



Menu



I CHIARI
RESTAURANT





“La gastronomia è l'arte di usare il cibo per creare felicità.”

THEODOR ZELDIN

A watercolor illustration of several green, elongated leaves with visible veins, growing upwards and to the right. Behind the leaves is a large, translucent, light-orange geometric shape that resembles a stylized letter 'C' or a partial square. The background is a solid light cream color.

I CHIARI

R E S T A U R A N T

COPERTO | PLACE SETTING | MISE EN PLACE - EURO 2,00

ANTIPASTI

Antipasto i Chiari (*per due persone*) Euro 24.00

(salumi, crostini caldi e freddi, formaggio)

(cold cuts, cheeses, hot and cold canapas)

(charcuterie assortie, fromages, croutes chaudes ed froides)

Allergeni 1/6/7/2

Tagliere del pittore (*per due persone*) Euro 25.00

(Fantasia terra e mare)

(sea and land hors d'oeuvre)

(hor d'oeuvre mer et terre)

Allergeni

1/2/4/9/12/14

Tagliere di pecorini con miele e confetture Euro 15.00

(Misto di formaggi e confetture)

(mixed cheeses and jams)

(fromages mélangés et confitures)

Allergeni 7

Antipasto vegetariano (*fantasie vegetariane dello chef*) Euro 8.00

(vegetarian hors d'oeuvre)

(hor d'oeuvre vegetarien)

Allergeni 1/4/7

Bruschette miste Euro 8.00

(toasted bread with mix sauce)

(toast pain avec sauces assorties)

Allergeni 1

Bruschette con lardo di colonnata e tartufo Euro 10.00

(toasted bread with bacon colonnade and truffle)

(toast pain avec colonat lard et truffe)

Allergeni 1/3

Crostini con uovo di quaglia e tartufo Euro 10.00

(canapes with quail's eggs and truffle)

(croutes chaudes avec oeufs de caille et truffe)

Tartare di vitello black Angus con uovo fritto e Euro 13.00

cipolle caramellate

(Black Angus veal tartare with fried egg and caramelized onions)

(Tartare de veau Black Angus, œuf au plat et oignons caramélisés)

Prosciutto e mozzarella di bufala **Euro 10.00**
Allergeni 7

(SOLO IN STAGIONE)

Panzanella **Euro 10.00**
Allergeni 1

Prosciutto e melone **Euro 10.00**

ANTIPASTI DI MARE

Antipastone misto mare **Euro 25.00**
(assorted sea food hors d'oeuvre)
(hors d'oeuvre varies de poisson)

Carpaccio di salmone marinato **Euro 12.00**
(assorted sea food hors d'oeuvre)
(hors d'oeuvre varies de poisson)

Sautè di cozze e vongole **Euro 10.00**
(sautè ed mussels and clams)
(sautè ed moules et palourdes)

Insalata mista di mare **Euro 12.00**
(mixed sea salad)
(salade de fruits de mer)

Zuppetta di moscardini **Euro 12.00**
(small squid soup with fettunta)
(petite soupe de calmar avec fettunta)

PRIMI PIATTI

Pici all'aglione **Euro 10.00**

(pici – pasta hand made – with tomato and garlic sauce)

(pici - potes fraiche maison – au tomate et ail sauce)

Pici cacio e pepe **Euro 10.00**

(pici - pasta hand made – with black pepper and cheese)

(pici - potes fraiche maison – au poivre noire et fromage)

Pici al ragù toscano **Euro 10.00**

(pici – pasta hand made – with meat sauce)

(pici – potes fraiche maison – au jus)

Pici alla Chiari (pici con zafferano, pancetta e ricotta) **Euro 12.00**

(pici – pasta hand made – with saffron, bacon and ricotta cheese)

(pici – potes fraiche maison – aux safran, lard et ricotta fromage)

Pici al ragù bianco d'anatra **Euro 11.00**

(pici – pasta hand made – with duck sauce)

(pici – potes fraiche maison – au canal sauce)

Tagliatelle al ragù di cinghiale **Euro 11.00**

(tagliatelle with wild boar sauce)

(tagliatelle la sauce au sanglier)

