

Osteria le Delizie

ristorante • pizzeria • rimini



Menù

ENCADREZ LOS CÓDIGOS QR
POUR VOIR NUESTROS MENÚS



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355


 @osterialedelizie

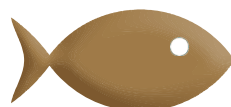
Entrantes de pescado

Antipasti di Pesce

- *Espárragos a la mantequilla aromatizados con gambas reales y queso griego**
Asparagi al burro aromatizzato con scampi reali e formaggio greco € 16,00
- *Anchoas del Cantábrico**
mantequilla con sabor y una cesta de burrata Puglia
Alici del Cantabrico su ricci di burro aromatizzato con cestino di burrata pugliese € 17,00
- *Mix Delizie**
Tris de marinado (salmón, pez espada y sardinas), ensalada de mar, cóctel de gambas, gambas a la catalana
Tris di marinati (salmone, spada e sardoncini), insalata di mare, cocktail di gamberi, scampi alla catalana € 19,00
- *Ensalada Del Mar**
Pulpo, sepia, gambas, apio, zanahoria y crujiente de hinojo
Insalata di mare: Polipo, seppia, gamberi, sedano, carote e finocchio croccante € 16,00
- *Atún de aleta amarilla escaldado**
Con puntas de espárragos, alcachofas, aceitunas Taggiasche y tomates cherry
Scottata di Tonno Pinna Gialla con punte di asparagi, carciofi, olive taggiasche e datterini € 19,00
- *Trío marinado**
Pez espada, salmón, anchoas con picatostes de pan y mantequilla con sabor a hierbas
Tris di marinati Pesce spada, salmone, alici con crostino di pane e burro aromatizzato alle erbe € 15,50
- *Cascada de crustáceos**
Bogavante, gambas, cigalas, vieiras y gambas con dúo de salsas: limón y nata vinagre balsámico
Astice, scampo, mazzancolla, capasanta e gamberi con duetto di salse, citronette e crema di aceto balsamico € 46,00
- *Pez espada troceado y bacalao frito**
sobre ensalada mixta con reducción de vinagre balsámico
Cubetti di pesce spada e baccalà fritto su misticanza con riduzione di aceto balsamico € 18,00

Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie



cubierto € 2,50

Aperitivos calientes

Antipasti caldi


- 1) Crema de calabaza con gamba roja**
Crema di zucca con gamberi rossi € 15,00
- 2) Sopa de pulpos y borlotti en cazuela**
Zuppetta di moscardini e borlotti in casseruola € 14,00
- 3) Mejillones Tarentinos/Marinière**
Cozze alla tarantina/marinara € 14,00
- 4) Almejas y mejillones Tarentine/Marinière**
Vongole e cozze alla tarantina/marinara € 15,50

Cruditè

Cruditè

- 1) Tartar de salmón con yogur, cebollino y salsa pinzimonio**
Tartare di salmone con salsa allo yogurt all'erba cipollina e pinzimonio € 17,00
- 2) Tartar de atún con frutas exóticas**
Tartare di tonno ai frutti esotici € 20,00
- 3) La Meraviglia delle Delizie:**
Ostras, gambas, gamba roja de Mazara, carpaccio de lubina, cigalas, maracuyá y cascada de verduras frescas
ostriche, scampo imperiale, gambero rosso di Mazara, carpaccio di branzino, mazzancolle, frutto della passione e cascata di pinzimonio € 31,00
- 4) Ostra fina de Claire** *Ostrica Fine de Claire al blu di mare* cad. € 6,00
- 5) Selección de tartares (gambas, lubinas, atún)**
servi avec légumes frais et dégustation de sauces
Tris di tartare (scampi, branzino, tonno) servito con pinzimonio e degustazione di salse € 21,00

Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie



cubierto € 2,50

Rey de los mares

Re dei Mari

Composición de aperitivos crudos y cocidos.
Composizione di antipasti crudi e cotti

