


# Allergeni — informazione al cliente

## REGOLAMENTO UE 1169/2011 (INCO) — 14 PRINCIPALI ALLERGENI

Ecco l'elenco dei 14 principali allergeni che possono essere presenti nei nostri piatti. In caso di allergia o intolleranza, segnalatelo al cameriere PRIMA di ordinare: adatteremo o vi consiglieremo.

1.  Cereali con glutine


2.  Crostacei


3.  Uova

4.  Pesce

5.  Arachidi

6.  Soia

7.  Latte e lattosio

8.  Frutta a guscio

9.  Sedano

10.  Senape

11.  Sesamo

12.  Solfiti

13.  Lupini

14.  Molluschi

### Contaminazione incrociata

La nostra cucina condivide gli stessi piani di lavoro, utensili e olio di frittura. Possono essere presenti tracce di tutti gli allergeni. In caso di allergie gravi, avvisate tassativamente il servizio prima di ordinare.