Allergeni 14

Tagliatelle ai funghi porcini **Euro 11.00**

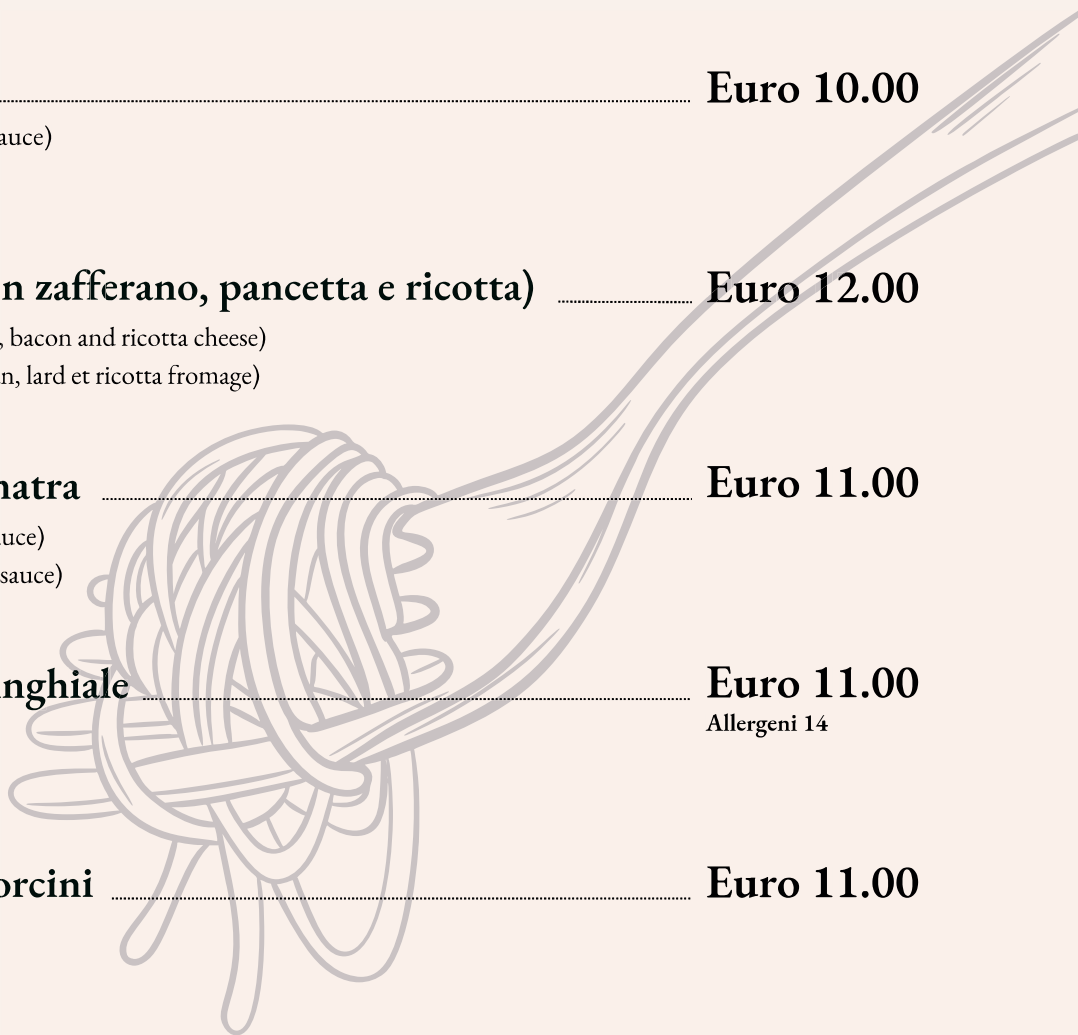
(tagliatelle with porcini mushroom)

(tagliatelle aux cèpes)

Tagliolini al tartufo **Euro 10.00**

(tagliolino with truffle)

(tagliolino avec truffe)



Gnocchi ripieni ai funghi porcini e scaglie di tartufo Euro 10.00

(filled potato dumplings with porcini mushroom and truffle)

(gnocchi de pommes de terre farci aux cèpes et truffe)

Spaghetti alla carbonara Euro 9.00

(spaghetti with bacon and eggs)

(spaghetti aux oeufs et bacon)

Lasagne al forno con ragù toscano Euro 9.00

(Baked lasagna with Tuscan ragu)

(lasagne au four avec ragù toscan)

Ravioli ricotta e cinto senese alle erbe e scaglie di Euro 11.00

pecorino

(ravioli pasta with ricotta cheese, wild pig, aromatic herbs and pecorino cheese)

(ravioli avec ricotta fromage, cochon sauvage, fines herbes et pecorino fromage)





PRIMI PIATTI DI PESCE

Gnocchetti di calamari e pomodori pachino Euro 14.00

(little dumplings with calamities and pachino tomato sauce)

(petits gnocchi aux calamars et pachino tomates)

Tagliolini al granchio Euro 14.00

(thin tagliatelle with crab)

(tagliolini avec crabe)

Spaghetti alle vongole Euro 14.00

(spaghetti with carpet-shells)

(spaghetti aux praires)

Paccheri con vongole, cannolicchi e pomodori datterino Euro 14.00

(paccheri with clams, razor clams and cherry pachino tomatoes)

(paccheri aux palourdes, couteaux et tomates pachino cerises)

Risotto allo scoglio (*per due persone*) Euro 24.00

(fish risotto)

(risotto de poisson)

Linguine all'astice (*per due persone*) Euro 50.00

(linguine with lobster – for 2 people)

(linguine au homard – pour 2 personnes)

