

ALLERGENI



*A Santa Lucia*

# ALLERGENI

A causa dell'ambiente di lavoro ristretto,  
non è possibile garantire che non si verifichi  
una contaminazione incrociata degli ingredienti.



*A Santa Lucia*

"a Santa Lucia" - Via S. Pietro all'Orto, 3 - 20121 Milano  
Tel. e fax +39 02 760 23155

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. GLUTINE**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. GLUTEN*

# 1

# GLUTINE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.  
*Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.*

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Spaghetti alla Barese con cime di rape e acciuga**  
*Spaghetti with cime di rape (turnip greens ) and anchovy*

**Tortellini in brodo**  
*Tortellini in broth*

**Rigatoni Strascicati**  
*Rigatoni Strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)*

**Penne mantecate**  
*Penne mantecate (tomatoes, butter, permesan cheese)*

**Spaghetti all'acciuga**  
*Spaghetti with anchovies*

**Spaghetti al pomodoro e basilico**  
*Spaghetti with tomato and basil*

**Spaghetti alla Napoletana**  
*"Napoletana" style Spaghetti (tomato puree)*

**Spaghetti aglio, olio e peperoncino**  
*Spaghetti with garlic, oil and chili*

**Spaghetti alle vongole veraci**  
*Spaghetti with "Veraci" (large) Clams*

**Spaghetti alla Siciliana**  
*"Siciliana" style Spaghetti (eggplant, tomato, basil)*

**Spaghetti strascicati**  
*Spaghetti strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)*

**Spaghetti rosa con ciuffi di calamari**  
*Pink spaghetti with tufts of squid*

**Tagliatelle al ragù Bolognese**  
*Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce)*

**Tagliatelle con piselli freschi e prosciutto**  
*Tagliatelle with fresh peas and ham*

**Tortellini al ragù Bolognese**  
*Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)*

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSES

Scaloppa di vitello alla milanese  
*"Milanese" style veal escalope*

Mozzarella in carrozza  
*Mozzarella in carrozza (fried mozzarella in breadcrumbs)*

Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga  
*"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy*

Piccata di vitello con asparagi freschi  
*Veal Piccata with fresh asparagus*

Piccata di vitello con carciofi freschi  
*Veal Piccata with fresh artichokes*

Piccata di vitello alla pizzaiola  
*Veal Piccata Pizzaiola Style (tomato sauce, oregano, garlic)*

Piccata di vitello con piselli freschi  
*Veal Piccata with fresh peas*

Melanzane alla parmigiana  
*Eggplant with mozzarella and tomato (parmesan style)*

Saltimbocca alla Romana  
*Saltimbocca alla Romana (veal medallions seasoned with ham, sage, and pan-sautéed in either oil or butter)*

## PESCE

### FISH DISHES

Fritto di Calamari nostrani  
*Fried "nostrani" Calamari (local squids)*

Fritto di Calamari e scampi  
*Fried Squids and Prawns*

Sogliola alla mugnaia  
*Sole per serving*

Branzino-Orata alla siciliana, a porzione  
*Sea Bass-Sea Bream per serving*

Branzino-Orata al cartoccio, a porzione  
*Sea Bass-Sea Bream per serving*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. GLUTINE**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. GLUTEN*

# 1

# GLUTINE

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.  
*Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products.*

## SPECIALITA' NAPOLETANE *NEAPOLITAN SPECIALITIES*

Focaccia  
*Focaccia*

Calzone alla napoletana  
*"Neapolitana" style Calzone (stuffed pizza cooked with ham and mozzarella)*

Pizza alla margherita  
*"Margherita" style pizza (pizza with olive oil, tomato sauce, mozzarella cheese and some basil leaves)*

Pizza alla napoletana  
*"Neapolitana" style pizza (authentic Neapolitan pizza with mozzarella, tomato, oregano, anchovies)*

