

MENU'



Via Fustina, n. 13 – 24010,
PONTERANICA (BG)
ITALIA

Gli allergeni che secondo REG. (UE) n. 1169 devono essere segnalati,
se presenti nelle pietanze, sono indicati o messi in evidenza
in quanto sono sottolineati e in grassetto.

ALLERGENI ALIMENTARI Reg.(UE) n.1169/2011.

- CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA (COMPRESO LISOZIMA)
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (COMPRESO LATTOSIO)
- SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI
- ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
- CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
- SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
- SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
- SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
- PESCE E MOLLUSCHI
- ANIDRIDE SOLFOROSA
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

FOOD CONSULTING S.A.S. di Dott. ARTURO CAPUTO & C.

Sede Legale: Via T. Tasso, n.ro 50 – 24121 BERGAMO

Sede Operativa: Via Roma, n.ro 69 - 24020 GORLE (BG)

Telefono-fax: 035/302156

www.studiofoodconsulting.it - info@studiofoodconsulting.it

In ottemperanza alla normativa vigente Reg. CE 853/04 per i seguenti prodotti a rischio:

- i prodotti della pesca da consumarsi crudi o poco cotti;
- i prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di affumicatura a freddo, nel corso del quale la temperatura interna del prodotto non ha superato i 60 C° (nelle specie di aringa, salmone selvatico, sgombro, spratto);
- i prodotti della pesca marinati e/o salati, se il trattamento è insufficiente a distruggere le larve.

è applicato il trattamento di congelamento del pesce preventivo o ci si avvale di fornitori che lo attuano, garantendo il rispetto dei tempi delle temperature di -20°C per 24 ore o a -30°C per 15 ore e successivo stoccaggio a -20°C.

Alcuni, prodotti in base alla stagionalità e disponibilità potrebbero essere congelati/surgelati.

Olio di frittura: Olio di Girasole

Nel ristorante la presenza di cereali contenenti glutine e prodotti derivati, Uova e prodotti a base di uova (compreso lisozima), Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio), Soia e prodotti a base di soia, Frutta a guscio e prodotti derivati, Arachidi e prodotti derivati, Semi di sesamo e prodotti derivati, Senape e prodotti derivati, Sedano e prodotti derivati, Pesce e molluschi Crostacei e prodotti derivati, Anidride solforosa, Lupini e prodotti a base di lupini per contaminazione crociata non può essere esclusa.

ANTIPASTI:

Speciale “Parco dei Colli”

- **Piovra** al vapore, **capasanta** alla provenzale, **capasanta** gratinata [pan grattato (farina di **grano** tenero), pane (farina di **grano** tenero), **Grana Padano** (**latte**, **lisozima** proteina estratta dall' **uovo**)], ***gamberi** al sale (**solfiti**), **sarde** marinate, **ostrica** fresca.

Crudità di pesce

- ***Tonno**, **salmone**, **pesce** spada, ***gambero** (contiene **solfiti**), *** scampo** (contiene **solfiti**), **ostrica**.

Carpaccio di pollo affumicato

- Pollo affumicato [su richiesta **aceto** balsamico (**solfiti**)], misticanza, **frutta secca** [**noci**, **pinoli**, **pistacchio**], e frutta di stagione, olio agli agrumi.

Gamberi rossi

- ***Gamberi rossi** crudi o cotti al vapore (**solfiti**) con **burrata** (**latte**, **panna**), frutto della passione, cestino di **pane** carasau (semolato rimacinato di **grano** duro).

Indivia brasata con vermicelli di soia

- Indivia belga brasata, spuma di **bufala** (**latte**), germogli freschi (**sedano**), vermicelli di **soia**.

Focaccia gourmet

- Focaccia bianca (farina di **grano** tenero), ***tonno** rosso crudo o cotto, semi di lino.

PRIMI

Paccheri ai ricci di mare

- Paccheri di Gragnano (semola di **grano** duro), **ricci di mare**, pesto dolce al basilico [**mandorle**, **Grana Padano** (**latte**, **lisozima** proteina estratta dall' **uovo**)].

Risotto rape rosse e zola

- Riso carnaroli, rape rosse fresche, **Gorgonzola** (**latte**), **Parmigiano Reggiano** DOP (**latte**).

Paella di mare "Parco dei Colli"

- Riso carnaroli, **frutti di mare** [**cozze**, **totani**, ***gamberi** (contiene **solfiti**), * **scampi** (contiene **solfiti**), **vongole**], fumetto di **pesce**, peperone, **vino** (**solfiti**).

Ravioli al branzino

- **Ravioli** verdi [pasta (farina di **grano** tenero, **uova**, **burro**), **branzino** fresco, crema di basilico [**mandorle**, **Grana Padano** (**latte**, **lisozima** proteina estratta dall' **uovo**)], pomodorini.