Tagliolini al nero di seppia con frutti di mare Euro 14.00

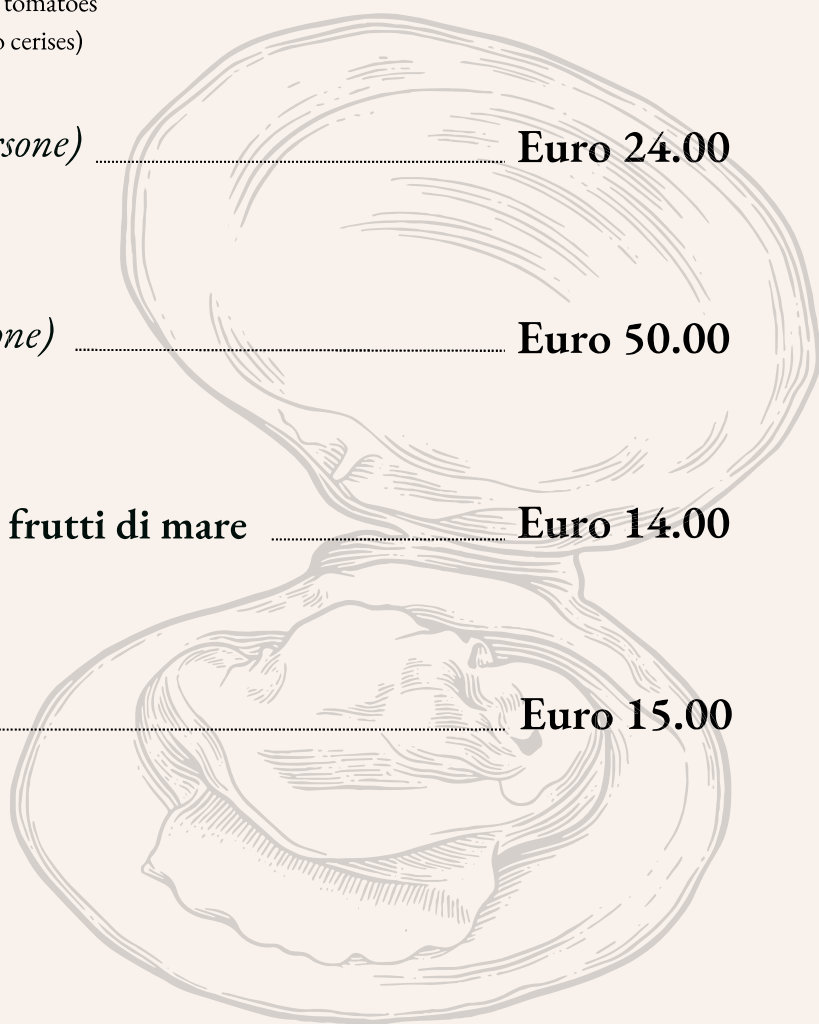
(tagliolini with cuttlefish ink and seafood)

(tagliolini l'encre de seiche aux fruits de mer)

Pici allo scoglio Euro 15.00

(Pici with seafood)

(Pici au rocher)



SECONDI PIATTI

Fiorentina Euro 5.00/hg
(grilled sirloin steak)
(cote de boeuf grillée)

Tagliata al pepe verde e rosmarino Euro 16.00
(sliced beef with green pepper and rosemary)
(tranches de boeuf aux poivre vert et romarin)

Tagliata rucola e pomodori pachino Euro 16.00
(sliced beef with rocket and pachino tomatoes)
(tranches de boeuf avec croquette et pachino tomates)

Tagliata ai funghi porcini Euro 18.00
(sliced beef with porcini mushrooms)
(tranches de boeuf aux cèpes)

Tagliata al tartufo Euro 18.00
(sliced beef with truffle)
(tranchs de boeuf au truffe)

Filetto di manzo al pepe verde Euro 30.00
(fillet of beef with green pepper)
(filet de boeuf au poivre vert)

Filetto di manzo di vino nobile Euro 30.00
(fillet of beef with Vino Nobile di Montepulciano)
(filet de boeuf au Vino Nobile di Montepulciano)

Filetto di manzo al tartufo Euro 30.00
(fillet of beef with truffle)
(filet de boeuf au truffe)

Arrosticini di BlackAngus alla griglia Euro 12.00
(Grilled BlackAngus roasts)
(Rôtis BlackAngus grillés)

Guancia di vitello brasato al rosso di montepulciano Euro 16.00

(Veal cheek braised with Montepulciano red wine)
(Joue de veau braisée au vin rouge de Montepulciano)

Filetto di manzo al lardo di Colonnata Euro 30.00

(fillet of beef with Colonnata lard)
(filet de boeuf au lard de Colonnata)

Tasca di conrofiletto con scamorza, speck e Euro 18.00
scaglie di tartufo

(entrecôte steak with smoked scamorza, smoked ham and truffle inside)
(controfilet avec scamorza fumée, janbon fumé et truffe dedans)

Scaloppina al limone Euro 14.00

(escalope with lemon sauce)
(escalope au sauce au citron)

