

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</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.
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 PAN BRIOCHE CON SALMONE AFFUMICATO, ICEBERG CROCCANTE E MAIONESE	x		x	x		x	x		x		x			
BOCCONCINI DI SALAMELLA ALLA FIAMMA CON SALSA DI ACETO BALSAMICO E PRUGNE												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)
BRESAOLA AFFETTATA A VASSOIO CON CARCIOFINI ALL'OLIO EVO E PETALI DI PARMIGIANO							X		X			X		
BROCHETTES GRILLADES: BOCCONCINI GRIGLIATI A VISTA DALLO CHEF: MINI SPIEDINI DI CONTROFILETTO AL ROSMARINO E DI SPALLA DI SAN SECONDO CON MELE AL CALVADOS												X		
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, 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		

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
CRESCENTINE ARTIGIANALI CALDE, CON FARCITURE A SCELTA	x					x								
CROISSANT FARCITI CON CRUDO DI PARMA, ICEBERG E MAIONESE LEGGERA	x		x			x	x		x					
CROQUE MONSIEUR MIGNON	x		x			x	x			x				
CROSTATA 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 EMILIANE: CULACCIA STAGIONATA 24 MESI DAL SALUMIFICIO ROSSI , SALAME DI FELINO IGP E COPPA PIACENTINA DOP														
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 SALSA ALLO YOGURT E ANETO (SALSA 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														

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
FINISSIMO PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI														
FIORI DI ZUCCA FRITTI IN TEMPURA	x					x	x		x					
FOCACCIA ALL'OLIO FARCITA CON PROSCIUTTO COTTO, MAIONESE LEGGERA E ICEBERG CROCCANTE	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		
GAMBERONI BUTTERFLY IMPANATI E CROCCANTI	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												
GRIGLIATINA A VISTA DI MINI SPIEDINI: SEITAN CON PEPERONI ROSSI E GIALLI AL PROFUMO DI LIME, TEMPEH GLASSATO ALLA SALSA BBQ 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 BBQ	x					x	x				x	x		
HUMMUS DI CECI AL PROFUMO DI CURRY, CON BASTONCINI DI VERDURE FRESCHE (CAROTE, SEDANO, FINOCCHIO)							x		x			x		
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		

**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 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, CARCIOFINI, JULIENNE DI CULATELLO 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					
ISOLA CAMPANA: TRECCIA ARTIGIANALE DI MOZZARELLA DI BUFALA E DI FIORIDILATTE 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			

**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)
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		
MARITONZO IN MINIATURA CON MELANZANA VIOLETTA E STRACCIATELLA FRESCA (VEGETARIANO)	x		x			x	x							
MARITONZO MIGNON CON COTECHINO ARTIGIANALE E SALSA VERDE TIPICA	x		x						x			x		
MARITONZO 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		
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					

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

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

<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 CROCCANTI CON TARTARE DI BIANCA PIEMONTESE AL FIOR DI SALE	x					x								
MINI CONI IN CIALDA CROCCANTE, RIEMPITI AL MOMENTO CON MOUSSE DI MORTADELLA E CAVIALE DI ACETO BALSAMICO	x		x			x	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 VERDI E CUORI DI CARCIOFO ALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA SERVITI A BUFFET														
OMELETTE MIGNON CON PROSCIUTTO DI PARMA E ROBIOLA			x				x							
OMELETTE MIGNON CON SPINACI E ROBIOLA			x				x							
ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA	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)
OSTRICHE BELON DI BRETAGNA CON APERTURA A VISTA, SERVITE CON LIMONE E SALSE A SCELTA														x
OSTRICHE FINE DE CLAIRE DI MARNES-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							
PIADINE ARTIGIANALI FARCITE: PROSCIUTTO COTTO, EDAMER, POMODORO FRESCO E CON PROSCIUTTO DI PARMA, MAIONESE E ICEBERG CROCCANTE	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 ORLANDO FARCITI CON PROSCIUTTO COTTO DI PARMA E FONTINA - PROSCIUTTO CRUDO DI S.I.LARIO E MAIONESE	x		x			x	x							
PICCOLI PEPERONCINI FARCITI CON ALICI E TONNO				x										
PICCOLI SPIEDI DI TOSONE CON PANCETTA AFFUMICATA E GOCCE DI BALSAMICO TRADIZIONALE							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)
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					
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							

