Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

In ogni piatto gli allergeni presenti sono identificati mediante legenda numerica che si riferisce all'elenco in appendice come da Reg. Ce n.1169/2011

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.

Al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, alcuni prodotti sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a – 18° C.

Allergeni presenti nel pane e nei prodotti lievitati 1,3,5,6,7,8,10,11,12

LA TORRE DEL SARACINO
RISTORANTE

ELENCO ALLERGENI

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati**, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**.
3. **Uova e prodotti a base di uova**.
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**.
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne
a) olio e grasso di soia raffinato (1);
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**.
10. **Senape e prodotti a base di senape**.
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**.
12. **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**.
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**.

"Nel mio mestiere dimenticare le proprie origini è un "peccato mortale", un gesto di superbia che preclude anche la possibilità di scoperte future. Ricordiamocelo, ricordatevene."

MENÙ "IDENTITA' E TERRITORIO"

Ricciola

paletta di fichi d'India e gazpacho mediterraneo (4,6,9,14)

Involtino

scarola e lenticchie (10)

Pesce bandiera

zucca "alla scapece" e salsa alla melissa (4,12)

Tutta la triglia di scoglio

scuncilli, ricci di mare e alghe (4,8,12)

Risotto

burro di acciughe, polpette di vitello e tartufo bianco (4,7,9)

Ravioli

astice, vongole, calamaretti spillo e finocchietto (1,2,3,4,9,14)

Filetto di pescato del giorno

la sua essenza e millefoglie di verdure (4,9,12,14)

Agnello Laticauda

ceci di Controne, olive Nolche e erbe spontanee (9,11,12)

Insalata

frutta e verdura con sorbetto all'uva fragola (9)

Dessert

Come una zuppetta napoletana e una cassata (1,7)

€ 280,00

Lasagnetta di crudo di pesce (2,4,8,9,10,14)

Cipollotto cotto sottocenere, papaccelle e biscotto al parmigiano (8)

Royale di pollo "alla cacciatora" *(1,3,7,9,12)*

Spaghettini alla colatura di alici, fegato di seppia e pistacchio (1,4,8,12,14)

Minestra di pasta mista con crostacei e pesci di scoglio (1,2,4,14)

Piccione allo spiedo con le nostre amarene, scorzanera brasata e tamarindo (9,11,12)

Essenza di cioccolato e verbena, olive nere e cassis (1,3,7,8)

Deliziosa alla fava di tonka con cuore esotico e frutti di stagione

Babà napoletano secondo la tradizione (1,3,7,12)

MENÙ 5 PORTATE

Un viaggio di 5 portate, a scelta dalle nostre proposte o affidandosi allo chef

€ 240,00

MENÙ 3 PORTATE

Un viaggio di 3 portate, a scelta dalle nostre proposte o affidandosi allo chef

€ 195,00

I menù degustazione vengono serviti per tavolo completo