Costolette di agnello allo scottadito Euro 15.00

(grilled lamb chops)
(cotolets d'agneau sur le gril)

Costoline di maiale cotte al forno a legna a cottura Euro 18.00

lenta e patatine fritte

(pork chops with french fries)
(cotolets de cochon avec pommes de terre frites)

Ossobuco in umido con verdure saltate Euro 15.00

(stewed ossobuco with sautéed vegetables)
(ossobuco en sauce avec légumes sautés)

Stinco arrosto con patate Euro 18.00

(stewed ossobuco with sautéed vegetables)
(ossobuco en sauce avec légumes sautés)

Trippa in umido Euro 9.00

(tripe with tomato sauce)
(gras-double avec sauce tomate)



SECONDI PIATTI DI PESCE

Frittura di totani, paranza e gamberoni **Euro 18.00**

(squid and squid fry)

(calamars et frites)

Orata al forno con patate **Euro 18.00**

(backed gilt head with potatoes)

(daurade au four avec pommes de terre)

Grigliata mista gamberoni scampi **Euro 18.00**

(grilled king prawns and scampi)

(gambas et langoustines sur le gril)

Baccalà in umido **Euro 14.00**

(codfish in wet)

(morue cuite)

Bistecca di pesce spada alla griglia **Euro 15.00**

(Grilled swordfish steak)

(Steak d'espardon grillé)



CONTORNI



Patate al forno **Euro 4.00**
(baked potatoes)
(pommes de terre au four)

Patate fritte **Euro 4.00**
(fried potatoes)
(pommes de terre frites)

Verdure saltate **Euro 4.00**
(sauteed vegetables)
(lègumes sautès)

Verdure grigliate **Euro 6.00**
(grilled vegetables)
(lègumes sur le gril)

Fagioli cannellini bianchi o all'uccelletto **Euro 6.00**
(stir fried beans with garlic, sage and tomato sauce)
(haricots sautès ou l'ail, sauge et tomate)

INSALATE

Insalata mista **Euro 4.00**
(green salad / mix salad)
(salade vert / salade assortie)

Insalata verde **Euro 3.00**
(green salad / mix salad)
(salade vert / salade assortie)

Insalatona del re Euro 9.00

(pomodoro, uova di quaglia, pancetta, crostini)
(tomato, quail eggs, bacon, croutons)
(tomate, oeufs de caille, bacon, croutons)

Insalatona regina Euro 9.00

(pomodorini, bufala, acciughe, olive)
(tomato, buffalo's milk mozzarella, anchovies and olives)
(tomate, mozzarella de bufflonne, anchois et olives)

Insalatona i Chiari Euro 9.00

(pomodorini, champignons, patate, tartufo)
(cherry tomatoes, champignons, potatoes, truffle)
(tomates cerise, champignons, pommes de terre, truffe)

Insalatona estiva Euro 9.00

(mais, tonno, pomodori, mozzarella, olive)
(mais, tuna, tomato, mozzarella, olives)
(mais, thon, mozzarella, olives)



MENÙ PER CELIACI

GLUTEN FREE MENU | MENU SANS GLUTEN

Antipasto i chiari (*per una persona*) Euro 12.00

(salumi, crostini caldi e freddi, formaggio)

(cold cuts, cheeses, hot and cold canapas)

(charcuterie assortie, fromages, croutes chaudes ed froides)

Bruschette miste Euro 8.00

(toasted bread with mix sauce)

(toast pain avec sauces assorties)

Crostini con uovo di quaglia e tartufo Euro 12.00

(canapes with quail's eggs and truffle)

(croutes chaudes avec oeufs de caille et truffe)

Antipastone di mare Euro 22.00

(assorted sea food hors d'oeuvre)

(hors d'oeuvre varies de poisson)

Pici all'aglione Euro 14.00

(pici - pasta hand made - with tomato and garlic sauce)

(pici - potes fraiche maison - au tomate et ail sauce)

Pici cacio e pepe Euro 14.00

(pici - pasta hand made - with black pepper and cheese)

(pici - potes fraiche maison - au poivre noire et fromage)

Pici al ragù toscano Euro 14.00

(pici - pasta hand made - with meat sauce)

(pici - potes fraiche maison - au jus)

Pici alla Chiari (pici con zafferano, pancetta e ricotta) Euro 14.00

(pici - pasta hand made - with saffron, bacon and ricotta cheese)

(pici - potes fraiche maison - aux safran, lard et ricotta fromage)



Pici al ragù bianco d'anatra **Euro 14.00**

(pici – pasta hand made – with duck sauce)

(pici – potes fraiche maison – au canal sauce)

Tagliatelle al ragù di cinghiale **Euro 13.00**

(tagliatelle with wild boar sauce)

(tagliatelle la sauce au sanglier)

Tagliatelle ai funghi porcini **Euro 14.00**

(tagliatelle with porcini mushroom)

(tagliatelle aux cèpes)

Gnocchetti di calamari e pomodori pachino **Euro 14.00**

(little dumplings with calamities and pachino tomato sauce)

