Allergeni

DOCUMENTO INFORMATIVO · REG. UE 1169/2011

In conformità al Regolamento UE n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, il presente documento riporta la presenza dei 14 allergeni a dichiarazione obbligatoria nelle preparazioni del nostro menu. Le informazioni sono fornite a titolo indicativo sulla base delle ricette standard; data la possibile variabilità delle materie prime e il rischio di contaminazione crociata in cucina, invitiamo la clientela con allergie o intolleranze a comunicarlo sempre al personale di sala prima di ordinare.

1	Cereali contenenti glutine	**8**	Frutta a guscio
2	Crostacei	**9**	Sedano
3	Uova	**10**	Senape
4	Pesce	**11**	Sesamo
5	Arachidi	**12**	Anidride solforosa e solfiti
6	Soia	**13**	Lupini
7	Latte e derivati (lattosio)	**14**	Molluschi

Nelle tabelle seguenti, per ciascun piatto sono elencati i numeri corrispondenti agli allergeni presenti negli ingredienti standard della preparazione.

Antipasti & Primi

PIATTO	N. ALLERGENI (VEDI LEGENDA P.1)
ANTIPASTI	
Tagliere di salumi bolognesi e Parmigiano Reggiano	7 · può contenere 12
Bresaola con rucola e grana	7 · può contenere 12
Prosciutto crudo e grana	7 · può contenere 12
Cubetti di mortadella e grana	7 · può contenere 12
PRIMI PIATTI	
Tortellini della tradizione in brodo	1, 3, 7, 9
Tortellini alla crema di Parmigiano	1, 3, 7
Balanzoni con fonduta di Parmigiano e mortadella	1, 3, 7
Passatelli in brodo	1, 3, 7, 9
Tortelloni burro e salvia	1, 3, 7
Lasagna verde alla bolognese	1, 3, 7, 9
Tagliatelle al ragù bolognese	1, 3, 7, 9
Tagliatelle alla romagnola	1, 3, 7, 9
Gramigna alla salsiccia	1, 3, 7
Garganelli speck e zucchine	1, 3, 7
Pasta e fagioli	1, 9 · può contenere 12
Minestrone	9 · può contenere 1

Secondi & Contorni

PIATTO	N. ALLERGENI (VEDI LEGENDA P.1)
SECONDI PIATTI	
Cotoletta alla bolognese tradizionale	1, 3, 7
Tagliata di manzo	—
Grigliata mista di carne	— · può contenere 12
Bollito di carne *	—
Cotoletta alla milanese	1, 3, 7
Scaloppina al limone	1, 7
Scaloppina ai funghi porcini	1, 7
Bistecca di manzo	—
Braciola alla griglia	— · può contenere 12
Salsiccia alla griglia	— · può contenere 12
Petto di pollo alla griglia *	—
Insalatona	7/4 · verificare composizione
CONTORNI	
Patate al forno	—
Patatine fritte	— · attenzione contam. frittura
Spinaci al burro o AOP *	7 (burro)
Verdure miste alla griglia	—
Verdure miste lesse *	—
Radicchio alla griglia	—
Friggione bolognese	— · può contenere 12
Purè di patate	7 · può contenere 9
Insalata mista	—

Dolci, Bevande & Caffè

VOCE	N. ALLERGENI (VEDI LEGENDA P.1)
DOLCI DELLA CASA	
Zuppa inglese *	1, 3, 7 — può contenere 8
Panna cotta *	7
Tiramisù *	1, 3, 7
Caramel della casa *	3, 7
Gelato con amarena	7 · può contenere 8, 3
Gelato	7 · può contenere 8, 3
Frutta	—
BEVANDE	
Acqua, bibite, birre	— · verificare etichetta bibite
Vino della casa	12
CAFFETTERIA	
Caffè, macchiato, cappuccino	7 (macchiato/cappuccino)
Tè (verde, camomilla, ecc.)	—
Grappe, amari, liquori, distillati	12 · alcuni amari: 9, 10
Tutti i vini in carta (rossi, bianchi, frizzanti, lambruschi, spumanti, Franciacorta)	12 (presente per legge come conservante)

Nota generale: tutti i piatti sono preparati in una cucina dove sono presenti e lavorati cereali contenenti glutine, latte e derivati, uova, frutta a guscio, sedano, senape e anidride solforosa. Non possiamo quindi escludere in modo assoluto la contaminazione crociata, anche per le preparazioni indicate come "senza allergeni specifici". Per allergie severe o celiachia, vi preghiamo di informare sempre il personale di sala, che saprà fornire indicazioni più precise e, dove possibile, valutare alternative o preparazioni dedicate.

*** Nota su abbattimento e congelamento**

*I prodotti contrassegnati con * nelle pagine precedenti (Bollito di carne, Zuppa inglese, Panna cotta, Tiramisù, Caramel della casa) possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura o congelamento all'origine, in conformità alle norme HACCP.*

Documento redatto sulla base delle ricette standard del Ristorante Olimpic. Le informazioni possono variare in caso di modifiche stagionali agli ingredienti o ai fornitori. Documento ad uso interno, da fornire alla clientela su richiesta ai sensi del Regolamento UE 1169/2011