

## Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 1

1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

## Allergen Directory

*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 “ substances or products causing allergies or intolerances “*

*Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.*

1. *Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products*
2. *Crustaceans and products based on shellfish*
- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
3. *Eggs and by-products*
4. *Fish and products based on fish*
5. *Peanuts and peanut-based products*
6. *Soy and soy-based products*
7. *Milk and dairy products (lactose included)*
8. *Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.*
9. *Celery and products based on celery*
10. *Mustard and mustard-based products*
11. *Sesame seeds and sesame seeds-based products*
12. *Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg*
13. *Lupine and lupine-based products*
14. *Molluscs and products based on molluscs*

GRANDLOUNGE&BAR  
EATALLY

Si informano i gentili ospiti che è a disposizione un Menu che evidenzia i prodotti allergeni presenti nelle pietanze. Vi chiediamo gentilmente di segnalarci eventuali intolleranze alimentari. In mancanza di prodotto fresco, si usa surgelato di alta qualità o abbattuto in negativo durante la lavorazione.

*We inform our guests that the menu highlights the allergens contained in each food item. We kindly ask you to report to our staff any food allergies in order to supply the best service. If a fresh product is not available, a high quality frozen product will be used.*





*IVA & Servizio Inclusi ~ VAT & Service Included*

**APERTO TUTTI I GIORNI DALE 11,00 ALLE 21,00**

**OPEN EVERY DAY FROM 11 AM TO 9 PM**

## LE NOSTRE SPECIALITÀ | OUR SPECIALITIES

Dalle ore 11:00 alle ore 18:00 – From 11am to 6 pm

Insalata mista con lattuga, pomodorini e fagiolini 	10
Mixed salad with lettuce, cherry tomatoes and green beans	
Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro (7) 	16
<i>Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and tomatoes</i>	
Minestrone di Verdure di stagione 	14
Seasonal vegetables soup	
Toast prosciutto cotto al fieno 'La Granda' e formaggio Asiago DOP (1, 7)	14
<i>Toast with 'La Granda' aromatic herbs ham and Asiago DOP cheese</i>	
Club Sandwich (1, 3, 7)	17
Pane bianco, lattuga, pomodoro, maionese, bacon, uovo, pollo e chips	
White bread, lettuce, tomato, mayonnaise, bacon, egg, chicken and chips	
Prosciutto crudo di Parma con rucola e grana (1, 7)	17
Parma Ham with rocket salad and shaved grana cheese	
Lasagna classica all'Emiliana (1, 3, 7, 9)	18
Classic beef Lasagna	
Macedonia di frutta fresca di stagione 	10
Fresh fruit season salad	

LE NOSTRE SPECIALITÀ | OUR SPECIALITIES

Dalle ore 18:00 alle ore 21:00 – From 6 pm to 9 pm

Club Sandwich con patatine fritte (1, 3, 7) <i>Club Sandwich with french fries</i>	17
Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro (7)  <i>Caprese salad with buffalo mozzarella cheese and tomatoes</i>	16
Insalata Nizzarda con insalata verde, fagiolini, patate, olive, uova, tonno, acciughe (3, 4) <i>Niçoise salad with green salad, green beans, potatoes, olives, eggs, tuna fish and anchovies</i>	16
Toast prosciutto cotto al fieno 'La Granda' e formaggio Asiago DOP (1, 7) <i>Toast with 'La Granda' aromatic herbs ham and Asiago DOP cheese</i>	14
La classica lasagna all'Emiliana (1, 7, 9) <i>The classic italian lasagna with beef, cheese and tomato</i>	18
Risotto alla Milanese (7, 9, 12) <i>Milanese style risotto</i>	16
Hamburger di manzo, lattuga, pomodori, cheddar e patatine fritte (1,7) <i>Beef burger, lettuce, tomato, cheddar cheese and french fries</i>	21
Pizza Rosa Grand (1, 6, 7) Farina di soia, salsa ai 3 pomodori, prosciutto crudo di Parma stagionato 36 mesi, bufala, porcini e rucola <i>Soy flour, three tomatoes sauce, 36-months-seasoned Parma ham, buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms and rocket salad</i>	22

DESSERT

Torta del giorno / <i>Cake of the day</i> (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)	8
Tiramisù (1, 3, 5, 6, 7, 8, 11)	10
Tagliata di frutta fresca <i>Sliced fresh fruits</i>	12