(petits gnocchi aux calamars et pachino tomates)

Risotto allo scoglio (per due persone) **Euro 24.00**

(fish risotto)

(risotto de poisson)



PIZZE SENZA GLUTINE

fare riferimento al menù principale. Supplemento di Euro 4,00

- for GLUTEN FREE PIZZA refer to the main menu. Supplement of Euro 4.00

*- pour PIZZA SANS GLUTEN, référez-vous au menu principal. Supplément de 4,00 Euro **



PIZZE



Margherita

Euro 6.00

(pomodoro, mozzarella)
(tomato, mozzarella)
(tomate, mozzarella)

Aglione

Euro 8.00

(pomodoro, aglione)
(tomato, garlic)
(tomate, ail)

Napoli

Euro 8.00

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
(tomato, mozzarella, anchovies, oregano)
(tomate, mozzarella, anchois, origan)

Capricciosa

Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive, origano)
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives, oregano)
(tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives, origan)

Quattro stagioni

Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive)
(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, cooked ham, olives)
(tomate, mozzarella, champignons, artichauts, jambon cuit, olives)

Diavola

Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
(tomato, mozzarella, hot salami)
(tomate, mozzarella, salami piquant)

Wustel

Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, wurstel)
(tomato, mozzarella, wurstel)
(tomate, mozzaella, wurstel)

Prosciutto crudo

Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, raw ham)
(tomate, mozzarella, jambon cru)

Prosciutto cotto e funghi **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignons)
(tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)
(tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons)

Alitosa **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola)
(tomato, mozzarella, onions, gorgonzola)
(tomate, mozzarella, oignons, gorgonzola)

Alpina **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, brie, speck)
(tomato, mozzarella, brie, smoked ham)
(tomate, mozzarella, brie, jambon fumè)

Tonno e cipolla **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
(tomato, mozzarella, tuna fish, onions)
(tomate, mozzarella, thon, oignons)

Vegetariana **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, verdure grigliate)
(tomato, mozzarella, grilled vegetables)
(tomate, mozzarella, légumes sur le gril)

Norcina **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia)
(tomato, mozzarella, porcini mushrooms, sausage)
(tomate, mozzarella, cèpes, saucisse)

Americana **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel)
(tomato, mozzarella, french fried potatoes, wurstel)
(tomate, mozzarella, pommes frites, wurstel)

Delicata **Euro 9.00**

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, speck)
(tomato, mozzarella, porcini mushrooms, smoked scamorza, smoked ham)
(tomate, mozzarella, cèpes, scamorza fumée, jambon fumè)



La leggera Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, gorgonzola)
(tomato, mozzarella, pepper, sausage, gorgonzola)
(tomate, mozzarella, poivrons, saucisse, gorgonzola)

La maialina Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, wurstel, prosciutto cotto)
(tomato, mozzarella, sausage, wurstel, cooked ham)
(tomate, mozzarella, saucisse, wurstel, jambon cuit)

Francescana Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella, champignons, prosciutto crudo)
(tomato, mozzarella, champignons, raw ham)
(tomate, mozzarella, champignons, jambon cru)

Bufalina Euro 9.00

(pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico)
(tomato, buffalo's milk mozzarella, cherry tomato, basil)
(tomate, mozzarella de boufflonne, tomate cerise, basilic)

Ciaccino Euro 2.50

(flat bread)
(gâteau)

PIZZE BIANCHE

Estiva Euro 9.00

(mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana)
(mozzarella, raw ham, rocker, cherry tomato, parmigiano cheese)
(mozzarella, jambon cru, roquette, tomate cerise, parmesan)

Contadina **Euro 9.00**

(mozzarella, pomodoro fresco, salsiccia, grana)
(mozzarella, raw tomato, sausage, parmigiano cheese)
(mozzarella, tomate cru, saucisse, parmesan)

Quattro formaggi **Euro 9.00**

(mozzarella, fontina, scamorza, grana, gorgonzola)
(mozzarella, fontina cheese, smoked scamorza, gorgonzola, blue cheese, parmigiano cheese)
(mozzarella, fontina fromage, scamorza fumée, gorgonzola, fromage persill, parmesan)

Saporita **Euro 9.00**

(mozzarella, brie, radicchio, speck, noci)
(mozzarella, brie, red chicory, smoked ham, nut)
(mozzarella, brie, chichorée de Trèise, jambon fumée, noyer)

