

COMUNICAZIONE AI SIGNORI CLIENTI IN MERITO AL REGOLAMENTO
(UE) N° 1169/2011 – INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI CHE POSSONO
ESSERE PRESENTI NEL MENU DI QUESTO RISTORANTE.

Da sabato 13 dicembre 2014 è entrata in vigore una nuova normativa Europea relativa alla obbligatorietà da parte dei ristoratori ad evidenziare eventuali sostanze allergizzanti che procurano intolleranze presenti nel menù.

Elenco delle sostanze allergeniche:

- 1) **Cereali contenenti glutine:** possono essere presenti frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro derivati.
- 2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei:** si evidenzia che i molluschi non appartengono alla categoria dei crostacei.
- 3) **Uova e prodotti a base di uova:** sono comprese le uova di tutte le specie animali.
- 4) **Arachidi e prodotti a base di arachidi:** olio di semi di arachidi per frittura.
- 5) **Latte e prodotti a base di latte, compreso il lattosio:** sono compresi latte bovino, caprino, ovino, bufala e ogni tipo di prodotti da essi derivato.
- 6) **Frutta a guscio:** sono comprese le mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi e prodotti derivati.
- 7) **Pinoli:** sono compresi i pinoli nella pasta con le sarde, caponata, pesto alla siciliana.
- 8) **Sedano e prodotti a base di sedano:** è presente nella caponata e nel condimento dei crostacei alla catalana.
- 9) **Senape e prodotti a base di senape:** è presente nella realizzazione della “chateaubriand” di Tonno.

Per qualsivoglia informazioni e/o delucidazioni in merito alle sostanze allergizzanti i Sig.ri Clienti possono rivolgersi al personale presente in sala.

Ristorante “Campisi”
Il Direttore