CRUDO'

ostras,
gambas rebozadas,
carpaccio de lubina,
tartar de atún,
camarón

CRUDITE'

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

COCIDO

ensalada de mar,
trío de adobos,
cóctel de camarón,
gambas catalanas,
servido con citronette, pinzimonio y

COTTO

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

para 2 personas

€ 80,00

Per 2 persone totale € 80,00

Informamos a nuestros clientes que nuestros platos pueden variar según la frescura y disponibilidad del pescado.
Informiamo i gentili Clienti che i nostri piatti possono subire variazioni in base alla freschezza e reperibilità del pescato.

Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355



@osterialedelizie

cubierto € 2,50

Imperio real Delizie

Impero Reale Delizie

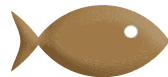
Plato grande compuesto por una degustación de entrantes de pescado crudo, frío y caliente

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

Gambas a la Catalana
Cigalas en salsa cóctel
Plato de ensalada de mariscos
Degustación de gambas rojas
Cigalas y gambas crudas
Tris de marinado sobre lecho de mesclun con avellanas a la pimienta rosa
Ensalada Venus de arroz negro con sabor a mar y verduras crujientes
Carpaccio de lubina con cítricos
Tartar bis (atún de aleta amarilla y gambas)
Ostras (fine de claire) sobre un bol de verduras frescas
Rollo de lubina con espárragos y queso scamorza
Almejas y mariscos en salsa
Sopas De Muscardina Con Frijoles Borlotti

El plato puede variar debido a la pesca.

Para 2 personas en total **€ 100,00**



*Scampi imperiali alla catalana
Mazzancolle in salsa cocktail
Conca di insalata di mare
Degustazione di gamberi rossi
Cruditè di mazzancolle imperiali e scampi
Tris di marinati su letto di misticanza con nocchie 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

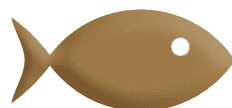
Pasta de pescado

Primi di Pesce

- | | |
|--|-------------------------|
| 1) Calamarata con pez espada, berenjena crujiente, aceitunas Taggiasca, tomates cherry y albahaca
<i>Calamarata con pesce spada melanzane croccanti olive taggiasche pomodorini e basilico</i> | € 17,00 |
| 2) Tagliolini de cangrejo con marisco y crustáceos
<i>Tagliolino granciporro con frutti di mare e crostacei</i> | € 32,00 |
| 3) Tagliolino negro en campana con langostinos y avellanas burrata
<i>Tagliolino nero in campana con mazzancolle reali e nocchie di burrata</i> | € 19,00 |
| 4) Ñoquis con bacalao crujiente, setas y gambas
<i>Gnocchetti con baccalà croccante, funghi e gamberi</i> | € 17,50 |
| 5) Tagliolini con marisco
<i>Tagliolino allo scoglio con frutti di mare</i> | € 18,00 |
| 6) Copos de patata con queso stracchino con dados de atún fresco, aceitunas Taggiasca
<i>Fiocchetti di patate allo stracchino con dadolata di tonno fresco, olive taggiasche</i> | € 14,00 |
| 7) Spaghetti alla chitarra con gambas, juliana de calabacín, pendolini y filete de lubina a la plancha
<i>Spaghetti alla chitarra con gamberi, zucchini julienne, pendolini e filetto di branzino alla griglia</i> | € 16,00 |
| 8) Strozzapreti con gambas, calamares, azafrán y péndulos
<i>Strozzapreti con gamberi, calamari, zafferano e pendolini</i> | € 16,00 |
| 9) Strozzapreti con almejas y gambas con pesto de rúcula y lascas de lima
<i>Strozzapreti alle vongole e gamberi con pesto di rucola e scaglie di lime</i> | € 15,00 |
| 10) Calamarata/ Tagliolini con bogavante, gambas y dátiles
<i>Calamarata Tagliolini all'astice, gamberetti e datterini</i> | para 2 personas € 48,00 |
| 11) Ravioli rellenos de marisco sobre crema de gambas y crujiente de verduras
<i>Ravioli al ripieno di crostacei su una crema di gamberi e verdure croccanti</i> | € 19,00 |
| 12) Espaguetis con almejas
<i>Spaghetti alle vongole</i> | € 14,00 |