Delizia **Euro 10.00**

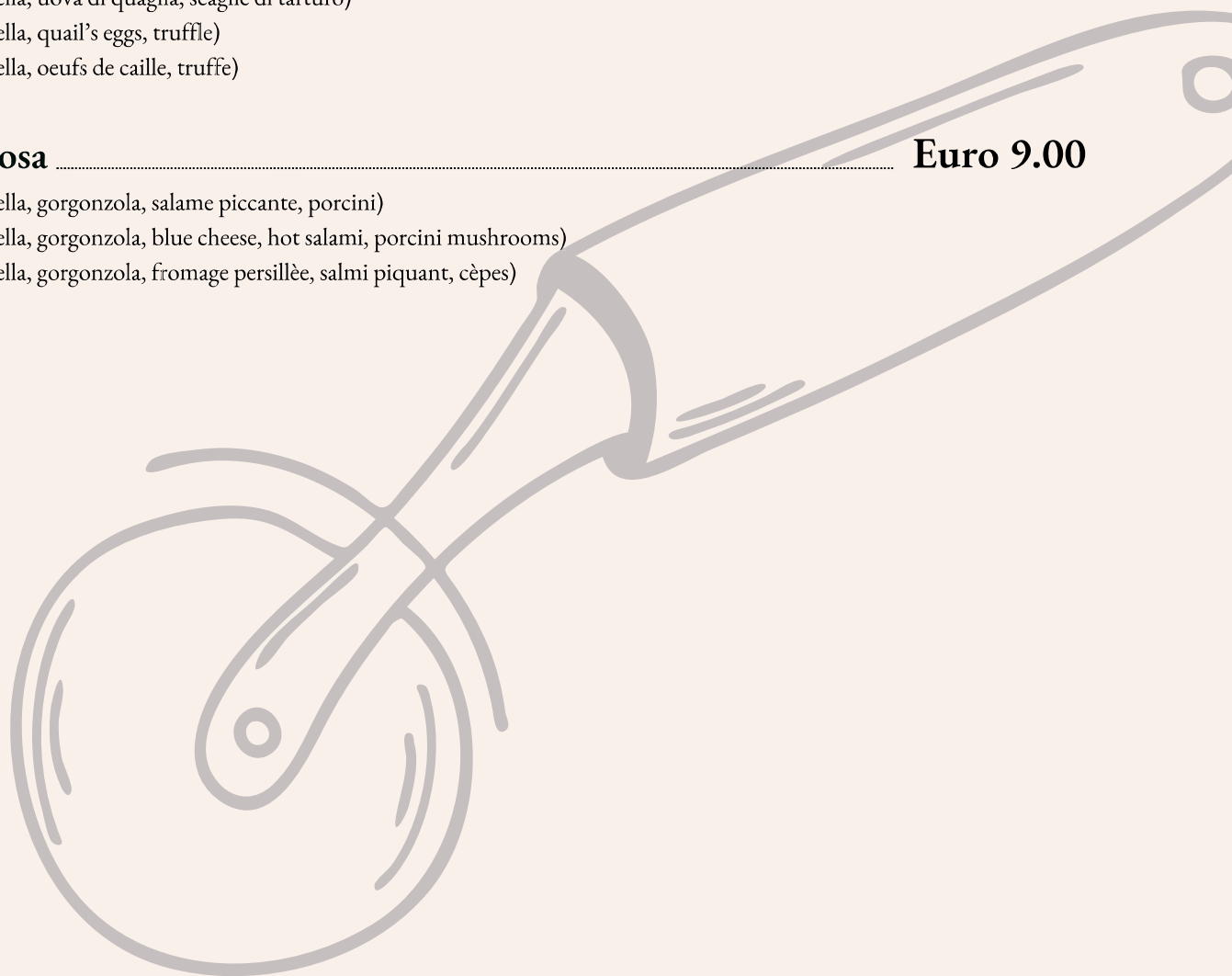
(mozzarella, olio al tartufo, porcini, scaglie di grana)
(mozzarella, truffle oil, porcini mushrooms, parmigiano cheese)
(mozzarella, huile de truffe, cèpes, parmesan)

Aristocratica **Euro 10.00**

(mozzarella, uova di quaglia, scaglie di tartufo)
(mozzarella, quail's eggs, truffle)
(mozzarella, oeufs de caille, truffe)

Gustosa **Euro 9.00**

(mozzarella, gorgonzola, salame piccante, porcini)
(mozzarella, gorgonzola, blue cheese, hot salami, porcini mushrooms)
(mozzarella, gorgonzola, fromage persillée, salmi piquant, cèpes)



DOLCI E FRUTTA

Torte della casa **Euro 5.00**

(hand made cakes)
(gâteau de la maison)

Tortino al cioccolato **Euro 5.00**

(chocolate flan)
(flan au chocolat)

