAS DI POLLO E MANZO CON SALSA ALLO YOGURT E INSALATA CROCCANTE, TAMALES DI MAIS E VERDURE CON CARNE BIANCA, NACHOS&GUACAMOLE | x | | x | | | | x | x | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| ISOLA CAMPANA: TRECCIA ARTIGIANALE DI MOZZARELLA DI BUFALA E DI FIORDI LATTE AFFUMICATA CON ACCOMPAGNAMENTO DI POMODORINI FRESCHI AL BASILICO | | | | | | | x | | | | | | | |
| KUNG PAO CHICKEN - WOK DI POLLO IN SALSA TERIYAKI CON PEPERONI VERDI E ROSSI, CAROTE E ARACHIDI TOSTATE | | | | | x | x | | x | x | x | x | | | |
| LO MEIN - NOODLES CON SALSA E GERMOGLI DI SOIA, CAROTE E PEPERONI CROCCANTI E STRACCETTI DI MANZO LEGGERMENTE PICCANTI, SALTATO A VISTA | x | | x | | | x | | | | | | | | |
| LO STREET FOOD: HAMBURGER MIGNON DI FASSONA CON SALSA BBQ, CHEDDAR E POMODORO FRESCO, PICCOLI HOT DOG CON MAIONESE E KETCHUP | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| MARITONNO IN MINIATURA CON MELANZANA VIOLETTA E STRACCIATELLA FRESCA (VEGETARIANO) | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| MARITONNO MIGNON CON COTECHINO ARTIGIANALE E SALSA VERDE TIPICA | x | | x | | | | | | x | | | x | | |
| MARITONNO MIGNON CON SPUMA DI MORTADELLA, ROBIOLA FRESCA E PERLE DI ACETO BALSAMICO | x | | x | | | x | x | x | | x | | x | | |
| MAZZANCOLLE ARROSTITE CON INSALATA DI RISO VENERE ALLA SOIA E CREMA DI CAROTE VICHY | x | x | x | | | x | x | | | x | | | | |
| MAZZANCOLLE DORATE E CROCCANTI AL FIOR DI SALE | | x | | | | | | | | | | | | |
| MEZZA FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI SCAGLIATO AL MOMENTO CON ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | | | | | | | x | | | | | x | | |
| MICRO BURGER DI FASSONA CON CHEDDAR, POMODORO FRESCO, BACON CROCCANTE E SALSA BBQ | x | | | | | x | x | | | | x | x | | |
| MICRO BURGER DI POLPO GRIGLIATO CON MAIONESE DI OLIVE TAGGIASCHE E POMODORO FRESCO | x | | x | | | x | x | | x | | x | x | | x |
| MINI BUNS FARCITI CON MORBIDA CARNE SFILACCIATA ARTIGIANALE E INSALATINA DI CAPPUCCIO ALLO YOGURT | x | | | | | x | x | | | | x | | | |
| MINI BURGER CON COTECHINO ARTIGIANALE CALDO, GIARDINIERA DELLA CASA E SALSA VERDE | x | | x | | | | | | x | | | x | | |
| MINI CHOUX CON SOFFIO DI MORTADELLA BOLOGNESE E PISTACCHI TOSTATI | x | | x | | | x | x | x | x | | | | | |
| MINI CONI CON BATTUTA A COLTELLO DI TONNO E PERLE DI MELOGRANO | x | | | x | | x | | | | | | x | | |
| MINI CONI CON GELATO AL PARMIGIANO E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO | x | | | | | x | x | | | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| MINI CONI CON TARTAR DI SALMONE NORVEGESE, AVOCADO E PISTACCHI TOSTATI | x | | | x | | x | | x | | | | | | |
| MINI CONI CON ZUCCA E POLVERE DI AMARETTO | x | | x | | | x | x | x | x | | | | | |
| MINI CONI CROCCANTI CON TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE AL FIOR DI SALE | x | | | | | x | | | | | | | | |
| MINI HOT DOG: WURSTEL MERANER DI QUALITÀ, PANCETTA CROCCANTE, KETCHUP E MAIONESE | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| MINI NAVETTE DI SOFFICE PANE AL LATTE CON PROSCIUTTO DI PARMA, MAYO LEGERA E ICEBERG CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| MINI SANDWICH INGLESE CON DI OVETTO AL TEGAMINO E BACON CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| MINI SPIEDI DI BARZIGOLE ALLA GRIGLIA | | | | | | | | | | | | | | |
| MORBIDA FRITTATA DI CIPOLLE ROSSE CON GOCCE DI ACETO BALSAMICO | | | x | | | | x | | | | | x | | |
| MORBIDA FRITTATINA CON FIORI DI ZUCCA, ZUCCHINE E MENTA | | | x | | | | x | | | | | | | |
| MORBIDO BOCCONCINO CON LOMBETTO AFFETTATO, SENAPE DOLCE E CAPPUCCIO VIOLA MARINATO | x | | | | | x | | | | x | | x | | |
| MORTADELLA ARTIGIANALE IGP | | | | | | | | x | | | | | | |
| MOZZARELLINE DI BUFALA ARTIGIANALI, ACCOMPAGNATE DA POMODORI PACHINO IN INSALATA | | | | | | | x | | | | | | | |
| NIDO DI POLENTA CON PORCINI E TALEGGIO | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| OLIVE ALL'ASCOLANA ARTIGIANALI, SERVITE CALDE | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| OLIVE DI CERIGNOLA E CUORI DI CARCIOFO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA | | | | | | | | | | | | | | |
| OMELETTE MIGNON CON PROSCIUTTO DI PARMA E ROBIOLA | | | x | | | | x | | | | | | | |
| OMELETTE MIGNON CON SPINACI E ROBIOLA | | | x | | | | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA | x | | | x | | | x | | | | | x | | |
| OSTRICHE BELON DI BRETAGNA CON APERTURA A VISTA, SERVITE CON LIMONE E SALSE A SCELTA | | | | | | | | | | | | | | x |
| OSTRICHE FINE DE CLAIRE DI MARENNES-OLÉRON CON SALSE E ACCOMPAGNAMENTI | | | | | | | | | | | | | | x |
| OSTRICHE GILLARDEAU DI CHARENTE-MARITIME APERTE AL MOMENTO | | | x | | | | | | | x | | | | x |
| PAN PIZZA FARCITO CON MOZZARELLA E PROSCIUTTO ALLA BRACE | x | | | | | x | x | | | x | | x | | |
| PANE DI LIEVITO MADRE SEMI-INTEGRALE E ROSETTE TRADIZIONALI AL TAVOLO | x | | | | | x | | | | | | | | |
| PANETTONE GASTRONOMICO FARCITO, SERVITO A BUFFET | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| PANINETTI MIGNON FARCITI CON PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MAIONESE LEGGERA | x | | | | | x | | | | x | x | | | |
| PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI | | | | | | | x | | | | | | | |
| PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI CON ACETO BALSAMICO DOP | | | | | | | x | | | | | x | | |
| PARMIGIANO REGGIANO STAGIONATO 36 MESI | | | | | | | x | | | | | | | |
| PASTRAMI SANDWICH CON POMODORO VERDE CROCCANTE ALLA MENTA E ICEBERG FRESCA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| PATATINE FRITTE, MAIONESE E KETCHUP | | | x | | | | x | | | | | | | |
| PENNETTE INTEGRALI AL PESTO DI VALERIANA E MANDORLE CON MAZZANCOLLE ARROSTITE AL BRANDY | x | x | | | | x | | x | | x | | x | | |
| PICCOLI BAGEL AL SESAMO CON SALMONE AFFUMICATO, ICEBERG CROCCANTE E MAIONESE | x | | x | x | | x | x | | x | | x | | | |
| PICCOLI HAMBURGER DI MELANZANA CARAMELLATA CON POMODORINI CONFIT E ROBIOLA ALLA MENTA E LIME | x | | | | | x | x | | x | | | | | |
| PICCOLI PANINI FARCITI CON PROSCIUTTO COTTO DI PARMA E FONTINA - PROSCIUTTO CRUDO DI S.ILARIO, MAIONESE E ICEBERG CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| PICCOLI PEPERONCINI FARCITI CON ALICI E TONNO | | | | X | | | | | | | | | | |
| PICCOLI SPIEDI DI TOSONE CON PANCETTA AFFUMICATA E GOCCE DI BALSAMICO TRADIZIONALE | | | | | | | X | | | | | X | | |
| PICCOLO FRITTO MISTO DI GAMBERI E CALAMARI SERVITO A BUFFET | X | X | | X | | X | | | | | | | | X |
| PICCOLO GAZPACHO CON BASTONCINI DI VERDURE FRESCHE | | | | | | | | | X | | | | | |
| PICCOLO KRAPPEN SALATO CON FINISSIMA CARNE SALADA, MAIONESE ALLA SENAPE E INSALATINA DI CAPPUCCIO | X | | X | | | X | X | | X | X | | | | |
| PINZIMONIO DI VERDURE IN BICCHIERE | | | | | | | | | X | | | | | |
| PIZZA ARTIGIANALE AL TEGAMINO: MARGHERITA, ACCIUGHE, OLIVE E PROSCIUTTO COTTO | X | | | X | | X | X | | | X | | X | | |
| PIZZETTE MIGNON IN PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE | X | | | | | X | X | | | X | | | | |
| POKE CON RISO ROSSO, FILETTI DI BRANZINO AL LIME, POMODORO AL SALE DELLE HAWAII E CORIANDOLO | | | | X | | X | | | | | | | | |
| POKE DI RISO AL CUMINO, TONNO ROSSO MARINATO, AVOCADO E GERMOGLI DI SOIA | | | | X | | X | | | | | | | | |
| POKE DI SALMONE CON SALSA DI SOYA, EDAMAME, MANGO E RISO SELVAGGIO | | | | X | | X | | | | | | | | |
| POKE DI TONNO ROSSO E RISO JASMINE CON AVOCADO, POMODORI MARINATI E ANANAS | | | | X | | X | | | X | | | | | |
| POLPO ALLA GRIGLIA CON POMODORINI E OLIVE TAGGIASCHE | | | | | | | | | | | | | | X |
| POLPO CROCCANTE GRIGLIATO SU CREMA DI CECI AL LIMONE | | | | | | | | | | | | | | X |
| POSTAZIONE SALUMERIA: TAGLIO A COLTELLO DELLA VIOLA DI CANOSSA (SPALLA STAGIONATA DI PREGIO) | | | | | | | | | | | | | | |
| PRALINE DI BACCALÀ IN PASTELLA CROCCANTE ALLA BIRRA | X | | | X | | X | | | | X | | X | | |
| PRODOTTI DELLA TRADIZIONE - LASAGNETTA IMPANATA CROCCANTE | X | | X | | | X | X | | X | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI IN MORSO, SERVITO A BUFFET CON TAGLIO A VISTA | | | | | | | | | | | | | | |
| PROSCIUTTO DI PARMA E CULATTA DI CANOSSA CON GNOCCO FRITTO REGGIANO E CRESCENTINE MODENESI | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| QUINOA AL CURRY CON INSALATA DI POLLO, EDAMAME E PAPAIA | | | | | | x | | | | | | x | | |
| RICOTTA DI COLLINA CON MIELE, FIORI ED ERBE SPONTANEE | | | | | | | x | | | | | | | |
| RISO ROSSO CON PEPITE DI POLLO IN AGRO E VERDURE ORIENTALI (TEMPERATURA AMBIENTE - FINGER) | | | | | | | | | x | | | | | |
| RISO VENERE CON VERDURE ORIENTALI CROCCANTI E SALSA DI SOIA | | | | | | x | | | x | | | | | |
| ROAST-BEEF DI CONTROFILETTO CON INSALATINA DI POMODORINI, ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE E OLIO EXTRAVERGINE TOSCANO | | | | | | | | | | | | x | | |
| ROASTBEEF DI CONTROFILETTO CON SALSA GREMOLADA AL PREZZEMOLO E INSALATINA DI PATATE E POMODORINI | | | | | | | | | | | | | | |
| SALAME ARTIGIANALE DI CASINA AFFETTATO A VASSOIO | | | | | | | | | | | | | | |
| SALAME DI FELINO IGP SERVITO CON TAGLIO A COLTELLO | | | | | | | | | | | | | | |
| SALATINI MIGNON FARCITI, IN PASTA SFOGLIA ARTIGIANALE | x | | x | | | x | x | | | | x | | | |
| SALMONE AFFUMICATO ALLE BOTANICHE DEL GIN | | | | | | | | | | | | | | |
| SALMONE MARINATO AL GIN TONIC CON INSALATINA DI SEDANO E FINOCCHIO CROCCANTE (FINGER FOOD) | | | | | | | | | x | | | x | | |
| SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO ALLE BOTANICHE DEL GIN CON ANETO E PEPE ROSA | | | | | | | | | | | | x | | |
| SALUMERIA A BUFFET: PORCHETTA, COPPA PIACENTINA, SALAME DI FELINO | | | | | | | | | | | | | | |
| SANDWICH DI PANE BIANCO CON PROSCIUTTO DI PARMA, MAIONESE LEGGERA, POMODORI E INSALATA CROCCANTE | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| SANDWICH DI TONNO CON MAIONESE LEGGERA AL LIME, POMODORO FRESCO E ICEBERG CROCCANTE | x | | x | x | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| SANDWICH INTEGRALE CON PROSCIUTTO DI PRAGA, MOZZARELLA, MAIONESE AI CARCIOFI E ICEBERG CROCCANTE | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| SCAMPI PORCUPINE DEL NORD IRLANDA, SERVITI CRUDI CON OLIO EXTRAVERGINE | | x | | | | | | | | | | | | |
| SCARPAZZOUN TRADIZIONALE IN STAMPO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| SCHLUTZKRAPFEN AL BURRO ALPINO CON ERBA CIPOLLINA E NOCI | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SELEZIONE DI FORMAGGI DI BOTTEGA ACCOMPAGNATI DA MARMELLATE | | | | | | | x | | | | | | | |
| SELEZIONE DI FORMAGGI FRANCESI A PASTA MORBIDA CON CROSTINI, MARMELLATE DI AGRUMI E MOSTARDA | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| SELEZIONE DI FORMAGGI: PECORINO GIOVANE DELL'APPENNINO REGGIANO E PECORINO STAGIONATO TOSCANO CON COMPOSTE DI FRUTTA | | | | | | | x | | | | | | | |
| SELEZIONE DI PARMIGIANO REGGIANO DEL CASEIFICIO DI SELVAPIANA IN TRE DIVERSE STAGIONATURE ACCOMPAGNATO DA ACETO BALSAMICO DOP | | | | | | | x | | | | | x | | |
| SHOW COOKING EMILIANO: GNOCCO FRITTO AL MOMENTO CON CULATTA RISERVA DI CANOSSA, COPPA DI PARMA E SALAME DI FELINO | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| SOFFICE FOCACCIA ALL'OLIO EXTRAVERGINE E FOCACCIA AI 5 CEREALI CON SEMI | x | | | | | x | | x | | | x | | | |
| SOFFICE MARITONZO CON ZUCCHINE SCAPECE ALLA MENTA E FOGLIA DI CAPPERO | x | | x | x | | x | x | | | | | | | |
| SOFFICI PANINI FARCITI CON PULLED PORK ARTIGIANALE DI BOTTEGA E INSALATA COLESLAW CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | x | x | x | | | |
| SPIANATA CALABRESE AFFETTATA A VASSOIO | | | | | | | | | | | | | | |
| SPICCHI CALDI DI PIADINA ARTIGIANALE: CLASSICA, INTEGRALE E DI ZUCCA | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| SUSHI DI MORTADELLA CON PISTACCHI E ROBIOLA | | | | | | | x | x | | | | | | |
| SUSHI DI TERRA: URAMAKI DI MORTADELLA CON ROBIOLA E PISTACCHI - NIGIRI DI BARBABIETOLA, WASABI E RIDUZIONE DI SOIA - TAMAGO DI UOVO E BACON | x | | x | | | x | x | x | x | | | | | |
| TARALLI E FOCACCIA ALL'OLIO A BUFFET | x | | | | x | x | | x | | | x | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| TARTARE DI BIANCA DEL PIEMONTE BATTUTA A COLTELLO E AFFUMICATA AL MOMENTO | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE AL FIOR DI SALE CON GERMOGLI CROCANI E OLIO TOSCANO | | | | | | x | | | | | | | | |
| TARTARE DI GAMBERO ROSSO SICILIANO CONDITA CON OLIO EXTRAVERGINE, FIOR DI SALE E BERGAMOTTO | | x | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI MANZO IN VASETTO AL PROFUMO DI ROSMARINO, CON FOGLIA DI CAPPERO E FIOR DI SALE | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI TONNO CON INSALATINA DI SEDANO, FINOCCHIO E MAIONESE AL WASABI | | | x | x | | | x | | x | | | | | |
| TARTINA DI FOCACCIA ALL'OLIO D'OLIVA CON CULATELLO | x | | | | | x | | | | | | | | |