Maltagliati di terra

- Maltagliati [pasta (farina di **grano** tenero, **uova**), radicchio rosso, loanghina [**vino** rosso (**solfiti**), **pinoli**, primo sale], Cognac.

Spaghettoni neri alle uova di salmone

- Spaghettoni al nero di **seppia** [pasta (farina di **grano** tenero), nero di **seppia**], filetto di **salmone**, uova di **salmone**, succo lime, prezzemolo, coriandolo.

SECONDI

Tiella alla Gallipolina

- **Cozze**, patate, riso carnaroli, cipolle, fumetto di **pesce**, prezzemolo.

Tartar dell'orata e gamberi rossi alle tre salse

- **Orata**, ***gamberi** rossi (contiene **solfiti**), avocado, pesche gialle, lime, aneto, semi di finocchio, **maionese** al nero di **seppia** [**uova**, aceto di **vino** (contiene **solfiti**), nero di **seppia**].

Salmone alla lemongrass

- Trancio di **salmone**, spinaci, **uvetta** [contiene **solfiti**], **pinoli**, patate viola, bacon, miele.

Grigliata di pesce

- ***Scampi** (contiene **solfiti**), ***gamberi** (contiene **solfiti**), **calamari**, filetto di **spigola/orata**, trancio di **salmone**.

Fritto misto

- **Totani**, ***gamberi** (contiene **solfiti**), salvia.

Tortino di zucchini

- Zucchini marinate, **formaggio** di capra (**latte**), basilico, prezzemolo, menta, erba cipollina.

Tagliata di manzo con verdure

Scottadito di agnello alla brace con misticanza

INSALATE

Insalata finocchi e arance

- Finocchi, arance, semi di finocchio, lime, olio extravergine di oliva, misticanza.

Insalata mele e sedano

- Mele verdi, **sedano**, **Parmigiano Reggiano DOP (latte)**, **noci** (possono contenere tracce di altra **frutta a guscio**), lime, olio extravergine di oliva, misticanza, crostini di pane (farina di **grano** tenero).

Insalata indivia feta pollo affumicato

- Indivia belga, **feta (latte)**, pollo affumicato, olio di **noci** (possono contenere tracce di altra **frutta a guscio**), dragoncello.

Insalata tricolore

- Misticanza, **bocconcini fior di latte (latte)**, fragole, **mandorle (frutta a guscio)**, **aceto** balsamico (contiene **solfiti**), olio extravergine di oliva.

CONTORNI

Verdure alla griglia

Patatine fritte

Insalata mista

- Può contenere sedano.

Focaccia

- Farina di grano tenero, sale, olio extravergine di oliva.

Bruschetta

- Bruschetta [pane (Farina di grano tenero), pomodoro, rosmarino, aglio, olio e prezzemolo].

DESSERT

Dolce del giorno della casa

- I dolci variano di giorno in giorno. Per gli allergeni rivolgersi al personale indicato.

Sorbetto

- Su richiesta, aggiunta di prosecco (solfiti).

Gelato sfuso

- Contiene latte. Può contenere tracce di arachidi, nocciole, pistacchi, mandorle e soia, uova e altra frutta secca a guscio.

FOCACCE

Impasto focaccia: [Farina di grano tenero]

Focaccia liscia

- Rosmarino, sale, olio extravergine di oliva.

Focaccia porri

- Porri, Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo), olio extravergine di oliva.

Focaccia pancetta

- Rosmarino, sale, pancetta, olio extravergine di oliva.

CALZONI

Impasto calzone: [Farina di grano tenero]

Calzone

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici).

Calzone ricotta

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), ricotta (siero di latte, crema di latte).

Calzone farcito

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), prosciutto, Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo), carciofini, funghi.

PIZZE CLASSICHE

Impasto pizza: [Farina di **grano** tenero]

Americana

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), wurstel, patatine fritte.

Caprese

- Pomodorino fresco, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), basilico.

Capricciosa

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), funghi, olive taggiasche, capperi, carciofini.

Crudo

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), crudo di Parma.

Diavola

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), salamino piccante.

Farcita

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), capperi, wurstel, funghi, carciofini, prosciutto.

Grana

- Pomodoro, **Grana Padano** (**latte**, **lisozima** proteina estratta dall' **uovo**), basilico.

Margherita

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), basilico.

Marinara

- Pomodoro, aglio, origano, olio.

Prosciutto

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), prosciutto.

Quattro formaggi

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), gorgonzola (latte), taleggio (latte), brie (latte), Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall'uovo).

