



Tabella Allergeni del Pub

Categoria Menu	Prodotto/Piatto / Ingrediente	Allergeni Presenti Obbligatori	Note e Possibili Tracce
 Cocktail	Birre	 Cereali con glutine (1)	Anidride solforosa / Solfiti (12)
	Vino, Prosecco, Vermut	 Anidride solforosa / Solfiti (12)	-
	Cocktail con Sour/Schiuma / Cremosi	 Uova (3) /  Latte (7) /  Frutta con guscio (8) / Arachidi e prodotti a base di arachidi (5)	In base a singoli preparati alcolici/liquori e ricette
 Piadine / Prodotti di panificazione (pane/pane speciale, taralli, salatini, ecc.)	Impasto base / Formaggi / Salumi	 Cereali con glutine (1) /  Frutta a guscio (8) /  Uova (3) /  Senape (10) /  Semi di sesamo (11) /  Soia (6) /  Latte (7) /  Anidride solforosa / Solfiti (12)	Tracce di Soia (6) o Senape (10)
 Taglieri	Formaggi misti / Salumi misti	 Latte (7) /  Anidride solforosa / Solfiti (12)	Frutta a guscio (8)
 Patatine	Fritte o in sacchetto	 Cereali con glutine (1) /  Latte (7) /  Senape (10)	Dipende da olio di frittura e aromi
 Frutta Secca	Mix aperitivo / Disidratata	 Arachidi (5) /  Frutta a guscio (8) /  Anidride solforosa / Solfiti (12)	Semi di sesamo (11)
 Pinzimonio	Verdure fresche / Salse	 Uova (3) /  Senape (10)	Se presenti salse di accompagnamento
 Insalate	Base verdure fresche	Nessuno (<i>non si prevede l'uso di Sedano</i>)	Lavare bene per contaminazioni
	Con aggiunta di Crostini di pane	 Cereali con glutine (1)	Possibili tracce di: Sesamo (11) / Soia (6)
	Se aggiungi Formaggi (Feta, Grana, Mozzarella, Caprino)	 Latte e derivati (7)	-

 Insalate	Se aggiungi Proteine (Tonno, Salmone, Pollo)	 Pesce (4) <i>(per Tonno/Salmone/acciughe)</i>	Attenzione agli aromi nel pollo
	Se aggiungi Frutta secca / Semi (Noci, Mandorle, Semi di girasole/zucca)	 Frutta a guscio (8) /  Semi di sesamo (11)	Spesso lavorati in stabilimenti promiscui
	Se usi Condimenti pronti (Glassa di balsamico, Caesar sauce, Maionese)	 Anidride solforosa (12 <i>(in aceto/glassa)</i>) /  Uova (3) /  Senape (10) /  Pesce (4) <i>(acciughe nella Caesar)</i>	Verificare sempre l'etichetta delle salse industriali

⚠ A cosa fare molta attenzione con le insalate:

1. **L'Aceto e la Glassa Gastronomica:** L'aceto di vino e la glassa di aceto balsamico contengono quasi sempre **solfiti** (12) (Anidride solforosa).
2. **La Salsa Caesar:** È una delle salse più ricche di allergeni in assoluto perché contiene **uova** (3) (maionese), **pesce** (4) (acciughe) e **latte** (7) (parmigiano).
3. **Il Tonno in scatola:** Anche se comune, il tonno rientra nella categoria **pesce** (4) ed è un allergene primario.

🔑 Legenda degli Allergeni Principali (in riferimento al “Menù”)

-  **Glutine (1)** |  **Uova (3)** |  **Latte (7)** |  **Arachidi (5)** |  **Frutta a guscio (8)** |  **Senape (10)** |  **Anidride Solforosa/Solfiti (12)** |  **Sesamo (11)** |  **Soia (6)** |  **Pesce (4)** |  **Senape (10)**

Maggiori informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili. Rivolgendosi al personale in servizio, per ogni dubbio. I nostri piatti e le nostre bevande possono contenere tracce di allergeni a causa delle lavorazioni artigianali o di possibili contaminazioni crociate