| TERRINA CON VERDURE DI STAGIONE | | | | | | | | | | | | | | |
| TONNO TATAKI ALL'ARANCIA CON SEDANO CROCCANTE, CREMA DI MELANZANE E SALE AFFUMICATO AL FAGGIO | | | | x | | | | | x | | | | | |
| TORTA RUSTICA AI CARCIOFI DI BOTTEGA GASTRONOMICA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTA RUSTICA MEDITERRANEA DI BOTTEGA GASTRONOMICA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTA SALATA ARTIGIANALE DI SALSICCIA E FRIARIELLI IN PASTA DI GRANI ANTICHI | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| TORTE RUSTICHE ARTIGIANALI DI BOTTEGA: ERBAZZONE TRADIZIONALE, TORTINO DI PATATE E SPINACI, RUSTICO MEDITERRANEO DI VERDURE E MOZZARELLA | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| TORTINO RUSTICO CON PATATE E SPINACI DI BOTTEGA GASTRONOMICA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TRANCETTI DI PIZZA ARTIGIANALE CON POMODORO E MOZZARELLA | x | | | | | x | x | | | x | | x | | |
| TRECCIA ARTIGIANALE DI MOZZARELLA DI BUFALA CON ACCOMPAGNAMENTO DI POMODORINI AL BASILICO | | | | | | | x | | | | | | | |
| VENTRESCA DI TONNO LEGGERMENTE ARROSTITA, CON ERBA CIPOLLINA FRESCA E GOCCE DI BALSAMICO | | | | x | | | | | x | | | x | | |
| VIOLA DI CANOSSA IN MORSA, AFFETTATA A COLTELLO | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| VITELLO TONNATO TRADIZIONALE COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON FIORI DI CAPPERO E PREZZEMOLO | | | X | | | X | X | X | X | X | | | | |
| YANGNYEOM CHICKEN IN PICCOLI BOCCONCINI | X | | X | | | X | X | | X | | X | X | | |
| ANTIPASTI | | | | | | | | | | | | | | |
| ACCIUGHE DEL CANTABRICO CON SOFFICE BURRO MONTATO AL PROFUMO DI LIMONE | X | | | X | | | X | | | | | | | |
| ASSAGGI DELLA TRADIZIONE EMILIANA: SALAME FELINO, PARMIGIANO 24 MESI CON SOFFICE FOCACCIA DI SEMOLA E CICCIOI NOSTRANI | X | | | | | X | X | | | | | | | |
| ASSAGGI DELLE TORTE SALATE DI BOTTEGA, ERBAZZONE, TORTA AI CARCIOFI, MEDITERRANEA DI VERDURE E MOZZARELLA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E CICCIOI FROLLI | X | | X | | | X | X | | X | | | | | |
| ASSAGGI DI COTECHINO ARTIGIANALE CON VELLUTATA DI PATATE ALLE ERBE E TARTUFO NERO | | | X | | | | X | | | | | | | |
| ASTICE, SCAMPI E GAMBERONI ALLA CATALANA CON VERDURE CROCCANTI | | X | | X | | | | | X | | | | | |
| BATTUTO A COLTELLO DI BIANCA PIEMONTESE CON MELANZANA GRIGLIATA AL PROFUMO DI MAGGIORANA E MAIONESE DI POMODORO | | | | | | | | | | | | | | |
| BOCCONCINI DI BACCALÀ IN PASTELLA CROCCANTE - CAPESANTE AGLI AGRUMI E FINOCCHIETTO - TARTARE DI TONNO ROSSO CON MAIONESE AL WASABI | X | | | X | | X | | | | X | | X | | X |
| CALAMARETTI GRIGLIATI E SERVITI CON INSALATA DI ZUCCHINE AL LIMONE | | | | | | | | | X | | | X | | X |
| CAPESANTE CON CARDONCELLO DELL'ALTO ADIGE GRIGLIATO, MIDOLLO DI BUE AL CARTOCCIO E SALSA VERDE | | | | | | | | X | | | | X | | X |
| CAPESANTE FRESCHE ALLA BISMARCK CON UOVA DI QUAGLIA, BACON CROCCANTE E INSALATA DI ASPARAGI FRESCHI | | | X | | | | | | | | | | | X |
| CAPESANTE GRATINATE CON PANE ALLE ERBE, CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E INSALATINA DI PORRI CROCCANTI | X | | X | | | X | X | | | | | | | X |
| CAPRESE A SORPRESA - CAPONATINA IN CUCCHIAINO CROCCANTE - INVOLTINO DI SPECK E PRUGNE | X | | X | | | X | X | | X | | | X | | |
| CAPRESE AL PIATTO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, BASILICO E PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI | | | | | | | X | | | | | | | |
| CARCIOFI VIOLETTI DI ROMAGNA AL FORNO CON PECORINO SEMI-STAGIONATO E BRUSCHETTE DI PANE TOSTATO ALLE ERBE | X | | | | | X | X | | | X | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CARPACCIO DI ANGUS AGLI AGRUMI CON MAIONESE AL WASABI, SEDANO E FINOCCHIO CROCCANTE | | | | | | | | | X | | | | | |
| CARPACCIO DI MANZO STAGIONATO AL PROFUMO DI GINEPRO SERVITO CON ARANCIA A VIVO, INSALATINA GENTILE E SEDANO CROCCANTE | | | | | | | | | X | | | | | |
| CARPACCIO DI PESCE SPADA LEGGERMENTE AFFUMICATO CON FOGLIE DI MISTICANZA DI STAGIONE, RIBES ROSSO E SPICCHI DI ARANCIA A VIVO | | | | X | | | | | X | | | | | |
| CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL GIN CON INSALATINA CROCCANTE DI SEDANO, FINOCCHIO E FAVE DI CACAO | | | | X | | | | | X | | | X | | |
| CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO CON PASSION FRUIT - POLPO GRIGLIATO CON INSALATA DI PATATE - SANDWICH DI CALAMARO E MOZZARELLA DI BUFALA | | X | | X | | | X | | X | | | | | X |
| CONSISTENZE D'ACQUA: CANOCCHIA DEL MEDITERRANEO CRUDA CON ACQUA CONCENTRATA DI POMODORO, SEDANO CROCCANTE, CRESCIONE ACQUATICO E CERFOGLIO | | X | | X | | | | | X | | | | | X |
| CREMOSO DI PATATE ALLO ZAFFERANO CON GAMBERONI ARROSTITI IN PADELLA, AGRUMI E PANE PROFUMATO ALLE ERBE | X | X | | X | | | | | X | | | | | |
| CRUDITÉS DI SEDANO FRESCO E FINOCCHIO CROCCANTE CON ARANCE A VIVO, GORGONZOLA E FAVE DI CACAO | | | X | | | | | X | X | | | | | |
| CULACCIA DEL SALUMIFICIO ROSSI STAGIONATA 24 MESI CON GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE | X | | | | | X | X | | | X | | | | |
| CULACCIA STAGIONATA 24 MESI, PROSCIUTTO DI PARMA, MORTADELLA FAVOLA ED ERBAZZONE ARTIGIANALE DI BOTTEGA | X | | | | | X | X | X | | | | | | |
| CULATTA DI CANOSSA CON BOCCONCINI DI GNOCCO FRITTO - COPPETTA DI COTECHINO E ZABAIONE - ERBAZZONE TRADIZIONALE REGGIANO | X | | X | | | X | X | | | | | X | | |
| CULATTA DI CANOSSA CON GNOCCO FRITTO ED ERBAZZONE ARTIGIANALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA, PICCOLO FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI CON PERLE DI ACETO BALSAMICO | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| CULATTA STAGIONATA DI CANOSSA CON BOCCONCINO DI GNOCCO FRITTO ARTIGIANALE, SFORMATINO DI ZUCCHINE CON SCORZETTA DI LIMONE, ERBAZZONE ARTIGIANALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| CULATTA STAGIONATA DI CANOSSA ED ERBAZZONE ARTIGIANALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA | X | | | | | X | X | | | X | | | | |
| CUORE DI CARCIOFO FONDENTE CON PECORINO, TIMO E AGLIO NERO | | | | | | | X | | | | | X | | |
| DEGUSTAZIONE DELLE TERRE DI CANOSSA: CULACCIA STAGIONATA 24 MESI DEI FLLI. ROSSI, SALAME ARTIGIANALE DI FELINO E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI DI SELVAPIANA | | | | | | | X | | | | | | | |
| DOLCE MORTADELLA | | | | | | | X | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| ERBAZZONE 2.0 & GELATO AL PARMIGIANO CON PERLE DI ACETO BALSAMICO | X | | X | | | X | X | | | X | | X | | |
| ERBAZZONE TRADIZIONALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA CON PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| FILANGÉ DI GALLETTO IN PASTA SFOGLIA CROCCANTE CON ZUCCA, PINOLI TOSTATI E ACETO BALSAMICO D.O.P. | X | | | | | X | | X | X | X | | X | | |
| FLAN DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI CON VELLUTATA DI PISELLI, OLIO BIOLOGICO TOSCANO E PANE TOSTATO | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| FLAN DI ZUCCA CON SPECK CROCCANTE E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| FORMAGGIO FRESCO GRATINATO AL FORNO CON MIELE D'ARANCIO, NOCI TOSTATE E PANE AI CINQUE CEREALI | X | | | | | X | X | X | | | | | | |
| FRESCA PANZANELLA MEDITERRANEA CON POMODORI, CETRIOLI, BASILICO E PANE DI ALTAMURA | X | | | X | | X | | | X | | X | | | |
| GAMBERONI IN PASTA KATAIFI AROMATIZZATI ALLA PAPRIKA SERVITI CON MAIONESE AL MANGO E LIME | X | X | X | | | X | | | | | | | | |
| INSALATINA DI PETTO DI FARAONA CON SPINACINO GENTILE, PATATE AL VAPORE, UVETTA E PINOLI TOSTATI | | | | | | | | X | | | | X | | |
| INSALATINA DI PROSCIUTTO TIEPIDA, CON MELE RENETTE AL BALSAMICO E PINOLI TOSTATI | | | | | | | | X | | | | X | | |
| LA TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE CON CROSTINI DI PAN BRIOSCE, BATTUTO DI CAPPERI E PREZZEMOLO, TUORLO D'UOVO MARINATO E TROPEA DOLCE | X | | X | | | X | | | | | | | | |
| MARITOLLO CON SPUMA DI MORTADELLA E PERLE - SFORMATINO DI PARMIGIANO 24 MESI CON BACON CROCCANTE E ACETO BALSAMICO - TORTA RUSTICA DI CARCIOFI ARTIGIANALE | X | | X | | | X | X | | | X | | X | | |
| METÀ ARAGOSTA ALLA CATALANA COTTA A VAPORE CON INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI, OLIO EXTRAVERGINE E FIOR DI SALE (250GR) | | X | | | | | | | X | | | | | |
| METÀ ARAGOSTA ALLA CATALANA COTTA A VAPORE CON INSALATINA DI VERDURE CROCCANTI, OLIO EXTRAVERGINE E FIOR DI SALE (380GR) | | X | | | | | | | X | | | | | |
| MILLEFOGLIE DI CARNE SALADA BATTUTA A COLTELLO CON BARBABIETOLA, FIAMMIFERI DI MELA VERDE E SALE AFFUMICATO AL FAGGIO | | | | | | | | | | | | | | |
| MILLEFOGLIE DI COTECHINO E PATATE DORATA AL FORNO CON ZABAIONE SALATO ALL'ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | | | X | | | X | X | | | X | | X | | |
| MILLEFOGLIE DI MELANZANE AL FORNO CON POMODORINI GIALLI E ROSSI ABBRUSTOLITI CON BASILICO FRESCO | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| MINI BURGER DI FASSONA CON CHEDDAR E BACON - PETITE GATEAU DI PATATE E SPINACINO - TOSONE ALL'ACETO BALSAMICO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| MINI HAMBURGER DI MANZO CON FARCITURA CLASSICA, PATATINE CHIPS E INSALATINA CROCCANTE | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| MORBIDO PULLED PORK ARTIGIANALE ALLA SALSA BBQ (PRONTO IN BUSTA DA SCALDARE A BAGNOMARIA) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| MOZZARELLA DI BUFALA CON NUVOLA CROCCANTE DI PASTA KATAIFI, SU CREMA DI POMODORO E FOGLIE DI BASILICO FRESCO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| OVETTO FONDENTE SERVITO CON GELATO AL PARMIGIANO, INSALATINA DI ASPARAGI FRESCHI E TARTUFO NERO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| PANNA COTTA AL PARMIGIANO CON CREMA E PERLE DI ACETO BALSAMICO, GERMOGLI E PANE TOSTATO | x | | | | | x | x | | | | | x | | |
| PESCE SPADA FUMÈ E GEL DI "AMERICANO" CON SCORZETTA D'ARANCIA, INSALATINA DI SEDANO E OLIVE TAGGIASCHE | | | | x | | | | | x | | | x | | |
| PETTO DI FARAONA IN INSALATA CON SPINACINO, UVETTA, PINOLI E GIARDINIERA DI VERDURE | | | | | | | | x | | | | x | | |
| PICCOLA ARANCINA CROCCANTE - INVOLTINO DI MELANZANA AL POMODORO - CONETTO DI FIORI DI ZUCCA IN TEMPURA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| PICCOLO ENTREE DI PASTA CHOUX CON BASE DI GELATO AL PARMIGIANO, SOFFICE MOUSSE DI MORTADELLA, CAVIALE DI BALSAMICO | x | | x | | | x | x | x | x | | | x | | |
| PICCOLO SOUFFLÉ DI BARBABIETOLA CON VELO DI GUANCIALE CROCCANTE - MINI MAGNUM DI ASIAGO CROCCANTE E MARMELLATA DI ARANCIA - MARITOCZO CON MOUSSE DI MORTADELLA, PISTACCHI E PERLE DI BALSAMICO | x | | x | | | x | x | x | x | | | | | |
| POLPO ALLA PIASTRA CON INSALATA DI POMODORO FRESCO, CREMA DI AVOCADO E CECI, CROCCANTE DI POLENTA | | | | | | | | | x | | | x | | x |
| POLPO ARROSTITO ALLA GRIGLIA CON CREMA DI CECI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI SEMI SECCHI | | | | x | | | | | x | | | | | |
| PRALINE DI BACCALÀ IN PASTELLA CON CHIPS DI VERDURE CROCCANTI | x | | | x | | x | | | | x | | x | | |
| RAVIOLO DI SEDANO RAPA RIPIENO DI PATATE AL TIMO E FONDUTA DI PECORINO | | | | | | | x | | x | | | | | |
| RICCIOLI DI BRESAOLA CON SPICCHI DI PESCHE ALLA GRIGLIA, BASILICO FRESCO E FIOCCHI DI RICOTTA FRESCA | | | | | | | x | | | | | | | |
| RICCIOLI DI FOIE-GRAS SU PAN BRIOCHE TOSTATO CON INSALATINA DI SPINACINO FRESCO, UVETTA, PINOLI E GOCCE DI PORTO | x | | x | | | x | | x | | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| SANDWICH DI CALAMARO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MOZZARELLA DI BUFALA, INSALATINA DI EDAMAME E CRESCIONE ACQUATICO | x | | | x | | x | x | | x | | | | | x |
| SAPORE EMILIA: PARMIGIANO REGGIANO VACCHE ROSSE IN DUE STAGIONATURE, I CAPPELLACCI AL BALSAMICO, IL SOFFIO DI MORTADELLA | x | | x | | | x | x | x | x | | | x | | |
| SFORMATINO DI PARMIGIANO 24 MESI E BRICIOLE DI GUANCIALE, ACCOMPAGNATO DA ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE E CULACCIA F.LLI ROSSI CON FOCACCIA TOSTATA | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| SFORMATINO DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI CON CULATELLO F.LLI ROSSI E PERLE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | | | x | | | | x | | | | | x | | |
| SFORMATINO DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE CON PANCETTA CROCCANTE E PECORINO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| SOUFFLÉ DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE, FONDATA BIANCA DI PECORINO E NUVOLE DI PORRI CROCCANTI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE CON PICCOLI GERMOGLI E TARTUFO NERO DELLE COLLINE REGGIANE | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON INSALATINA DI CHAMPIGNON AL TIMO E TARTUFO NERO | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON PERLE DI BALSAMICO - MAGNUM CROCCANTE DI MOZZARELLA - FLAN DI ZUCCHINE E MENTA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| TARTARE DI RICCIOLA CON RAVANELLI, GERMOGLI DI RUCOLA E AGRUMI - RISO VENERE CON MAZZANCOLLE, VERDURE ALL'ORIENTALE CON SOIA E CRESCIONE D'ACQUA - CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA CON FALAFEL AL CORIANDOLO | x | x | | x | | x | | | x | | | | | |
