

LIBRO INGREDIENTI

Osteria Macelleria

LUCCHI



Montiano FC
Via C. Battisti 22

tel. 0547 51083

lucchivincenzo@gmail.com

Una tradizione di famiglia dal 1835

MACELLERIA OSTERIA LUCCHI

INFORMA

Reparto Carne

Prodotti e preparazioni a base di carne

Libro degli ingredienti e allergeni

Il documento integra le informazioni riportate in etichetta relative a ingredienti e allergeni dei prodotti preincartati e sfusi in reparto. Alcune referenze possono non essere disponibili.

Revisione 30/11/2014

Reparto Carne

Tutti i prodotti e le preparazioni a base di carne sono da:

consumarsi previa cottura
conservare in frigorifero a 4°c.

Ingredienti dei prodotti e preparazioni a base di carne

Indice

Reparto Carne: definizioni e informazioni

Reparto Carne

Ingredienti e allergeni delle Salsicce

Ingredienti e allergeni delle Frattaglie

Informazioni relative agli allergeni dei prodotti e preparazioni a base di carne

Ingredienti dei prodotti e preparazioni a base di carne

Reparto Carne

Definizioni e Informazioni

Carne Avicola – Carne Cunicola

Pollo: animale giovane, maschio o femmina, selezionato ed allevato per la produzione di carne. L'età della macellazione varia dai 35 ai 56 giorni, in funzione dei tagli.

Gallo/Gallo Livornese: è il maschio delle galline selezionate per la produzione di uova. Viene macellato ad una età minima di circa 100 giorni.

Galletto: pollo con peso della carcassa inferiore a 650 g (senza frattaglie, testa e zampe); i polli di peso compreso tra 651 g e 750 g possono essere denominati "galletti" se al momento della macellazione non hanno superato l'età di 28 giorni.

Gallina: animale di sesso femminile, allevato per la produzione di uova. Viene macellata mediamente a 16-18 mesi, a fine produzione.

Cappone: è un gallo castrato. L'età minima alla macellazione è di circa 160-180 giorni in funzione delle produzioni.

Faraona: è un uccello di origine africana della specie *Numida meleagris*. L'età alla macellazione è di circa 82 giorni, sia per i maschi che per le femmine.

Tacchino: è un uccello originario del Messico e Nord America della specie *Meleagris gallopavo*. I maschi vengono macellati a circa 140 giorni, le femmine a 100 giorni.

Coniglio: animale sia maschio che femmina allevato fino all'età di 80 giorni circa.

Quaglia: selvaggina allevata della specie *Coturnix Japonica*, di sesso maschile o femminile, macellata all'età di 34 giorni circa.

Piccione: animale sia maschio che femmina allevato fino all'età di 28 giorni circa.

Anatra: generalmente animale di sesso femminile, macellato a 70-80 giorni.

Oche: animale sia maschio che femmina, macellato a 150-170 giorni.

Carne Ovicaprina - Carne Suina

Agnello da latte: è un animale nutrito solo con latte naturale.

Agnello: è un animale che, dopo lo svezzamento, viene nutrito con mangimi fino circa all'età di 100-130 giorni.

Capretto da latte: è un animale nutrito con latte naturale e in polvere, a seconda delle regioni.

Maiale: può essere maschio o femmina. Le razze allevate in Italia destinate alla produzione dei prosciutti tipici sono macellate a circa 160 kg, perchè la carne è più matura. Le razze destinate ai tagli di macelleria sono macellate a pesi più leggeri (120 kg circa).

Carne Bovina

L'etichetta della carne bovina riporta le informazioni obbligatorie ed altre facoltative

Informazioni obbligatorie

Bovino adulto: è un animale, maschio o femmina, di età superiore ai 12 mesi.

Scottona : La *scottona* è una giovane femmina di bovino, di età inferiore ai 16 mesi, che non ha mai partorito.

Vitello: bovino giovane, maschio o femmina, età alla macellazione sino a sei mesi.