Panna cotta **Euro 5.00**

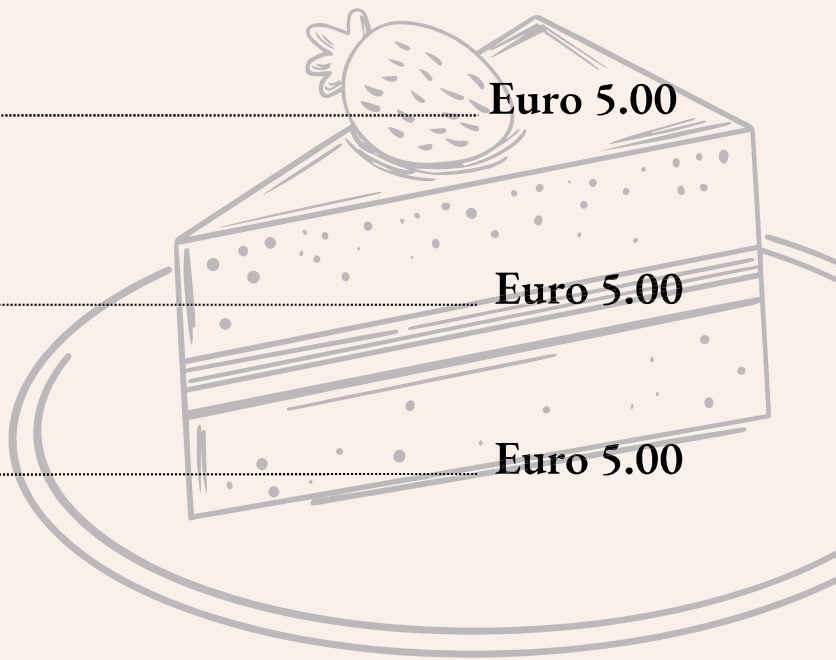
(cioccolato, caramello, frutti di bosco)
(cream pudding with chocolate, caramel or wild berries)
(crème cuite au chocolat, caramel ou fruits de bois)

Cantucci e vin santo **Euro 5.00**

(cantuccini – dry biscuits with almonds – and dessert wine)
(cantuccini – biscuits croquants aux amandes – et vin de paille)

Sorbetto al limone **Euro 3.00**

(lemon sorbet)
(sorbet au citron)





LE BEVANDE

Coca cola alla spina

Piccola	Euro 2.50
Media	Euro 3.50

Birra alla spina

Piccola	Euro 2.50
Media	Euro 4.00

Bibite in lattina

(Coca cola, Fanta, Sprite)

Euro 2.50

Coca-Cola in vetro da 33cl

Euro 3.00

Birre in bottiglia

(Ceres, Becks, Heineken, Corona)

Euro 3.50

Acqua

(Naturale - frizzante)

Euro 2.50

Vino della casa- i Chiari di Luna

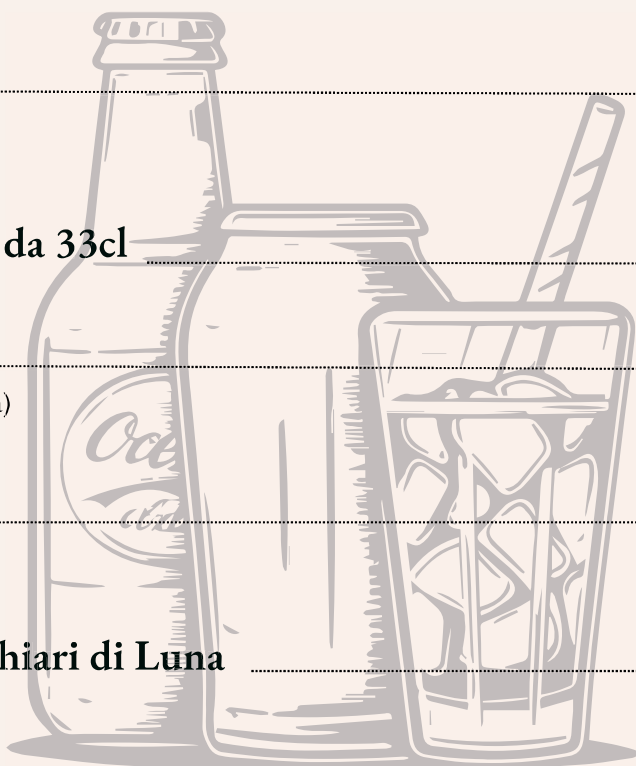
(Rosso-Bianco)

Euro 10.0

0.75 L

1 Calice

Euro 3.50



BIRRA ARTIGIANALE “SARAGIOLINO”

Birra artigianale “Viola” in bottiglia da 33cl Euro 5.00

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra ambrata opalescente con riflessi aranciati. L'aroma è dolce e fruttato con sentori di miele. In bocca è calda, avvolgente, con note di malto e pera matura, nel finale un retrogusto di frutta secca e un amaro leggero e rinfrescante.

Ideale con formaggi stagionati ed erborinati della grande tradizione italiana, con arrosti e stufati. Da provare in abbinamento a crostate di frutta.

Birra artigianale “Chiara” in bottiglia da 33cl Euro 5.00

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata. Presenta sedimenti naturali. Birra chiara opalescente con riflessi dorati. L'aroma fresco e fruttato intenso dato dai luppoli regala sensazioni uniche. In bocca è morbida, corposa, con note di malto e frutta matura, il finale agrumato lascia il posto ad un amaro ben bilanciato.

Ideale come aperitivo e con piatti estivi come verdure e formaggi freschi, ma anche con carpacci e grigliate di pesce. Birra ideale in abbinamento al piatto italiano più famoso nel mondo: la pizza!