| TARTARE DI SALMONE SELVAGGIO CON PANE TOSTATO E MISTICANZA DI FINOCCHIO E AGRUMI | x | | | x | | x | | | | | | | | |
| TARTE TATIN DI MELANZANE IN PASTA BRISEE, POMODORINI AL FORNO, OLIVE NERE E ROBIOLA FRESCA ALLA MENTA | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| TATAKI DI TONNO APPENA SCOTTATO CON INSALATINA DI POMODORI ROSSI E VERDI, SALSA DI SOIA E SESAMO NERO | | | | x | | x | | | | | x | | | |
| VARIAZIONE DI VITELLO TONNATO: CAVOLFIORE CROCCANTE E IN CREMA, FINISSIMO VITELLO A BASSA TEMPERATURA, NOCCIOLE E CAPPERI | | | | x | | | | x | | | | | | |
| PRIMI | | | | | | | | | | | | | | |
| BIS DI TORTELLI VERDI AL BURRO DI COLLINA E TORTELLI DI ZUCCA CON SOFFRITTO TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| CALAMARATA CON RAGÙ DI CARCIOFI, GAMBERI E BISQUE | x | x | | | | | | | x | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CANEDERLI ARTIGIANALI DI SPECK E SPINACI CON PETALI DI MONTAGNA E ERBE SELVATICHE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| CANNELLINO SELVAGGIO: RAVIOLINO DI PASTA FRESCA SU CREMA DI STRACCIATELLA E RISTRETTO DI LAMBRUSCO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| CANNELLONI VERDI GRATINATI AL FORNO CON BESCIAPELLA LEGGERA E PARMIGIANO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| CAPPELLACCI ARTIGIANALI DI ZUCCA VIOLINA CON SOFFRITTO ROSSO MANTOVANO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| CAPPELLACCI DEL CASARO IN CREMA AL BURRO CON PERE CARAMellate E CULATELLO CROCCANTE | x | | x | | | | x | x | | x | | | | |
| CAPPELLACCI DEL CASARO IN PASTA VERDE, RIPIENI DI FORMAGGI FRESCHI CON PERE ALLO ZAFFERANO E CULATELLO TOSTATO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| CAPPELLACCI DEL CASARO IN PASTA VERDE, RIPIENI DI FORMAGGI FRESCHI CON PERE ALLO ZAFFERANO E NOCI TOSTATE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| CAPPELLACCI DI CANOSSA IN PASTA FRESCA DI GRANI ANTICHI, RIPIENI DEI PROFUMI DELLA CANTINA | x | | x | | | | x | | | | | x | | |
| CAPPELLACCI IN PASTA NERA AI GAMBERI DI SICILIA, SALTATI CON COZZE SGUSCIATE DEL MEDITERRANEO E CREMA DI ZUCCHINE | x | x | x | x | | x | x | | | x | | x | | x |
| CAPPELLACCI IN PASTA VERDE RIPIENI DI FORMAGGIO FRESCO CON GUANCIALE TOSTATO E FUNGHI PORCINI | x | | x | | | | x | | | x | | | | |
| CAPPELLACCI VERDI CON ERBETTE E RICOTTA AL BURRO DI COLLINA E BACON CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CAPPELLACCI VERDI CON ERBETTE E RICOTTA FRESCA AL PROFUMO DI SALVIA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CAPPELLACCI VERDI DELLA TRADIZIONE CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CULATELLO TOSTATO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CAPPELLACCIO IN PASTA NERA AI GAMBERI DI SICILIA CON CONCASSÈ DI POMODORO FRESCO | x | x | x | x | | x | x | | x | | | x | | |
| CAPPELLETTI (SERVIZIO ALLA LAMPADA) | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| CAPPELLETTI ARTIGIANALI DI BOTTEGA CON FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| CAPPELLETTI ARTIGIANALI DI BOTTEGA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO | x | | x | | | x | x | | x | x | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CAPPELLETTI ARTIGIANALI DI BOTTEGA GASTRONOMICA RIPASSATI AL FORNO CON CREMA DI PARMIGIANO E GOCCE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| CAPPELLETTI ARTIGIANALI DI BOTTEGA MANTECATI E SEVITI NELLA FORMA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI | x | | x | | | x | x | | x | x | | x | | |
| CAPPELLETTI BUGIARDI IN RIDUZIONE DI VERDURE ARROSTITE CON TARTUFO NERO E GERMOGLI DI PISELLI | x | | x | | | x | | | x | | | x | | |
| CAPPELLETTI TRADIZIONALI IN BRODO DI CAPPONE | x | | x | | | x | x | | x | x | | | | |
| CAPPELLETTI VUOTI IN CHIAVE MEDITERRANEA, BURRO AFFUMICATO E PROFUMO DI BASILICO | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| CARAMELLE AL RADICCHIO CON BURRO FUSO E SEMI DI PAPAVERO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CARAMELLE DI MELANZANA PERLINA IN PASTA DI BASILICO CON CREMA DI POMODORO ARROSTITO E RICOTTA SALATA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CARAMELLE DI PATATE AI FUNGHI PORCINI | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| CARAMELLE DI PATATE CON CREMA DI ASIAGO E RAGÙ BIANCO DI ZUCCHINE E MENTA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| CARAMELLE DI PATATE IN PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RAGÙ DI VITELLO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| CARAMELLE DI RADICCHIO SERVITE CON FONDUTA D'ASIAGO E PANCETTA TOSTATA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CASERECCE AL SALTO CON ZUCCHINE E PROSCIUTTO DI PARMA TOSTATO | x | | | | | x | | | | | | | | |
| CASERECCE CON TONNO, POMODORINO FRESCO CANDITO AL FORNO E BASILICO (PIATTO FREDDO) | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| CASERECCE IN INSALATA DI PASTA CON POMODORINI CONFIT, MOZZARELLA E MELANZANE ARROSTITE | x | | | | | x | x | | x | | | | | |
| CASERECCE IN PESTO DI ZUCCHINE E RICOTTA AL PROFUMO DI LIMONE CON CULATELLO TOSTATO (PASTA FREDDA) | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| CREMA DI CAVOLO NERO, PORRI E PATATE CON CROSTINI TOSTATI | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| CREMA DI PATATE E CECI CON CROSTINI CROCCANTI ALLA PAPRIKA E ROSMARINO | x | | | | | x | | | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CREPELLA AL FORNO CON MAZZANCOLLE ARROSTITE E CREMA DI PISTACCHI | x | x | x | x | | | x | x | x | | | | | |
| CREPELLA CON RICOTTA DI RAVIGGIOLO, RADICCHIO, SPECK CROCCANTE E PISTACCHI TOSTATI | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| FARFALLE FREDDE CON MELANZANE, POMODORI PACHINO E OLIVE TAGGIASCHE | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| FARRO RISOTTATO CON CREMA DI ZUCCA MANTOVANA, BACON CROCCANTE E RIDUZIONE DI LACRIMA DI MORRO D'ALBA | x | | | | | | x | | | | | x | | |
| FUSILLI DI GRAGNANO CON PESTO DI BASILICO, PATATE E FAGIOLINI (PIATTO FREDDO) | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| FUSILLONI DI PASTA FRESCA CON CREMA DI ZUCCHINE, CULATELLO E SCORZA DI LIMONE | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| GNOCCHETTI DI PATATE CASERECCI CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| GNOCCHETTI DI PATATE CASERECCI CON RAGÙ DI SOMARINA SU CREMA DI ZUCCA AL ROSMARINO | x | | x | | | x | | | x | | | x | | |
| GNOCCHETTI DI PATATE CON CREMA E PUNTE DI ASPARAGI, MANDORLE TOSTATE E SCORZA DI LIMONE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| GNOCCHETTI DI PATATE FATTI IN CASA CON FUNGHI PORCINI, SALVIA E GUANCIALE CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| GNOCCHETTI DI PATATE VERDI CON SALVIA FRESCA, CREMA DI ASIAGO E CULATELLO TOSTATO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| GNOCCHETTI DI RISO ALLE VERDURE FRESCHE E SALSA DI SOIA | x | | | | | x | x | | x | | | | | |
| GNOCCHETTI DI SEMOLA GRATINATI AL FORNO ACCOMPAGNATI DA RAGÙ BIANCO DI VITELLO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| GNOCCHETTI ROMANI AL NERO DI SEPPIA CON MORBIDO SUGO AI FRUTTI DI MARE | x | x | x | x | | x | x | | | x | | | | x |
| GNOCCHETTO DI SEMOLA GRATINATO AL PARMIGIANO CON RAGÙ BIANCO DI FARAONA AL TIMO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| GNOCCHI ALLA ROMANA GRATINATI CON BURRO FUSO DELLE VACCHE ROSSE E PARMIGIANO REGGIANO | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| GNOCCHI DI CECI CON CREMA DI BARBABIETOLA, LATTE DI MANDORLA E TIMO | | | | | | | | x | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| INSALATA DI GARGANELLI ALL'UOVO CON CARCIOFINI, OLIVE E PROSCIUTTO CRUDO (TEMPERATURA AMBIENTE) | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| INSALATA DI RISO CON VERDURE FRESCHE DI STAGIONE AL PROFUMO DI LIMONE | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| INSALATA DI RISO CON VERDURE FRESCHE, PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA | | | | | | | x | | x | | | | | |
| INSALATA D'ORZO CON GAMBERI, ZUCCHINE E LEGUMI | x | x | | | | x | | | | | | | | |
| LASAGNE CON ZUCCA, RADICCHIO E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| LASAGNE CON ZUCCA, RADICCHIO E GORGONZOLA D.O.P. | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| LASAGNE TRADIZIONALI (GLUTEN FREE) | | | | | | | x | | | | | x | | |
| LASAGNE TRADIZIONALI ALLA CONTADINA | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| LASAGNETTA AI FUNGHI PORCINI DELL'APPENNINO REGGIANO (VEGETARIANA) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| LASAGNETTA CON BESCIAMELLA DI RISO ALLA BARBABIETOLA, RAGÙ DI SEITAN E PAK-CHOY | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| LASAGNETTA CON RAGÙ BIANCO DI CORTILE AL TIMO E MAGGIORANA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| LASAGNETTA CON ZUCCHINE, SALMONE AFFUMICATO, SPINACINO FRESCO E OLIVE TAGGIASCHE | x | | x | x | | x | x | | | | | | | |
| LASAGNETTA DELICATA ALLE PUNTE D'ASPARAGO CON RAGÙ BIANCO DI LUGANEGA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| LASAGNETTA DELICATA CON ZUCCHINE E BIETOLINE FRESCHE, POMODORINI ARROSTITI E OLIVE TAGGIASCHE | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| LASAGNETTA DI ZUCCA E PANCETTA DI MAIALINO, CON GOCCE DI ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | x | | x | | | x | | | | | | x | | |
| LASAGNETTA SURREALISTA | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| LASAGNETTE CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO E JULIENNE DI ZUCCHINE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| LASAGNETTE CON SPINACI, PESTO DI SALSICCIA BIANCO E ZUCCA AL FORNO | x | | x | | | x | | | | | | x | | |
| LASAGNETTE VEGETALI DI BOTTEGA GRATINATE AL PARMIGIANO | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| MEZZE MANICHE CON PESTO DI ZUCCHINE E MANDORLE, CULATELLO TOSTATO E SCORZA DI LIMONE | x | | | | | x | x | x | | | | | | |
| MILLEFOGLIE DI CRESPELLE AL PESTO DI BASILICO CON MOZZARELLA DI BUFALA E MANDORLE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| MILLEFOGLIE DI CRESPELLE CON SPECK CROCCANTE, RICOTTA RAVIGGIOLO E ZUCCHINE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI CHITARRE CON ZUCCHINE, CULATELLO E SCORZETTA DI LIMONE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| NIDO DI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON ASPARAGI E CONIGLIO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON GUANCIALE, ASPARAGI E TARTUFO NERO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI SPAGHETTI GRATINATI ALLA NORMA CON RICOTTA SALATA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE AL RAGÙ DELL'ORTO, CREMA DI CAPRINO E CULATELLO CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO CON PORCINI, PERE E TALEGGIO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE CON PESTO DI ZUCCHINE E FILANGÉ DI CULATELLO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE CON PORCINI, CREMA DI TALEGGIO, PERE E BACON | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE GRATINATO CON FUNGHI PORCINI E BACON CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE GRATINATO CON RAGÙ TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| NIDO DI TAGLIOLINI CON CARCIOFI, SPECK E MONTASIO | x | | x | | | x | x | | x | x | | | | |
| NIDO GRATINATO DI TAGLIATELLE CON FUNGHI CARDONCELLI, PERE E TALEGGIO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| ORECCHIETTE PUGLIESI IN INSALATA DI TONNO, POMODORO E MOZZARELLA AL PROFUMO DI LIMONE (PASTA FREDDA) | x | | | x | | x | x | | | x | | | | |
| PACCHERI CON GUANCIALE CROCCANTE, FONDUTA DI PECORINO E TUORLO D'UOVO MARINATO E GRATTUGIATO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI MARE | x | x | | x | | x | | | | | | | | x |
| PACCHERI IN CREMA DI ASIAGO CON MELANZANE A FUNGHETTO E BASILICO FRESCO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| PAD THAI - SPAGHETTI DI RISO CON GAMBERI, ARACHIDI, GERMOGLI DI SOIA, ERBA CIPOLLINA FRESCA E SUCCO DI LIME, SALTATI A VISTA | x | x | | | x | x | | x | x | | x | | | |