Reserva / entrega a domicilio
 +39 392 1701355

 @osterialedezies

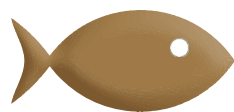


cubierto € 2,50


Platos principales de pescado

Secondi di Pesce

- 1) A la parrilla del Adriático: brochetas de gambas, calamares, sardinas, lubina**
Grigliata dell'Adriatico: spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, branzino € 24,00
- 2) Filetes De Rape Con Pistachos Con Ensalada Mixta Y Catalana**
Filetti di Rana Pescatrice ai Pistacchi con Insalata Mista e Catalana € 19,00
- 3) Crujiente de salmón con Buchenholzspäne (sabor a madera y haya), sobre lecho de rúcula y lascas de parmesano con vinagre balsámico**
Salmone croccante con Buchenholzspäne (sapore legno e faggio), su un letto di rucola e scaglie di parmigiano con aceto balsamico € 18,50
- 4) Lubina mediterránea**
Branzino alla mediterranea para 100 gr. € 5,00
- 5) Mariscos a la parrilla (langosta, cigalas, gambas, brochetas de gambas, vieiras)**
Grigliata di crostacei (astice, scampi, mazzancolle, spiedini di gamberi, capesante) € 46,00
- 6) Atún de aleta amarilla loncheado con sésamo, ensalada mixta y verduras a la plancha**
Tagliata di tonno pinna gialla al sesamo con misticanza e verdure grigliate € 18,00
- 7) Trío de brochetas: gambas, calamares y sardinas sobre cama de verduras a la brasa**
Tris di spiedini: gamberi, calamari e sardoncini su letto di verdure grigliate € 15,00
- 8) Rombo**
Rombo para 100 gr. € 6,00
- 9) Lubina a la parrilla**
Branzino ai ferri para 100 gr. € 5,00
- 10) Grandes Delizie fritas mixtas : gambas, calamares, sardinas, verduras crujientes y gambas imperiales**
Gran fritto misto le Delizie: gamberi, calamari, sardoncini, verdure croccanti e scampo imperiale € 18,50
- 11) Parrilla imperial! Langosta, lubina, brochetas de gambas, calamares, sardinas, gambas, langostinos, pinzimonio, Parrillada de verduras y Delizie mixtas fritas**
Grigliata Imperiale! Astice, branzino, spiedini di gamberi, calamari, sardoncini, scampi, mazzancolle, pinzimonio, verdure grigliate e gran fritto mix le Delizie para 2 personas € 80,00



Reserva / entrega a domicilio
 +39 392 1701355

 @osterialedelizie

cubierto € 2,50


Aperitivos de carne

Antipasti di Carnes

- 1) **Carpaccio de bresaola con rúcula, lascas de parmesano y vinagre balsámico**
Carpaccio di bresaola con rucola, scaglie di grana e aceto balsamico € 17,00
- 2) **Berenjena tradicional a la parmesana**
Parmigiana di melanzane tradizionale € 10,00
- 3) **Jamón de Parma con nueces de melón**
Prosciutto di Parma con nocchie di melone € 15,00
- 4) **Gran burrata sobre ensalada mixta, jamón de Parma y tomates datterini**
Gran burrata su misticanza, prosciutto di Parma e datterini € 13,00
- 5) **Mozzarella di bufala alla caprese**
Bufalotta alla caprese € 12,00
- 6) **Carpaccio de ternera sobre lecho de rúcula con lascas de parmesano y crujiente de apio**
Carpaccio di manzo sul letto di rucola con scaglie di grana e sedano croccante € 18,00
- 7) **Gran Tabla de Cortar Las Delicias:
degustación de embutidos 'romagnole' con trufa, guindilla, quesos con nueces,
queso parmesano, bocaditos de mozzarella con salsa de miel y mermelada de higo.**
*Gran Tagliere Le Delizie: degustazione di affettati romagnoli con formaggi al tartufo, al peperoncino, alle noci,
nocchie di grana, bocconcini di mozzarella con salsina di miele e marmellata di fichi.* € 19,00