Pizza al Prosciutto cotto  
*Pizza with cooked ham and tomato*

Pizza margherita con prosciutto crudo  
*"Margherita" style pizza with raw ham*

Pizza margherita con carciofi freschi  
*"Margherita" with fresh artichokes*

## VERDURE FRESCHE DI STAGIONE *FRESH SEASONAL VEGETABLES*

Peperone giallo ripieno  
*Stuffed yellow pepper*

# DOLCI FRUTTA E GELATI

## DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

**Tiramisù della casa**  
*Homemade tiramisù*

**Torte del giorno**  
*Cakes of the day*

**Crème caramel o panna cotta**  
*Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

**Affogato, torroncino o tartufo**  
*Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)*

**Cassata gelato**  
*Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

**Sorbetto al limone con wodka**  
*Lemon sorbet with vodka*

**Gelato**  
*Ice cream*

**Gelato al Croccante "artigianale"**  
*"Homemade" ice cream with crunchy topping*

**Cantucci e Vin Santo**  
*Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)*

**Pastiera napoletana**  
*Neapolitan Pastiera*

I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. **CROSTACEI**  
MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. **CRUSTACEANS**

2

# CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base di crostacei.  
*Crustaceans and crustacean-based products.*

## PESCE *FISH DISHES*

Scampi alla griglia  
*Grilled Prawns*

Fritto di Calamari e scampi  
*Fried Squids and Prawns*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. UOVA**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. EGGS*

# 3

# UOVA

Uova e prodotti a base di uova.  
*Eggs and egg-based products.*

## ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES*

Vitello tonnato  
*Slice cold veal with tuna sauce*

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Tortellini in brodo  
*Tortellini in broth*

Stracciatella alla romana  
*Roman style Stracciatella (Italian egg drop soup)*

Tagliatelle al ragù Bolognese  
*Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce))*

Tagliatelle con piselli freschi e prosciutto  
*Tagliatelle with fresh peas and ham*

Tortellini al ragù Bolognese  
*Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)*

## SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Scaloppa di vitello alla milanese  
*"Milanese" style veal escalope*

Filetto di bue alla tartara  
*Fillet of beef tartare (raw)*

Mozzarella in carrozza  
*Mozzarella in carrozza (fried mozzarella in breadcrumbs)*

Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga  
*"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy*



## VERDURE FRESCHE DI STAGIONE *FRESH SEASONAL VEGETABLES*

**Asparagi alla Bismarck (con uovo)**

*"Bismarck" style Asparagus*

*(A simple dish of tender crisp asparagus topped with a fried egg and grated Parmesan cheese)*

## DOLCI FRUTTA E GELATI *DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM*

**Tiramisù della casa**

*Homemade tiramisù*

**Torte del giorno**

*Cakes of the day*

**Crème caramel o panna cotta**

*Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

**Affogato, torroncino o tartufo**

*Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)*

**Cassata gelato**

*Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

**Sorbetto al limone con wodka**

*Lemon sorbet with vodka*

**Gelato**

*Ice cream*

**Gelato al Croccante "artigianale"**

*"Homemade" ice cream with crunchy topping*

**Cantucci e Vin Santo**

*Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)*

**Pastiera napoletana**

*Neapolitan Pastiera*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. PESCE**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. FISH*

4

# PESCE

**Pesce e prodotti a base di pesce.**  
*Fish and fish-based products.*

## ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES*

**Burratina d'Andria con acciuga e bottarga**

*Burratina d'Andria (fresh Italian cow milk cheese) with anchovies and bottarga (fish roe)*

**Puntarelle con acciughe e mozzarella**

*Puntarelle (chicory) with anchovies and mozzarella*

**Filetti di acciughe del Mar Cantabrico con burro**

*Fillets of anchovies from the Cantabrian Sea with butter*

**Vitello tonnato**

*Slice cold veal with tuna sauce*

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

**Spaghetti alla Barese con cime di rape e acciuga**

*Spaghetti with cime di rape (turnip greens) and anchovy*

**Spaghetti all'acciuga**

*Spaghetti with anchovies*

**Spaghetti rosa con ciuffi di calamari**

*Pink spaghetti with tufts of squid*

## SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

**Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga**

*"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy*

**Filetto di bue alla tartara**

*Fillet of beef tartare (raw)*

## **SPECIALITA' NAPOLETANE** *NEAPOLITAN SPECIALITIES*

**Pizza alla napoletana**

*"Napoletana" style pizza (authentic Neapolitan pizza with mozzarella, tomato, oregano, anchovies)*