| PARMIGIANA DI MELANZANE AL FORNO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| PASSATELLI AL PROFUMO DI NOCE MOSCATA CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| PASSATELLI DELLA TRADIZIONE IN CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| PASSATELLI TRADIZIONALI CON SUGO DI PORCINI E FILANGÈ DI PECORINO DEL MONTE CUSNA | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| PASSATELLI TRADIZIONALI IN BRODO DI CAPPONE | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| PENNETTE FREDDI CON ASPARAGI, CULATELLO E SCAGLIE DI PECORINO SARDO | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| PENNETTE FREDDI CON RICOTTA DI RAVAGGIOLO, SPECK CROCCANTE E NOCI | x | | | | | x | x | x | | | | | | |
| PICCOLA BOMBA DI RISO ALLA REGGIANA CON RAGÙ TRADIZIONALE E FUNGHI PORCINI | x | | | | | x | x | | x | | | x | | |
| PICCOLA PAPPÀ AL POMODORO CON OLIO TOSCANO E BASILICO FRESCO | x | | | | | x | | | | | | | | |
| PICI TOSCANI AL RAGÙ DI CINTA SENESE E PECORINO DI PIENZA | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| RAVIOLI DI FARAONA SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO E ZENZERO, FONDO D'ARROSTO E ROSMARINO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| RAVIOLO CON CUORE DI POMODORO DOLCE E GAMBERI ROSSI DI MAZARA, CRESCIONE ACQUATICO E POLVERE DI OLIVE DEL MEDITERRANEO | x | | x | x | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| RISO AL SALTO CON RAGÙ DI BARZIGOLE E COULISSE DI POMODORO CILIEGINO GIALLO | | | | | | | | | | | | x | | |
| RISO CARNAROLI AL SALTO CON ZAFFERANO, CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI E ASPARAGI FRESCHI | | | | | | | x | | | | | | | |
| RISO CARNAROLI GRATINATO, CON RATATOUILLE DI VERDURE E BUFALA | | | | | | | x | | x | | | | | |
| RISOTTO AI FIORI DI ZUCCA, BURRATA FRESCA E CULATELLO CROCCANTE DI CANOSSA | | | | | | | x | | | | | | | |
| RISOTTO AI FUNGHI PORCINI E ZUCCA "CAPPELLO DEL PRETE" CON PARMIGIANO 36 MESI RISERVA | | | | | | | x | | | | | x | | |
| RISOTTO AL RADICCHIO TARDIVO, NOCI E TOMA PIEMONTESE DOP | | | | | | | x | x | | | | | | |
| RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON SALSINA AL GORGONZOLA, PERE E POLVERE DI LIQUERIZIA | | | | | | x | x | x | x | | | | | |
| RISOTTO ALL'ACQUA DI POMODORO CON STRACCIATELLA, GAMBERI ROSSI, BASILICO E POLVERE DI OLIVE NERE | | x | | | | | x | | | | | x | | |
| RISOTTO CACIO E PEPE CON COZZE AL PROFUMO DI LIMONE | | | | | | | x | | | | | | | x |
| RISOTTO CARNAROLI AGLI SCAMPI CON MELOGRANO E PEPE ROSA | | x | | | | | x | | | | | | | |
| RISOTTO CARNAROLI AL LAMBRUSCO CON PORCINI DELL'APPENNINO REGGIANO E NOCI TOSTATE | | | | | | | x | x | | | | x | | |
| RISOTTO CARNAROLI ALLA CAMOMILLA CON BISCOTTO AL PARMIGIANO, CULATELLO TOSTATO E CREMA DI ZAFFERANO | | | | | | | x | | x | | | | | |
| RISOTTO CARNAROLI ALLA ZUCCA CON ACETO BALSAMICO E BRICIOLE DI AMARETTI | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| RISOTTO CARNAROLI ALL'ACQUA DI POMODORO CON FIOCCHI DI STRACCIATELLA, POLVERE DI OLIVE TAGGIASCHE E ZESTE DI LIMONE | | | | | | | x | | | | | | | |
| RISOTTO CARNAROLI CON BATTUTO DI STROLGHINO DI CANOSSA, FILANGÈ DI TOSONE ALLO ZAFFERANO E CRESCIONE AL BALSAMICO | | | | | | | x | | | | | | | |
| RISOTTO CON CREMA DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE E SPECK CROCCANTE | | | | | | | x | | | | | x | | |
| RISOTTO CON MANDORLE, ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E SCORZA DI LIMONE | | | | | | | x | x | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| RISOTTO CON MAZZANCOLLE, CREMA DI PISTACCHI E SCORZA DI LIMONE | | X | | | | | X | X | | | | | | |
| RISOTTO CON PISTILLI DI ZAFFERANO, BATTUTA A COLTELLO DI FASSONA E ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE | | | | | | | X | | | | | X | | |
| RISOTTO CON PORCINI FRESCHI, TALEGGIO E PERE WILLIAM | | | | | | | X | | | | | | | |
| RISOTTO DI CARNAROLI ALLA PARMIGIANA CON MORBIDO RAGÙ BIANCO D'ANATRA E TARTUFO | | | | | | | X | | X | | | X | | |
| RISOTTO FOGLIA D'ARGENTO: RISO AL NERO CON CARPACCIO DI SEPPIA, GEL DI LIMONE E FOGLIE D'ARGENTO PURO | | | | | | | X | | | | | X | | X |
| RISOTTO FOGLIA D'ORO: RISO CARNAROLI ALLA CLOROFILLA CON CANARD FUMÉ, DECORATO CON FINISSIMO ORO 22 CARATI | | | | | | | X | | | | | X | | |
| RISOTTO GIARDINO MEDITERRANEO: RISOTTO CREMOSO AGLI AGRUMI CON PISTACCHIO E ANETO | | | | | | | X | X | | | | | | |
| RISOTTO ORO NERO, CON PORCINI, MELE ANNURCA E PATATA DI MONTESE | | | | | | | X | | | | | | | |
| RISOTTO VACCHE ROSSE: RISO ALLA PARMIGIANA CON CUCCHIAIO DI STRACOTTO DI SOMARINO | | | | | | | X | | | | | X | | |
| ROLLÉ DI CRÊPE CON SPINACI, BIETE, RICOTTA E BACON CROCCANTE | X | | X | | | X | X | | | | | | | |
| ROSETTE AGLI SPINACI CON FONDUTA DI PARMIGIANO E CULATELLO CROCCANTE | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| ROSETTE AL FORNO CON PROSCIUTTO AFFUMICATO, FORMAGGIO DI MALGA E SPINACI FRESCHI | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| ROSETTE AL FORNO CON SPINACINO FRESCO, CRESCENZA E PARMIGIANO REGGIANO | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| ROSETTE CON SPECK, FORMAGGIO E PATATE | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| ROSETTE DELLA TRADIZIONE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| ROSETTE DORATE AL FORNO CON SPECK D'ANATRA E CREMA DI ASIAGO | X | | X | | | X | X | | | | | | | |
| ROSETTE GRATINATE CON BRIE E FUNGHI PORCINI | X | | X | | | X | X | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| ROSETTE GRATINATE CON RADICCHIO, ZUCCA E GOCCE DI BALSAMICO | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| SAVARIN DI RISO ALLO ZAFFERANO CON RAGÙ DI CARCIOFI E ZUCCHINE | | | | | | | | | | | | | | |
| SCRIGNO DI VENERE TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| SFOGLIATA DI CRÊPE CON BUFALA, PESTO AL BASILICO, MANDORLE E CREMA DI POMODORI SECCHI | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| SFORMATINO DI RISO ALLO ZAFFERANO GRATINATO AL FORNO CON MORBIDO RAGÙ DI MAIALINO NERO | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| SHOW COOKING: CAPPELLACCI VERDI SALTATI CON BURRO, SALVIA E PANCETTA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| SHOW COOKING: STRIGOLI SALTATI CON POMODORINI, ZUCCHINE E BASILICO FRESCO | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| SPAGHETTO DI SEMOLA CON COZZE, VONGOLE VERACI E LIMONE | x | | | x | | x | | x | | | | | | x |
| SPAGHETTONE DELLA BOTTEGA CON POMODORO PICCADILLY FRESCO, BASILICO E RICOTTA DI MONTAGNA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| SPAGHETTONE DI SEMOLA GRATINATO CON FUNGHI PORCINI E PARMIGIANO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| SPÄTZLE VERDI AL SALTO CON FONDUTA E PANCETTA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| SPIEDO GRATINATO DI CAPPELLACCI RICOTTA E SPINACI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| STRIGOLI DI PASTA FRESCA AL SALTO CON RAGÙ BIANCO E PECORINO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| STRIGOLI SALTATI CON SUGO ALLO SCOGLIO | x | x | x | x | | x | | | x | | | | | x |
| TAGLIATELLE ALL'UOVO CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| TAGLIATELLE FATTE A MANO CON BURRO DELLE VACCHE ROSSE E TARTUFO BIANCO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TAGLIATELLE INTEGRALI FATTE A MANO CON SUGO D'ANATRA E PORCINI DELL'APPENNINO REGGIANO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON COZZE CACIO, PEPE E ZESTE DI LIMONE | x | | | | | x | | | | | | | | x |
| TAGLIOLINI DI RISO CON ZUCCHINE CROCCANTI, VERDURE DI STAGIONE E SCORZA DI LIMONE | | | | | | | | | x | | | | | |
| TAGLIOLINO ALL'UOVO CON BURRO D'ALPEGGIO E TARTUFO BIANCO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TAGLIOLINO ALL'UOVO CON CREMA DI RAGUSANO, TUORLO MARINATO E GRATTUGIATO, GUANCIALE CROCCANTE AL PEPE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLI ALLE MELANZANE CON POMODORINO CONFIT, RICOTTA SALATA E PESTO DI BASILICO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI ARTIGIANALI DI CINGHIALE AL ROSMARINO CON BURRO E GOCCE DI LAMBRUSCO DEL MORO | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| TORTELLI ARTIGIANALI DI CINGHIALE CON BURRO AL ROSMARINO | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| TORTELLI ARTIGIANALI DI PATATE SALTATI CON PANCETTA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLI ARTIGIANALI DI ZUCCA VIOLINA CON BURRO E SALVIA | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTELLI ARTIGIANALI DI ZUCCA VIOLINA CON SOFFRITTO ROSSO MANTOVANO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTELLI DI ANATRA AL BURRO DI COLLINA CON SUGO D'ARROSTO ED ERBA CIPOLLINA FRESCA | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| TORTELLI DI CARCIOFI AL PROFUMO DI ANETO FRESCO E PARMIGIANO, GRATINATI AL FORNO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLI DI CARCIOFI AL PROFUMO DI ANETO FRESCO E SCORZETTE DI LIMONE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLI DI ORTICHE CON CREMA DI SQUACQUERONE E BRICIOLE DI PANCETTA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| TORTELLI DI PATATE AL SUGO DI RICCIOLA DEL MEDITERRANEO E PROFUMO DI AGRUMI | x | | x | x | | x | x | | x | | | | | |
| TORTELLI DI STOCCAFISSO IN PASTA VERDE CON POMODORO FONDENTE AI CAPPERI E CHIPS DI POLENTA | x | | x | x | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLI INTEGRALI RIPIENI DI PATATE E SPECK CON BURRO E ANETO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| TORTELLI INTEGRALI RIPIENI DI PATATE E SPECK CON SUGO DI FUNGHI PORCINI | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI INTEGRALI RIPIENI DI PATATE E SPECK SERVITI CON FONDUTA DI PECORINO SEMI STAGIONATO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI TRADIZIONALI DI ZUCCA GRATINATI AL FORNO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTELLI VEGANI DI NOSTRA PRODUZIONE RIPASSATI AL FORNO CON ZUCCHINE E MENTA | x | | | | | x | | | | | | | | |
| TORTELLI VERDI ARTIGIANALI AL BURRO E SALVIA (GLUTEN FREE) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI VERDI ARTIGIANALI SERVITI CON BURRO DI COLLINA E SALVIA FRESCA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI VERDI DI ERBETTE E RICOTTA CON BURRO E SALVIA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI VERDI DI ERBETTE E RICOTTA CON PANCETTA CROCCANTE AFFUMICATA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI VERDI DI ERBETTE E RICOTTA, SALTATI CON CULATELLO TOSTATO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI VERDI RIPASSATI AL FORNO CON CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| TORTELLI VERDI VEGAN IN PASTA DI SEMOLA CON ZUCCHINE SCAPECE E MANDORLE TOSTATE | x | | | | | x | | x | | | x | | | |
| TORTELLO AI FUNGHI CON BURRO FUSO E JULIENNE DI CULATTA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| TORTELLO AL RADICCHIO AL BURRO FUSO E SEMI DI PAPAVERO TOSTATI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLO AL RADICCHIO CON PANCETTA CROCCANTE E BURRO FUSO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTELLO DEL CASARO IN PASTA VERDE CON RIPIENO DI FORMAGGI FRESCHI, ERBA CIPOLLINA E CULATELLO TOSTATO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTELLO DI PATATE CON STRACOTTO DI SOMARINO DEI SETTEFILARI | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| TORTELLO DI PATATE E PORRI CON PACHINO CONFIT E ZUCCHINE DORATE | x | | x | | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| TROFIE AL PESTO CON PATATE ALLO ZAFFERANO E FAGIOLINI CROCCANTI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| VELLUTATA DI PISELLI CON OLIO TOSCANO E CROSTINI CROCCANTI ALL'ANETO | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| VELLUTATA DI ZUCCA, CAROTE E ZENZERO CON OLIO EVO E CROSTINI CROCCANTI | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| VENTAGLIO DI CRÊPE CON CULATELLO, PISTACCHI TOSTATI, FONDUTA DI FORMAGGI E NOCI | x | | x | | | | x | x | | | | | | |
| SECONDI | | | | | | | | | | | | | | |
| ANATRA LACCATA MIELE E ZENZERO CON INSALATINA CROCCANTE DI SPINACINO, RAVANELLI E CAROTE | | | | | | | | | | | | | | |
| ARROSTO DI MAIALINO ARROTOLATO, RIPIENO DI FORMAGGIO E SPINACI, SERVITO CON LA SUA SALSА | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| ARROSTO DI PUNTA DI PETTO DI VITELLO IN SALSА LEGGERA ALLA SENAPE E ROSMARINO CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO | | | | | | | | | x | x | | | | |
| BARZIGOLE DI VALESTRA ALLA GRIGLIA | | | | | | | | | | | | | | |
| BRASATO DI MANZO IN SALSА AL VINO ROSSO CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| BRASATO DI SCOTTONA PIEMONTESE CON SALSА DI BAROLO E GINEPRO | | | | | | | | | | x | | x | | |
| CARRÈ DI MAIALINO ARROSTO, SERVITO CON SALSА DI MELE E PORRI, CONTORNO DI PATATE ARROSTO | | | | | | | x | | x | | x | x | | |
| CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE CROCCANTE ALLA VIENNESE, ACCOMPAGNAMENTO DI SALSА VERDE E INSALATINA DI PATATE AL LIMONE E FIOR DI SALE | x | | x | | | x | | | | | | | | |
| CARTOCCIO DELL'ORTO CON VERDURE STUFATE AL PROFUMO DI LIMONE, SEITAN E TOFU | | | | | | x | | | x | | | | | |