Birra artigianale gluten free/senza glutine Euro 5.00

Birra prodotta con metodo artigianale, non filtrata, non pastorizzata.

IN VETRO da 33 cl. Nelle varianti BLOND o ALE.

C A F F E T T E R I A

Cappuccino/latte macchiato Euro 1.50

Caffè espresso Euro 1.00

Caffè decaffeinato Euro 1.00

Caffè d'orzo Euro 1.00

Tea / camomilla Euro 1.50

A M A R I E D I G E S T I V I

Liquori nazionali Euro 3.00

Liquori esteri Euro 3.50

Limoncello Euro 2.50

Grappa Barricata Euro 4.00

Spritz Euro 5.00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

- Si avverte la spettabile clientela che alcuni prodotti (quali crostacei, molluschi ecc) potrebbero essere acquistati surgelati e conservati a basse temperature qualora non siano disponibili freschi. I prodotti acquistati sono sempre di primissima scelta. Per ulteriori informazioni chiedere al personale presente in sala.
- The customers are aware that some products (such as crustaceans, molluscs, etc.) could be purchased frozen and stored at low temperatures if they are not available fresh. The products purchased are always of the highest quality. For more information ask the staff in the room.
- Les clients sont conscients que certains produits (tels que les crustacés, les mollusques, etc.) peuvent être achetés congelés et stockés à basse température s'ils ne sont pas disponibles frais. Les produits achetés sont toujours de la plus haute qualité. Pour plus d'informations, demandez au personnel présent dans la salle.

ALLERGENI



Informazione alla Clientela relativa alla presenza negli alimenti preparati e somministrati di ingredienti considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile Clientela che negli alimenti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti alcuni ingredienti considerati allergeni.

Il nostro personale è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche attraverso l'esibizione di idonea documentazione relativa alla eventuale presenza di allergeni.

Elenco degli ingredienti e alimenti allergenici presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze e prodotti che provocano allergie":

1) Cereali contenenti glutine e derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut); 2) Sedano e derivati; 3) Crostacei e prodotti a base di crostacei; 4) Senape e derivati; 5) Uova e prodotti a base d'uovo; 6) Semi di sesamo e derivati; 7) Pesce e prodotti base pesce; 8) Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni maggiori di 10 mg/kg); 9) Arachidi e prodotti base arachidi; 10) Lupino e derivati; 11) Soia e prodotti base soia; 12) Molluschi e derivati; 13) Latte e prodotti base latte; 14) Frutta a guscio e derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia).



Information to customers concerning the presence in prepared and administered foods of ingredients considered allergens or their derivatives

We advise the kind Customer that some ingredients considered allergens may be contained in the food prepared and administered in this exercise. Our staff is at your disposal to provide any support or additional information, including through the display of appropriate documentation related to the possible presence of allergens.

List of ingredients and allergenic foods present in Annex II of EU Reg. N. 1169/2011 - "Allergy-causing substances and products":

1) Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut); 2) Celery and derivatives; 3) Crustaceans and products based on crustaceans; 4) Mustard and derivatives; 5) Eggs and egg products; 6) Sesame seeds and derivatives; 7) Fish and fish based products; 8) Sulfur dioxide and sulphites (in concentrations higher than 10 mg / kg); 9) Peanuts and peanut base products; 10) Lupine and derivatives; 11) Soya and soya based products; 12) Molluscs and derivatives; 13) Milk and milk based products; 14) Nuts and derivatives (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts).



Informations à la clientèle concernant la présence dans les aliments préparés et administrés d'ingrédients considérés comme des allergènes ou de leurs dérivés

Veuillez informer la clientèle que les aliments préparés et administrés dans cet exercice peuvent contenir certains ingrédients considérés comme des allergènes.

Notre personnel est à votre disposition pour fournir tout soutien ou information supplémentaire, y compris par la présentation d'une documentation appropriée concernant la présence éventuelle d'allergènes.

Liste des ingrédients et des aliments allergènes figurant à l'annexe II du Reg. UE n. 1169/2011 - "Substances et produits qui provoquent des allergies" :

1) Céréales contenant du gluten et des produits dérivés (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut) ; 2) Céleri et dérivés ; 3) Crustacés et produits à base de crustacés ; 4) Moutarde et dérivés ; 5) Oeufs et produits à base d'œufs ; 6) Graines de sésame et dérivés ; 7) Poisson et produits de base de poisson ; 8) Anhydride sulfureux et sulfites (à des concentrations supérieures à 10 mg/kg) ; 9) Arachides et produits à base d'arachides ; 10) Lupin et dérivés ; 11) Soja et produits à base de soja ; 12) Mollusques et dérivés ; 13) Lait et produits laitiers ; 14) Fruits à coque et dérivés (amandes, noisettes, noix, noix de pécan, noix Du Brésil, pistaches, noix de macadamia).