Informazioni di rintracciabilità

Queste informazioni comprendono:

- paese di nascita, allevamento ed ingrasso dell'animale;
- paese e numero di approvazione dell'impianto di macellazione e sezionamento della carne;
- codice di rintracciabilità: codice che consente di risalire all'animale o al gruppo di animali da cui proviene la carne.

Informazioni facoltative

Rappresentano delle informazioni supplementari che vengono riportate in etichetta, in funzione delle differenti filiere.

Le informazioni facoltative indicate sono le seguenti:

Categoria del bovino adulto: all'interno del bovino adulto si può indicare più precisamente la categoria dell'animale da cui proviene la carne:

- vitellone: Il vitellone è un bovino adulto di sesso maschile, con un'età alla macellazione compresa tra 12 e 24 mesi;
- manzo: è un bovino adulto di sesso maschile castrato;
- scottona: è un bovino adulto di sesso femminile di età superiore ai 12 mesi, che non ha mai partorito, allevato per la produzione di carne.

Indicazione della Razza (es. Razza Piemontese)

Per bovino di Razza si intende un bovino iscritto al rispettivo Libro genealogico nazionale di razza (es. Piemontese). Per Libro genealogico si intende il libro tenuto dalle Associazioni Nazionali Allevatori della razza specifica, nel quale sono iscritti sia gli allevamenti sia gli animali di quella razza con l'indicazione dei loro ascendenti e discendenti per i quali sono stati effettuati controlli delle attitudini produttive.

Reparto Carne

Ingredienti e allergeni delle salsicce / cotechini / salami

Le salsicce di seguito riportate non contengono allergeni

SALSICCIA PURO SUINO - SUINO ITALIANO Ingredienti: carne suina, sale, pepe, noce moscata, vino bianco (contenente **solfiti**).

SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO - SUINO ITALIANO Ingredienti: carne suina (di cui coscia suina 50%), sale, pepe, noce moscata, vino bianco (contenente **solfiti**),

COTECHINO PURO SUINO - SUINO ITALIANO Ingredienti: carne suino (di cui 1\3 carne, 1\3 cotiche, 1\3 musetto), sale, pepe, noce moscata, vino bianco (contenente **solfiti**), succo d'aglio.

SALAME PURO SUINO - SUINO ITALIANO Ingredienti : carne suina, lardo, sale pepe macinato ed in grani, noce moscata , succo d'aglio, vino bianco (contenente **solfiti**).

ZAMPONE PURO SUINO—SUINO ITALIANO Ingredienti: carne suino (carne, cotiche, musetto, zampetto), sale, pepe , noce moscata, vino bianco (contenete **solfiti**).

Tutte le budelle utilizzate per gli insaccati sono NATURALI (ovine, suini, bovine).

Considerato che le lavorazioni avvengono nel laboratorio nel quale si alternano diverse lavorazioni possono esserci tracce di alimenti volatili quali **glutine**.

Ingredienti e allergeni delle Frattaglie

Le frattaglie di seguito riportate non contengono allergeni

TRIPPA CHIAPPA Ingredienti: trippa bovina precotta.

TRIPPA TAGLIATA Ingredienti: trippa bovina precotta.

TRIPPA FOIOLO Ingredienti: foiole bovino precotto.

Ingredienti dei prodotti e preparazioni a base di carne

ARROSTO DI VITELLO Ingredienti: carne bovina (vitello, età alla macellazione sino a sei mesi), rosmarino., salvia.

ARROSTO DI TACCHINO Ingredienti: carne di tacchino (origine Italia), pancetta suina, rosmarino, salvia, sale.

PETTO DI POLLO IMPANATO Ingredienti: carne di pollo (origine Italia), impanatura (farina di **grano tenero tipo 0**, **uova** , sale, , aromi naturali), salvia.

PETTO DI TACCHINO IMPANATO Ingredienti : carne di tacchino (origine Italia), Impanatura (farina di **frumento tipo 0**, **uova**, sale , pepe).