| CONIGLIO BIANCO ALLA REGGIANA COTTO IN CASSERUOLA CON SALVIA, ROSMARINO E VERDURE AGRODOLCI | | | | | | | | | x | | | x | | |
| CONIGLIO NOSTRANO IN GUAZZETTO DI POMODORO CON CARCIOFI E VERDURINE AGRODOLCI | | | | | | | | | x | | | x | | |
| CONTROFILETTO DI ANGUS IRLANDESE AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CONTROFILETTO DI CHIANINA AL PROFUMO DI ROSMARINO CON INSALATINA FRESCA DI SPINACINO GENTILE, FINOCCHIO E SEDANO CROCCANTE | | | | | | | | | x | | | | | |
| CONTROFILETTO DI MANZO LIMOUSINE AL PROFUMO DI ROSMARINO E FIOR DI SALE | | | | | | | | | | | | | | |
| COPPA DI MAIALINO ALLE ERBE, COTTA A BASSA TEMPERATURA E ARROSTITA AL FORNO, CON CREMA DI PATATE AL ROSMARINO | | | | | | | x | | x | x | | x | | |
| COSTOLETTE D'AGNELLO SAMBUCANO SCOTTATE IN PADELLA, ACCOMPAGNATE DA PATATE DUCHESSA E SALSA ALLO YOGURT | | | x | | | | x | | | | | | | |
| COTECHINO ARTIGIANALE CON CONTORNO DI LENTICCHE E GIARDINIERA DELLA CASA | x | | | | | | | | x | | | x | | |
| COTECHINO NOSTRANO TRADIZIONALE CON CREMA DI PATATE E GIARDINIERA ARTIGIANALE | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| COTOLETTA CROCCANTE DI POLLO SERVITA CON PATATINE FRITTE | x | | x | | | x | | | | | | | | |
| CRUDO DI MANZO IN TARTARE CONDITA OLIO E FIOR DI SALE, BATTUTO DI CAPPERI, SENAPE E CROSTINI A PARTE | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| FILETTINI DI GUANCIALINO DI MAIALE COTTO A BASSA TEMPERATURA CON SALSA AL ROSMARINO | | | | | | | | | | | | x | | |
| FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON GAMBERI ROSSI E CREMA DI CECI | | x | | x | | | | | x | | | | | |
| FILETTO DI BRANZINO AL FORNO CON INSALATA GENTILINA, POMODORINI CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE | | | | x | | | | | | | | | | |
| FILETTO DI BRANZINO DEL MEDITERRANEO AL FORNO CON CAPPERI, LIMONE E PATATE ARROSTO | | | | x | | | | | | | | | | |
| FILETTO DI CARBONARO D'ALASKA CON CAPONATA AGRODOLCE SU POLENTA INTEGRALE GRIGLIATA | x | x | x | x | | x | | | | x | | x | | x |
| FILETTO DI CERVO IN SALSA AL VINO ROSSO E FRUTTI DEL BOSCO CON INSALATINA DI FINOCCHIO, SEDANO E ARANCIA A VIVO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| FILETTO DI CINTA SENESE AL ROSMARINO CON VERDURE FRESCHE GRIGLIATE | | | | | | | | | x | | | | | |
| FILETTO DI MAIALINO IBERICO AL CARBONE VEGETALE CON MOUSSE DI BARBABIETOLA | | | | | | | | | | | | x | | |
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA CON FIOCCHI DI SALE, OLIO TOSCANO E INSALATINA FRESCA DI PRIMIZIE | | | | | | | | | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA IN SALSA AL BARBERA, SERVITO CON INSALATINA DI SPINACINO GENTILE, SEDANO CROCCANTE E FAVE DI CACAO | | | | | | | x | | | | | x | | |
| FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLEVATO AL PASCOLO CON DEMI-GLACÉ AL VINO ROSSO | | | | | | | | | | | | x | | |
| FILETTO DI PATANEGRA IN CROSTA DI PANE AL CARBONE VEGETALE ACCOMPAGNIATO DA MILLEFOGLIE DI ZUCCHINE CON BASILICO E MENTA | x | | | | | x | | x | x | x | x | | | |
| FILETTO DI RICCIOLA ALLA GRIGLIA, SERVITO CON ZUCCHINE SCAPECE AL PROFUMO DI LIMONE E MENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| FILETTO DI RICCIOLA GRIGLIATO E SERVITO CON INSALATA DI PATATE, OLIVE E POMODORI PICADILLY CANDITI AL FORNO | | | | | | | | | | | | | | |
| FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO MARINATO CON ZENZERO, SESAMO NERO E ANETO | | | | | | | | | | | x | | | |
| FILETTO DI STORIONE CON IL SUO CAVIALE SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, CAVOLO ROMANESCO, SCORZETTA DI LIMONE | | | | | | | | | | | | | | |
| FRITTO MISTO DI MARE E VERDURE CROCCANTI (GAMBERI, CALAMARI E SARDE) | x | x | | x | | x | | | | | | | | x |
| GAMBERI ROSSI DI MAZARA E SCAMPI DEL MEDITERRANEO A VAPORE CON OLIO AGLI AGRUMI E VERDURE CROCCANTI | | | | | | | | | | x | | | | |
| GAMBERONI GRIGLIATI, SERVITI A CENTRO TAVOLA | x | x | | | | x | | | | | | | | |
| GRIGLIATA DI MARE CON PANE PROFUMATO: GAMBERONE, SCAMPO E CODA DI ROSPO | x | x | | x | | x | | | | | | | | |
| GRIGLIATA MISTA A BUFFET: COSTINE DI MAIALE A BASSA TEMPERATURA, SALSICCIA NODO, POLLO AL PROFUMO DI LIMONE, TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE AL FIOR DI SALE | | | | | | | | | | | | | | |
| GUANCIALE DI MAIALINO BRASATO ALLO CHARDONNAY CON PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO | | | | | | | | | | | | x | | |
| GUANCIALE DI MAIALINO NERO GLASSATO ALLA SABA CON CREMA DI PATATE AL ROSMARINO | | | | | | | | | | | | x | | |
| GUANCIALE DI VITELLO BRASATO CON LA SUA SALSA AL ROSMARINO E PATATE NOVELLE AL FORNO | | | | | | | | | | | | x | | |
| GUANCIALE STRACOTTO DI MAIALINO AL VINO ROSSO CON POLENTA INTEGRALE DI STORO | | | | | | | | | | | | x | | |
| GUANCIALE STRACOTTO DI VITELLO, SERVITO CON LA SUA SALSA AL VINO BIANCO | | | | | | | | | | x | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| HAMBURGER DI MANZO CON POMODORO FRESCO, BACON GRIGLIATO, CHEDDAR, MAIONESE E KETCHUP E CONTORNO DI PATATE AL FORNO | x | | x | | | x | x | | | | x | x | | |
| IL BOLLITO MISTO TRADIZIONALE CON LE SUE SALSE E I SUOI CONTORNI | | | | | | | | | | | | | | |
| MEDAGLIONE DI CECI E BARBABIETOLA ROSSA CON INSALATINA CROCCANTE AGLI AGRUMI | | | | | | | | | | | | | | |
| MEDAGLIONE DI FARAONA AL FORNO SERVITO CON SUGO D'ARROSTO, ROSMARINO E PROFUMO D'ARANCIA | | | | | | | | | x | x | | x | | |
| MEDAGLIONE DI FILETTO DI MAIALINO GRIGLIATO E BARDATO CON BACON TOSTATO | | | | | | x | | | | x | | x | | |
| MEDAGLIONE DI PESCE SPADA AL FIOR DI SALE CON PISTACCHI E VERDURE AL BASILICO SALTATE IN PADELLA | | | | x | | | | x | x | | | | | |
| MEDAGLIONE DI VITELLO ALLA GRIGLIA CON GREMOLADA E INSALATINA DI CAPPUCCIO, SONGINO E MELE | | | | | | | | | x | | | | | |
| MEDAGLIONE DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON VERDURE GRIGLIATE ALLE ERBE FRESCHE | | | | | | | | | x | | | | | |
| MERLUZZO D'ALASKA AL SESAMO NERO, CREMA DI CAROTE NOVELLE E BROCCOLETTI ARROSTITI | | | | x | | | | | | | x | | | |
| MILLEFOGLIE DI MELANZANE DORATE AL FORNO CON POMODORO CONFIT, MOZZARELLA E BASILICO | | | | | | | x | | | | | | | |
| MINI SPIEDINI DI CONTROFILETTO DI ANGUS AL ROSMARINO E CHICCHE DI LUGANEGA, GRIGLIATI A VISTA | | | | | | | | | | | | | | |
| MORBIDI BOCCONCINI DI POLLO CON LEGGERA SALSA ALLE ERBE E LIMONE | | | | | | x | | | x | | | | | |
| MORBIDI FILETTI DI GUANCIALE DI VITELLO BRASATO CON LAMBRUSCO E ROSMARINO | | | | | | | | | | x | | x | | |
| MOZZARELLA DI BUFALA IN PASTA KATAIFI SU CREMA DI POMODORO ROSSO E FOGLIE DI BASILICO FRESCO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| OSSO BUCO DI BIANCA PIEMONTESE AL NEBBIOLO CON POLENTA DI STORO SEMINTEGRAL | x | | | | | x | | | | x | | x | | |
| PAELLA ALLA VALENCIANA: CON PESCE E CARNE (PIATTO UNICO): FRUTTI DI MARE, GAMBERI, MOSCARDINI, SALSICCIA, CONIGLIO, PISELLI, PEPERONI, TACCOLE | | x | | x | | | | | | | | x | | x |
| PAELLA DE MARISCO IN COCOTTE CON FRUTTI DI MARE E CROSTACEI AL PROFUMO DI ZAFFERANO | | x | | x | | x | | | x | | | | | x |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| PANCETTA DORATA DI MAIALINO ALLE 5 SPEZIE CON CREMA DI CIPOLLOTTO E DAIKON CROCCANTE | | | | | | | | | x | | | | | |
| PETTO DI FARAONA DORATO CON SALSA AL ROSMARINO E PATATE NOVELLE AL FORNO | | | | | | | | | | | | | | |
| PICAÑA BRASILIANA ALLA FIAMMA, COTTA A BASSA TEMPERATURA CON ERBE AROMATICHE, SERVITA CON PATATE SABLÉ | x | | | | | x | | | | | | | | |
| PICAÑA IRLANDESE ALLA PIASTRA, MARINATA CON CAFFÈ E BIRRA STOUT, SERVITA CON PATATE AL FORNO | x | | | | | | | | | | | | | |
| POLLETTO CAMPESE COTTO AL FORNO CON ERBE AROMATICHE, CONTORNO DI INSALATA FRESCA | | | | | | | | | | | | | | |
| PORCHETTA ARTIGIANALE AL FORNO, SERVITA A BUFFET CON PANE E SALSE | x | | x | | | x | | | | x | x | x | | |
| REALE FONDENTE DI MAIALINO REGGIANO CON COTENNA CROCCANTE, SERVITO CON INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHI, SEDANO E MISTICANZA | | | | | | | | | x | x | | x | | |
| REALE FONDENTE DI MAIALINO REGGIANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO CON LA SUA SALSA AL ROSMARINO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| REALE FONDENTE DI MAIALINO REGGIANO COTTO A BASSA TEMPERATURA, SERVITO CON LA SUA SALSA AL ROSMARINO E PATATE NOVELLE AL FORNO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| ROAST-BEEF DI ENTRECOTE CON INSALATINA CROCCANTE, POMODORINI PICCADILLY E PERLE DI BALSAMICO | | | | | | | x | | | | | x | | |
| ROLLÉ DI CONIGLIO ALLA SALVIA ARROSTITO IN CASSERUOLA, SERVITO CON SAUTÉ DI CAROTE, TACCOLE E SEDANO RAPA | | | | | | | | | x | | | x | | |
| SALUMI TRADIZIONALI A CENTRO TAVOLA: CULATTA DI CANOSSA, SALAME FELINO, COPPA E MORTADELLA | | | | | | | | x | | | | | | |
| SCALOPPINE AL VINO BIANCO CON FUNGHI DELL'APPENINO | x | | | | | x | | | | | | x | | |
| SECRETO DI PATANEGRA ALLA GRIGLIA CON INSALATINA DI FINOCCHI E SEDANO CROCCANTE SU CREMA DI PEPERONI ARROSTITI | | | | | | | | | x | | | | | |
| SFORMATINO DI CAROTE E PATATE AL CURRY CON ZENZERO E CREMA DI PISELLI AL FINOCCHIETTO | | | | | | | | | | | | | | |
| SGOMBRO LACCATO ALLA SABA E AFFUMICATO, SERVITO SU SALE CALDO PROFUMATO AL FINOCCHIETTO | | | | x | | | | | | | | x | | |
| SOTTOFILETTO DI FASSONA AL FIOR DI SALE CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| SOTTOFILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA PIASTRA CON PATATE NOVELLE AL FORNO | | | x | | | | x | | | | | | | |
| SPIEDONE DI MAIALINO IBERICO: SELEZIONE DI FILETTO, SECRETO E COPPA CON ZUCCHINE E PEPERONI | x | | | | | x | | | | x | | x | | |
| STINCO DI MAIALINO AL FORNO CON LA SUA SALSAL A TIMO E ROSMARINO | | | | | | | | | x | x | | x | | |
| STINCO DI SUINO BAVARESE AL FORNO CON SALSAL D'ARROSTO, RAFANO E CRAUTI AGRODOLCI | | | | | | | | | | | | x | | |
| STRACOTTO DI SOMARINO SETTEFILARI CON PURE DI PATATE DI MONTESE | | | | | | | x | | | | | x | | |
| TAGLIATA DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON PATATE AL ROSMARINO | | | | | | | | | | | | | | |
| TAGLIATA DI COSTATA SENZ'OSSO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO | | | | | | | x | | | | | | | |
| TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE ALLA GRIGLIA CON FIOR DI SALE, OLIO TOSCANO E INSALATINA GENTILE DI SPINACINO, FINOCCHIO E SEDANO FRESCO | | | | | | | | | x | | | | | |
| TAGLIATA DI POLLO CAMPESE ALLE ERBE CON VERDURE CROCCANTI E SESAMO NERO | | | | | | x | | | | | x | | | |
| TATAKI DI TONNO ROSSO ALLA LIQUERIZIA E SOIA, INSALATINA DI SEDANO, FINOCCHIO E PINOLI TOSTATI | | | | x | | x | | x | x | | | x | | |
| TOMAHAWK DI BLACK ANGUS IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO | | | | | | | | | | | | | | |
| TOMAHAWK DI MAIALINO BRADO GRIGLIATO AL LEGNO DI QUERCIA CON INSALATINA CROCCANTE DI SPINACINO GENTILE, SEDANO E INDIVIA | | | | | | | | | x | | | | | |
| TOMAHAWK DI MANZO ALLA GRIGLIA AL PROFUMO DI ROSMARINO | | | | | | | | | | | | | | |
| TRANCETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON INSALATINA DI PATATE AL TIMO E SALSAL YOGURT E MENTA | | | | x | | | x | | | | | | | |
| TRANCETTO DI SALMONE SELVAGGIO ALLO ZENZERO E SESAMO NERO CON SAUTÈ DI VERDURE FRESCHE AL LIMONE | | | | x | | x | | | x | | x | | | |
| VIENNESE CROCCANTE DI SEDANO RAPA CON MAIONESE ALLO YOGURT E PATATE NOVELLE AL FORNO | x | | | | | x | x | | x | x | | | | |
| VITELLO TONNATO LEGGERO CON INSALATINA DI PATATE E TACCOLE ALL'OLIO EXTRAVERGINE | | | | x | | | | | x | x | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CONTORNI | | | | | | | | | | | | | | |
| FLAN AL PARMIGIANO | | | x | | | | x | | | | | | | |
| FLAN DI BIETOLA ROSSA E PARMIGIANO | | | x | | | | x | | | | | | | |
| FLAN DI SPINACI E BIETOLINE | | | x | | | | x | | | | | | | |
| FLAN DI ZUCCA MANTOVANA E CREMA DI PARMIGIANO | | | x | | | | x | | | | | | | |
| GNOCO FRITTO ARTIGIANALE CALDO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| HUMMUS DI CECI CON I SUOI CROSTINI TOSTATI, E PINZIMONIO DI STAGIONE | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| INSALATA CROCCANTE DI SPINACINO FRESCO, FAVE DI CACAO, PANCETTA E MANDORLE | | | | | | | | x | x | | | | | |
| INSALATA DI PATATE E TACCOLE ALL'OLIO BIOLOGICO DI SICILIA | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA MISTA | | | | | | | | | x | | | | | |
| INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHIO, SEDANO, MELA E PROFUMO DI LIMONE | | | | | | | | | x | | | | | |
| INSALATINA CROCCANTE DI SPINACINO FRESCO E SEDANO CON FAVE DI CACAO TOSTATE | | | | | | | | x | x | | | | | |
| INSALATINA VERDE GENTILE CON PINOLI, ARANCIA E ICEBERG CROCCANTE | | | | | | | | x | | | | | | |
| INVOLTINI DI INDIVIA CON PANCETTA AFFUMICATA | | | | | | | | | | | | | | |