## **PESCE** *FISH DISHES*

**Sogliola alla mugnaia**

*Sole per serving*

**Branzino-Orata alla siciliana, a porzione**

*Sea Bass-Sea Bream per serving*

**Branzino-Orata al cartoccio, a porzione**

*Sea Bass-Sea Bream per serving*

## **VERDURE FRESCHE DI STAGIONE** *FRESH SEASONAL VEGETABLES*

**Peperone giallo ripieno**

*Stuffed yellow pepper*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SEDANO**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. CELERY*

5

# ARACHIDI

Arachidi e prodotti a base di arachidi.  
*Peanuts and peanut-based products.*

## SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*

Scaloppa di vitello alla milanese  
*"Milanese" style veal escalope*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SOIA**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. SOYBEANS*

6

SOIA

Soia e prodotti a base di soia.  
*Soybeans and soybean-based products.*

## **DOLCI FRUTTA E GELATI** *DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM*

**Tiramisù della casa**  
*Homemade tiramisù*

**Torte del giorno**  
*Cakes of the day*

**Crème caramel o panna cotta**  
*Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

**Affogato, torroncino o tartufo**  
*Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)*

**Cassata gelato**  
*Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

**Sorbetto al limone con wodka**  
*Lemon sorbet with vodka*

**Gelato**  
*Ice cream*

**Gelato al Croccante "artigianale"**  
*"Homemade" ice cream with crunchy topping*

**Pastiera napoletana**  
*Neapolitan Pastiera*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. LATTE**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. MILK*

7

LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).  
*Milk and milk-based products (including lactose).*

## ANTIPASTI *HORS D'OEUVRES*

**Puntarelle con acciughe e mozzarella**

*Puntarelle (chicory) with anchovies and mozzarella*

**Burratina d'Andria con acciuga e bottarga**

*Burratina d'Andria (fresh Italian cow milk cheese) with anchovies and bottarga (fish roe)*

**Insalata di carciofi con parmigiano e noci**

*Artichokes salad with parmesan and walnuts*

**Mozzarella di bufala e prosciutto crudo di Parma**

*Buffalo mozzarella and Parma ham*

**Carpaccio di Manzo rucola parmigiano e noci**

*Beef Carpaccio rocket parmesan and walnuts*

**6 Bocconcini di mozzarella fior di latte**

*6 Bocconcini of "fior di latte" mozzarella (small pieces of mozzarella cheese)*

**Caprese con mozzarella di bufala**

*Caprese salad with Buffalo mozzarella*

**Burrata d'Andria**

*Burrata d'Andria (typical cheese from Andria)*

**Filetti di acciughe del Mar Cantabrico con burro**

*Fillets of anchovies from the Cantabrian Sea with butter*

**Culatello di Zibello**

*Culatello from Zibello (typical sausage from Zibello)*

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

**Stracciatella alla romana**

*Roman style Stracciatella (Italian egg drop soup)*

**Rigatoni Strascicati**

*Rigatoni Strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)*

**Penne mantecate**

*Penne mantecate (tomatoes, butter, parmesan cheese)*

**Spaghetti strascicati**

*Spaghetti strascicati (tomatoes sauce, butter and basil)*

**Tagliatelle con piselli freschi e prosciutto**

*Tagliatelle with fresh peas and ham*

## SECONDI PIATTI

### SECOND COURSES

#### Mozzarella in carrozza

*Mozzarella in carrozza (fried mozzarella in breadcrumbs)*

#### Spiedino di mozzarella alla romana con acciuga

*"Romana" style skewer of mozzarella with anchovy*

#### Melanzane alla parmigiana

*Eggplant with mozzarella and tomato (parmesan style)*

#### Piccata di vitello con asparagi freschi

*Veal Piccata with fresh asparagus*

#### Piccata di vitello con carciofi freschi

*Veal Piccata with fresh artichokes*

#### Piccata di vitello alla pizzaiola

*Veal Piccata Pizzaiola Style (tomato sauce, oregano, garlic)*

#### Piccata di vitello con piselli freschi

*Veal Piccata with fresh peas*

## SPECIALITA' NAPOLETANE

### NEAPOLITAN SPECIALITIES

#### Calzone alla napoletana

*"Neapolitana" style Calzone (stuffed pizza cooked with ham and mozzarella)*

#### Pizza alla margherita

*"Margherita" style pizza (pizza with olive oil, tomato sauce, mozzarella cheese and some basil leaves)*