CARPACCIO SCOTTONA PIEMONTESE con CARCIOFI e FOSSA Ingredienti: carne bovina (scottona razza Piemontese - bovino adulto), formaggio tipico IGP di Sogliano al Rubicone (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), carciofi.

CONIGLIO DISOSSATO CON RIPIENO Ingredienti: carne di coniglio, ripieno all' **uovo** sodo, Prosciutto stag. (carne di suino, sale, spezie, aromi), sale, spezie, pancetta suina, rosmarino.

ENTRECOTE PER TAGLIATA DI SCOTTONA PIEMONTESE Ingredienti: carne bovina (scottona Piemontese - bovino adulto), rosmarino, salvia.

FESA DI TACCHINO ARROSTO Ingredienti: carne di tacchino (origine Italia), pancetta suina, rosmarino, salvia.

HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE, FORMAGGIO E ERBA CIPOLLINA Ingredienti: carne bovina (scottona razza Piemontese - bovino adulto), formaggio Emmental (**latte**, sale, fermenti **lattici**, caglio), erba cipollina.

INVOLTINI DI SCOTTONA PIEMONTESE Ingredienti: carne bovina (scottona razza Piemontese - bovino adulto), pancetta suina, formaggio misto (**latte** pastorizzato, fermenti **lattici**, caglio, sale, conservante: E251, colorante: E160b), prosciutto cotto (coscia suina, sale, spezie, aromi naturali, saccarosio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, antiossidante: sodio ascorbato, conservante: sodio nitrito), salvia.

POLPETTONE Ingredienti: carne bovina piemontese (scottona, età alla macellazione sino a 16 mesi), prosciutto stag.(carne suina, sale), formaggio parmigiano (**latte**, caglio, sale), **uova**, sale, spezie, pane grattugiato (farina **frumento tipo o**, sale)

ROAST-BEEF DI SCOTTONA PIEMONTESE Ingredienti: carne bovina (scottona - bovino adulto), rosmarino, spezie,.

WURSTEL POLLO E TACCHINO AIA Ingredienti: carne di pollo (origine Italia) separata meccanicamente 49%, carne di tacchino (origine Italia) separata meccanicamente 38%, **latte** scremato in polvere reidratato, sale, aromi, esaltatore di sapidità: E621, antiossidante: E301, stabilizzanti: E450, E452; conservante: E250, aroma di affumicatura

Preparazioni Gastronomiche

Libro degli ingredienti e allergeni

Indice

Informazioni relative agli allergeni
Antipasti
Primi piatti
Secondi piatti
Contorni
Dolci
Prodotti su prenotazione

Informazioni relative agli allergeni

Tutti i prodotti di gastronomia possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso stabilimento o reparto di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati: cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati), arachidi, frutta a guscio, sedano, semi di sesamo, latte, uova, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.

INSALATA DI RISO Ingredienti: riso cotto (riso, acqua, sale), prosciutto cotto (coscia suina, sale, saccarosio, esaltatore di sapidità: glutammato monosodico, aromi, spezie, antiossidante: sodio ascorbato, conservante: sodio nitrito), formaggio misto (**latte** crudo, fermenti **lattici**, caglio, sale), antipasto sott'olio (peperoni, olive, **sedano**, carote, carciofi, funghi, cipolle, cetrioli, aceto di vino, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico, antiossidante: **anidride solforosa**), olio di semi di girasole, maionese (olio di semi di girasole (70%), acqua, tuorlo d'**UOVO** pastorizzato (5%), aceto di vino, amido modificato di mais, sale, addensante: gomma di xanthan, succo di limone, aromi)
Conservare in frigorifero.

