



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi 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 (1);
 - 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.IT 22.11.2011 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 304/43
- (1) 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.

* prodotti surgelati

culinaria-firenze.it



Le nostre verdure

Hummus di ceci della Lucchesia con crudità di verdure di stagione ⁽⁹⁾	€ 6,00
Spaghetti di carote con pomodorini confit, olive taggiasche su vellutata di broccoli	€ 9,00
Tajine di verdure di stagione accompagnata da cous cous ⁽¹⁾	€ 10,00
Sformatino di asparagi su fonduta di taleggio ed erba cipollina ^(1,3,7)	€ 9,00
Giardiniera primavera	€ 5,00

Carne dell'Antica Macelleria Fratelli Conti

Filetto di manzo con patate arrosto	€ 19,00
Tartara di manzo al coltello, con bottarga di uovo di gallina e senape antica ^(1,7,12)	€ 13,00
Tonno del Chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e petali di cipolla di Tropea ⁽¹²⁾	€ 9,00

Tagliolini fatti in casa

Tagliolino fatto in casa con sugo al pomodoro	€ 9,00
Tagliolino fatto in casa con ragù Culinaria di polpo alla livornese ⁽¹⁴⁾	€ 13,00
Tagliolino fatto in casa con sugo all'amatriciana di speck di tonno ⁽⁴⁾	€ 12,00

Le nostre specialità di mare in collaborazione con lo Chef Ilan Catola

Porchetta di Tonno, con riduzione di erbe e odori del Mediterraneo , cipolline glassate, salsa verde e pomodorini confit ⁽⁴⁾	€ 12,00
Mortadella Labronica di tonno, e seppie ,crema di pistacchio e pomodorini freschi ⁽⁴⁾	€ 10,00
Cacciuchino senza lisce, seppie, polpi, cicale e cozze ^{(2, 4, 12, 14)*}	€ 10,00
Tartare di gamberoni, su velo di ricotta con semi di papavero ^{(2,7)*}	€ 8,00
Sandwich di branzino ripieno di agretti ^{(4)*}	€ 12,00
Ricciola cotta a bassa temperatura con semi di papavero, agrumi, finocchietto e ginger	€ 13,00
Burgher di Tonno con salsa cutney di pomodoro, insalata gentilina	€ 13,00

I nostri taglieri ... per una o due persone

Tagliere Culinaria ha voglia di mare, selezione di affettati di mare dello Chef Ilan Catola	€ 12/ 20,00
Tagliere Culinaria, selezione di affettati toscani dell'Antica Macelleria Fratelli Conti	€ 10/€18,00
Tagliere di formaggi con confetture e miele ⁽⁷⁾	€ 10/18,00

Dulcis in fundo

Cantucci di Prato 500g ^(1,3,7,8,11,12)	€ 10,00
Vin Santo Fattoria di Lucignano del 2006 (0,50 cl)	€ 14,00
Specialità della Pasticceria Mannori ^(1,3,7,8,11,12)	€ 6,00