



Allergènes alimentaires

1. Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, s égal, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés, à l'exception:

a) les sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose, et les produits dérivés, pour autant que le procédé n'augmente pas immédiatement le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés;

b) maltodextrine à base de blé et produits dérivés, à condition que le procédé n'augmente pas immédiatement le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés;

c) sirops de glucose à base d'orge;

d) les céréales utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcooliques.

2. Crustacés et produits dérivés.

3. Œufs et produits dérivés.

4. Poissons et produits dérivés, sauf:

a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations vitaminiques ou caroténoïdes;

b) de la gélatine ou de l'isinglass utilisé comme agent de collage dans la bière et le vin.

5. Arachides et produits dérivés.

6. Soja et produits dérivés, sauf:

a) huile et graisse de soja raffinées et produits dérivés, pour autant que le procédé n'augmente pas immédiatement le niveau d'allergénicité évalué par l'EFSA pour le produit de base dont ils sont dérivés;

b) les tocophérols mixtes naturels (E306), le D-alpha tocophérol naturel, l'acétate de D-alpha tocophérol naturel, le succinate de D-alpha tocophérol naturel à base de soja;

c) les huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols à base de soja;

d) ester de stanol végétal produit à partir de stérols d'huile végétale à base de soja.

7. Lait et produits dérivés, y compris le lactose, sauf:

a) lactosérum utilisé pour la fabrication

distillats ou alcool éthylique d'origine agricole pour liqueurs et autres boissons alcooliques;

b) lactitol.

8. Noix, c'est-à-dire amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix communes (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium storico*), noix de pécan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits dérivés, à l'exception des noix utilisées pour la fabrication de distillats ou d'alcool éthylique d'origine agricole pour les liqueurs et autres boissons alcooliques.

9. Céleri et produits dérivés.

10. Moutarde et produits dérivés.

11. Graines de sésame et produits dérivés.

12. Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimés en SO₂.

13. Lupins et produits dérivés.

14. Mollusques et produits dérivés

APÉRITIFS

Fruits de mer (2-4-9-8)
Tendresse du poulpe (4-7-9)
Coquilles et calamars (2-4-14)
Polenta riche (1-7)
Blanc et vert (1-3-7)
Pain grillé au parmesan (1-7)

PREMIERS COURS

Scoglio 1976 (2-4-9-14)
Scampacchero (1-2-9)
Les Milanais au bord de la mer (1-2-4-9-14)
Risotto Dolcevit (1-2-4-9-14)
Tortelli de la tradition parmesan (1-3-7)
Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)
Gnocchi aux senteurs de Parme (1-3-7-9)
Ragutone en blanc (1-3-7-9)
Pappardella royale (1-3-7-9)
Lasagne Nonna Gina (1-3-7)

DEUXIEME COURS

Un saut et "Tuna" (4)
Bar et pommes de terre (4-7)
Mélange d'or de la mer (1-3-4-7-14)
Filet de vieux Parme (1-7-9)
Tournez l'autre joue (9)

PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES ET PLATS FROIDS

Crêpes végétariennes (1-3-7)
Courgette Parmigiana (1-7)
Soupe rustique (8-9)

SALADES ET PLATS FROIDS

Oméga 3: (1-4)
Thon "immédiatement": (1-3-4)
Poussin: (1-7)
Parmigiana: (1-7)

MENU DU JOUR

Fusilli à la sauce bolognaise (1-7-9)
Penne au speck et aux épinards (1-7-9)
Risotto au fromage scamorza fumé et courgettes (1-7-9)
Pizzaziola de poitrine de poulet (1-7-9)
Escalope de porc au vin blanc et légumes (1-9)
Salade printanière (1-7)
Salade de thon
Salade caprese (7)
Pizza végétarienne (1-7)
Pizza saucisse et pommes de terre (1-7)
Pizza au jambon cuit (1-7)
Pizza Diavola (1-7)
Pizza Capricciosa (1-7)

LES PIZZAS D'EXCELLENCE

Del Brigante (1-7)
Martina (1-7)
Lion (1-7)
Genève (1-4-7)
De l'avocat (1-4-7)
Jambon cru Dop (1-7)
Cantabrica Rizzoli (1-4-7)
Francy (1-7)
Conte de fées (1-7-8)

PIZZAS TRADITIONNELLES

Les 5 fromages (1-7)
Col roulé (1-7)
Doc de Naples (1-4-7)
Cuit non cuit (1-7)
Bufalina (1-7)
Du jardin (1-7)
Le savoureux (1-7)
Quatre saisons (1-7)
Or (1-7)
Margaret (1-7)
Reine marguerite (1-7)
Lucifer 666 (1-7)

LES PANCIOTTI

Le pêcheur (1-4)
Doc de Bologne (1-7-8)
Nordique (1-3-4)
Traditionnel (1-10)
Précieux (1-7)
Bleu clair (1-4-7)
Cuit et grillé (1-7)
Parme (1-7)
Roi (1-7)
Félin (1-7)
Été (1-4-7)
Classique (1-7)
Poulet (1-3-7)
L'habituel (1-3-7)

A' LA FIN

Crème câlins (1-3-4-7)
Nutellamisu (1 - 3 - 7)
Cheesecakes des bois (1 - 3 - 7)
Profiteroles (1 - 3 - 7)

Plat du jour DEMANDEZ AU PERSONNEL

Les plats répertoriés dans la carte du restaurant «Dolce Vita» soulignent la présence de tout allergène alimentaire.

Les chiffres à côté de la plaque indiquent la présence de l'allergène alimentaire associé au numéro de référence spécifique. Nous demandons à nos clients de bien vouloir lire ce document de synthèse et de préciser toute allergie ou intolérance alimentaire au personnel. Le personnel est disponible pour toute clarification.