LASAGNE AL FORNO Ingredienti: besciamella (**latte** fresco pastorizzato, farina di **frumento 00**, grassi vegetali, **burro**, sale, noce moscata), ragù (carne di vitello, carne di bovino, polpa di pomodoro, carote, **sedano**, cipolla, olio di oliva extra vergine, sale , pepe), pasta all'**uovo** (farina di **grano duro 00**, **uova**, sale), Parmigiano Reggiano (**latte**, caglio, sale).
Conservare in frigorifero.

POLLO ARROSTO Ingredienti: pollo, sale, pepe , rosmarino, salvia, olio extra vergine d'oliva

PORCHETTA Ingredienti: carne suina, sale, pepe, spezie, aromi naturali

TRIPPA cotta

Ingredienti: trippa bovina, pomodori pelati (pomodori pelati, succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), ortaggi (carote, **sedano**, cipolle, in proporzioni variabili), olio extravergine di oliva, vino bianco (contenete **solfiti**), doppio concentrato di pomodoro (pomodoro, sale), sale, chiodi di garofano, cannella, peperoncini, sale iodato.

Conservare in frigorifero.

VITELLO TONNATO Ingredienti: salsa tonnata [olio di semi di girasole, tonno sottolio (tonno, olio di semi di girasole), tuorlo d'uovo salato (tuorlo d'uovo, sale), aceto, vino bianco (contiene **solfiti**), acciughe sottolio (acciughe, olio di semi di girasole, sale), zucchero, capperi salati (capperi, sale), sale, succo di limone concentrato, acidificante: acido citrico], vitello lessato (carne bovina cotta in brodo vegetale con **sedano**, carota, cipolla), capperini sottaceto (capperi, aceto di vino, acqua, sale, zucchero, antiossidante: acido ascorbico, correttore di acidità: acido citrico).

Conservare in frigorifero.

FAGIOLINI VERDI

Ingredienti: fagiolini verdi cotti al vapore, olio di oliva extravergine.

VERDURE ALLA GRIGLIA ingredienti melanzane, zucchine, peperoni, zucca, radicchio rosso, pomodorini, olio, aromi.

CROSTATINA albicocca o ciliege

Ingredienti: semilavorato a base di albicocca e ciliege 29% (zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di 20%, scorza di arancia 8%, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, aromi), farina di **frumento**, margarina vegetale (grassi vegetali, acqua, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, fecola di patate, **uova**, burro, tuorlo d'uovo, sale, agente lievitante (bicarbonato d'ammonio), aromi, vanillina.

BISCOTTI ARTIGIANALI

Ingredienti: farina di **grano tenero tipo 00**, burro, zucchero, **uova**, lievito in polvere (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido), sale, aromi.

SCHIACCIATA ALLE OLIVE o ai ciccioli

Ingredienti: farina di **grano tenero tipo 0**, olive verdi 29% / ciccioli 15 %, acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, olio extra vergine d'oliva.

Reparto Carne

Ingredienti ed allergeni salumi

SALUMI :

Salame budello gentile: Salame di alta qualità ottenuto da carni magre di suino selezionate con aggiunta di lardelli tagliati a dadini. Insaccato in budello naturale e legato a mano. Carni Italiane di Puro suino, sale, destrosio, vino bianco(contiene **solfiti**), spezie ed aromi, antiossidanti :E301,conservanti: E252 E250 senza fonti di glutine, senza latte e derivati, filiera prodotti controllati e certificati.

Salami con budello sintetico: Carni suino, sale, destrosio, spezie,aromi, antiossidanti:E301,conservanti:E252 E250

Prosciutto stag. Disossato: coscia suino, sale, aglio, pepe, ginepro, pimeto, coriandolo, lauro, noce moscata, cannella, anice stellato, aroma naturale, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio.

Prosciutto stag.: Prosciutto crudo ottenuto da cosce di suino nazionale, selezionate e scoperte, sale.

Coppa di testa :carne di suino, sale di Cervia, aromi naturali, destrosio, **lattosio**, saccarosio, spezie, antiossidanti E300, E 301, conservanti: E252, E250. non contiene allergeni e caseinati ed altro.