| MORBIDA POLENTA INTEGRALE DI STORO | | | | | | | | | | | | | | |
| NIDO DI POLENTA CON FUNGHI | | | | | | | | | | | | | | |
| PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| PATATE FRITTE | | | | | | | | | | | | | | |
| PATATE NOVELLE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO | | | | | | | | | | | | | | |
| PICCOLI PANINI ARTIGIANALI | x | | | | | x | | | | | | | | |
| PICCOLO SFORMATINO CON ZUCCA E PORCINI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| PINZIMONIO DI STAGIONE | | | | | | | | | x | | | | | |
| ROSELLINA DI CAROTE AL FORNO CON PARMIGIANO E BASILICO | | | | | | | x | | | | | | | |
| SAUTÉ DI VERDURE FRESCHE AL BASILICO | | | | | | | | | x | | | | | |
| SFORMATINO DI ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE | | | x | | | | x | | | | | | | |
| SIGULÉDA TRADIZIONALE SERVITA CON PERLE DI ACETO BALSAMICO | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| SOFFICE CREMA DI PATATA DI MONTESE ALLO ZAFFERANO | | | | | | | x | | | | | | | |
| SOFFICE PURÉ DI PATATE NOVELLE | | | | | | | x | | | | | | | |
| SPINACINO FONDENTE AL PARMIGIANO REGGIANO | | | x | | | | x | | | | | | | |
| VERDURE FRESCHE A VAPORE | | | | | | | | | | | | | | |
| VERDURE GRIGLIATE CON OLIO PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE FRESCHE | | | | | | | | | | | | | | |
| ZUCCHINE AL FORNO CON ERBETTE DELL'ORTO | | | | | | | | | | | | | | |
| ZUCCHINE ALLA GRIGLIA CON FETA E OLIVE, MENTA FRESCA E ORIGANO | | | | | | | x | | | | | x | | |
| DESSERT | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| ANANAS DEL COSTA RICA MARINATA CON LIME, MENTA E LAMPONI FRESCHI | | | | | | | | | | | | | | |
| ANGOLO DEL GELATO ARTIGIANALE: 3 GUSTI A VOSTRA SCELTA | X | | X | | X | X | X | X | | | | X | | |
| ANGURIA FRESCA IN BOCCONCINI | | | | | | | | | | | | | | |
| ASSORTIMENTO DI BISCOTTI IN PASTA FROLLA | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| BABÀ AL RHUM CON PANNA E AMARENE GLASSATE | X | | X | | | X | X | X | | | | X | | |
| BANANA | | | | | | | | | | | | | | |
| BAVARESE AL PISTACCHIO: STRATI DI CREMOSO AL PISTACCHIO E CREMA LEGGERA INTERVALLATI DA BISCUIT ALLA MANDORLA | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| BAVARESE LIME E VANIGLIA CON COULIS DI FRAGOLE | | | X | | | | X | | | | | | | |
| BOCCONCINI DI CROSTATA ARTIGIANALE ALLE AMARENE | X | | X | | X | X | X | X | | | | | | |
| BOCCONCINI DI TORTA CIOCCOLATINA ARTIGIANALE | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| BOCCONCINI DI TORTA CIOCCOLATINA ARTIGIANALE CON CREMA DI MASCARPONE | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| BOCCONCINI DI TORTA DI RISO TRADIZIONALE | | | X | | | | X | X | | | | | | |
| BOCCONCINI DI TORTE TRADIZIONALI: TORTA DI RISO, CIOCCOLATINA E CROSTATA DI AMARENE | X | | X | | X | X | X | X | | X | | | | |
| CARRETTO DEL GELATO CON GUSTI A VOSTRA SCELTA (N3 GUSTI DA DEFINIRE) | | | X | | | | X | | | | | X | | |
| CHEESECAKE MODERNA AI FRUTTI DI BOSCO | X | | X | | | | X | X | | X | | | | |
| CLEMENTINE SENZA SEMI | | | | | | | | | | | | | | |
| COPPETTA DI FRUTTI DI BOSCO FRESCHI: LAMPONI, MORE E MIRTILLI | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CREMA AL MASCARPONE E ZABAIONE AL PASSITO ZIBIBBO IN ABBINAMENTO AL PANETTONE | | | X | | | | X | | | | | X | | |
| CREMA ALLA VANIGLIA FRITTA | X | | X | | | X | X | | | | | | | |
| CREME CARAMEL | | | X | | | | X | X | | | | | | |
| CREMOSO AL CIOCCOLATO RUBINO CON VANIGLIA, FRAGOLE E PANNA | | | | | | | | X | | | | | | |
| CREMOSO FONDENTE DI CIOCCOLATO CON LAMPONI FRESCHI | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| CRÊPE SUZETTE ALLA LAMPADA CON FRAGOLE E PANNA MONTATA | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| CRÊPE SUZETTE ALLA LAMPADA, CON MANDARINI GLASSATI E PANNA MONTATA | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| CROCCANTE DI MANDORLE E NOCCIOLE | | | | | | | | X | | | | | | |
| CROISSANT MIGNON DOLCI (CREMA, CIOCCOLATO E MARMELLATA) | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| CROSTATA AI MIRTILLI (VEGAN) | X | | | | | X | | | | | | | | |
| CROSTATA ARTIGIANALE DI AMARENA E PRUGNE | X | | X | | X | X | X | X | | | | | | |
| DESSERT E FINE PASTO - FINGER DI UVA BIANCA E ROSA, SENZA SEMI | | | | | | | | | | | | | | |
| DESSERT MIGNON: BAVARESE AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE, BOCCONCINO AI FRUTTI ROSSI E VANIGLIA, CREMOSO ALLA NOCCIOLA GENTILE E CIOCCOLATO | X | | X | | X | X | X | X | | | | | | |
| FINGER FOOD DI ZUPPA INGLESE TRADIZIONALE | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| FONTANA DI CIOCCOLATO CON FRUTTA FRESCA | | | | | | | | | | | | | | |
| FORESTA NERA MIGNON CON PANNA MONTATA E CILIEGE GLASSATE (FINGER) | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| FUNGHETTO | X | | X | | X | | X | X | | X | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| I DOLCI DEL NATALE: PANETTONE ARTIGIANALE E TORTELLINI DELLA TRADIZIONE | x | | x | | | x | x | | x | x | | | | |
| I DOLCI DI NATALE A BUFFET: TORTELLINI DELLA TRADIZIONE, PANETTONE ARTIGIANALE ALLE MANDORLE E PANDORO CONZUCCHERO A VELO | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| INSALATA DI FRUTTI DI BOSCO IN FINGER | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATINA DI ANANAS CON LIME E MENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATINA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATINA DI FRUTTA FRESCA MARINATA CON LIME E MENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| ISOLA DI DESSERT SICILIANI: IRIS PALERMITANA, MICRO CANNOLI CON RICOTTA E PISTACCHI, CASSATA SICILIANA IN FINGER | x | | x | | | x | x | x | x | x | | x | | |
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA | | | | | | | | | | | | | | |
| MADAGASCAR: CIOCCOLATO FONDENTE AL 70% CON VANIGLIA BOURBON DEL MADAGASCAR E LAMPONI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| MARIA ANTONIETTA: DESSERT AI TRE CIOCCOLATI | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| MELA | | | | | | | | | | | | | | |
| MIGNON ALLA NOCCIOLA GENTILE DEL PIEMONTE CON FROLLA AL CACAO | x | | x | | x | x | x | x | | | | | | |
| MIGNON ESOTICO AL MANGO, COCCO E VANIGLIA | x | | | | | | x | x | | | | | | |
| MILLEFOGLIE ALLA CREMA CHANTILLY CON FRAGOLE FRESCHE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| MINI BAVARESE PROFUMATA AL LIME CON POLVERE DI LIQUIRIZIA | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| MINI MAGNUM AL CIOCCOLATO FONDENTE CON INSALATINA DI ANANAS E PESCHE (FINGER) | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| MINI MAGNUM PRALINATO AL CIOCCOLATO CON MARMELLATA D'ARANCIA | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| MINI MUFFIN DI CIOCCOLATO | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| PAN BRIOSCE, BURRO DELLE VACCHE ROSSE E MARMELLATA | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| PANETTONE ARTIGIANALE ALLE MANDORLE CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA BOURBON | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| PANETTONE ARTIGIANALE ALLE MANDORLE CON ZABAIONE AL MOSCATO | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| PANNA COTTA ALLA VANIGLIA CON CARAMELLO E CON FRAGOLE | | | | | | | x | | | | | | | |
| PANNA COTTA CON COULIS DI FRAGOLE FRESCHE | | | | | | | x | | | | | | | |
| PANNA COTTA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO FRESCI | | | | | | | x | | | | | | | |
| PASTICCERIA MIGNON ASSORTITA | x | | x | | x | x | x | x | | | | | | |
| PASTICCERIA MIGNON: CANNELLINI IN PASTA SFOGLIA ALLA CREMA E MINI BIGNÈ AL CIOCCOLATO | x | | x | | x | x | x | x | | | | x | | |
| PASTICCOTTO DI FROLLA E CREMA ALLA VANIGLIA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| PERA | | | | | | | | | | | | | | |
| PESCA NOCE | | | | | | | | | | | | | | |
| PICCOLI ASSAGGI DI CROSTATA AL SAMBUCO E LAMPONI | x | | | | x | x | | x | | | | | | |
| PICCOLI KRAPFEN ALLA MARMELLATA DI ALBICOCHE | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| PICCOLI KRAPFEN CON CREMA ALLA VANIGLIA | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| PICCOLI MUFFIN CON MELE E CANNELLA | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| PICCOLI PANCAKE DOLCI CON FRUTTA FRESCA A PARTE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| PICCOLI SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA | | | | | | | | | | | | | | |
| PICCOLO PROFITEROLE CON CREMA DI VANIGLIA E SALSA DI CIOCCOLATO | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| PINA COLADA: CARPACCIO DI ANANAS CON LIME, RHUM MULATA E COCCO FRESCO | | | | | | | | | | | | x | | |
| POP-CORN SALATI | | | | | | | | | | | | | | |
| ROSSETTO DI CIOCCOLATO | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SACHER ALL'ARANCIA RIVISITATA | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SACHER RIVISITATA AL PROFUMO D'ARANCIA E BISQUIT DI MANDORLE | x | | x | | | | x | x | | | | | | |
| SALAME DOLCE AL CIOCCOLATO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| SELEZIONE DI CIOCCOLATINI ARTIGIANALI E FINISSIMA PRALINERIA | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SELEZIONE DI MACARONS ARTIGIANALI | x | | x | | x | x | x | x | | x | x | x | x | |
| SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO CON LAMPONI FRESCHI | x | | | | | | x | | | | x | | | |
| SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO FONDENTE CON MANDORLE E LAMPONI FRESCHI | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA CON FRUTTI ROSSI E BISCOTTO CROCCANTE | x | | x | | | | x | | | | | | | |
| SEMIFREDDO PERLA RUBINO CON VANIGLIA E LAMPONI | x | | | | | | x | x | | | | | | |
| SEMIFREDDO SACHER CON MARPELLATA ALL'ARANCIA E BISQUIT DI MANDORLE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SETTE VELI DI CIOCCOLATO CON LOGO AZIENDALE PERSONALIZZATO | x | | x | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |
| SOFFICE TORTA DI MELE CON CRUMBLE AL BURRO | x | | x | | x | x | x | x | | x | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| SORBETTO AL LIMONE SERVITO IN BICCHIERE BODEGA, CON CUCCHIAINO | | | | | | | | | | | | | | |
| SPONGATA ARTIGIANALE | X | | X | | | X | | X | | | | X | | |
| STRACCHINO DELLA DUCHESSA | | | X | | | | X | X | | | | | | |
| STRUDEL DI MELE AL PROFUMO DI CANNELLA | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE A VASSOIO: ANANAS, MELONE, FRAGOLE E KIWI | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTELLETTE MIGNON DI PASTA FROLLA CON CREMA ALLA VANIGLIA E FRUTTA FRESCA | X | | X | | | X | X | | | | | | | |
| TARTELLETTE VEGAN CON FRUTTA DI STAGIONE | X | | | | | X | | | | | | | | |
| TENERINA DI CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E MANDORLE TOSTATE | X | | X | | | X | X | X | | | | | | |
| TIRAMISÙ | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| TIRAMISÙ AL MASCARPONE E CAFFÈ (FINGER FOOD) | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| TORTA CIOCCOLARTINA ARTIGIANALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA CON FRAGOLE FRESCHE E CREMA AL MASCARPONE | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| TORTA DI AMARETTI IN PASTA FROLLA CON MARMELLATA DI SUSINE | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| TORTA FORESTA NERA ARTIGIANALE CON PANNA MONTATA, KIRSCH E CILIEGE GLASSATE | X | | X | | | | X | | | | | | | |
| TORTA SAINT HONORÉ CON LOGO AZIENDALE PERSONALIZZATO | X | | X | | X | X | X | X | | X | X | X | X | |
| TORTA SBRISOLONA ALLE MANDORLE | X | | X | | | | X | X | | | | | | |
| TORTA SOFFICE DI PERE E CIOCCOLATO | X | | X | | | X | X | X | | | | X | | |
| TORTA TENERINA CON CREMA ALLO ZABAIONE E LAMPONI | X | | X | | | | X | X | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| TORTE TRADIZIONALI DI CREDENZA: TORTA DI AMARETTI, CROSTATATA DI AMARENE E TORTA CIOCCOLATINA | x | | x | | x | x | x | x | | x | | | | |
| TORTELLINI FRITTI DELLA TRADIZIONE, CON CREMA ALLA VANIGLIA E PESTO CLASSICO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTELLINI TRADIZIONALI AL PESTO CLASSICO | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTINO AL CIOCCOLATO DAL CUORE FONDENTE CON CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA E FRAGOLE FRESCHE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| TORTINO DI CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE, FRUTTI DI BOSCO E CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| TRAMONTO ESOTICO: SOFFICE DESSERT AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE | x | | x | | | | x | x | | | | | | |
| TRANCETTI DI PANETTONE ARTIGIANALE SERVITI A BUFFET | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| TRANCETTO DI TORTA MORBIDA AL LIMONE E ZENZERO SENZA GLUTINE | | | x | | | | | x | | | | | | |
| UVA ROSSA E BIANCA, SENZA SEMI | | | | | | | | | | | | | | |
