

# URBANO

Pescheria e Bistrot di mare

## MENU PRANZO

### ANTIPASTI

X

### PRIMI

X

### SECONDI

X

### CONTORNI

X

### DESSERT

X

### BEVERAGE

X

### EXTRA

X

PS: SU ORDINAZIONE ALMENO UN GIORNO PRIMA,  
QUALSIASI VARIANTE DI PESCATO

# URBANO

## Pescheria e Bistrot di mare

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate. Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli numerici ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente. Lista degli allergeni indicata nell'allegato II del Regolamento CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan

ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosi a base di grano, incluso destrosio\*
- Maltodestrine a base di grano\*
- Sciroppi di glucosio a base di orzo
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti derivati.

3. Uova e prodotti derivati.

4. Pesce e prodotti derivati tranne:

- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Molluschi e prodotti a base di mollusco

6. Arachidi e prodotti derivati.

7. Soia e prodotti derivati.

- Olio e grasso di soia raffinato\*
- tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- Esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

8. Latte e prodotti derivati, (compreso il lattosio), tranne:

- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola
- lattiolio

9. Frutta a guscio: cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh

K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola

10. Sedano e prodotti derivati

11. Senape e prodotti derivati.

12. Semi di sesamo e prodotti derivati.

13. Lupini e prodotti derivati.

14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>, tale da calcolarsi per i prodotti come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Nei crostacei possono essere presenti solfiti  
Prodotti ittici crudi: procedure basate sul metodo HACCP previste all'art. 5 del Regolamento CE n.852/2004. Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i cibi ai quali sei allergico o intollerante. Ti segnaliamo comunque che gli alimenti offerti in questo locale sono prodotti in un laboratorio in cui possono essere presenti i seguenti allergeni: Glutine, soia, frutta secca, arachidi, sesamo, latte, uova, pesce, sedano, crostacei, fave e che pertanto non è possibile escludere una contaminazione crociata. LO STAFF È A TUA DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI. L'attività viene svolta all'interno dello stesso locale pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione incrociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento.