



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI, SOMMINISTRATI E VENDUTI IN QUESTA PIZZERIA, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL [REG. UE N. 1169/2011](#) - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

- 1 **Cereali contenenti glutine** (contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati)
- 2 **Crostacei e prodotti derivati**
- 3 **Uova e prodotti derivati**
- 4 **Pesce e prodotti a base di pesce**
- 5 **Arachidi e prodotti derivati**
- 6 **Soia e prodotti derivati**
- 7 **Latte e prodotti derivati** (incluso lattosio)
- 8 **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati)
- 9 **Sedano e prodotti derivati**
- 10 **Senape e prodotti derivati**
- 11 **Semi di sesamo e prodotti derivati**
- 12 **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂
- 13 **Lupini e prodotti derivati**
- 14 **Molluschi e prodotti derivati**



TABELLA ALLERGENI

PIZZE

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Rossa	•			•										
Margherita	•			•			•							
Capperi	•			•			•							
Acciughe	•			•			•							
Patate* Fritte	•			•			•							
Wurstel	•			•			•							
Salsiccia	•			•			•							
Prosciutto Cotto	•			•			•							
Pancetta Coppata	•			•			•							
Cipolle	•			•			•		•					
Rucola	•			•			•							
Zucchine	•			•			•							
Melanzane	•			•			•							
Gorgonzola	•			•			•							
Tonno	•			•			•							
Funghi	•			•			•							
Patate* e Salsa Rosa	•		•	•			•	•	•	•				
Patate* e Maionese	•		•	•			•			•				
Patate* e Ketchup	•			•			•							

PATATINE

Patate Fritte*
Maxi Chips*

*Prodotti surgelati.

NOTE

L'attività di preparazione delle pietanze viene svolta negli stessi locali pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Si utilizzano alimenti freschi, confezionati e/o congelati a seconda della stagionalità e della disponibilità.

UN NOSTRO RESPONSABILE INCARICATO È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.