



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

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO TAGLIATO A MANO (con mozzarella di bufala) <i>Local ham cut by hand (with buffalo mozzarella)</i>	€ 16,00
IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE" con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salsiccia secca, pecorini locali ed erbe saltate (consigliato per 2 persone) <i>Our tray of "specialties" with cold cuts with herbs (recommended for 2 people)</i>	€ 18,00
TORTINO DI SPINACI E BASILICO IN CREMA DI PARMIGIANO <i>Spinach and basil little pie in parmesan cream</i>	€ 10,00
BIS DI TARTARE DI MANZO CON SEDANO, PARMIGIANO E LAMELLE DI TARTUFO NERO <i>Encore f beef tartare with celery, parmesan and slices of black truffle</i>	€ 16,00
DEGUSTAZIONE SFIZIOSA DEI NOSTRI ANTIPASTI (crudo nostrano, mozzarella di bufala, involtino di asparagi, tortino alle verdure, la nostra Picanha, vitello tonnato) <i>Delicious tasting menù of our appetizers</i>	€ 16,00
PICANHA MARINATA ALLA CATALANA <i>Catalan marinated picanha</i>	€ 15,00

menù di carne

meat dishes

L'infinito
Ristorante

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

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE IN BIANCO CON FUNGHI DI BOSCO

Pappardelle with white boar ragù with forest mushrooms

€ 13,00

RAVIOLI DI RICOTTA AL POMODORINO AROMATICO, MOZZARELLA DI BUFALA E PESTO

Ricotta cheese ravioli with aromatic cherry tomatoes, buffalo mozzarella and pesto

€ 14,00

GNOCCHETTI O PASSATELLI ALLE FAVETTE, GUANCIALE E PECORINO ROMANO

Gnocchetti or Passatelli with broad beans, bacon and pecorino romano

€ 12,00

SPAGHETTONI DI CAMPOFILONE ALL'AMATRICIANA

Amatriciana Campofilone Spaghettoni

€ 10,00

menù di carne

meat dishes

Dalla tradizione

From tradition

GRAN FRITTO MARCHIGIANO DI CARNI E VERDURE (olive, cremini, verdure) <i>Mixed fried meat and vegetables, Marches style (olives, cremini, vegetables)</i>	€ 18,00
MEDAGLIONE DI CONIGLIO NOSTRANO IN PORCHETTA <i>Medallion of local rabbit in porchetta</i>	€ 16,00
LOMBATINA DI MAIALINO ALLA BIRRA CON PATATE AL FORNO <i>Beer-baked pork loin with baked potatoes</i>	€ 16,00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE AI TRE PEPI (circa 250 g) <i>Italian Scottona beef filet with three peppers (approximately 250 g)</i>	€ 22,00

menù di carne

meat dishes

L'infinito
Ristorante

Degustazione di carni dal mondo

Tasting meats from around the world

L'angolo delle eccellenze... la braceria di legna

The corner of excellence... the wood grill

COSTATA DI LOMBATA DI CHIANTINA

T-bone steak of beef Chianina

€ 5,50 all'etto

COSTATA DI SCOTTONA LOMBATA NAZIONALE

T-bone steak of beef

€ 5,00 all'etto

COSTATA DI LOMBATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA

T-bone steak of american Nebraska Angus beef

€ 8,00 all'etto

COSTATA DI LOMBATA MARCHIGIANA IGT

T-bone steak of Marchigian beef IGT

€ 4,50 all'etto

TAGLIO FIORENTINA IGT

Fiorentina IGT beef steak

€ 5,80 all'etto

PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g)

Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)

€ 18,00

HAMBURGER DI CHIANTINA

(con cipolla caramellata, stracciatella, pancetta affumicata, cedar, salsa di pomodoro, salsa all'uovo e insalatina con pane fatto da noi)

Chianina beef burger (with caramelized onion, stracciatella, bacon, cedar, tomato sauce, egg sauce and salad with homemade bread)

€ 16,00

TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE (circa 300 g)

Sliced grilled Angus beef (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

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

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN TEMPURA

Morsels of cod in tempura

€ 15,00

HAMBURGER DI TONNO FRESCO

(con pesto di fave, pomodorini confit, insalatina e stracciatella con pane fatto da noi)

Fresh tuna burger with broad bean pesto, confit cherry tomatoes, salad and stracciatella with homemade bread

€ 15,00

SENSAZIONI DI MARE FREDDO

(6 assaggi con insalatina di seppioline, tonno in porchetta, salmone marinato, gamberone, sgombro in olio cottura, baccalà mantecato, cocktail di gamberi)