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

cubierto € 2,50


Primeros platos de carne

Primi di Carne

- 1) **Ñoquis caseros con berenjenas crujientes y mozzarella al horno**
Gnocchetti caserecci con melanzane croccanti e mozzarella al forno € 14,00
- 2) **Calamarati con crema de burrata, pistachos, carrillera y tiras de filete**
Calamarati con crema di burrata pistacchi guanciaie e straccetti di filetto € 17,50
- 3) **Tagliatelle con ragù**
Tagliatelle al ragù € 10,00
- 4) **Ravioli de ricotta y espinacas con mota crujiente y pesto de radicchio**
Ravioli di ricotta e spinaci con speck croccante e pesto di radicchio, € 14,00
- 5) **Lasaña alla romagnola**
Lasagne alla romagnola € 12,00
- 6) **Ñoquis con 4 quesos y nueces**
Gnocchetti ai 4 formaggi e noci € 11,00
- 7) **Tagliatelle con punta de filete, hongos porcini, mota crujiente y tomates datterini**
Tagliatelle con punta di filetto, porcini, speck croccante e datterini € 15,00
- 8) **Gnocchetti alla Sorrentina cocinados a la olla con tomate, albahaca y mozzarella**
Gnocchetti alla sorrentina cotti nel cocchio con pomodoro, basilico e mozzarella € 10,00



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

cubierto € 2,50

Platos principales de carne

Secondi di carne

- 1) Costillar de moras de la Romaña con degustación de verduras mixtas y fantasías de patatas**
Costata di mora romagnola con degustazione di verdure miste e fantasie di patate
per Hg. € 5,00
- 2) Lonchas de ternera con rúcula, lascas de parmesano y tomates datterini**
Tagliata di manzo con rucola, scaglie di grana e datterini € 20,00
- 3) Pechuga de pavo a la plancha con romero**
Petto di tacchino grigliato al rosmarino € 12,00
- 4) Chuleta con patatas fritas**
Cotoletta con patate fritte € 13,00
- 5) Filete a la parrilla**
Filetto alla griglia € 13,00
- 6) Carne mixta a la brasa a la parrilla: salchicha, chuleta de cerdo, chuletas de cordero, mota crujiente y medallón de rollo de Cube Roll**
Gigliata mista di carne alla brace: salsiccia, braciola di maiale, costolette di agnello, speck croccante e medaglione di cube roll € 23,00

Segundos cursos de mar y tierra


Secondi di mare e di terra

- 1) Medallón de solomillo con crema de boletus y gamba real rebozado con cerveza**
Medaglione di filetto alla crema di porcini e mazzancolla reale pastellata alla birra € 22,00



cubierto € 2,50

Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie


Guarniciones

Contorni

- | | |
|---|---------|
| 1) Vegetales asados
<i>Verdure alla griglia</i> | € 6,00 |
| 2) Patatas al horno con aroma a romero
<i>Patate al forno al profumo di rosmarino</i> | € 5,00 |
| 3) Papas fritas
<i>Patate fritte</i> | € 5,00 |
| 5) Espinacas al vapor
<i>Spinaci al vapore</i> | € 5,00 |
| 6) Mezcla vegetariana verduras a la plancha, verduras rebozadas, tomates gratinados, patatas al horno
<i>Vegetariano mix verdure alla griglia, verdure in pastella, pomodori gratinati, patate al forno spinaci, fagiolini e broccoli al vapore</i> | € 11,00 |



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

cubierto € 2,50


Ensaladas

Insalate

- 1) Ensalada verde**
Insalata verde € 5,00
- 2) Ensalada mixta:**
lechuga, rúcula, tomates cherry, pepinos y zanahorias
Insalata mista: lattuga, rucola, pomodorini, cetrioli e carote € 7,00
- 3) «Delizie»:**
ensalada mixta con cebolla Tropea, queso feta, aceitunas Taggiasca, gambas y piña
Delizie: insalata mista con cipolla di Tropea, feta, olive taggiasche, gamberi e ananas € 13,00
- 4) «Nizzarda»:**
ensalada mixta con maíz, atún, huevos, aceitunas y mozzarella
Nizzarda: insalata mista con mais, tonno, uova, olive e mozzarella € 12,00
- 5) «Sfziosa»:**
Ensalada mixta con pechuga de pollo a la parrilla, cerezas mozzarella, aceitunas Taggiasca y maíz
Insalata mista con petto di pollo alla griglia, ciliegie di mozzarella, olive taggiasche e mais € 13,00
- 6) «Insalata Paradiso»:**
Ensalada mixta, gambas, tomates datterini, melón avellanas, lascas de parmesano
Misticanza, Gamberi, Datterini, Nocciole di melone, Scaglie di grana € 12,00
- 7) Espejo de rúcula con calamares y gambas crujientes, tomates datterini, parmesano y reducción de vinagre balsámico**
Specchio di rucoletta con calamari e gamberi croccanti, datterini, nocciola di grana e riduzione di aceto balsamico € 17,00



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedezies

cubierto € 2,50

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
pomodoro, mozzarella, salsiccia € 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, carciofi, 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 carciofi € 10,00



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

@osterialedezies

cubierto € 2,50

Pizzas blancas (sin tomate)

Pizze Bianche / senza pomodoro

1) Con 4 quesos:

mozzarella, stracchino, fontina y gorgonzola

Ai 4 formaggi: mozzarella, stracchino, fontina e gorgonzola

€ 10,00

2) Tricolor:

Tricolor: mozzarella, tomate fresco, stracchino y rúcula

Tricolore: mozzarella, pomodoro fresco, stracchino e rucola

€ 9,00

3) Nata y salmón:

mozzarella, nata y salmón

Panna e salmone: mozzarella, panna e salmone

€ 10,50

Fornarine

Fornarine

1) Fornarina blanca:

aceite de oliva virgen extra, sal gorda y romero

Fornarina bianca: olio extra vergine, sale grosso e rosmarino

€ 4,00

2) Fornarina rojo:

tomate, huile extra vierge d'olive et origan

Fornarina rossa: pomodoro, olio extra vergine e origano

€ 4,50

3) Fornarina al Crudo de Parma

aceite de oliva virgen extra, romero y jamón crudo

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

€ 9,00

4) Blanco y verde:


stracchino y rúcula

Bianco e Verde: stracchino e rucola

€ 7,50



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

cubierto € 2,50


Dulces

Dolci

- 1) Hojaldre crujiente con mascarpone, nutella y fresas / nutella y almendras**
Sfogliatina croccante con mascarpone, nutella e fragole / nutella e mandorle € 8,00
- 2) Tarta de chocolate con helado de vainilla**
Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia € 7,50
- 3) Dúo de panna cotta con frutos del bosque y chocolate**
Duetto di panna cotta con frutti di bosco e cioccolata € 6,50
- 4) Crema catalana con azúcar caramelizada**
Crema alla catalana con zucchero caramellato € 6,50
- 5) Tiramisù**
Tiramisù € 6,50
- 6) Parfait de turrón**
Semifreddo al Torroncino € 7,00
- 7) Helado 3 sabores a tu elección (chocolate, pistacho y vainilla)**
Gelato 3 gusti a scelta (cioccolato, pistacchio e vaniglia) € 6,00
- 8) Profiterol (+ nata 0,50 € / + helado 2,00 €)**
Profiterol (+ panna € 0,50 / + gelato € 2,00) € 8,00
- 9) Tarta de queso de frutos rojos / Chocolate / Limón**
Cheesecake ai frutti rossi / Cioccolato / Limone € 8,00
- 10) Tarta crujiente de ron**
Croccantino al rum € 8,00
- 11) Sorbete de limón/café**
Sorbetto al limone / caffè € 4,50