Coppa stagionata: carne di suino, sale di Cervia, aromi naturali non contiene allergeni e caseinati ed altro.

Ciccioli : grasso, pancetta suino nazionale, sale , aromi naturali, senza fonti di glutine, senza latte e derivati

Guanciaie: tagli di carne di puro suino (guanciaie), Sale, Pepe, Aromi naturali, Spezie, Conservativi: E252

Mortadella IGP Bologna : Carne di puro suino italiano, pistacchi, sale aromi, senza glutine, senza lattosio.

Prosciutto cotto sgrassato : carne di coscia suino E.U., sale aromi, senza glutine, senza lattosio.

Speck: coscio di suino italiano, sale, spezie, affumicatura di faggio, senza glutine, senza lattosio.

Pancetta affumicata stufata: pancetta stufata denervata, pancia di suino italiano, leggermente affumicata, senza glutine e derivati dal latte.

Bresaola: carne bovino, sale, aromi, spezie,destrosio,Conservanti: E250 (sodio nitrito), E251 (sodio nitrato).

Reparto Latticini

Ingredienti ed allergeni formaggi

FORMAGGI :

Formaggio di fossa di Sogliano: latte ovino pastorizzato, fermenti **lattici**, caglio, sale (buccia non edibile)

Pecorino Stag. Scoparolo : latte ovino pastorizzato, caglio, sale, trattato in superficie con olio di lino e farina di riso (buccia non edibile)

Pecorino semi-stagionato : latte vaccino pastorizzato e **latte** ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti **lattici**, trattato in superficie con E235 E203 E172 (buccia non edibile)

Grana Padano : latte, caglio, sale, conservanti: lisozima proteina dell'**uovo**.

Mousse latte (ricotta) : latte pastorizzato, sale.

Mascarpone : crema di **latte**, acido citrico.

Panna da cucina : panna, stabilizzante:carragenina.

Formaggio molle-Squarquarone : latte intero vaccino pastorizzato con l'aggiunta di fermenti **lattici** vivi, sale e caglio naturale



Ministero della Salute

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare
e degli organi collegiali per la tutela della salute
Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
Ufficio V

ALLERGIE ALIMENTARI E SICUREZZA DEL CONSUMATORE

Documento di indirizzo e stato dell'arte

“...Allergeni occulti

Il fenomeno degli allergeni occulti è legato alla presenza in modo non esplicito di un allergene in un alimento, apparentemente non correlato al cibo verso cui è presente allergia; un esempio classico è rappresentato dalle guarnizioni di un dolce con gelatina di pesce (che a sua volta, potrebbe contenere tracce di proteine di altri animali).

La confezione industriale dei cibi ha enormemente amplificato la possibilità di reperire, in modo del tutto inaspettato, allergeni occulti (es: latte o soia nei salumi, caseina nel vino...) con lo scatenamento di reazioni verso cibi totalmente estranei ed apparentemente innocui rispetto alle sensibilizzazioni note. Inoltre, alcune pratiche tecnologiche tradizionali ammesse, come l'utilizzo di chiarificanti di origine animale per la preparazione di bevande alcoliche (vino e birra), hanno recentemente stimolato ricerche ed investigazioni scientifiche funzionali a definire se le proteine allergizzanti possano – o meno – residuare nel prodotto finito, e risultare – o meno - pericolose per gli individui allergici. Anche in questo caso, si parla di allergeni occulti o “nascosti”.

Il miglior modo di affrontare il problema degli allergeni occulti è il rispetto della legislazione armonizzata sulle procedure di etichettatura che mira a consentire l'esatta conoscenza degli ingredienti, compresi quelli minori.

L'accuratezza di quanto dichiarato in etichetta è essenziale per il successo delle diete di eliminazione. Da indagini svolte su soggetti con allergia alimentare, emerge che la lettura delle etichette è considerata un problema serio, o molto serio, da una larga quota degli intervistati, che segnalano la frequente necessità di contattare direttamente le ditte produttrici per avere chiarimenti.