Seafood appetizer assortment (cold)

€ 18,00

COZZE AL COCCIO (all'arrabbiata)

Cooked mussels (arrabbiata style)

€ 10,00

TARTARE DI TONNO AL GUACAMOLE

Tuna tartare with guacamole

€ 16,00

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

TAGLIATELLINE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche o rosse)

Hand-pulled tagliatelline 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

GNOCCHI ALLE VONGOLE E LIME

Gnocchi with clams and lime

€ 12,00

TROFIE LIGURI ALLE MAZZANCOLLE E PESTO DI PISTACCHI

Ligurian trofie with prawns and pistachio pesto

€ 12,00

RAVIOLI AL FILETTO DI BRANZINO, OLIVE E POMODORINI CONFIT

Ravioli with sea bass fillet, olives and confit cherry tomatoes

€ 14,00

menù di pesce

fish dishes

L'infinito
Ristorante

dal mare... i secondi

straight from the sea... second courses

GRAN MISTO DI PESCI DELL'ADRIATICO ALLA BRACE

(spiedino, coda di rospo, sogliola, gamberone, filetto del pescato, gratinati)

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

FRITTURA DELL'ADRIATICO SPINATA CON VERDURINE CROCCANTI

Adriatic sea fried fish with crispy vegetables

€ 20,00

OMBRINA PIASTRATA CON PATATE AL BURRO E TIMO

Grilled croaker with buttered potatoes and thyme

€ 18,00

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

Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces)

€ 15,00

ROSA DI SPIGOLA IN CROSTA DI MELANZANE SU PESTO ROSSO DI POMODORO

Sea bass in aubergines crust on red tomato pesto

€ 18,00

dall'orto

vegetables

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 4,00

OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.)

Ascoli-style stuffed olives (8 olives)

€ 6,00

PATATE ARROSTO

Baked potatoes

€ 5,00

PATATE FRITTE (chips fatte da noi)

Homemade french fries

€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE

Grilled vegetables

€ 6,00

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, spicchi di carciofi, verdure, chips di patate)

Funny mix fried

€ 9,00

INSALATONA DI MISTICANZA CON TONNO, OLIVE E MOZZARELLA

Wild salad leaves with tuna, olives and mozzarella

€ 8,00

INSALATONA CON INSALATINA CROCCANTE, GAMBERI, STRACCIATELLA DI BUFALA, POMODORINI E MANDORLE CROCCANTI

Salad with crunchy lettuce, prawns, buffalo stracciatella, cherry tomatoes and crunchy almonds

€ 9,00

Le nostre pizze

Our pizzas

le rosse red

POMODORO (salsa di pomodoro pelato) <i>Pomodoro (peeled tomato sauce)</i>	€ 5,50
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Margherita (tomato, mozzarella)</i>	€ 7,50
REGINA MARGHERITA (pomodoro, mozzarella fior di latte a fette, basilico) <i>Regina Margherita (tomato, sliced mozzarella fior di latte, basil)</i>	€ 9,00
BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano) <i>Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan)</i>	€ 8,00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel)</i>	€ 8,00
TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) <i>Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion)</i>	€ 8,00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, salsiccia e olive) <i>4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, sausages, olives)</i>	€ 8,00
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto) <i>Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham)</i>	€ 8,00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) <i>Diavola (tomato, mozzarella, hot salami)</i>	€ 8,00
DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, insalatina di seppioline con verdure) <i>Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes salad and vegetables)</i>	€ 9,00
AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, cipolla, guanciale e salsiccia) <i>Amatriciana (tomato, mozzarella, onion, guanciale, sausage)</i>	€ 9,00
MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi) <i>Mare e monti (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimp)</i>	€ 9,00
PASSATORE (pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, guanciale) <i>Passatore (tomato, mozzarella, radish, Scamorza cheese, guanciale)</i>	€ 9,00
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, wurstel) <i>Tirolese (tomato, mozzarella, speck, wurstel)</i>	€ 9,00
LA PUGLIESE (pomodoro polpa, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, origano) <i>La Pugliese (tomato sauce, tomatoes, onion, olives Taggiasche, origan)</i>	€ 8,00
CALZONE (mozzarella, Friarielli, salsiccia) <i>Calzone (mozzarella, Friarielli, sausage)</i>	€ 9,00
CALZONE (mozzarella, prosciutto cotto, Grana Padano, basilico, pomodoro) <i>Calzone (mozzarella, cooked ham, Grana Padano, basil, tomato)</i>	€ 9,00

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 €.

