

# LAVAGNA 10

BISTROT

## MENU APERICENA PER EVENTI E GRUPPI

PER GRUPPI DI ALMENO 8 PERSONE, LAVAGNA 10 BISTROT PROPONE UN'OFFERTA MODULARE, CHE CONSENTE DI SCEGLIERE LIBERAMENTE UNA O PIÙ TRA LE CINQUE SEGUENTI PROPOSTE.

### TAGLIERE DI TERRA

COMPOSTO DA TRE ASSAGGI DI SALUMI,  
DUE BRUSCHETTE DI PANE CARACAO  
E DUE ASSAGGI DI FORMAGGI E TORTA SALATA <sup>1, 3, 7, 9</sup>  
4 €



### TAGLIERE DI TORTE SALATE

TRE TRANCI DI TORTE SALATE DIFFERENTI <sup>1, 3, 7, 9</sup>  
6 €



### PRIMO PIATTO

DEGUSTAZIONE

A SCELTA TRA I SEGUENTI TRE PIATTI:

#### GNOCCHETTI DI RICOTTA

GNOCCHETTI DI RICOTTA CON BURRO, LIMONE, ACCIUGHE E PANE CROCCANTE <sup>1, 4, 7</sup>  
7 €

#### VECCHIA GENOVA

LASAGNETTE DI PASTA ALL'UOVO MANTECATE CON PESTO ALLA GENOVESE DOP <sup>1, 3</sup>  
6 €

#### PANZA E NOCI

PANSOTI DI PASTA ALL'UOVO CON SALSA DI NOCI ARTIGIANALE <sup>1, 3, 7, 8</sup>  
6 €



### CONO DI FRITTO DI MARE

FRITTURA DI TOTANETTI E ALICI PANATE CON VERDURE <sup>1, 4, 14</sup>  
7 €

I PREZZI INDICATI S'INTENDONO PER PERSONA E LE SCELTE RIFERITE ALL'INTERO GRUPPO.  
SI PREGA DI SEGNALARE OGNI EVENTUALE INTOLLERANZA ALIMENTARE FRA I PARTECIPANTI  
IN MANIERA DA POTER PROPORRE ALTERNATIVE PER CELIACI, VEGETARIANI E VEGANI.

È POSSIBILE CONCORDARE VARIANTI DEL FORMATO DI PASTA PER I PRIMI PIATTI.

I NUMERI INDICATI IN CORRISPONDENZA DI CIASCUN PIATTO INDICANO GLI ALLERGENI  
CONTENUTI E FANNO RIFERIMENTO ALL'ELENCO DEGLI ALLERGENI ALLEGATO AL MENU.

GRAZIE

LO STAFF LAVAGNA 10

## ELENCO DEGLI ALLERGENI

IN BASE ALLE ATTUALI NORME (**REGOLAMENTO CE EUROPEO 1169/2011** RECANTE DISPOSIZIONI IN MERITO) SONO CONSIDERATE “**ALLERGENI**” I SEGUENTI ALIMENTI E/O SOSTANZE SUDDIVISI IN 14 CATEGORIE:

**1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, OVVERO GRANO, SEGALE E ORZO, AVENA, FARRO E KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI TRANNE:

A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIQ;

B) MALTO DESTRINE 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 DERIVATI;

**4) PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE;

**5) ARACHIDI** E DERIVATI;

**6) SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA;

**7) LATTE** E PRODOTTI DERIVATI DEL LATTE, COMPRESO IL LATTOSIO;

**8) FRUTTA A GUSCIO** E DERIVATI (MANDORLE, NOCCIOLE E NOCI, ANACARDI, PISTACCHI), NELLO SPECIFICO MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS L.*), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI PECAN (*CARYA ILLINOINENSIS (WANGENH.) K. KOCH*), NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI DI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, 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/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub>;

**13) LUPINO** E PRODOTTI A BASE DI LUPINO;

**14) MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.