In particolare la mancanza di corretta indicazione sulla fonte di “spezie ed aromi”, l'aggiunta di nuovi ingredienti a prodotti già utilizzati non adeguatamente segnalata, la scritta in caratteri piccoli ed in diverse lingue sono stati fra i maggiori problemi segnalati dai pazienti.

L'allergene nascosto può essere presente in un cibo confezionato per molteplici ragioni, come errori di formulazione, errori di confezionamento, uso non dichiarato di basi pre-lavorate o riutilizzo di rimanenze, presenza di ingredienti provenienti da fonti dirette allergeniche, possibile carry over da additivi, coadiuvanti tecnologici e aromi (questi ultimi possono essere supportati su matrici di origine vegetale) ma in seguito anche a fenomeni di contaminazione accidentale a livello industriale, legati all'uso di filiere di produzione e/o confezionamento non separate adeguatamente.

A livello della ristorazione, il personale di cucina e di sala deve essere formato in merito al riconoscimento dei soggetti a rischio, alle metodiche per evitare la somministrazione del cibo allergenico utilizzando uno specifico piano d'azione e materiale informativo scritto.

Sarebbe opportuno divenissero requisiti cogenti la formazione degli addetti alla ristorazione sulle problematiche correlate agli allergeni alimentari e l'attuazione di verifiche, nell'ambito del piano di autocontrollo, per evitare la presenza di allergeni alimentari.

Un certificato di avvenuta formazione garantirebbe sia il ristoratore che l'utente da potenziali rischi.

Analogamente, un'adeguata formazione degli addetti alla distribuzione degli alimenti sfusi (supermercati, alimentari, bar, gelaterie...) sugli alimenti allergenici più rilevanti e sulle manifestazioni cliniche dell'AA, unitamente all'esposizione di liste degli ingredienti presenti negli alimenti distribuiti, contribuirebbero a migliorare la qualità di vita del soggetto allergico..."

La MACELLERIA OSTERIA LUCCHI preso coscienza di tale situazione cerca di affrontare il problema delle allergie proponendo alimenti a Km. 0; proponendo piatti elaborati e preparati esclusivamente nel proprio laboratorio da materie prime locali delle quali si ha profonda conoscenza dei metodi e processi lavorativi.

Il titolare Lucchi Vincenzo responsabile per tutti i processi lavorativi, ha frequentato convegni per le nuove disposizioni di informazione sugli alimenti ai consumatori e con questo libro vuole rendere visibile gli ingredienti a rischio allergia individuati dal nuovo Regolamento CE 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014.

"La passione per una buona ma soprattutto sana cucina deriva da un secolare impegno della nostra famiglia nel settore carni, che mi spinge a seguire passo passo tutti i processi produttivi degli alimenti introdotti in laboratorio di trasformazione, per aver cura dei miei prodotti ma soprattutto dei miei clienti."

SALUMI :

Salame : Salame di alta qualità ottenuto da carni magre di suino selezionate con aggiunta di lardelli tagliati a dadini. Insaccato in budello naturale e legato a mano. Carni Italiane di Puro suino, senza fonti di glutine, senza latte e derivati, filiera prodotti controllati e certificati.

Prosciutto stag.: Prosciutto crudo ottenuto da cosce di suino nazionale, selezionate e scoperte, salate.

Coppa di testa :carne di suino, sale di Cervia, aromi naturali, **lattosio**, non contiene altri allergeni .

Coppa stagionata: carne di suino, sale di Cervia, aromi naturali non contiene allergeni e caseinati ed altro.

Ciccioli : grasso , pancetta suino nazionale, sale , aromi naturali, senza fonti di glutine, senza latte e derivati

Guanciale: tagli di carne di puro suino (guanciale), Sale, Pepe, Aromi naturali,Spezie.

FORMAGGI :

Pecorino Stag. Scoparolo : latte ovino pastorizzato, caglio, sale, trattato in superficie con olio di lino e farina di riso (buccia non edibile)

Formaggio di fossa di Sogliano: latte ovino pastorizzato, fermenti **lattici**, caglio, sale (buccia non edibile)

Pecorino semi-stagionato : latte vaccino pastorizzato e **latte** ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti **lattici**, trattato in superficie con E235 E203 E172 (buccia non edibile)

Formaggio fresco a pasta filata - Burrata : latte di mucca, sale,caglio, **panna** pastorizzata

ALIMENTI A BASE DI FARINA DI FRUMENTO OO :

Pane bruschette : Farina di **grano tenero tipo "0"**,Acqua, **Latte intero** 5%, Olio di palma 2,7%, Sale, Lievito, **Farina** di malto (**frumento**)

Farcitura:

Fegatini (fegatini di pollo e Tacchino italia, guanciale, limone, olio extra vergine oliva, sale, spezie.

Pomodori freschi: pomodori italia, olio oliva extravergine, sale, spezie

Verdure cotte-formaggio: porro,melanzana,zucchina, peperone,carota sale spezie olio extra vergine oliva, formaggio semistagionato (**latte**,caglio, sale)

Speck e formaggio: Speck, formaggio semistagionato (**latte**,caglio, sale)

Squacquerone e salsiccia: squacquerone (**latte** intero vaccino pastorizzato, caglio, sale) salsiccia (carne suino it. sale pepe noce moscata, vino (contenete **solfiti**).

PASTA FRESCA :

Pasta Fresca (tagliatelle, pappardelle, tagliatelle verdi): farina di **frumento 00**, **uova**, spinaci (solo per le tagliatelle verdi)

Pasta Fresca (strozzapreti): farina di **frumento 00**, acqua

Pasta fresca al farro (Tagliatelle, maltagliati) : farina di **farro**, **uova**

Paste ripiena:

Raviolo : farina **frumento00**, **uova**, mousse di **latte** e spinaci, parmigiano reggiano (**latte**, caglio, sale) , sale e spezie.

Cappelletti: farina **frumento00**, **uova**, mousse di **latte**, parmigiano reggiano (**latte**,caglio, sale), carne scottona piemontese, prosciutto stag., sale, spezie.

Cappellacci: farina **frumento00**, **uova**, colorante: carbone attivo,mousse di latte, parmigiano reggiano (**latte**,caglio, sale), burrata(**latte**,...), Bufala (**latte**,...), sale, peperoncino, spezie.

Pasta lorda: farina **frumento00**, **uova**, vitello, formaggio di fossa di sogliano (**latte**,...), spezie.

Passatelli : pane grattugiato(farina di **grano tenero tipo 0**, sale, lievito, farina di **cereali maltati** (frumento), parmigiano reggiano (**latte**,...), **uova**,limone, noce moscata.

PREPARATI : Allergeni utilizzati nella preparazione o nella cottura:

Sedano : Ragù di scottona piemontese - Sugo dell'AIA - Sugo alla lepre - Brodo - Trippa

Panna (derivato **Latte**): Fettina scottona alla contadina - sugo alla panna

Farina frumento 0 : Verdure in gratè (PANE GRATUGIATO) - Filetto alla saba - Piadina.

DOLCI : allergeni contenuti

Scroccadenti : **mandorle - farina frumento - uova - latte .**

Torta Robiola : **Panna (derivato latte), robiola (derivato Latte), uova , farina.**

Crostata : **Farina frumento, uova.**

Semifreddo cannella : **panna (derivato latte), uova (albume).**

Semifreddo croccante : **panna (derivato latte), uova (tuorlo), mandorle.**

Panna cotta : **panna (drivato latte).**

Mascarpone : **mascarpone (derivato latte), uova, farina di frumento.**

Savour : **frutta secca**

BEVANDE - allergeni :

Vini : **solfiti**