Le nostre pizze

Our pizzas

le bianche

white

L'infinito
Ristorante

CIPOLLA O ROSMARINO

Onion or rosemary

€ 5,50

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

4 formaggi (mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola)

€ 8,00

BUFALINA (pomodorini, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico)

Bufalina (cherry tomatoes, raw buffalo mozzarella DOP, basil)

€ 9,00

NORCINA (mozzarella, salsiccia, crema tartufata, funghi freschi)

Norcina (mozzarella, sausage, truffle cream, fresh mushrooms)

€ 9,00

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

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

€ 9,00

CONTADINA (mozzarella, erbe di campo, Grana, salsiccia)

Contadina (mozzarella, sautéed endives, Grana Padano, sausages)

€ 9,00

FRESCA (mozzarella, crudo, rucola, pomodorini)

Fresca (mozzarella, ham, rocket, cherry tomatoes)

€ 9,00

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

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

€ 9,00

ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione)

Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables)

€ 8,00

PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia, Parmigiano)

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

€ 9,00

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

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

€ 9,00

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

Ciociarra (mozzarella, raw buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, ham)

€ 10,00

LA DELIZIA (mozzarella, rucola, pomodorini ciliegino, stracchino, Grana a scaglie)

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

€ 9,00

Pizze d'autore

LA NORDICA (mozzarella, pomodorini, rucola, salmone affumicato e straciatella)

La Nordica (mozzarella, cherry tomatoes, rocket, smoked salmon, straciatella)

€ 12,00

LA BASCA (mozzarella, straciatella di Bufala, olive Leccino, pomodori confit, acciughe del Cantabrico)

La Basca (mozzarella, straciatella di Bufala, Leccino olives, cherry tomato confit, Cantabrian anchovies)

€ 12,00

L'EMILIANA (mozzarella, Grana a scaglie, pomodori confit, pistacchi, mortadella, balsamico)

L'Emiliana (mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, balsamic vinegar)

€ 12,00

LA SIBILLA (mozzarella fior di latte a crudo, Grana a scaglie, insalatina, crema al tartufo, noci, tartufo nero a fette)

La Sibilla (mozzarella fior di latte, sliced Grana Padano, fresh salad, truffle cream, walnuts, sliced truffle)

€ 12,00

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

BANANA CATALANA

Catalan banana

€ 6,00

CUPOLA ALLA MOUSSE DI YOGURT, MELA VERDE E SEDANO

Yogurt and green apple mousse dome and celery

€ 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

BROWNIES AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA FRAGOLA CON CREMA ALLO ZABAIONE

Chocolate brownies and strawberry ice cream with eggnog cream

€ 6,00

TIRAMISÙ CLASSICO

Classic Tiramisù

€ 6,00

TIRAMISÙ ESTIVO CON FRUTTA FRESCA

Summer Tiramisù with fresh fruit

€ 7,00

MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE

Mille-feuille with seasonal fruit

€ 7,00

LA TAVOLOZZA DI PICASSO (tre degustazioni dei nostri dolci al cucchiaino)

La tavolozza di Picasso (three tastings of our desserts)

€ 8,00

ANANAS FRESCO

Fresh pineapple

€ 5,00

I NOSTRI DOLCI SECCHI

Dry cakes

€ 6,00

SORBETTO AL LIMONE

Lemon sorbet

€ 3,00

bibite e birre

beverages and beers

L'infinito
Ristorante

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 e pesca) <i>Ice tea (lemon, peach)</i>	€ 2,50

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

€ 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 "IL FILETTO" SABBIONARE , 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 "RIBOTTA" SABBIONARE , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 16,00
ACQUA SPAREA DA 0,50 L <i>Water 0.50 l</i>	€ 1,50
ACQUA SPAREA DA 1 L <i>Water 1 l</i>	€ 2,00
VINO FRIZZANTINO "BERSÒ" COLONNARA , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 0.75 l</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>	€ 4,00
AMARI CLASSICI <i>Bitters</i>	€ 3,50
AMARI PARTICOLARI	€ 5,00
WHISKY	€ 4,00
WHISKY RISERVA	€ 6,00
VIN SANTO, VISCIOLA, MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE <i>Grappa</i>	€ 4,00
GRAPPE SPECIALI <i>Prestigious Grappa</i>	€ 5,00
COGNAC	€ 6,00
RHUM	€ 6,00
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) lattiolio

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.