



L'infinito *Ristorante*

Benvenuti

Grazie per aver scelto l'ospitalità di **L'infinito Country House**.

La Direzione avvisa la gentile clientela che i nostri piatti sono cucinati al momento dell'ordinazione. Vi preghiamo dunque di rispettare i necessari tempi di preparazione e cottura.

Vi ricordiamo inoltre che i nostri piatti vengono preparati con prodotti freschi, accuratamente selezionati, non geneticamente modificati (OGM Free).

Qualora un prodotto fresco non fosse disponibile, ci riserviamo il diritto di sostituirlo con prodotti surgelati di alta qualità.

Km Zero

Tutte le nostre pizze, il pane e le focacce sono fatte da noi utilizzando il grano biologico a **km zero** dell'Azienda Agricola Marzocchi, la farina è macinata a pietra dal Mulino Spoletini di Magnadorsa.

L'infinito Country House

è aperto tutti i giorni della settimana, sia a pranzo - anche con menù del giorno - che a cena. Il locale è inoltre a disposizione per le vostre occasioni speciali con menù studiati in ogni dettaglio. Vi aspettiamo per i vostri coffee break, pranzi o cene di lavoro, apericena, cerimonie e matrimoni.

Buon appetito!



***Inquadra il QR Code per leggere
il nostro menù anche online***

menù di carne

meat dishes

Il principio - antipasti

To start

Le nostre proposte dal pozzo dei sapori

Our offerings from the well of flavours

L'angolo dei salumi locali

The local cold cuts corner

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO TAGLIATO A MANO (con Mozzarella di Bufala Campana)

Local ham cut by hand (with Mozzarella di Bufala Campana) € 16,00

TRIS DI BRUSCHETTE (con stracchino e pesto di rucola / con pomodorini, aglio, olio basilico e stracciatella / con crema di melanzana e ciauscolo)

Bruschette tris (with stracchino cheese and rocket pesto / with cherry tomatoes, garlic, oil, basil and stracciatella / with aubergine cream and ciauscolo) € 10,00

IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE" (con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salsiccia secca, pecorini locali ed erbe saltate)

Our tray of "specialties" (cold cuts with herbs) € 18,00

TORTINO DI SPINACI E BASILICO IN CREMA DI PARMIGIANO

Spinach and basil pie in parmesan cream € 10,00

BIS DI TARTARE DI MANZO (con sedano, parmigiano e lamelle di tartufo nero)

Encore of beef tartare (with celery, parmesan and slices of black truffle) € 15,00

DEGUSTAZIONE SFIZIOSA DEI NOSTRI ANTIPASTI

(crudo nostrano, mozzarella di bufala, picanha alla Catalana, vitello tonnato, verdure fritte)

Delicious tasting menù of our appetizers € 16,00

L'angolo dei formaggi

The cheese corner

IL TAGLIERE "DELLE ECCELLENZE"

(i nostri formaggi freschi, morbidi, erborinati abbinati a confetture della casa)

Our tray "of excellences" (our cheeses with fresh, soft, blue, fruit and jams of the house) € 16,00

Dai fornelli dell'Infinito

From the stove tops of L'Infinito (pasta dishes)

LASAGNE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Traditional Lasagne from Marche

€ 10,00

TAGLIATELLE ALL'ANATRA

Tagliatelle with duck

€ 10,00

TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO

Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle

€ 14,00

PASSATELLI AL PESTO TOSCANO

(pomodorini secchi, pesto di rucola, pinoli, stracciatella)

Passatelli with tuscan pesto

€ 13,00

RAVIOLI DI RICOTTA ALLA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE CROCCANTE

Ricotta cheese ravioli with cacio e pepe with squash blossoms and crispy bacon

€ 14,00

GNOCCHI DI PATATA AI POMODORINI, MELANZANE FRITTE E SCAMORZA DI BUFALA

Potato gnocchi with tomatoes, fried aubergines and buffalo cheese

€ 12,00

SPAGHETTONI DI CAMPOFILONE ALL'AMATRICIANA

Amatriciana campofilone

€ 10,00

menù di carne

meat dishes

Dalla tradizione

From tradition

GRAN FRITTO MARCHIGIANO DI CARNI E VERDURE

(olive, cremini, verdure)

Mixed fried meat and vegetables, Marches style (olives, cremini, vegetables)

€ 18,00

CONIGLIO NOSTRANO IN PORCHETTA CON OLIVE E FINOCCHIETTO

Nostrano rabbit in porchetta with olives and fennel

€ 16,00

menù di carne

meat dishes

L'infinito
Ristorante

Le carni dal mondo, la braceria a legna

Meats from around the world, the wood-fired grill

COSTATA DI LOMBATA CHIANINA

T-bone steak of beef Chianina

€ 5,50 all'etto

COSTATA DI LOMBATA ANGUS IRLANDA

T-bone steak of beef Angus Irlanda

€ 5,50 all'etto

COSTATA DI LOMBATA MARCHIGIANA IGT

T-bone steak of Marchigian beef IGT

€ 5,00 all'etto

COSTATA DI LOMBATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA

T-bone steak of american Nebraska Angus beef (approximately 500 g)

€ 7,00 all'etto

TAGLIO FIORENTINA IGT

Fiorentina IGT beef steak

€ 6,00 all'etto

PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g)

Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)

€ 18,00

HAMBURGER DI RAZZA MARCHIGIANA AL CHILLI E CIPOLLA BRASATA

Marchigiana hamburger with chilli and braised onion

€ 14,00

TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE CON SALSA AL CHIMICURRI (circa 300 g)

Sliced grilled Angus beef with chimicurri sauce (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA MARCHIGIANA AI SALI E ROSMARINO (circa 300 g)

Marchigiana beef steak tagliata with salt and rosemary (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA MARCHIGIANA ALLA CIPOLLA DI TROPEA (circa 300 g)

Marchigiana beef steak tagliata with Tropea onion (approximately 300 g)

€ 18,00

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E PENDOLINI (circa 300 g)

Marchigiana beef steak tagliata with rocket and pendolini (approximately 300 g)

€ 20,00

FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE AI TRE PEPI (circa 300 g)

Italian Scottona beef filet with three peppers (approximately 300 g)

€ 20,00

AGNELLO ALLA BRACE

Grilled lamb

€ 16,00

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE

Mixed meat grill

€ 16,00

menù di pesce

fish dishes

Il principio - antipasti

To start

antipasti freddi

CARPACCIO DI OMBRINA, FINOCCHIETTO E PEPE ROSA

Carpaccio of ombrine, fennel and pink pepper

€ 15,00

SENSAZIONI DI MARE FREDDO

(7 assaggi con insalatina di seppioline, tonno con crema di melanzane, salmone marinato, gamberone alla Catalana, cocktail di gamberi, carpaccio di ombrina, polipo con patate e fagiolini)

Seafood appetizer assortment (cold)

€ 19,00

antipasti caldi

COZZE AL COCCIO (all'arrabbiata), GRATINATI DI COZZE, CANNELLI, CAPESANTE E BACCALÀ IN TEMPURA

Great seafood appetizer assortment (hot)

€ 18,00

TARTARE DI TONNO CON COCOMERO E CAMPARI

Tuna tartare with watermelon and Campari

€ 18,00

COZZE AL COCCIO (all'Arrabbiata)

Mussels cooked in crock (Arrabbiata style)

€ 10,00

Le nostre paste... con il mare dentro

Our pasta dishes... with all the flavour of the sea

LA PADELLATA - TUTTO IL MARE IN UN PIATTO (min. 2 persone)

(con paccheri di Campofilone, scampi, astice, granchio, cozze, vongole e mazzancolle)

La Padellata - pan of sautéed seafood - the sea in a plate (min. 2 people)

(with Campofilone paccheri, scampi, lobster, crab, mussels, clams and shrimps)

€ 18,00 a persona

TAGLIATELLE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche o rosse)

Hand-pulled tagliatelle with seafood (white or red)

€ 13,00

PASSATELLI FATTI IN CASA AL PROFUMO DI MARE (mazzancolle, calamari e vongole)

Homemade Passatelli with the scent of the sea (prawns, squid and clams)

€ 13,00

SPAGHETTONI CON CREMA ALL'AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E VONGOLE

Spaghettoni with garlic, oil, chilli cream and clams

€ 13,00

GNOCCHI ALLE VONGOLE, MAZZANCOLLE ARROSTITE, TIMO E LIME

Gnocchi with clams, roasted prawns, thyme and lime

€ 13,00

Dal mare... i secondi

Straight from the sea... second courses

GRAN MISTO DI PESCI DELL'ADRIATICO ALLA BRACE

(Calamaro, coda di rospo, sogliola, gamberone, filetto del pescato, spiedini di calamari e gamberi gratinati)

Great mixed of grilled Adriatic fish (squid and, monkfish, sole, prawns, fillet from the day's catch, fish au gratin) € 22,00

FRITTURA DELL'ADRIATICO SPINATA CON VERDURINE CROCCANTI

Fried fish from the Adriatic with crispy vegetables

€ 18,00

ORATA AL FORNO CON DATTERINI, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE

Baked sea bream with datterini tomatoes, potatoes and Taggiasca olives

€ 18,00

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI AL PANE AROMATICO (4 pz.)

Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces)

€ 14,00

BACCALÀ ALL'ANCONETANA (con patate, cipolle, olive nere)

Salted cod all'Anconetana (with cherry tomatoes, potatoes, onions, black olives)

€ 16,00

dall'orto

vegetables

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 4,00

OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.)

Ascoli-style stuffed olives (8 olives)

€ 6,00

VERDURE GRIGLIATE (condite con aglio, olio e prezzemolo)

Grilled vegetables (seasoned with garlic, oil and parsley)

€ 5,00

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO

Baked potatoes with rosemary

€ 5,00

PATATE FRITTE (chips fatte da noi o stick)

Homemade french fries

€ 5,00

ERBE DI CAMPO DEL CONTADINO RIPASSATE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Herbs from the farmer's field with garlic, oil and chilli pepper

€ 5,00

FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, cremini, verdure, chips di patate e fiori di zucca)

Funny mix fried

€ 9,00

INSALATONA DI MISTICANZA CON TONNO, OLIVE E MOZZARELLA

Wild salad leaves with tuna, olives and mozzarella

€ 9,00

INSALATONA ESTIVA CON VERDURE, OLIVE NERE E FETA GRECA

Summer salad with vegetables, black olives and greek feta

€ 9,00

le nostre pizze

our pizzas

Le rosse

Red

POMODORO

(salsa di pomodoro pelato)

(tomato)

€ 5,50

MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella)

(tomato, mozzarella)

€ 7,00

REGINA MARGHERITA

(pomodoro, mozzarella fior di latte a fette, basilico)

(tomato, sliced mozzarella fior di latte, basil)

€ 9,00

BELLA NAPOLI

(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

(tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan)

€ 8,00

WURSTEL

(pomodoro, mozzarella, wurstel)

(tomato, mozzarella, wurstel)

€ 8,00

TONNO

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

(tomato, mozzarella, tuna, onion)

€ 8,00

4 STAGIONI

(pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, salsiccia e olive)

(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, sausages, olives)

€ 8,00

CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto)

(tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham)

€ 8,00

DIAVOLA

(pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

(tomato, mozzarella, hot salami)

€ 8,00

DEL MARINAIO

(pomodoro, frutti di mare freschi, insalatina di seppioline con verdure)

(tomato, seafood, cuttlefishes salad and vegetables)

€ 9,00

AMATRICIANA

(pomodoro, mozzarella, cipolla, guanciale e salsiccia)

(tomato, mozzarella, onion, guanciale, sausage)

€ 9,00

MARE E MONTI

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi)

(tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimp)

€ 9,00

PASSATORE

(pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, guanciale)

(tomato, mozzarella, radish, Scamorza cheese, guanciale)

€ 9,00

TIROLESE

(pomodoro, mozzarella, speck, wurstel)

(tomato, mozzarella, speck, wurstel)

€ 8,00

LA PUGLIESE

(pomodoro polpa, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, origano)

(tomato sauce, tomatoes, onion, olives Taggiasche, origan)

€ 9,00

Le bianche

White

CIPOLLA O ROSMARINO

(Onion or rosemary)

€ 5,50

4 FORMAGGI

(mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

(mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola)

€ 8,00

BUFALINA

(pomodorini, mozzarella di bufala a crudo, basilico)

(cherry tomatoes, cow buffalo mozzarella, basil)

€ 9,00

NORCINA

(mozzarella, salsiccia, crema tartufata, funghi freschi)

(mozzarella, sausage, truffle cream, fresh mushrooms)

€ 9,00

CANTINONA

(mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino, guanciale)

(mozzarella, roast potatoes, sausage, rosemary, guanciale)

€ 9,00

CONTADINA

(mozzarella, erbe di campo, Grana, salsiccia)

(mozzarella, sautéed endives, Grana Padano, sausages)

€ 9,00

FRESCA

(mozzarella, crudo, rucola, pomodorini)

(mozzarella, raw ham, rocket, cherry tomatoes)

€ 9,00

L'INFINITO

(mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini, funghi freschi, Grana a scaglie)

(mozzarella, bresaola, rocket, cherry tomatoes, fresh mushrooms, sliced Grana Padano)

€ 9,00

LA DELIZIA

(mozzarella, rucola, pomodorini, stracchino, grana a scaglie)

(mozzarella, rocket, cherry tomatoes, stracchino, sliced Grana Padano)

€ 9,00

le nostre pizze

our pizzas

ORTOLANA

(mozzarella, verdure di stagione)

(mozzarella, seasonal vegetables)

€ 8,00

PARMIGIANA

(mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia, Parmigiano)

(mozzarella, aubergines, cherry tomatoes, sausages, Parmigiano cheese)

€ 9,00

PELLICANO

(mozzarella, gamberetti, insalatina, pomodorini, salsa rosa)

(mozzarella, prawns, salad, cherry tomatoes, cocktail sauce)

€ 9,00

CIOCIARA

(mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini gialli, prosciutto crudo)

(mozzarella, fresh buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, ham)

€ 10,00

Pizze d'autore

Signature pizzas

LA BASCA

(mozzarella, stracciatella di Bufala, olive Leccino, pomodori confit, acciughe del Cantabrico)

(mozzarella, stracciatella di Bufala, Leccino olives, cherry tomato confit, Cantabrian anchovies)

€ 12,00

L'EMILIANA

(mozzarella, Grana a scaglie, pomodori confit, pistacchi, mortadella, stracciatella)

(mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, stracciatella)

€ 12,00

LA MEDITERRANEA

(mozzarella, crema e fiori di zucca, bufala, acciughe)

(mozzarella, cream and zucchini flowers, buffalo, anchovies)

€ 12,00

N.B. PER OGNI PIZZA SONO AMMESSE MASSIMO 2 VARIAZIONI.

N.B. A MAXIMUM OF 2 VARIATIONS ARE ALLOWED FOR EVERY PIZZA.

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE VENGONO FATTE ANCHE DA ASPORTO

N. B. all our pizzas are also available to take away

Ogni supplemento comporterà un aumento di prezzo di € 1,00 - aggiunta di prosciutto o di bresaola € 2,00.

Every additional ingredient will increase the price of 1,00 €, except for the ham and the bresaola that will be amounted 2,00 €.

pizza stirata alla Romana

(pala da mezzo metro)
roman-style stretched pizza

L'infinito
Ristorante

FORNARINA

(olio e rosmarino)

(onion or rosemary)

€ 14,00

MARGHERITA

(pomodoro e mozzarella)

(tomato and mozzarella)

€ 16,00

LA CAPRICCIOSA

(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto)

(tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, olives, cooked ham)

€ 18,00

L'EMILIANA

(mozzarella, burrata, mortadella, pistacchi)

(mozzarella, burrata, mortadella, pistachios)

€ 21,00

LA PORCHETTATA

(mozzarella, porchetta, patate al forno)

(mozzarella, porchetta, baked potatoes)

€ 21,00

LA NORMA

(mozzarella, pomodorini, melanzane, cipolla, salsiccia)

(mozzarella, cherry tomatoes, aubergines, onion, sausage)

€ 21,00

LA CANTINONA

(mozzarella, patate al forno, guanciale, salsiccia)

(mozzarella, baked potatoes, guanciale, sausage)

€ 21,00

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

BANANA CATALANA

Banana Catalan

€ 8,00

SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO

Yogurt and wood fruits semifreddo

€ 6,00

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E GIANDUJA

Pistacchio and gianduja semifreddo (cold resembling ice-cream)

€ 6,00

PANNA COTTA (cioccolato / caramello / frutti di bosco)

Panna cotta (chocolate / caramel / berries)

€ 5,00

IL NOSTRO TIRAMISÙ CLASSICO

Our Tiramisù

€ 6,00

TIRAMISÙ ESTIVO CON FRUTTA DI STAGIONE

Summer Tiramisù with season fruit

€ 6,00

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE

Hot chocolate cake with plain icecream

€ 6,00

MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE

Millefeuille with seasonal fruit

€ 6,00

ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

€ 5,00

I NOSTRI DOLCI SECCHI (Crostate, Cantucci, Ciambelline al vino rosso)

