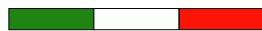


Osteria le Delizie

ristorante • pizzeria • rimini



Menù

**ENCADREZ LE CODE QR
POUR VOIR LE NOTRE MENU**



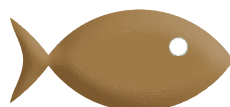
Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

Entrées de poissons

Antipasti di Pesce

- *Asperges au beurre aromatisées aux crevettes royales et fromage grec**
Asparagi al burro aromatizzato con scampi reali e formaggio greco € 16,00
- *Anchois de la Cantabrique**
au beurre aromatisé et un panier de burrata des Pouilles
Alici del Cantabrico su ricci di burro aromatizzato con cestino di burrata pugliese € 17,00
- *Mix Delizie**
Tris de marinés (saumon, espadon et sardines), salade de la mer, cocktail de crevettes, gambas à la Catalane
Tris di marinati (salmone, spada e sardoncini), insalata di mare, cocktail di gamberi, scampi alla catalana € 19,00
- *Salade de la mer**
Poulpe, seiche, crevettes, céleri, carottes et fenouil croquant
Insalata di mare: Polipo, seppia, gamberi, sedano, carote e finocchio croccante € 16,00
- *Échaudé de thon jaune**
Avec pointes d'asperges, artichauts, olives Taggiasche et tomates cerise
Scottata di Tonno Pinna Gialla con punte di asparagi, carciofi, olive taggiasche e datterini € 19,00
- *Tris de marinés**
Espadon, saumon, anchois avec croûtons de pain et beurre aromatisé aux herbes
Tris di marinati Pesce spada, salmone, alici con crostino di pane e burro aromatizzato alle erbe € 15,50
- *Cascade de crustacés**
Homard, gambas, écrevisse, coquille Saint- Jacques et crevettes avec duo de sauces : citron et crème de vinaigre balsamique
Astice, scampo, mazzancolla, capasanta e gamberi con duetto di salse, citronette e crema di aceto balsamico € 46,00
- *Dés d'espadon et cabillaud frit**
sur salade mixte avec réduction de vinaigre balsamique
Cubetti di pesce spada e baccalà fritto su misticanza con riduzione di aceto balsamico € 18,00



Entrées Chaudes

Antipasti caldi

- 1) Crème de potiron aux crevettes rouges**
Crema di zucca con gamberi rossi € 15,00
- 2) Soupe de bébé poulpe et borlotti en cocotte**
Zuppetta di moscardini e borlotti in casseruola € 14,00
- 3) Moules à la Tarentine/Marinière**
Cozze alla tarantina/marinara € 14,00
- 4) 5. Palourdes et moules à la Tarentine/Marinière**
Vongole e cozze alla tarantina/marinara € 15,50

Crudité

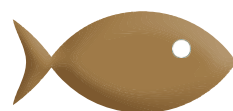
Crudité

€ 17,00

- 1) Tartare de saumon sauce yaourt ciboulette et pinzimonio**
Tartare di salmone con salsa allo yogurt all'erba cipollina e pinzimonio € 17,00
- 2) Tartare de thon aux fruits exotiques**
Tartare di tonno ai frutti esotici € 20,00
- 3) La Meraviglia delle Delizie:**
Huîtres, gambas, crevette rouge de Mazara, carpaccio de bar, écrevisse, fruit de la passion et cascade de légumes frais
ostriche, scampo imperiale, gambero rosso di Mazara, carpaccio di branzino, mazzancolle, frutto della passione e cascata di pinzimonio € 31,00
- 4) Huître Fine de Claire** *Ostrica Fine de Claire al blu di mare* cad. € 6,00
- 5) Tris de tartares (gambas, bar, thon)**
servi avec légumes frais et dégustation de sauces
Tris di tartare (scampi, branzino, tonno) servito con pinzimonio e degustazione di salse € 21,00

Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie



couvert du restaurant € 2,50

Roi des Mers

Re dei Mari

Composition d'entrée crues et cuites

Composizione di antipasti crudi e cotti

CRUDITÉ

Huîtres, carpaccio de bar, tartare de thon, gambas, écrevisses et crevettes rouges de Mazara del Vallo

CRUDITE'