**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)
PROVOLONE DEL MONACO STAGIONATO, PECORINO DELLA VAL D'ORCIA E CACIOBARRICATO ALLE VINACCE CON CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE							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				x										
SALMONE MARINATO AL GIN TONIC CON INSALATINA DI SEDANO E FINOCCHIO CROCCANTE (FINGER FOOD)				x					x			x		
SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO ALLE BOTANICHE DEL GIN CON ANETO E PEPE ROSA				x								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							
SANDWICH INTEGRALE CON PROSCIUTTO DI PRAGA, MOZZARELLA, MAIONESE AI CARCIOFI 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)
SCAMPI PORCUPINE DEL NORD IRLANDA, SERVITI CRUDI CON OLIO EXTRAVERGINE		X												
SCARPAZZOUN TRADIZIONALE IN STAMPO	X					X	X			X				
SCHLUTZKRAPPEN 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														
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			
TARTARE DI BIANCA DEL PIEMONTE BATTUTA A COLTELLO E AFFUMICATA AL MOMENTO														
TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE AL FIOR DI SALE CON GERMOGLI CROCCANTI E OLIO TOSCANO						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 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 MORSO, AFFETTATA A COLTELLO														
VITELLO TONNATO LEGGERO, COTTO A BASSA TEMPERATURA, CON FIORI DI CAPPERO E PREZZEMOLO			X			X	X		X			X		
YANGNYEOM CHICKEN IN PICCOLI BOCCONCINI	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)
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 FRESCI			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 E POMODORI SAN MARZANO, 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				
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					

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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 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 F.L.L. ROSSI, SALAME ARTIGIANALE DI FELINO E PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI DI SELVAPIANA							X							
DOLCE MORTADELLA							X							
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				

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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								
MARITONZO 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														
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							

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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 ENTRÉE DI PASTA CHOUX CON BASE DI GELATO AL PARMIGIANO, SOFFICE MOUSSE DI MORTADELLA, CAVIALE DI BALSAMICO	X		X			X	X	X	X			X		
PICCOLO SOUFFLÈ DI BARBABIETOLA CON VELO DI GUANCIALE CROCCANTE - MINI MAGNUM DI ASIAGO CROCCANTE E MARMELLATA DI ARANCIA - MARITOZZO 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		
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		

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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, FONDUTA 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		
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		

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
CANNELLONI VERDI GRATINATI AL FORNO CON BESCIAAMELLA 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		
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		

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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 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 CARCIOFI IN PASTA FRESCA ALL'UOVO, BURRO DI COLLINA AL PROFUMO DI ANETO FRESCO E DI LIMONE	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				
CAVATELLI ARTIGIANALI CON MELANZANE, POMODORI PACHINO E OLIVE TAGGIASCHE (PASTA FREDDA)	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.**

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
CREPPELLA AL FORNO CON MAZZANCOLLE ARROSTITE E CREMA DI PISTACCHI	x	x	x	x			x	x	x					
CREPPELLA CON RICOTTA DI RAVIGGIOLO, RADICCHIO, SPECK CROCCANTE E PISTACCHI TOSTATI	x		x			x	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 GRANO ANTICO SENATORE CAPPELLI CON POMODORINI CONFIT, OLIVE TAGGIASCHE E CULATELLO CROCCANTE (PIATTO FREDDO)	x		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
GNOCCETTO 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						
INSALATA DI GARGANELLI ALL'UOVO CON CARCIOFINI, OLIVE E PROSCIUTTO CRUDO (TEMPERATURA AMBIENTE)	x		x			x	x							

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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 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 ARTIGIANALI DI BOTTEGA	X		X			X	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		
LASAGNETTA AI FUNGHI PORCINI DELL'APPENNINO REGGIANO (VEGETARIANA)	X		X			X	X			X				
LASAGNETTA CON BESCIAPELLA DI RISO ALLA BARBABIETOLA, RAGÙ DI SEITAN E PAK-CHOY	X					X			X					
LASAGNETTA CON PESTO DI SALSICCIA, CARCIOFI IN BIANCO E BURRATA FRESCA	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		
LASAGNETTE CON SPINACI, PESTO DI SALSICCIA BIANCO E ZUCCA AL FORNO	X		X			X						X		

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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 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 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							
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							

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
PACCHERI DI GRAGNANO AL RAGÙ DI MARE	x	x		x		x								x
PACCHERI DI GRAGNANO IN SUGO CREMOSO DI POMODORO MATURO E BASILICO	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 FILANGÉ DI PECORINO DEL MONTE CUSNA	x		x			x	x					x		
PASSATELLI TRADIZIONALI IN BRODO DI CAPPONE	x		x			x	x		x					
PENNETTE DI GRANO ANTICO SENATORE CAPPELLI AL PESTO DI ZUCCHINE, BASILICO E MANDORLE CON MAZZANCOLLE ARROSTITE AL BRANDY (PASTA FREDDA)	x	x				x		x	x	x		x		
PENNETTE FREDDE CON ASPARAGI, CULATELLO E SCAGLIE DI PECORINO SARDO	x					x	x							
PENNETTE FREDDE 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							
RISO AL SALTO CON RAGÙ DI BARZIGOLE E COULISSE DI POMODORO CILIEGINO GIALLO												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 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 SALSIA 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						
RISOTTO CON MAZZANCOLLE, CREMA DI PISTACCHI E SCORZA DI LIMONE		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)
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, SORPRESA DI PISTACCHIO SALATO E ANETO, POLVERE DI AGRUMI							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		
ROLLÈ 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							
ROSETTE GRATINATE CON RADICCHIO, ZUCCA E GOCCE DI BALSAMICO	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)
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 DI BOTTEGA ALL'UOVO CON SUGO BIANCO DI FARAONA E PORCINI DELL'APPENNINO REGGIANO	X		X			X	X							
TAGLIATELLE FATTE A MANO CON BURRO DELLE VACCHE ROSSE E TARTUFO BIANCO	X		X			X	X							
TAGLIOLINI DI PASTA FRESCA CON COZZE CACIO, PEPE E ZESTE DI LIMONE	X					X								X

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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 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 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				
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				

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

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

<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 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							
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					

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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 PUNTA DI PETTO DI VITELLO IN SALSA LEGGERA ALLA SENAPE E ROSMARINO CON CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO									x	x				
BARZIGOLE DI VALESTRA ALLA GRIGLIA														
BRASATO DI MANZO IN SALSA AL VINO ROSSO CON PATATE NOVELLE AL ROSMARINO									x			x		
BRASATO DI SCOTTONA PIEMONTESE CON SALSA DI BAROLO E GINEPRO										x		x		
CARRÈ DI MAIALINO ARROSTO, SERVITO CON SALSA DI MELE E PORRI, CONTORNO DI PATATE ARROSTO							x		x		x	x		
CARRÈ DI MAIALINO DA LATTE CROCCANTE ALLA VIENNESE, ACCOMPAGNAMENTO DI SALSA 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														
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		

**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)
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					
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			

**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 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				X										
FILETTO DI SALMONE SELVAGGIO MARINATO CON ZENZERO, SESAMO NERO E ANETO				X							X			
FILETTO DI STORIONE CON IL SUO CAVIALE SU CREMA DI PATATE ALLO ZAFFERANO, CAVOLO ROMANESCO, SCORZETTA DI LIMONE				X										
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							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 ORLANDO: COSTINE DI MAIALE ALLA SALSA BBQ, SOVRACOSCIA DI POLLO, TOMAHAWK DI BLACK ANGUS SULL'OSSO AL FIOR DI SALE, SALSICCIA NOSTRANA IN PICCOLI PEZZI E COPPA DI MAIALE												X		
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		
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														

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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 SEMINTEGRALE	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
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 SABLÈ	x					x								

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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		
ROLLÈ 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														
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 SALSA AL TIMO 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)
STINCO DI SUINO BAVARESE AL FORNO CON SALSÀ D'ARROSTO, RAFANO E CRAUTI AGRODOLCI												x		
STRACOTTO DI SOMARINO SETTEFILARI CON PURÈ 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 INSALATINA CROCCANTE DI FINOCCHIO, SEDANO E INDIVIA AL LIMONE									x					
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														
TOMINI AVVOLTI NEL BACON E COTTI ALLA GRIGLIA							x					x		
TRANCETTO DI SALMONE ALLA PIASTRA CON INSALATINA DI PATATE AL TIMO E SALSÀ 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		
CONTORNI														
FLAN DI BIETOLA ROSSA E PARMIGIANO			x				x							

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
FLAN DI SPINACI E BIETOLINE			x				x							
FLAN DI ZUCCA MANTOVANA E CREMA DI PARMIGIANO			x				x							
GNOCCHO 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														
MORBIDO FLAN AL PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI			x				x							
NIDO DI POLENTA CON FUNGHI														
PATATE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO														
PATATE FRITTE														
PATATE NOVELLE AL FORNO AL PROFUMO DI ROSMARINO														

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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 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							
SAUTÈ 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 PURÈ 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														
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		

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
ANGURIA FRESCA IN BOCCONCINI														
ASSORTIMENTO DI BISCOTTI IN PASTA DI MANDORLE	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														
CREMA AL MASCARPONE E ZABAIONE AL PASSITO ZIBIBBO IN ABBINAMENTO AL PANETTONE			x				x					x		
CREMA ALLA VANIGLIA FRITTA	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)
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				
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		

**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 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						
MINI MUFFIN DI CIOCCOLATO	X		X				X							
PAN BRIOSCE, BURRO DELLE VACCHE ROSSE E MARMELLATA	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)
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		
PASTICCIOTTO 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 ALBICOCCHE	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						
PICCOLI SPIEDINI DI FRUTTA FRESCA														
PICCOLO PROFITEROLE CON CREMA DI VANIGLIA E SALSA DI CIOCCOLATO	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)
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 MARMELLATA 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				
SORBETTO AL LIMONE SERVITO IN BICCHIERE BODEGA, CON CUCCHIAINO														
SPONGATA ARTIGIANALE	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)
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 CON CREMA AL LIMONE E MERINGA CARAMELLATA	X		X			X	X							
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						
TORTE TRADIZIONALI DI CREDENZA: TORTA DI AMARETTI, CROSTATA DI AMARENE E TORTA CIOCCOLATINA	X		X		X	X	X	X		X				

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

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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)
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		
ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE	x		x			x	x					x		
VARIE														
ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE												x		
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 CARAMEL	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 PURÈ							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				
FALÂFEL 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.**

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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														

**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)
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 SALSIA A PARTE									X			X		
COTECHINO NOSTRANO CON LENTICCHIE									X			X		
FAGIOLONI IN UMIDO TRADIZIONALI									X			X		
FALÂFEL	X					X			X					
FILETTO DI SUINO IBERICO BARDATO CON PANCETTA, IN SALSIA AL MADERA									X			X		
GAMBERONI IMPERIALI SFUMATI AL BRANDY E PROFUMO D'ARANCIA		X										X		
GIARDINIERA									X			X		
GNOCCHO FRITTO NERO E I SUOI CARPACCI (CARPACCI MARINATI DI SALMONE E PESCE SPADA)	X			X		X	X							X
GNOCCHO FRITTO TRADIZIONALE CON I SUOI SALUMI (FIOCCO DI CULATELLO, SALAME, MORTADELLA E COPPA)	X				X	X	X	X		X				
GRATIN DI TORTELLI VERDI IN SALSIA 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.**

PIATTO / PIETANZA / PRODOTTO

	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, PURÈ)									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.**

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

<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, CROSTATA 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		