| WONKA BURGER CON CIOCCOLATO E CREMA INGLESE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| ZUPPA INGLESE ARTIGIANALE DI BOTTEGA GASTRONOMICA | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| VARIE | | | | | | | | | | | | | | |
| CIABATTA ALL'OLIO CON CRUDO DI PARMA, MAIONESE E INSALATA | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| CIABATTA ALL'OLIO CON PROSCIUTTO COTTO, EDAMER, MAIONESE E INSALATA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | x | x | | | | |
| CIABATTA CON SALAME, MAIONESE E ASIAGO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| CONETTI DI CALDARROSTE | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| GIARDINIERA DI VERDURE ARTIGIANALE | | | | | | | | | x | | | x | | |
| GORGONZOLA | | | | | | | x | | | | | | | |
| MENÙ BAMBINI: CAPPELLETTI ALLA PANNA, HAMBURGER E PATATE FRITTE | x | | x | | | x | x | | x | x | x | | | |
| MENÙ BAMBINI: LASAGNA AL RAGÙ, COTOLETTA E PATATE FRITTE | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| MENÙ BAMBINI: TORTELLI VERDI AL BURRO, PAILLARD DI POLLO AI FERRI E PATATE AL FORNO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| MIELE E MARMELLATE IN ACCOMPAGNAMENTO PER FORMAGGI DA VOI FORNITI | | | | | | | x | | | | | | | |
| MOSTARDA MANTOVANA ARTIGIANALE | | | | | | | | | x | x | | x | | |
| PANINI CON PORCHETTA ARTIGIANALE, INSALATA CROCCANTE E SALSA CASERECCIA ALLE ERBE | x | | | | | x | x | | x | | | x | | |
| PASTA AL POMODORO | x | | | | | x | | | | | | | | |
| RAGÙ CALDO DI SALSICCIA IN BIANCO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| RAGÙ TRADIZIONALE CALDO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| SALSA VERDE DI NOSTRA PRODUZIONE | | | | | | | | | x | | | x | | |
| SHOW COOKING DI PRODOTTI A VAPORE: GNOCCHETTI AL POMODORO, FILETTO DI BRANZINO, VERDURE CROCCANTI A VAPORE CON QUINOA, POLPETTE DI BACCALÀ, CREME CAMEL | x | | x | x | | x | x | | x | x | | | | |
| SOUPE À L'OIGNON CALDA, SERVITA IN COCOTTE A BUFFET | | | | | | | | | x | | | x | | |
| SPAGHETTATA DI MEZZANOTTE IN STILE BOTTEGA | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| SUSHI E SASHIMI A BUFFET: SELEZIONE DI NIGIRI, HOSOMAKI, URAMAKI E SASHIMI MISTO | x | x | | x | | x | | | x | | x | | | x |
| YOGURT NATURALE DA LATTE ALPINO IN VASETTO | | | | | | | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| LUNCH BOX | | | | | | | | | | | | | | |
| AFFETTATO DI BRESAOLA AL NATURALE | | | | | | | | | | | | | | |
| ALICI FRESCHE MARINATE SU LETTO DI PATATE AL VAPORE | | | | X | | | | | | | | | | |
| ARROSTO DI TACCHINO AFFETTATO CONDITO CON LIMONE E FAGIOLINI | | | | | | | | | X | | | | | |
| ASIAGO NOCI E MIELE | | | | | | | X | X | | | | | | |
| ASSAGGI DELLE TORTE TRADIZIONALI DI BOTTEGA | X | | X | | | X | X | | X | | | | | |
| ASSAGGI DI TORTE SALATE ARTIGIANALI: ERBAZZONE TRADIZIONALE, TORTINO AI CARCIOFI E RUSTICO MEDITERRANEO DI VERDURE E MOZZARELLA | X | | X | | | X | X | | X | | | | | |
| BACCALÀ TRADIZIONALE IN PASTELLA CROCCANTE ALLA BIRRA (CALDO) | X | | | X | | X | | | | X | | X | | |
| BOCCONCINI DI MELONE | | | | | | | | | | | | | | |
| BRESAOLA CON CARCIOFINI, SCAGLIE DI PECORINO TOSCANO E MISTICANZA DI STAGIONE | | | | | | | X | | X | | | X | | |
| CALZONCINO CAPRESE DORATO | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |
| CAPPELLACCI DI ZUCCA BURRO E SALVIA (CALDO) | X | | X | | | X | X | X | | X | | | | |
| CAPPELLACCI VERDI BURRO E SALVIA (CALDO) | X | | X | | | X | X | | X | | | | | |
| CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL GIN TONIC, CROCCANTE DI SEDANO E FINOCCHIO | | | | X | | | | | X | | | X | | |
| CARPACCIO FINISSIMO DI BUFALO MARINATO AGLI AGRUMI CON GERMOGLI E CRESCIONE ACQUATICO | | | | | | | | | | | | | | |
| CASERECCE AL PESTO DI ZUCCHINE E CULATELLO CROCCANTE CON SCORZETTA DI LIMONE | X | | | | | X | X | | | X | | | | |
| CHIZZE TRADIZIONALI ALLE ERBETTE | X | | X | | | X | X | | | X | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| CIME DI BROCCOLI A VAPORE CON LIMONE E MANDORLE | | | | | | x | | x | | | | | | |
| COTECHINO TRADIZIONALE CON IL SUO PURÉ | | | | | | | x | | | | | | | |
| COUS COUS CON GAMBERI E MIREPOIX DI VERDURE DI STAGIONE | x | x | | | | x | | x | x | x | | | | |
| COUS COUS VEGETALE AL PROFUMO DI CURRY E LIMONE CON OLIVE TAGGIASCHE | x | | | | | x | | | | | | | | |
| CREPELLINE CON BUFALA, POMODORO RAMATO E OLIVE TAGGIASCHE (TEMPERATURA AMBIENTE) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| CULATTA IGP DI CANOSSA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO | | | | | | | x | | | | | | | |
| ERBAZZONE LIGHT | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| ERBAZZONE TRADIZIONALE REGGIANO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| FALÁFEL DI CECI (CALDO) | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| FANTASIA DI VERDURE ALLA GRIGLIA | | | | | | | | | x | | | | | |
| FARRO CON ZUCCA ARROSTO, EDAMAME VERDI E CECI A VAPORE | x | | | | | x | | x | | x | | | | |
| FARRO MEDITERRANEO CON OLIVE TAGGIASCHE E CURRY | x | | | | | | | | x | | | | | |
| FILETTO DI SALMONE AGLI AGRUMI IN INSALATA DI RISO NERO ALLA SOIA E SEDANO CROCCANTE | | | | x | | x | | x | x | | | | | |
| FIOCCO DI CANOSSA CON BOCCONCINI DI GNOCCO FRITTO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| FIOCCO DI PROSCIUTTO, SALAME DI FELINO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO | | | | | | | x | | | | | | | |
| FLAN AGLI SPINACI (CALDO) | | | x | | | | x | | | | | | | |
| FOCACCIA ALL'OLIO CON CARCIOFI E CREMA DI OLIVE | x | | | | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| FOCACCINA ALL'OLIO CON COTTO DI PRAGA E MOZZARELLA | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| FUSILLI DI GRAGNANO CON PESTO DI ZUCCHINE E MANDORLE (PIATTO FREDDO) | x | | | | x | x | | x | | | | | | |
| FUSILLI DI GRAGNANO CON PESTO DI ZUCCHINE, MOZZARELLA E BASILICO (PASTA FREDDA) | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| GIRELLO DI BUFALO MARINATO ALL'ARANCIA CON CITRONETTE E LATTUGHINO | | | | | | | | | | | | | | |
| GNOCCHETTI DI PATATE CON POMODORO E BASILICO, GRATINATI (CALDO) | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| GNOCCHI ALLA ROMANA GRATINATI | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| GNOCCHI ALLA ROMANA GRATINATI (CALDO) | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| GRATIN DI TORTELLI VERDI RIPASSATI AL FORNO CON CREMA DI PARMIGIANO (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| GRISSINI ARTIGIANALI | x | | | | | x | | | | | | | | |
| GUANCIALINO DI VITELLO BRASATO AL VINO BIANCO E TIMO (CALDO) | | | | | | | | | x | | | x | | |
| HUMMUS DI CECI E MIELE, CON BASTONCINI DI VERDURE FRESCHE (CAROTE, SEDANO, FINOCCHIO) | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| INDIVIA SALTATA CON MELA VERDE E LIMONE | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA, POMODORO E ORIGANO | | | | | | | x | | x | | | | | |
| INSALATA DI FILETTI DI POLLO ALLE ERBE | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA DI LEGUMI (CECI, FAGIOLI CANNELLINI, LENTICCHIE E PISELLI) | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA DI MARE CON SEPPIA, POLPO E MAZZANCOLLE | | x | | x | | | | | x | | | x | | x |
| INSALATA DI MELONE, POMODORINI, CETRIOLO E MENTA | | | | | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| INSALATA DI PATATE AL VAPORE, SPINACI E FETA GRECA MARINATA | | | | | | | x | | | | | | | |
| INSALATA DI PATATE CON FAGIOLINI E POMODORI CONFIT | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA DI POLLETTO CAMPESE CON VERDURE ORIENTALI E SALSA DI SOIA | | | | | | x | | | | | | | | |
| INSALATA DI POMODORINI PICCADILLY BASILICO E MENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA DI QUINOA CON PISELLI, CECI E STRACCETTI DI POLLO | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA DI QUINOA E VERDURE DI STAGIONE, FRESCHE E COTTE | | | | | | | | | x | | | | | |
| INSALATA DI RISO CON VERDURE FRESCHE, PROSCIUTTO E MOZZARELLA | | | | | | | x | | x | | | | | |
| INSALATA DI RISO VENERE E TOFU CON VERDURE BRASATE | | | | | | x | | | | | | | | |
| INSALATA D'ORZO CON ZUCCHINE, CECI E LEGUMI | x | x | | | | x | | | | | | | | |
| INSALATINA DI ANANAS CON LIME E MENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| INSALATINA FRESCA DI STAGIONE | | | | | | | | | x | | | | | |
| KRAPFEN MIGNON ALLA CREMA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| LASAGNE CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO, CUORI DI CARCIOFO E BACON (CALDE) | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| LASAGNE DELLA TRADIZIONE (CALDE) | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| LASAGNE DI ZUCCA CON RADICCHIO E GORGONZOLA DOLCE (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| LASAGNETTA DELICATA CON SPINACINO FRESCO, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| LASAGNETTE CON ASPARAGI FRESCHI E SALSICCIA LUGANEGA (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| LASAGNETTE CON RAGÙ BIANCO DI VITELLO E VERDURE CROCCANTI CON FONDUTA LEGGERA D'ASIAGO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| LASAGNETTE VEGETARIANE | x | | x | | | x | x | | x | | | | | |
| LE CHIZZE DI BOTTEGA CON BIETOLINE E SPINACI E CALZONCINI POMODORO E MOZZARELLA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA | | | | | | | | | | | | | | |
| MEDAGLIONI VEGETALI AL FORNO (CALDO) | x | | | | | x | | | | | | | | |
| MENÙ SPECIALE NO GLUTINE (5 BOX + PANE) | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| MINI HAMBURGER DI MELANZANA CARAMELLATA CON POMODORINI E CARCIOFI | x | | | | | x | x | | x | | x | | | |
| MIX VERDURE FRESCHE COTTE AL VAPORE | | | | | | | | | x | | | | | |
| MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI SEMISECCHI IN CREMA, CROSTINI | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| MUFFIN AL CIOCCOLATO E INSALATA DI ANANAS ALLA MENTA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO DI POLENTA CON FUNGHI (CALDO) | | | | | | | | | | | | | | |
| NIDO DI TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO CON PORCINI, PERE E TALEGGIO (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO GRATINATO DI CHITARRE CON ZUCCHINE E CULATELLO (CALDO) | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| OMELETTE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO (CALDE) | | | x | | | | x | | | | | | | |
| ORECCHIETTE IN INSALATA CON POMODORINI FRESCHI, BASILICO E TONNO | x | | | x | | x | x | | | | | | | |
| PANE LUNCH BOX | x | | | | | x | | | | | x | | | |
| PANETTONE TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO E MENTUCCIA | | | | | | | x | | | | | | | |
| PARMIGIANA DI MELANZANE (CALDA) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI E PERLE DI BALSAMICO | | | | | | | x | | | | | x | | |
| PASTICCERIA MIGNON DOLCE | x | | x | | x | x | x | x | | | | | | |
| PECORINO SARDO IN SCAGLIE E IL FAVO NATURALE | | | | | | | x | | | | | | | |
| PECORINO STAGIONATO E PARMIGIANO REGGIANO CON IL FAVO NATURALE | | | | | | | x | | | | | | | |
| PESCE SPADA AFFUMICATO CON CROSTINI, ZUCCHINE AL LIMONE E LAMPONI FRESCHI | x | | | x | | x | | | | | | | | |
| PICCOLI HOT DOG CLASSICI | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| PICCOLO SFORMATINO CON ZUCCA E PORCINI (CALDO) | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| POLENTA DI STORO CON BURRO E PARMIGIANO | | | | | | | x | | | | | | | |
| POLPETTINE DI VITELLO IN UMIDO LEGGERO (CALDE) | | | | | | | | | | | | x | | |
| POLPO CROCCANTE ALLA GRIGLIA, CREMA DI CANNELLINI, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI CONFIT | | | | x | | x | | | x | | | | | x |
| PROSCIUTTO E STROLGHINO DI CANOSSA CON ROMBETTI GNOCCO FRITTO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| PROSCIUTTO STAGIONATO DI CANOSSA E MELONE FRESCO | | | | | | | | | | | | | | |
| REALE DI MAIALINO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON FONDO BRUNO (CALDO) | | | | | | | | | x | | | x | | |
| RISO BASMATI CON ANANAS, POLLETTO AMBURGHESE, OLIVE TAGGIASCHE | | | | | | | | | | | | | | |
| RISO GRATINATO CON ASPARAGI, SCORZA DI LIMONE E MANDORLE (CALDO) | | | | | | | | x | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| RISO GRATINATO CON ASPARAGI, SPECK E MANDORLE(CALDO) | | | | | | | | x | | | | | | |
| RISO VENERE CON VERDURE ORIENTALI SALTATE E MAZZANCOLLE | | x | | | | x | | | x | | | | | |
| ROASTBEEF DI MANZO CON INSALATINA DI POMODORI E ACETO BALSAMICO | | | | | | | | | | | | x | | |
