

SCHEDA INFORMATIVA PER I CLIENTI

Gentile cliente, se ha delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarla nel migliore dei modi.

ALLERGENI

Come indicato dal Ministero della Salute in materia di sicurezza alimentare i cibi e le sostanze somministrate vengono prodotte in laboratori o cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte

Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

REGOLAMENTO SOMMINISTRAZIONE PESCE CRUDO E PRODOTTI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO, TRATTAMENTO PREVENTIVO SANITARIO DEL PESCE CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO

“Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio (es: crudi, marinati, affumicati), sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai fini sanitari, ai sensi del Reg. CE 853/04 e della Circolare Ministero della Salute 17/02/2011”.

UTILIZZO DI SEMILAVORATI PRODOTTI IN LOCO, SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA ED UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DI PIATTI

“Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04”.

CUSTOMERS' INFORMATION – INFORMATIONEN FÜR GÄSTE

Dear Customer, in case of food allergy or intolerance, please ask information to our staff about our food and beverage. We are able to suggest you the best way to satisfy your needs.

ALLERGENS

In case of food allergy or intolerance please inform our staff to avoid the food which can cause allergy problems to you. As indicated by the Ministry of Health regarding food safety, food and beverage are produced in laboratories or kitchens where food with the following allergens is prepared:

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oat, spelt

Crustaceans and products thereof

Eggs and products thereof

Fish and products thereof

Peanuts and products thereof

Soy and products thereof

Milk and products thereof

Nuts, namely: almonds, hazelnuts, acagiù walnuts, pecan walnuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts, and products thereof

Celery and products thereof

Mustard and products thereof

Sesame seeds and products thereof

Sulphur dioxide and sulphites

Lupin beans and products thereof

Molluscs and products thereof

REGULATION FOR RAW FISH AND FOR PRODUCTS WHICH UNDERGO A REDUCTION OF TEMPERATURE, PREVENTIVE HYGIENIC TREATMENT OF RAW OR ALMOST RAW FISH

“To protect consumer health, fishery products administered as raw or almost raw, in this restaurant (i.e. raw, marinated and smoked ones) are subjected to rapid reduction in temperature, for health purposes, in accordance with the CE Reg. 853/04 and with the Circular of the Ministry of Health 17/02/2011”.

USE OF SEMIFINISHED PRODUCTS PRODUCED ON SITE, WHICH UNDERGO A RAPID REDUCTION IN TEMPERATURE AND ARE USED IN THE PREPARATION OF OUR FOOD.

“Some fresh products are subjected to rapid reduction in temperature, as outlined in the procedures recommended in the Manual Food Safety. Management through HACCP System in accordance with the CE Reg. 852/04 and the CE Reg. 853/04”.