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

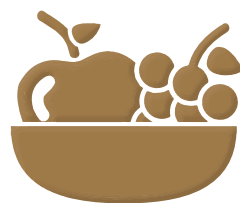
 @osterialedezies

cubierto € 2,50

Fruta

Frutta

- | | |
|--|--------|
| 1) Taza de fresas
<i>Coppa di Fragole</i> | € 7,50 |
| 2) Piña
<i>Ananas</i> | € 5,50 |
| 3) Sandía con sirope de menta <i>(en temporada)</i>
<i>Anguria con sciroppo alla menta (in stagione)</i> | € 7,00 |
| 4) Ensalada de frutas mixtas <i>(fruta de temporada)</i>
<i>Macedonia mista (frutta di stagione)</i> | € 7,50 |
| 5) Melón
<i>Melone</i> | € 6,00 |



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355



@osterialedelizie

cubierto € 2,50

Bebidas

Bevande

Bebidas embotelladas 0,33 cl (Coca Cola, Fanta, Sprite, té frío)

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

€ 4,50

Coca-Cola / Cerveza (Paulaner Munchner Hell) de barril

Coca Cola / Birra (Paulaner Munchener Hell) alla spina

Pequeña 0,20 *Piccola*

€ 4,50

Mediana 0,40 *Media*

€ 5,50

Grande 0,50 *Grande*

€ 6,50

1 Litro - 1 Litro

€ 10,00

Vino blanco espumoso de barril (Pignoletto)

Vino bianco frizzante alla spina (Pignoletto)

0,25 cl. - 0,25 cl.

€ 4,00

0,50 cl. - 0,50 cl.

€ 6,00

1 Litro - 1 Litro

€ 9,50

Vino blanco / tinto por copa


Pignoletto, Verdicchio, Greco di Tufo, Sangiovese Superiore

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

€ 6,00



Reserva / entrega a domicilio
+39 392 1701355

 @osterialedelizie

cubierto € 2,50

Alérgenos

Allergeni

1) * Sujeto a disponibilidad en el mercado, las materias primas pueden ser utilizadas para ciertas preparaciones materias primas frescas o congeladas en origen o congeladas solas.

2) ** Pescado destinado a ser consumido crudo o prácticamente crudo ha sido sometido a tratamiento de matanza contra Anisakis, en cumplimiento del Reglamento CE 853/2004.

3) Informamos a nuestros clientes que en los alimentos y bebidas preparados en este ejercicio, pueden contener alérgenos, como ingredientes o en trazas como resultado de la contaminación cruzada.

El personal de guardia queda a su disposición para proporcionar, previa solicitud, cualquier información en mérito, también mostrando documentación escrita específica.

*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

LISTA DE SUSTANCIAS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS Y QUE PUEDEN ESTAR PRESENTES EN NUESTROS PREPARADOS

(Anexo II – Reg. UE 1169/11, modificado desde Reg. UE 78/14)

1. Cereales que contengan gluten: Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus derivados vides híbridas y productos derivados
2. Crustáceos y productos de crustáceos
3. Huevos y ovoproductos
4. Pescado y productos pesqueros
5. Maní y productos de maní
6. Soja y productos de soja
7. Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)
8. Frutos secos, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pecanas, Nueces de Brasil, pistachos, nueces de macadamia y sus productos
9. Apio y productos de apio
10. Productos de mostaza y mostaza.
11. Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfitos en una concentración superior a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. Lupino o productos de lupino
14. Mariscos y productos del marisco