

Indicazione Allergeni

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica. Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11.

- 1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, grano Khorasan 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

* Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati con i seguenti ingredienti: (-) sono congelati all'origine dal produttore, mentre altri alimenti che arrivano freschi (semifreddo all'amaretto) vengono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa presso la nostra struttura, seguendo le procedure descritte nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti. Per la tutela della salute del consumatore, i prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi in questo esercizio, 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.

Allergen Directory

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence. Our Staff is at your service to inform you about the origin of every raw material and method of preparation of every dish in this menu. We invite you to inform our Staff about the necessity to consume food without certain substances before the order.

During the preparation in the kitchen, it is not possible to exclude accidental contaminations, so our dishes can contain the following

allergens, according Reg. UE 1169/11.

- 1. Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, Khorasan wheat 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

In order to guarantee quality and food safety, the products served with the following ingredients: (-) are frozen at the origin by the producer, while other food products that arrive fresh (amaretto semifreddo) are frozen at a negative temperature directly in our structure following the procedures described in the HACCP Plan in accordance with EC Reg. 852/04.

Our Staff is available to provide any information regarding the nature and the origin of the food served. In order to protect consumer's health, fishery products that are served raw or partially raw in this restaurant, are subjected to a rapid drop of temperature for health purposes, in accordance with EC Reg. 853/04 and the Ministry of Health Circular 17/02/2011.

La Loggia

RESTAURANT

Dolci *Desserts*



Selezione di
formaggi locali di Capra
dell'Azienda Agricola "Oasi Felice
Beviriello" di Arcugnano

*Selection of local goat
cheeses from "Oasi Felice
Beviriello" Farm in Arcugnano*

(7)

16



Il nostro
Tiramisù

*Our
Tiramisù*

(1-3-7)

8

Semifreddo
all'amaretto

*Amaretto
semifreddo*

(1-3-7)

6

La coppa del Gelatiere
gelato artigianale mantecato
durante la giornata

*The Gelato Master's Sundae
freshly churned artisan gelato,
prepared throughout the day*

(7)

6



Tagliata
di frutta fresca

*Fresh
fruit platter*

6

Espresso

euro 2,50

Cappuccino (7)

euro 4,00

Tè e infusi

Tea and infusions

euro 5,00

Amari

Bitters

dalfrom euro 7,00

Grappe

dalfrom euro 8,00