*ostriche,
scampi,
carpaccio di branzino,
tartare di tonno,
mazzancolle,*

CUIT

Salade de la mer, cocktail de crevettes, tris de marinés, gambas à la Catalane, servi avec sauce citron, légumes frais et crème de vinaigre balsamique de Modène

COTTO

*insalata di mare,
tris di marinati,
cocktail di gamberi,
scampi alla catalana,
servito con citronette, pinzimonio e*

Pour 2 personnes total

€ 80,00

Per 2 persone totale € 80,00

Nous informons la gentille clientèle que nos plats peuvent subir des variations en raison de la fraîcheur et de la disponibilité de la pêche
Informiamo i gentili Clienti che i nostri piatti possono subire variazioni in base alla freschezza e reperibilità del pescato.

Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

couvert du restaurant € 2,50

Empire Royale Delizie

Impero Reale Delizie

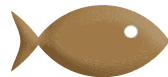
Grand plat composé de dégustation d'entrées de poisson crues, froides et chaudes

Gran piatto misto con degustazione di antipasti di pesce crudi, freddi e caldi

Gambas à la Catalane
Écrevisses en sauce cocktail
Assiette de salade de la mer
Dégustation de crevettes rouges
Crudité d'écrevisses et gambas
Tris de marinés sur lit de mesclun avec noisettes de poivre rose
Salade de riz noir Vénus au parfum de la mer et légumes croquants
Carpaccio de bar aux agrumes
Bis de tartares (thon jaune et gambas)
Huîtres (fine de claire) sur boule de légumes frais
Rouleau de bar avec asperges et fromage scamorza
Palourdes et crustacés en sauce
Soupes de muscardins avec haricots Borlotti

Le plat pourrait varier en raison de la pêche

Pour 2 personnes total € 100,00



*Scampi imperiali alla catalana
Mazzancolle in salsa cocktail
Conca di insalata di mare
Degustazione di gamberi rossi
Crudité di mazzancolle imperiali e scampi
Tris di marinati su letto di misticanza con nocciole di pepe rosa
Insalata di riso venere al profumo di mare e verdure croccanti
Carpaccio di branzino agli agrumi
Bis di tartare (tonno pinna gialla e scampi)
Ostriche (fine de claire al blu di mare) su boule di pinzimonio
Involtino di branzino agli asparagi e scamorza
Guazzetto di vongole e crostacei
Zuppetta di moscardini con fagioli borlotti*

Il piatto potrebbe subire variazioni in base al pescato

Per 2 persone totale € 100,00

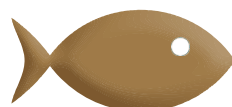
Pâtes au poisson

Primi di Pesce

- 1) **Calamarata à l'espadon, aubergines croustillantes, olives Taggiasca, tomates cerises et basilic**
Calamarata con pesce spada melanzane croccanti olive taggiasche pomodorini e basilico € 17,50
- 2) **Tagliolini de crabe aux fruits de mer et crustacés**
Tagliolino granciporro con frutti di mare e crostacei € 35,00
- 3) **Tagliolino noir en cloche aux gambas royales et noisettes burrata**
Tagliolino nero in campana con mazzancolle reali e nocciole di burrata € 19,00
- 4) **Gnocchetti à la morue crouillante, champignons et crevettes**
Gnocchetti con baccalà croccante, funghi e gamberi € 17,50
- 5) **Tagliolinis avec fruits de mer**
Tagliolino allo scoglio con frutti di mare € 18,00
- 6) **Flocons de pommes de terre au stracchino au thon frais, olives Taggiasca**
Fiocchetti di patate allo stracchino con dadolata di tonno fresco, olive taggiasche € 14,00
- 7) **Spaghetti « alla chitarra » avec crevettes, julienne de courgettes tomates cerise et filet de bar grillé**
Spaghetti alla chitarra con gamberi, zucchini julienne, pendolini e filetto di branzino alla griglia € 16,00
- 8) **Strozzapreti avec crevettes, calmars, safran et tomates cerise**
Strozzapreti con gamberi, calamari, zafferano e pendolini € 16,00
- 9) **Strozzapreti aux palourdes et crevettes avec pesto de roquette et copeaux de citron vert**
Strozzapreti alle vongole e gamberi con pesto di rucola e scaglie di lime € 15,00
- 10) **Calamarata/Tagliolini au homard, crevettes et tomates cerise**
Calamarata / Tagliolini all'astice, gamberetti e datterini Pour 2 personnes € 48,00
- 11) **Ravioli farcis de crustacés sur crème de crevette et légumes croquan**
Ravioli al ripieno di crostacei su una crema di gamberi e verdure croccanti € 19,00
- 12) **Spaghetti aux palourdes**
Spaghetti alle vongole € 14,00

Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

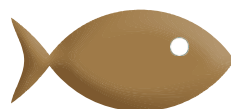


couvert du restaurant € 2,50

Plats de Poisson

Secondi di Pesce

- 1) Grillades de l'Adriatique : brochettes de crevettes, calamars, sardines, bar**
Grigliata dell'Adriatico: spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, branzino € 24,00
- 2) Filets de Lotte aux Pistaches, Salade Mixte et Catalane**
Filetti di Rana Pescatrice ai Pistacchi con Insalata Mista e Catalana € 19,00
- 3) Saumon croustillant à la Buchenholzspäne (saveur bois et hêtre), sur lit de roquette et copeaux de parmesan au vinaigre balsamique**
Salmon croccante con Buchenholzspäne (sapore legno e faggio), su un letto di rucola e scaglie di parmigiano con aceto balsamico € 18,50
- 4) Bar à la Méditerranéenne**
Branzino alla mediterranea pour 100 gr. € 5,00
- 5) Grillade de crustacés (homard, gambas, écrevisses, brochettes de crevettes, coquilles Saint-Jacques)**
Grigliata di crostacei (astice, scampi, mazzancolle, spiedini di gamberi, capesante) € 46,00
- 6) Thon jaune au sésame en tranches avec mesclun et légumes grillés**
Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo con misticanza e verdure grigliate € 18,00
- 7) Tris de brochettes : crevettes, calmars et sardines sur lit de légumes grillés**
Tris di spiedini: gamberi, calamari e sardoncini su letto di verdure grigliate € 15,00
- 8) Turbot**
Rombo pour 100 gr. € 6,00
- 9) Bar grillé**
Branzino ai ferri pour 100 gr. € 5,00
- 10) Grandes fritures : Crevettes, calmars, sardines, légumes croquants et gambas**
Gran fritto misto le Delizie: gamberi, calamari, sardoncini, verdure croccanti e scampo imperiale € 18,50
- 11) Grillade Impériale! Homard, bar, brochettes de crevettes, calmars, sardines, écrevisses, légumes frais et grillés et grande friture les Delizie**
Grigliata Imperiale! Astice, branzino, spiedini di gamberi, calamaro, sardoncini, mazzancolle, pinzimonio, verdure grigliate e gran fritto mix le Delizie pour 2 pers. Tot. € 80,00



Entrées de Viande

Antipasti di Carne

- 1) **Carpaccio de bresaola à la roquette, copeaux de parmesan et vinaigre balsamique**
Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico € 17,00
- 2) **Parmigiana d'aubergine traditionnelle**
Parmigiana di melanzane tradizionale € 10,00
- 3) **Jambon de Parme aux noix de melon**
Prosciutto di Parma con nocciole di melone € 15,00
- 4) **Gran burrata sur salade mixte, jambon de Parme et tomates datterini**
Gran burrata su misticanza, prosciutto di Parma e datterini € 13,00
- 5) **Mozzarella de bufala à la caprese**
Bufalotta alla caprese € 12,00
- 6) **Carpaccio de bœuf sur lit de roquette avec copeaux de Grana et céleri croquant**
Carpaccio di manzo sul letto di rucola con scaglie di grana e sedano croccante € 18,00
- 7) **Grand plateau des Delizie:**
Dégustation de charcuterie romagnole avec fromages de truffe, au piment, aux noix, noisettes de Grana, petits morceaux de mozzarella avec sauce au miel et confiture de figes
Gran Tagliere Le Delizie: degustazione di affettati romagnoli con formaggi al tartufo, al peperoncino, alle noci, nocciole di grana, bocconcini di mozzarella con salsina di miele e marmellata di fichi. € 19,00

Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie



couvert du restaurant € 2,50


Pâtes à la Viande

Primi di Carne

- 1) Gnocchi maison aux aubergines croustillantes et mozzarella au four**
Gnocchetti caserecci con melanzane croccanti e mozzarella al forno € 14,00
- 2) Calamarati à la crème de burrata, pistaches, joue de porc et lanières de filet**
Calamarati con crema di burrata pistacchi guanciaie e straccetti di filetto € 17,50
- 5) Tagliatelle au ragoût**
Tagliatelle al ragù € 10,00
- 6) Ravioli de ricotta et épinards avec speck croquant et pesto de chicorée**
Ravioli di ricotta e spinaci con speck croccante e pesto di radicchio, € 14,00
- 7) Lasagne à la romagnole**
Lasagne alla romagnola € 12,00
- 8) Gnocchetti aux 4 fromages et noix**
Gnocchetti ai 4 formaggi e noci € 11,00
- 9) Tagliatelle avec pointe de filet, cèpes, speck croquant et tomates cerise**
Tagliatelle con punta di filetto, porcini, speck croccante e datterini € 10,00
- 10) Gnocchetti à la Sorrentine, cuits en terre cuite avec tomate, basilique et mozzarella**
Gnocchetti alla sorrentina cotti nel coccio con pomodoro, basilico e mozzarella € 15,50



Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

couvert du restaurant € 2,50

Plats de Viande

Secondi di carne

- 1) Côte de 'Mûre de Romagne' avec dégustation de légumes variés et fantaisies de pommes de terre**
Costata di mora romagnola con degustazione di verdure miste e fantasia di patate per Hg.
€ 5,00
- 2) Bœuf en tranche avec roquette, copeaux de Grana et tomates cerise**
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e datterini € 20,00
- 3) Blanc de dinde grillé avec du romarin**
Petto di tacchino grigliato al rosmarino € 12,00
- 4) Côtelette avec frites**
Cotoletta con patate fritte € 13,00
- 5) Filet grillé**
Filetto alla griglia € 22,00
- 6) Grillade mixte de viande : saucisse, côte de porc, côtelettes d'agneau speck croquant et médaillon de veaul**
Gigliata mista di carne alla brace: salsiccia, braciola di maiale, costolette di agnello, speck croccante e medaglione di cube roll € 23,00

Seconds plats de mer et de terre

Secondi piatti di mare e di terra

- 1) Médaillon de filet à la crème de cèpes et crevette royale battu avec de la bière**
Medaglione di filetto alla crema di porcini e mazzancolla reale pastellata alla birra € 22,00



Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

couvert du restaurant € 2,50

Accompagnements

Contorni

- 1) Légumes grillés**
Verdure alla griglia € 6,00
- 2) Pommes de terre au four au parfum de romarin**
Patate al forno al profumo di rosmarino € 5,00
- 3) Frites**
Patate fritte € 5,00
- 4) Épinards vapeur**
Spinaci al vapore € 5,00
- 5) Mix de légumes végétariens grillés, légumes frits, tomates gratinées
pommes de terre au four, épinards, haricots verts et brocolis vapeur**
*Vegetariano mix verdure alla griglia, verdure in pastella, pomodori gratinati, patate al forno
spinaci, fagiolini e broccoli al vapore* € 11,00



Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

couvert du restaurant € 2,50

Salades

Insalate

- 1) Salade verte**
Insalata verde € 5,00
- 2) Salade mixte:**
laitue, roquette, tomates, concombre et carottes
Insalata mista: lattuga, rucola, pomodorini, cetrioli e carote € 7,00
- 3) «Delizie»:**
salade mixte avec oignon de Tropea, feta, olives Taggiasche, crevettes et ananas,
Delizie: insalata mista con cipolla di Tropea, feta, olive taggiasche, gamberi e ananas € 13,00
- 4) «Nizzarda»:**
Salade mixte avec maïs, thon, œufs, olives et mozzarella
Nizzarda: insalata mista con mais, tonno, uova, olive e mozzarella € 12,00
- 5) «Sfiziosa»:**
Salade mixte avec blanc de poulet grillé, cerises de mozzarella, olives Taggiasche et maïs
Insalata mista con petto di pollo alla griglia, ciliegie di mozzarella, olive taggiasche e mais € 13,00
- 6) «Insalata Paradiso»:**
mixte, gambas, tomates datterini, noisettes melon, copeaux de parmesan.
Misticanza, Gamberi, Datterini, Nocciole di melone, Scaglie di grana. € 14,00
- 7) Miroir de roquette aux calamars et crevettes croustillantes, tomates datterini, de parmesan et vinaigre balsamique**
Specchio di rucoletta con calamari e gamberi croccanti, datterini, nocciola di grana e riduzione di aceto balsamico € 17,00



