



Allergeni alimentari

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, s egale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati

ANTIPASTI

Chicca di mare (2-4-9-8)
Tenerrezza di Polipo (4-7-9)
Gusci e calamari (2-4-14)
Polentina ricca (1-7)
Il bianco e il verde (1-3-7)
Crostone Parmigiano (1-7)

PRIMI PIATTI

Scoglio 1976 (2-4-9-14)
Lo scampacchero (1-2-9)
Il milanese al mare (1-2-4-9-14)
Risotto Dolcevita (1-2-4-9-14)
Tortelli della tradizione parmigiana (1-3-7)
Risotto Giuseppe Verdi (1-7-9)
Gnocchi ai profumi di Parma (1-3-7-9)
Il Ragutone in bianco (1-3-7-9)
Pappardella reale (1-3-7-9)
Lasagne Nonna Gina (1-3-7)

SECONDI PIATTI

Un salto e "Tonno" (4)
Branzino e patate (4-7)
Misto mare Dorato (1-3-4-7-14)
Filetto Vecchia Parma (1-7-9)
Porgi l'altra guancia (9)

PROPOSTE VEGETARIANE E PIATTI FREDDI

Crespelle Veg (1-3-7)
La zucchini Parmigiana (1-7)
Zuppa rustica (8-9)

SALATE UND KALTE GERICHTE

Omega 3 (1-4)
Tonno "subito" (1-3-4)
Chick (1-7)
Parmigiana (1-7)

MENU' DEL GIORNO

Fusilli con ragù alla bolognese (1-7-9)
Penne speck e spinaci (1-7-9)
Risotto scamorza affumicata e zucchine (1-7-9)
Petto di pollo alla pizzaziola (1-7-9)
Scaloppina di maiale al vino bianco e verdure (1-9)
Insalata primavera (1-7)
Insalata di tonno (1-3-7)
Insalata caprese (7)
Pizza vegetariana (1-7)
Pizza Salsiccia e patate (1-7)
Pizza Prosciutto Cotto (1-7)
Pizza Diavola (1-7)
Pizza Capricciosa (1-7)

LE PIZZE D'ECCELLENZA

Del Brigante (1-7)
Martina (1-7)
Leo (1-7)
Ginevra (1-4-7)
Dell'avvocato (1-4-7)
Prosciutto crudo Dop (1-7)
Cantabrica Rizzoli (1-4-7)
Francy (1-7)
Favola (1-7-8)

LE PIZZE TRADIZIONALI

La 5 Formaggi (1-7)
Dolcevita (1-7)
Napoli doc (1-4-7)
Cotto non cotto (1-7)
Bufalina (1-7)
Dall'orto (1-7)
La gustosa (1-7)
Four seasons (1-7)
Gold (1-7)
Margherita (1-7)
Regina margherita (1-7)
Lucifero 666 (1-7)

IL PANCIOTTO

Il pescatore (1-4)
Bologna Doc (1-7-8)
Nordico (1-3-4)
Tradizionale (1-10)
Prezioso (1-7)
Azzurro (1-4-7)
Cotto e grigliato (1-7)
Parma (1-7)
King (1-7)
Felino (1-7)
Estate (1-4-7)
Classico (1-7)
Pollastrello (1-3-7)
Il solito (1-3-7)

DULCIS IN FONDO

Panna coccola (1-3-4-7)
Nutellamisù (1-3-7)
Cheesecake del bosco (1-3-7)
Profiteroles (1-3-7)

Piatto del giorno CHIEDERE ALLO STAFF

I piatti elencati del Menù del ristorante "Dolce Vita" evidenziano la presenza di eventuali allergeni alimentari. I numeri posti di fianco al piatto segnalano la presenza dell'allergene alimentare associato al numero di riferimento specifico. Preghiamo la Spett.le clientela di prendere visione del presente documento sintetico e di specificare al personale eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Lo staff è a disposizione per qualsiasi chiarimento.

