

## MENU PRANZO

### COMPONI LA TUA FORMULA

FORMULA ANTIPASTO 15€  
FORMULA PRIMO O SECONDO DEL GIORNO 20€  
FORMULA ANTIPASTO, PRIMO O SECONDO DEL GIORNO 25€  
FORMULA PRIMO E SECONDO DEL GIORNO 30€

### ANTIPASTI

INSALATA DI MARE  
CATALANA DI CROSTACEI

### PRIMI

TONNARELLI COZZE E PECORINO  
LINGUINA AI COSTACEI

### SECONDI

FILETTO DI PESCATO  
CATALANA DI CROSTACEI

PANE 2€  
ACQUA 0,5 PET 2,5€  
AQUA VETRO 0,75 3,5€  
SERVIZIO INCLUSO

## MENU APERITIVO

DALLE 11:00 ALLE 12:30 E DALLE 17:00 ALLE 19:30

3 TAPAS E CALICE DI VINO O METODO CLASSICO 15€

FOGLIA DI CAPPERO E TARTARE DI TONNO  
PANE, BURRO AFFUMICATO ED ALICI DEL CANTABRICO  
IMPEPATA DI COZZA IN TEMPURA

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 glucosio 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 naturalae, 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 • Estere 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
- 

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.