

MENÙ RISTORAZIONE



PANINERIA

PANINO CAPRESE - 14€ (1, 7,) CAPRESE SANDWICH.

(A classic italian sandwich filled with creamy buffalo mozzarella, ripe tomatoes, fresh basil and extra virgin olive oil).

PANINO CON ROAST BEEF - 14€ (1, 7, 10) ROAST BEEF SANDWICH.

(Thinly sliced tender roast beef served in a bread roll, accompanied by fresh greens and sauce).

PANINO VEGETARIANO - 10€ (1, 2, 4, 7) CLUB GREEN.

Melanzane e zucchine grigliate, crema di avocado, pomodori, olio e sale.

(Grilled eggplants and zucchini, avocado's cream, tomatoes, oil, salt).

PANINO AL SALMONE - 10€ (1, 4, 7) CLUB CHEF.

Salmone affumicato, songino, crema di avocado, stracciatella di bufala, pomodoro.

(Whitebread, smoked salmon, lamb's lettuce -or corn salad-, avocado cream, buffalo stracciatella cheese, tomatoes).

PRIMI PIATTI

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI - 18€ (1, 7, 9, 12) PORCINI MUSHROOM RISOTTO.

Traditional italian arborio rice cooked in broth with porcini mushrooms, white wine, butter and Parmigiano Reggiano cheese.

LASAGNETTE AL RAGÙ - 15€ (1, 3, 7, 9) LASAGNETTA WITH MEAT SAUCE (RAGÙ).

SECONDI PIATTI

OMELETTE - 15€ (3,6,7) HAM HOMELETTE

Classic folded french-style omelette with beaten eggs, pan-cooked in butter and filled with cooked ham.

TRANCIO DI SALMONE - 18€ (4, 11, 12) SALMON FILLET

Fresh salmon fillet served simply with extra virgin olive oil and lemon.

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA - 9€

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE - 9€ *GRILLED SEASONAL VEGETABLES.*

A selection of seasonal vegetables - such as zucchini,eggplant and bell peppers - grilled to perfection and dressed with extra virgin olive oil and herbs.

DESSERT – 8€

DELIZIA AL LIMONE (1, 3, 6, 7, 8)

TROPICAL NEAPOLITAN L

TIRAMISÙ TRE SAVOIARDI (1, 3, 7, 8)

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

ELENCO ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



- 1. Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
- sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - maltodestrine a base di grano (1);
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - 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:
- gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - 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:
- olio e grasso di soia raffinato (1);
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato
 - D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - 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:
- siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattaiolo.



- 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 illinoensis* (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 SO₂ 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.**

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.