Quattro stagioni

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), funghi, carciofi, prosciutto, frutti di mare [cozze, *gamberi (solfiti), vongole, totani, *scampi (solfiti)], ricotta (latte), olive.

Tonno

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), tonno.

Verdure Ortolana

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), trevisana, peperoni, zucchine, melanzane.

PIZZE SPECIALI

Impasto pizza: [Farina di **grano** tenero]

Bismark

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), **uovo**, asparagi, **Grana Padano** [**latte**, **lisozima** proteina estratta dall' **uovo**].

Bufalina

- Pomodoro fresco, **mozzarella** di bufala (**latte**, fermenti **lattici**), rucola, basilico.

Carpaccio di Bue

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), carpaccio di filetto di bue, scaglie di **Grana Padano** (**latte**, **lisozima** proteina estratta dall' **uovo**).

Carrettiera

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), zucchine grigliate, prezzemolo.

Contadina

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), **ricotta** (**latte**), spinaci.

Dama bianca

- **Mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), **burro** di tartufo, basilico.

Ghiottona

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), radicchio rosso, carciofi, speck.

Mare & Monti

- Pomodoro, **mozzarella** (**latte**, fermenti **lattici**), **frutti di mare** [**cozze**, ***gamberi** (**solfiti**)], **vongole**, **totani**, ***scampi** (**solfiti**)], funghi porcini.

Norma

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), melanzane grigliate, Grana Padano [latte, lisozima proteina estratta dall' uovo].

Parco dei Colli

- Base di nero di seppia, pomodoro, seppie, origano.

Porcini

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), funghi porcini.

Primavera

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), crudo di Parma, rucola, scaglie di Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo).

Reale

- Pomodoro, polpa granchio, *gamberetti (solfiti), prezzemolo, aglio, basilico.

Rustica

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), salsiccia melanzana grigliata, Grana Padano [latte, lisozima proteina estratta dall' uovo]

Salmone affumicato

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), salmone affumicato.

PIZZE REGIONALI

Impasto pizza: [Farina di grano tenero]

Fiorentina

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), porri, scamorza affumicata [latte].

Genovese

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), pesto fresco [mandorle, Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo)].

Ligure

- Base di pesto [mandorle, Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo)], pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), brie (latte), valeriana, pinoli, olive.

Lombarda

- Mozzarella (latte, fermenti lattici), indivia, bresaola, Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo), basilico.

Lucana

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), cacio ricotta (latte), filetti di peperone grigliato.

Marchesina

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), prosciutto, burro di tartufo, scaglie di Grana Padano (latte, lisozima proteina estratta dall' uovo).

Mergellina

- Pomodoro, frutti di mare [cozze, *gamberi (solfiti), vongole, totani, *scampi (solfiti)], origano, basilico.

Napoletana

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), acciughe, origano.

Provenzale

- Pomodoro, acciughe, capperi, olive taggiasche.

Pugliese

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), cipolle.

Romana

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), acciughe, capperi, origano.

Tirolese

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), speck, wurstel.

Toscanello

- Mozzarella (latte, fermenti lattici), caciotta toscana (latte), lardo di Colonnata, basilico.

PIZZE MENÙ DEL GIORNO

Impasto pizza: [Farina di grano tenero]

Margherita

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), basilico.

Funghi

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), funghi porcini.

Prosciutto e funghi

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), prosciutto, funghi porcini.

Capricciosa

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), funghi, olive taggiasche, capperi, carciofini.

Napoletana

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), acciughe, origano.

Crudo e grana

- Pomodoro, mozzarella (latte, fermenti lattici), crudo di Parma, Grana Padano [latte, lisozima proteina estratta dall' uovo], basilico.

BIBITE

BIRRE

- tutte contengono malto d'orzo (glutine).

VINI

- possono contenere tracce di solfiti.

DISTILLATI E LIQUORI

- possono contenere tracce di solfiti, uova, glutine, frutta a guscio.

FOOD CONSULTING S.A.S. di Dott. ARTURO CAPUTO & C.

Sede Legale: Via T. Tasso, n.ro 50 – 24121 BERGAMO

Sede Operativa: Via Roma, n.ro 69 - 24020 GORLE (BG)

Telefono-fax: 035/302156

www.studiofoodconsulting.it - info@studiofoodconsulting.it

N.B.:

Il presente libro unico è soggetto a revisione. I prodotti presenti in questo elenco potrebbero mutare ed alcuni prodotti non esserci. In quel caso le informazioni circa la presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

LEGENDA:

- * il pesce è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.*
- * il prodotto potrebbe essere congelato/surgelato in base alla stagionalità e disponibilità.*

ALLEGATO II

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut 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) latticolo.
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 zolforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ 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.