| ROSETTE CON CULATELLO COTTO, FONTINA E FUNGHI (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| ROSETTE DELLA TRADIZIONE CON PROSCIUTTO E FORMAGGIO (CALDE) | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| ROSETTE DI PASTA FRESCA CON ASPARAGI, LUGANEGA E PARMIGIANO REGGIANO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| ROSETTE DI SPINACI E RICOTTA, CON CULATELLO COTTO (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| RUSTICO AI CARCIOFI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| RUSTICO MEDITERRANEO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| SALAME DI FELINO TRADIZIONALE | | | | | | | | | | | | | | |
| SALMONE AL VAPORE CON RISO ROSSO INTEGRALE E OLIVE TAGGIASCHE | | | | x | | | | | | | | | | |
| SALTIMBOCCA DI VITELLO CON PROSCIUTTO DI PARMA E SALVIA (CALDO) | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| SANDWICH INTEGRALE ALL'OLIO CON VERDURE GRIGLIATE | x | | | | | x | | | | x | | | | |
| SAUTÉ DI VERDURE DI STAGIONE ALLE ERBE | | | | | | | | | x | | | | | |
| SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI | | | | | | | x | | | | | | | |
| SCAROLA SALTATA CON MELE E UVETTA (TEMPERATURA AMBIENTE) | | | | | | | | | | | | x | | |
| SECRETO IBERICO E PATATE CABRETTE AL VAPORE (CALDO) | | | | | | | | | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| SFOGLIATA DI CRÊPE CON BUFALA, PESTO AL BASILICO, MANDORLE E CREMA DI POMODORI SECCHI (CALDE) | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SFORMATINO DI BIETE E SPINACI (CALDO) | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| SPAGHETTI DI RISO CON VERDURE MARINATE E MANDORLE (TEMPERATURA AMBIENTE) | | | | | | x | | x | | | | | | |
| SPICCHI DI PATATE AL FORNO | | | | | | | | | | | | | | |
| STRACCETTI DI POLLO CAMPESE ALLE VERDURE E SALSA DI SOIA | | | | | | x | | | | | | | | |
| TAGLIOLINI IN INSALATA CON VERDURE FRESCHE E PROFUMO DI LIMONE (PIATTO FREDDO) | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI MANZO FASSONA CON MISTICANZA E PERLE DI BALSAMICO | | | | | | | | | | | | x | | |
| TORTA CIOCCOLATINA | x | | x | | | x | x | x | | x | | | | |
| TORTA SACHER SEMIFREDDO | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| TORTILLAS DI PATATE E ZUCCHINE CON ROBIOLA (TEMPERATURA AMBIENTE) | | | x | | | | x | | | | | | | |
| TRANCETTO DI CROSTATA AL SAMBUCCO E LAMPONI | x | | | | | x | | x | | | | | | |
| TRIANGOLI VEGANI DORATI (CALDO) | x | | | | | x | | | x | | x | | | |
| VERDURE GRATIN (CALDO) | | | | | | | | | | | | | | |
| VITELLO TONNATO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON FIORI DI CAPPERO E PREZZEMOLO FRESCO | | | x | | | x | x | x | x | x | | | | |
| ZUCCHINE E MELANZANE TRIFOLATE, OLIVE TAGGIASCHE E MANDORLE | | | | | | | | x | | | | | | |
| ZUPPA INGLESE TRADIZIONALE | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| DELIVERY | | | | | | | | | | | | | | |

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO (MARE) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO (TRADIZIONALE) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| ANTIPASTO, PRIMO PIATTO, SECONDO PIATTO (VEGETARIANO-VEGANO) | x | | x | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |
| ANTIPASTO, SECONDO PIATTO, CONTORNO (MARE) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| ANTIPASTO, SECONDO PIATTO, CONTORNO (TRADIZIONALE) | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x | x |
| ANTIPASTO, SECONDO PIATTO, CONTORNO (VEGETARIANO-VEGANO) | x | | x | | x | x | x | x | x | x | x | x | x | |
| ASTICE ALLA CATALANA E LE SUE VERDURE | | x | | x | | | | | x | | | | | |
| BACCALÀ TRADIZIONALE IN PASTELLA CROCCANTE ALLA BIRRA | x | | | x | | x | | | | x | | x | | |
| BATTUTO DI PANCETTA | | | | | | | | | | | | | | |
| BRANZINO AL CARTOCCIO CON SCALOGNO FRESCO E MELE RENETTE | | | | x | | | | | | | | | | |
| BRODO DI CAPPONE | | | | | | | | | x | | | | | |
| CAPELANTE IN GUSCIO ALLA NORMANNA (MORBIDO GRATIN) | x | | | | | x | | | | | | x | | x |
| CARPACCIO DI BUFALO MARINATO CON CUORI DI CARCIOFO E POMODORINI CONFIT | | | | | | | | | x | | | | | |
| CARPACCIO DI SALMONE MARINATO AL GIN TONIC | | | | x | | | | | | | | x | | |
| CARPACCIO DI SEDANO RAPA MARINATO, FAGIOLI NERI E CUORI DI CARCIOFO ALLE ERBE | | | | | | | | | x | | | | | |
| CARRÈ DI AGNELLO AL FORNO CON PATATE CABRETTE, AL PROFUMO DI MENTA (DUE PERSONE) | | | | | | | | | | x | | | | |
| CATALANA DI SCAMPI, GAMBERONI E ASTICE | | x | | x | | | | | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| CIPOLLINE BORETTANE IN AGRO | | | | | | | | | | | | x | | |
| COSCIA DI PROSCIUTTO AL FORNO CON SALSINA A PARTE | | | | | | | | | x | | | x | | |
| COTECHINO NOSTRANO CON LENTICCHIE | | | | | | | | | x | | | x | | |
| FAGIOLONI IN UMIDO TRADIZIONALI | | | | | | | | | x | | | x | | |
| FALÁFEL | x | | | | | x | | | x | | | | | |
| FILETTO DI SUINO IBERICO BARDATO CON PANCETTA, IN SALSINA AL MADERA | | | | | | | | | x | | | x | | |
| GAMBERONI IMPERIALI SFUMATI AL BRANDY E PROFUMO D'ARANCIA | | x | | | | | | | | | | x | | |
| GIARDINIERA | | | | | | | | | x | | | x | | |
| GNOCCO FRITTO NERO E I SUOI CARPACCI (CARPACCI MARINATI DI SALMONE E PESCE SPADA) | x | | | x | | x | x | | | | | | | x |
| GNOCCO FRITTO TRADIZIONALE CON I SUOI SALUMI (FIOCCO DI CULATELLO, SALAME, MORTADELLA E COPPA) | x | | | | x | x | x | x | | x | | | | |
| GRATIN DI TORTELLI VERDI IN SALSINA AURORA | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| GUANCIALE DI VITELLO BRASATO IN BIANCO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| GUANCIALINO DI MAIALE BRASATO IN BIANCO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| GUAZZETTO DI MARE (ZUPPETTA DI PESCE) | | x | | x | | | | | x | | | x | | x |
| GUAZZETTO DI VONGOLE AL VINO BIANCO | | | | x | | | | | x | | | x | | x |
| GUAZZETTO ROSSO DI MOSCARDINI E PISELLI | | | | x | | | | | x | | | x | | x |
| HAMBURGER VEGANO | x | | | | | x | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| HUMMUS DI CECI E MIELE | | | | | | | x | | x | | | x | | |
| IL BOLLITO MISTO TRADIZIONALE (CAPPONE, MANZO, LINGUA, COTECHINO, SALSA VERDE E ROSSA, PURE) | | | | | | | | | x | | | x | | |
| INSALATA DI CODE DI GAMBERO, POMODORINI PACHINO E MELONE INVERNALE | | x | | | | | | | | | | | | |
| INSALATA DI MARE TRADIZIONALE | | x | | x | | | | | | | | x | | x |
| INSALATA DI PROSCIUTTO CON PINOLI TOSTATI, MELE AL BALSAMICO E UVETTA | | | | | | | | x | | | | x | | |
| INSALATA D'ORZO | x | | | | | x | | | | | | | | |
| LASAGNE AL SALMONE | x | | x | x | | x | x | | | x | | | | |
| LASAGNE CON ZUCCA, RADICCHIO E GORGONZOLA D.O.P. | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| LASAGNE TRADIZIONALI | x | | x | | | x | x | | | x | | x | | |
| LENTICCHIE ALL'UCCELLETTO | | | | | | | | | x | | | | | |
| MELANZANE ALLA PARMIGIANA | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| MINI HAMBURGER DI MELANZANA CON ROBIOLA, MENTA E LIMONE | x | | | | | x | x | | x | | x | | | |
| NIDO GRATINATO DI CHITARRE CON ZUCCHINE E CULATELLO | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| NIDO TAGLIATELLE ALLO ZAFFERANO CON PORCINI, PERE E TALEGGIO | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| NIDO VEGANO GRATINATO CON VERDURE DI STAGIONE | | | | | | | | | x | | | | | |
| NODINO DI VITELLO AI CARCIOFI | | | | | | | | | | | | | | |
| ORATA AL FORNO CON PATATE CABRETTE E SPINACINO FONDENTE | | | | x | | | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| OSSO BUCO DI BIANCA PIEMONTESE IN UMIDO LEGGERO | x | | | | | x | | | x | | | x | | |
| PAELLA CON RISO, VERDURE, CARNE E PESCE (PER DUE PERSONE) | | x | | x | | | | | x | | | x | | x |
| PATATE AL FORNO | | | | | | | | | | | | | | |
| POLENTA | | | | | | | | | | | | | | |
| POLPO CROCCANTE E CREMA DI CANNELLINI | | | | | | | | | | | | | | x |
| PURÈ DI PATATE | | | | | | | x | | | | | | | |
| RAGÙ BIANCO DI VITELLO | | | | | | | | | x | | | x | | |
| RAGÙ DI CARNE TRADIZIONALE | | | | | | | | | x | | | x | | |
| ROASTBEEF DI ENTRECOTE CON MISTICANZA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO | | | | | | | x | | | | | | | |
| ROSETTE CON CULATELLO COTTO, FONTINA E FUNGHI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| ROSETTE DI SPINACI E RICOTTA, CON CULATELLO COTTO | x | | x | | | x | x | | | x | | | | |
| SALMONE NORVEGESE IN TRANCIO, GRATINATO AL FORNO | x | | | x | | x | | | | | | | | |
| SALSA SALMONE AFFUMICATO | | | | x | | | | | x | | | x | | |
| SAUTÉ DI FRUTTI DI MARE (COZZE E VONGOLE) | | | | | | | | | | | | | | x |
| SFOGLIA DI CRÊPE CON BUFALA, POMODORO CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| SFORMATINO DI BIETE E SPINACI | x | | x | | | x | x | | | | | | | |
| SOFFRITTO TRADIZIONALE | | | | | | | | | x | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|--|--------------------------------|----------------------|-----------------|------------------|---------------------|-----------------|-----------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|----------------------------|---------------------|--------------------|-----------------------|
| SPAGHETTONI DI BOTTEGA AI FRUTTI DI MARE | x | x | x | x | | x | x | | | | | x | | x |
| STRACOTTO DI SOMARINO | | | | | | | | | | | | | | |
| STUFATO DI TOPINAMBUR AL POMODORO S.MARZANO | | | | | | | | | | | | x | | |
| SUGO ALLO SCOGLIO | | x | | | | | | | | | | x | | x |
| TAGLIATA DI VERDURE BRASATE | | | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI GAMBERO ROSSO SICILIANO | | x | | | | | | | | | | | | |
| TARTARE DI MANZO FASSONA CON LA SUA INSALATINA AROMATICA E CROSTINI | x | | | | | x | | | | | | | | |
| TORTELLI VERDI VEGANI GRATINATI | x | | | | | x | | | | x | x | | | |
| TORTELLO NERO AI GAMBERI CON CONCASSÉ DI POMODORO FRESCO E ALICI | x | x | x | x | | x | x | | | x | | x | | x |
| VERDURE ALLA GRIGLIA | | | | | | | | | | | | | | |
| ISOLA MATRIMONI | | | | | | | | | | | | | | |
| ALICI MARINATE IN OLIO EXTRAVERGINE CON CROSTINI DI PANE TOSTATO, BOCCONCINI DI BACCALÀ FRITTO TRADIZIONALE IN PASTELLA CROCCANTE ALLA BIRRA, GAMBERI BUTTERFLY IMPANATI E CROCCANTI, PESCE SPADA AFFUMICATO CON PASSION FRUIT | x | x | | x | | x | | | x | | | x | | |
| BUFFET DEI DESSERT: KRAPPEN MIGNON CON CREMA ALLA VANIGLIA, TORTA TENERINA AL CIOCCOLATO, CROSTATATA DI AMARENE, TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | x | | x | | | x | x | x | | | | x | | |
| BUFFET DI FINGER FOOD: CREMOSO DI CIOCCOLATO WASABI CON ANANAS E MENTA, SEMIFREDDO CON FRUTTI ROSSI E VANIGLIA, BAVARESE CON MANGO E COCCO, MINI-CANNOLI SICILIANI CON RICOTTA DI BUFALA E PISTACCHI | x | | x | | | x | x | x | | | | | | |
| BURGER DI MAIALINO NERO CON GORGONZOLA FONDENTE, INSALATINA CROCCANTE DI CAPPUCCIO VIOLA E POMODORI | x | | x | | | x | x | | | | | x | | |
| CARPACCIO DI MANZO MARINATO AGLI AGRUMI CON AROMATICHE FRESCHE | | | | | | | | | x | | | | | |
| CONETTI DI FIORI DI ZUCCA E SALVIA CROCCANTE CON CANNUCCIA DI POLENTA | x | | | | | x | | | | | | | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**

| <u>PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO</u> | Cereali con glutine (1) | Crostacei (2) | Uova (3) | Pesce (4) | Arachidi (5) | Soia (6) | Latte e derivati (7) | Frutta a guscio (8) | Sedano (9) | Senape (10) | Semi di Sesamo (11) | Solfiti (12) | Lupini (13) | Molluschi (14) |
|---|------------------------------------|--------------------------|---------------------|----------------------|-------------------------|---------------------|---------------------------------|--------------------------------|-----------------------|------------------------|--------------------------------|-------------------------|------------------------|---------------------------|
| COPERTO (MATRIMONI) | | | | | | | | | | | | | | |
| DESSERT A BUFFET | x | | x | | x | x | x | x | | | x | | | |
| DESSERT A BUFFET: KRAPPEN MIGNON ARTIGIANALI CON CREMA ALLA VANIGLIA, MINI BAVARESE ESOTICA AL MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE | x | | x | | x | x | x | x | | | x | | | |
| ERBAZZONE ARTIGIANALE REGGIANO | x | | | | | x | x | | | x | | | | |
| GATEAU DI PATATE E SPINACI | | | x | | | | x | | | | | | | |
| I MARINATI DI TERRA E MARE: PESCE SPADA CON FINOCCHIO CROCCANTE E GERMOGLI, SALMONE MARINATO AL GIN TONIC, CARPACCIO DI BUFALO CON INSALATINA CROCCANTE DI SEDANO E AGRUMI | | | | x | | | | | x | | | x | | |
| I NOSTRI FRITTI: CHIZZE DI BIETE E SPINACI, CALZONCINI CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA, LASAGNETTA REGGIANA CROCCANTE | x | | x | | | x | x | | x | | | x | | |
| IN ACCOMPAGNAMENTO: GNOCCO FRITTO TRADIZIONALE, FOCACCIA SOFFICE DI SEMOLA, ERBAZZONE DELLA TRADIZIONE | x | | | | | x | x | | | | | | | |
| ISOLA CONTADINA - PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI CON ACETO BALSAMICO DOP DI CANOSSA, TRECCIA DI MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E TRECCIA FIOR DI LATTE AFFUMICATA, INSALATA DI POMODORINI CILIEGINI AL BASILICO FRESCO | | | | | | | x | | | | | x | | |

**NON SI PUÒ ESCLUDERE LA POSSIBILE CONTAMINAZIONE ACCIDENTALE
TRA UN INGREDIENTE E L'ALTRO.**