#### Pizza alla napoletana

*"Neapolitana" style pizza (authentic Neapolitan pizza with mozzarella, tomato, oregano, anchovies)*

#### Pizza al Prosciutto cotto

*Pizza with cooked ham and tomato*

#### Pizza margherita con prosciutto crudo

*"Margherita" style pizza with raw ham*

#### Pizza margherita con carciofi freschi

*"Margherita" with fresh artichokes*

## VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

### FRESH SEASONAL VEGETABLES

#### Asparagi alla Bismarck (con uovo)

*"Bismarck" style Asparagus*

*(A simple dish of tender crisp asparagus topped with a fried egg and grated Parmesan cheese)*

#### Piselli freschi al prosciutto

*Fresh peas with ham*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. LATTE**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. MILK*

7

LATTE

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).  
*Milk and milk-based products (including lactose).*

## FORMAGGI *CHEESES*

Parmigiano Reggiano  
*Parmesan cheese*

Pecorino sardo olio e pepe  
*Pecorino sardo (cheese from the Italian island of Sardinia)*

Gorgonzola  
*Gorgonzola*

Pecorino Toscano di Fossa "Speciale"  
*"Special" Tuscan Pecorino of Fossa*

## DOLCI FRUTTA E GELATI *DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM*

Tiramisù della casa  
*Homemade tiramisù*

Torte del giorno  
*Cakes of the day*

Crème caramel o panna cotta  
*Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

Affogato, torroncino o tartufo  
*Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)*

Cassata gelato  
*Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

Sorbetto al limone con wodka  
*Lemon sorbet with vodka*

Gelato  
*Ice cream*

Gelato al Croccante "artigianale"  
*"Homemade" ice cream with crunchy topping*

Cantucci e Vin Santo  
*Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)*

Pastiera napoletana  
*Neapolitan Pastiera*



**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. FRUTTA A GUSCIO**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. NUTS*

# 8 FRUTTA A GUSCIO

Frutta a guscio, vale a dire: 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 i loro prodotti.  
*Nuts, such as almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew (Anacardium occidentale), pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.*

## ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Insalata di carciofi con parmigiano e noci  
*Artichokes salad with parmesan and walnuts*

Carpaccio di Manzo rucola parmigiano e noci  
*Beef Carpaccio rocket parmesan and walnuts*

## DOLCI FRUTTA E GELATI DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Tiramisù della casa  
*Homemade tiramisù*

Torte del giorno  
*Cakes of the day*

Crème caramel o panna cotta  
*Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

Affogato, torroncino o tartufo  
*Torroncino (nougat) or Tartufo (individual filled chocolate ice-cream truffle)*

Cassata gelato  
*Cassata ice cream (cream and chocolate ice cream with candied fruit)*

Sorbetto al limone con wodka  
*Lemon sorbet with vodka*

Gelato  
*Ice cream*

Gelato al Croccante "artigianale"  
*"Homemade" ice cream with crunchy topping*

Cantucci e Vin Santo  
*Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)*

Pastiera napoletana  
*Neapolitan Pastiera*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SEDANO**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. CELERY*

9

SEDANO

Sedano e prodotti a base di sedano.  
*Celery and celery-based products.*

## VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

*FRESH SEASONAL VEGETABLES*

Caponata di verdure  
*Vegetable Caponata*

## PRIMI PIATTI

*FIRST COURSES*

Zuppa di verdura  
*Vegetable soup*

Tagliatelle al ragù Bolognese  
*Tagliatelle Bolognese (tagliatelle pasta and ragù (beef sauce))*

Tortellini al ragù Bolognese  
*Tortellini with Bolognese ragù (beef sauce)*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. SENAPE**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. **MUSTARD***

10

SENAPE

Senape e prodotti a base di senape.  
*Mustard and mustard-based products.*

**DOLCI FRUTTA E GELATI**  
*DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM*

Tiramisù della casa  
*Homemade tiramisù*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. ANIDRIDE SOLFOROSA**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. **SULPHUR DIOXIDE***

12

# ANIDRIDE SOLFOROSA

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

*Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.*

## ANTIPASTI HORS D'OEUVRES

Vitello tonnato  
*Slice cold veal with tuna sauce*

## CONTORNI SIDE DISHES

Insalata composta  
*Mixed salad*

## DOLCI FRUTTA E GELATI DESSERTS FRUIT AND ICE CREAM

Crème caramel o panna cotta  
*Crème caramel or panna cotta (an Italian dessert made by blending thick cream, egg white and honey)*

Sorbetto al limone con wodka  
*Lemon sorbet with vodka*

Cantucci e Vin Santo  
*Cantucci (typical Tuscan biscuits with almonds) and Vin Santo (holy wine: a style of Italian dessert wine)*

**I PIATTI SOTTO ELENCATI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI  
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE. MOLLUSCHI**  
*MEALS LISTED BELOW MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS  
TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES. MOLLUSCS*

14

# MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti a base di molluschi.  
*Molluscs and mollusc-based products.*

## PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Spaghetti alle vongole veraci  
*Spaghetti with "Veraci" (large) Clams*

Spaghetti rosa con ciuffi di calamari  
*Pink spaghetti with tufts of squid*

## PESCE *FISH DISHES*

Fritto di Calamari nostrani  
*Fried "nostrani" Calamari (local squids)*

Fritto di Calamari e scampi  
*Fried Squids and Prawns*

Moscardini affogati alla napoletana  
*"Napoletana" style poached Octopus with tomato*

Polpo bollito con patate  
*Boiled octopus with potatoes*

Zuppa di vongole "Veraci"  
*"Veraci" Clam Chowder (soup)*

**DESSERT - CARTA INGREDIENTI**



**LA PREGHIAMO CORTESEMENTE SEGNALARE EVENTUALI SUE INTOLLERANZE O ALLERGIE ALIMENTARI PER PROPORLE PIATTI ALTERNATIVI.**

**I PIATTI SERVITI POSSONO CONTENERE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:**

- 1\_ Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio[\*];
  - b) maltodestrine a base di grano [\*];
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2\_ Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3\_ Uova e prodotti a base di uova.**
- 4\_ Pesce e prodotti a base di pesce, 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 a base di arachidi.**
- 6\_ Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
  - a) olio e grasso di soia raffinato [\*];
  - 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 a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - b) lattiolio.
- 8\_ Frutta a guscio, vale a dire: 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 i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.**
- 9\_ Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10\_ Senape e prodotti a base di senape.**
- 11\_ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12\_ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.**
- 13\_ Lupini e prodotti a base di lupini.**
- 14\_ Molluschi e prodotti a base di molluschi.**

(\*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

**PLEASE KINDLY REPORT ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLERANCES IN ORDER TO BE ABLE TO PROPOSE ALTERNATIVE DISHES.**

**MEALS SERVED MAY CONTAIN SUBSTANCES OR PRODUCTS TRIGGERING ALLERGIES OR INTOLERANCES:**

- 1\_ Cereals containing gluten, namely: wheat (Spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and derived products, except:**
  - (a) wheat-based glucose syrups including dextrose [\*];
  - (b) wheat-based maltodextrins [\*];
  - (c) barley-based glucose syrups;
  - (d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
- 2\_ Crustaceans and crustacean-based products.**
- 3\_ Eggs and egg-based products.**
- 4\_ Fish and fish-based products, except:**
  - a) fish gelatine used as concentrate for preparations of vitamins or carotenoid;
  - b) gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine.
- 5\_ Peanuts and peanut-based products.**
- 6\_ Soybeans and soybean-based products, except:**
  - a) refined soybean oil and fat [\*];
  - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, tocopherol succinate soybean-based natural D-alpha;
  - c) vegetable oils derived of phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - d) vegetable stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
- 7\_ Milk and milk-based products (including lactose), except:**
  - a) whey used for making alcohol distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
  - b) lactitol.
- 8\_ Nuts, such as almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew (*Anacardium occidentale*), pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the production of alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.**
- 9\_ Celery and celery-based products.**
- 10\_ Mustard and mustard-based products.**
- 11\_ Sesame seeds and sesame seed-based products.**
- 12\_ Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products deemed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of manufacturers.**
- 13\_ Lupin and lupin-based products.**
- 14\_ Molluscs and mollusc-based products.**

(\*) And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

*La preghiamo di comunicare, al personale di sala,  
eventuali allergie e/o intolleranze alimentari a cui fosse soggetto.*

*Please alert the serving staff to any cases of allergies  
and / or food intolerances amongst those present.*