

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 ^{1,3,7,9}
4 €

TAGLIERE DI TORTE SALATE

TRE TRANCI DI TORTE SALATE DIFFERENTI ^{1,3,7,9}
6 €

PRIMO PIATTO

PORZIONE DEGUSTAZIONE,
A SCELTA TRA I SEGUENTI TRE PIATTI:

GNOCCHETTI DI RICOTTA

GNOCCHETTI DI RICOTTA CON BURRO, LIMONE, ACCIUGHE E PANE CROCCANTE ^{1,4,7}
7 €

RAVIOLI DI PESCE

RAVIOLI DI PESCE CON TOCCHETTO DI GAMBERI ^{1,2,3,4,7,9}
7 €

TESTAROLI AL PESTO

TESTAROLI FATTI IN CASA CON PESTO DI NOSTRA PRODUZIONE ^{1,7}
6 €

CONO DI FRITTO DI MARE

FRITTURA DI TOTANETTI E ALICI PANATE CON VERDURE ^{1,4,14}
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 SO₂;

13) LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO;

14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.