Dry cakes

€ 5,00

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 3,00

Bibite e birre
Beverages and beers

BIRRA ALLA SPINA - DA 0,20 L <i>Draught beer 0.20 l</i>	€ 2,50
BIRRA ALLA SPINA - DA 0,40 L <i>Draught beer 0.40 l</i>	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA - CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught beer 0.50 l</i>	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA - CARAFFA DA 1 L <i>Draught beer 1 l</i>	€ 9,00
COCA COLA ALLA SPINA - DA 0,30 L <i>Draught coke 0.30 l</i>	€ 2,50
COCA COLA ALLA SPINA - DA 0,40 L <i>Draught coke 0.40 l</i>	€ 3,50
COCA COLA ALLA SPINA - CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught coke 0.50 l</i>	€ 4,00
COCA COLA ALLA SPINA - CARAFFA DA 1 L <i>Draught coke 1 l</i>	€ 8,00
FANTA IN LATTINA <i>Fanta can</i>	€ 2,50
COCA COLA IN LATTINA <i>Coke can</i>	€ 2,50
SPRITE IN LATTINA <i>Sprite can</i>	€ 2,50
BIRRA MORETTI - 0,66 L <i>Moretti beer 0.66 l</i>	€ 3,50
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA - 0,50 L <i>Ichnusa beer 0.50 l</i>	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€ 2,50
THÈ FREDDO (limone / pesca) <i>Ice tea (lemon / peach)</i>	€ 3,00

Birre artigianali “Birrificio dei Castelli”
Craft beers

BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI ITALICUM DA 0,70 L	€ 12,00
BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI PALMARÈS DA 0,70 L	€ 12,00

COPERTO CON PANE FATTO IN CASA DA LIEVITO MADRE <i>Covered with homemade bread from mother yeast</i>	€ 2,00
--	--------

Vino e acqua

Wine and water

VERDICCHIO DOC - CARAFFA DA 0,50 L <i>Verdicchio - White wine 0.50 l</i>	€ 4,50
VERDICCHIO DOC - CARAFFA DA 1 L <i>Verdicchio - White wine 1 l</i>	€ 9,00
VERDICCHIO DOC "FONTEVECCHIA" CASALFARNETO - BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Verdicchio - White wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 16,00
ROSSO PICENO DOC - CARAFFA DA 0,50 L - <i>Red wine 0.50 l</i>	€ 5,00
ROSSO PICENO DOC - CARAFFA DA 1 L - <i>Red wine 1 l</i>	€ 10,00
ROSSO PICENO DOC "CIMARÈ" CASALFARNETO - BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 18,00
ACQUA SPAREA - DA 0,50 L <i>Water 0.50 l</i>	€ 1,50
ACQUA SPAREA - DA 0,75 L <i>Water 0.75 l</i>	€ 2,00
VINO FRIZZANTINO "BERSÒ" COLONNARA - BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 0.75</i>	€ 15,00
VINO FRIZZANTINO VERDUZZO PAVAN - CARAFFA DA 0,50 L <i>Sparkling wine (0.5 litre carafe)</i>	€ 5,00
VINO FRIZZANTINO VERDUZZO PAVAN - CARAFFA DA 1 L <i>Sparkling wine (1 litre carafe)</i>	€ 10,00

Caffetteria

Coffee

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ D'ORZO <i>Hot malt drink resembling coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced coffee</i>	€ 1,50
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 1,50
THE	€ 1,50
LA MORETTA DI FANO	€ 3,00

Bar

APERITIVI <i>Aperitifs</i>	€ 5,00
AMARI CLASSICI <i>Bitters</i>	€ 3,50
AMARI PARTICOLARI	€ 6,00
WHISKY	€ 5,00
WHISKY RISERVA	€ 7,00
VIN SANTO, VISCIOLO, MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE <i>Grappa</i>	€ 3,50
GRAPPE SPECIALI <i>Prestigious Grappa</i>	€ 4,00
COGNAC	€ 6,00
RHUM	€ 5,00
COGNAC RISERVA	€ 7,00
RHUM RISERVA	€ 7,00

INFORMAZIONE SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI CONSIDERATI **ALLERGENI**

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati Allergeni.

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

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni **Utilizzati in questo esercizio (x)**

(Allegato II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
Reg. 1169/2011 UE)

Utilizzato (X)	Ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni	Utilizzato (X)	Ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni
	1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		8. Frutta a guscio
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati		9. Sedano e prodotti a base di sedano
	3. Uova e prodotti a base di uova		10. Senape e prodotti a base di senape
	4. Pesce e prodotti a base di pesce		11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		12. Anidride solforosa e solfiti
	6. Soia e prodotti a base di soia		13. Lupini e prodotti a base di lupini
	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La direzione

Timbro e Firma

ALLEGATO II

“SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE” REG. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
- b) maltodestrine a base di grano (*);
- c) sciroppo 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 (*);
- 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) latticolo

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.

(*) 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.