Pizzas Rojas

Pizze Rosse

- 1) 4 Stagioni**
tomate, mozzarella, alcachofas, jamón cocido, champiñones
4 Stagioni pomodoro, mozzarella, carcioffi, prosciutto cotto, funghi € 10,00
- 2) Italiana:**
tomate, mozzarella de búfala, jamón crudo, rúcula y parmesano
Italiana: pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola e grana € 10,00
- 3) Salchicha:**
tomate, mozzarella, salchicha, radicchio rojo, aceitunas negras y scamorza
Salsiccia: pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio rosso, olive nere e scamorza € 9,00
- 4) Margherita:**
tomate, mozzarella y albahaca
Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico € 6,00
- 5) Alemán:**
tomate, mozzarella, wurstel y patatas fritas
Tedesca: pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte € 9,50
- 6) Tirolesa:**
tomate, mozzarella, speck y rúcula
Tirolese: pomodoro, mozzarella, speck e rucola € 9,50
- 7) Delizia:**
tomate, mozzarella, alcachofas, champiñones, berenjenas, calabacines y gambas
Delizia: pomodoro, mozzarella, carcioffi, funghi, melanzane, zucchini e gamberetti € 12,00
- 8) Vegetariano:**
tomate, mozzarella, berenjenas, calabacines, pimientos y radicchio
Vegetariana: pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, peperoni e radicchio € 10,00
- 9) Alcaparras:**
tomate, mozzarella, alcaparras, anchoas y aceitunas
Capperi: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e olive € 9,50
- 10) Calzone:**
tomate, mozzarella, jamón cocido, champiñones y alcachofas
Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carcioffi € 10,00



Pizza Blanches (sans Tomate)

Pizze Bianche / senza pomodoro

1) Aux 4 fromages:

mozzarella, stracchino, Fontina, et gorgonzola

Ai 4 formaggi: mozzarella, stracchino, fontina e gorgonzola

€ 10,00

2) Tricolore:

mozzarella, tomates fraîches, fromage stracchino et roquette

Tricolore: mozzarella, pomodoro fresco, stracchino e rucola

€ 9,00

3) Crème et saumon:

mozzarella, crème et saumon

Panna e salmone: mozzarella, panna e salmone

€ 10,50

Fornarine

Fornarine

1) Fornarina blanche:

huile extra vierge d'olive, gros sel et romarin

Fornarina bianca: olio extra vergine, sale grosso e rosmarino

€ 4,00

2) Fornarina rouge:

tomate, huile extra vierge d'olive et origan

Fornarina rossa: pomodoro, olio extra vergine e origano

€ 4,50

3) Fornarina au jambon de Parme:

huile extra vierge d'olive, romarin et jambon de Parme

Fornarina al Crudo: olio extra vergine, rosmarino e prosciutto crudo

€ 9,00

4) Blanc et vert:

fromage stracchino et roquette

Bianco e Verde: stracchino e rucola

€ 7,50



Desserts

Dolci

- 1) Sfogliatina croquante avec mascarpone, Nutella et fraises/ Nutella et amandes**
Sfogliatina croccante con mascarpone, nutella e fragole / nutella e mandorle € 8,00
- 2) Petit gâteau au chocolat avec glace à la vanille**
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia € 7,50
- 3) Duo de panna cotta avec fruits des bois et chocolat**
Duetto di panna cotta con frutti di bosco e cioccolata € 6,50
- 4) Crème à la Catalane avec sucre caramélisé**
Crema alla catalana con zucchero caramellato € 6,50
- 5) Tiramisù**
Tiramisù € 6,50
- 6) Semifreddo au nougat**
Semifreddo al Torroncino € 7,00
- 7) Glace 3 goûts au choix (chocolat, pistache et vanille)**
Gelato 3 gusti a scelta (cioccolato, pistacchio e vaniglia) € 6,00
- 8) Profiterole** (+ chantilly € 0.50/ + glace € 2.00)
Profiterol (+ panna € 0,50 / + gelato € 2,00) € 8,00
- 9) Cheesecake aux fruits rouges / chocolat / citron**
Cheesecake ai frutti rossi / Cioccolato / Limone € 8,00
- 10) Nougatine au rhum**
Croccantino al rum € 8,00
- 11) Sorbet citron/café**
Sorbetto al limone / caffè € 4,50

Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie



couvert du restaurant € 2,50


Fruits

Frutta

- | | |
|---|--------|
| 1) Coupe de fraises
<i>Coppa di Fragole</i> | € 7,50 |
| 2) Ananas
<i>Ananas</i> | € 5,50 |
| 3) Pastèque avec sirop à la menthe (de saison)
<i>Anguria con sciroppo alla menta (in stagione)</i> | € 7,00 |
| 4) Macédoine de fruits (fruits de saison)
<i>Macedonia mista (frutta di stagione)</i> | € 7,50 |
| 5) Melon
<i>Melone</i> | € 6,00 |



Réservation et livraison à domicile
392 1701355

 @osterialedelizie

couvert du restaurant € 2,50

Boissons

Bevande

Boissons en bouteille 0,33 cl

(Coca Cola, Fanta, Sprite, thé froid)

Bibite in bottiglia 0,33 cl. (Coca Cola, Fanta, Sprite, The freddo - Ice tea)

€ 4,50

Coca-Cola / Bière (Paulaner Munchener Hell) pression

Coca Cola / Birra (Paulaner Munchener Hell) alla spina

Petite 0,20 *Piccola*

€ 4,50

Moyenne 0,40 *Media*

€ 5,50

Grande 0,50 *Grande*

€ 6,50

1 Litre - 1 Litro

€ 10,00

Vin blanc gazeux pression (Pignoletto)

Vino bianco frizzante alla spina (Pignoletto)

0,25 cl. - 0,25 cl.

€ 4,00

0,50 cl. - 0,50 cl

€ 6,00

1 Litre - 1 Litro

€ 9,50

Vin blanc / rouge au verre

Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore

Vino Bianco / Rosso al calice (Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore)

€ 6,00



Réservation et livraison à domicile
 392 1701355

 @osterialedelizie

couvert du restaurant € 2,50

Allergènes

Allergeni

- 1)*En raison des disponibilités du marché, pour certaines préparations, nous pouvons utiliser des matières premières fraîches ou surgelées à l'origine ou congelées à part.
- 2) ** Le poisson destiné à être mangé cru ou quasiment cru a été soumis au traitement de refroidissement contre Anisakis, en conformité au Reg. CE 853/2004.x
- 3) Nous avisons la gentille clientèle que, dans les aliments et les boissons préparés dans cet établissement, il peut y avoir des allergènes, comme des ingrédients, ou des traces en raison de contamination croisée. Le personnel en service est à votre disposition pour fournir, à votre demande, toutes les informations à ce propos, en montrant une documentation spécifique écrite..

- 1) * *In base alla disponibilità del mercato, per talune preparazioni potranno essere utilizzate materie prime fresche o surgelate all'origine o congelate in proprio.*
- 2) ***Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di abbattimento contro Anisakis, in conformità al Reg. CE 853/2004*
- 3) *Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati in questo esercizio, possono essere contenuti allergeni, come ingredienti o in tracce a seguito di contaminazione crociata. Il personale in servizio rimane a vostra disposizione per fornire, su richiesta, ogni informazione in merito, anche mediante esibizione di apposita documentazione scritta*

LISTE DES SUBSTANCES QUI PROVOQUENT DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES ET QUI PEUVENT ÊTRE PRÉSENTES DANS NOS PRÉPARATIONS

(Annexe II – Reg. UE 1169/11, ainsi modifié da Reg. UE 78/14)

1. Céréales contenant du gluten: Blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou ses ceps hybrides et produits dérivés
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Poisson et produits à base de poisson
5. Arachides et produits à base d'arachide
6. Soja et produits à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (inclus le lactose)
8. Fruits secs, c'est-à-dire : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia et leurs produits
9. Céleri et produits à base de céleri
10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l
13. Lupin ou produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques