

ALLERGENI

Riportiamo di seguito gli allergeni di cui al Regolamento Europeo 1169/2011 e al Decreto Legislativo n.123 del 15 dicembre 2017

1_CEREALI
CON GLUTINE



2_LATTE E
DERIVATI



3_UOVA E
DERIVATI



4_ARACHIDI E
DERIVATI



5_SEDANO E
DERIVATI



6_ANIDRIDE
SOLFOROSA



7_CROSTACEI
E DERIVATI



8_FRUTTA A
GUSCIO



9_PESCE E
DERIVATI



10_MOLLUSCHI



11_SOIA E
DERIVATI



12_SENAPE E
DERIVATI



13_LUPINI E
DERIVATI



14_SEMI DI
SESAMO



15_MAIALE



Vi informiamo che non è possibile accogliere eventuali richieste di variazioni, che siano per motivi di salute (allergie, intolleranze alimentari, celiachie), religiosi, gusti personali o regimi alimentari, in quanto gli spazi e la complessità del servizio non consentono di garantire la corretta gestione di diete speciali. Gli allergeni saranno chiaramente indicati nella composizione di ogni piatto. Vi informiamo che la società di catering che fornisce il servizio di ristorazione, Vi.co.ok S.r.l., pur attenendosi alla più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e sanitarie nella preparazione dei cibi, non garantisce l'assoluta assenza di tracce dei suddetti allergeni nei piatti serviti.

L'Azienda a seconda della disponibilità stagionale, si avvale dell'utilizzo di prodotti di qualità freschi o congelati (indicati con simbolo *) In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative ($\leq -20^{\circ}\text{C}$ per 24 ore/ $\leq -35^{\circ}\text{C}$ per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.