



SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

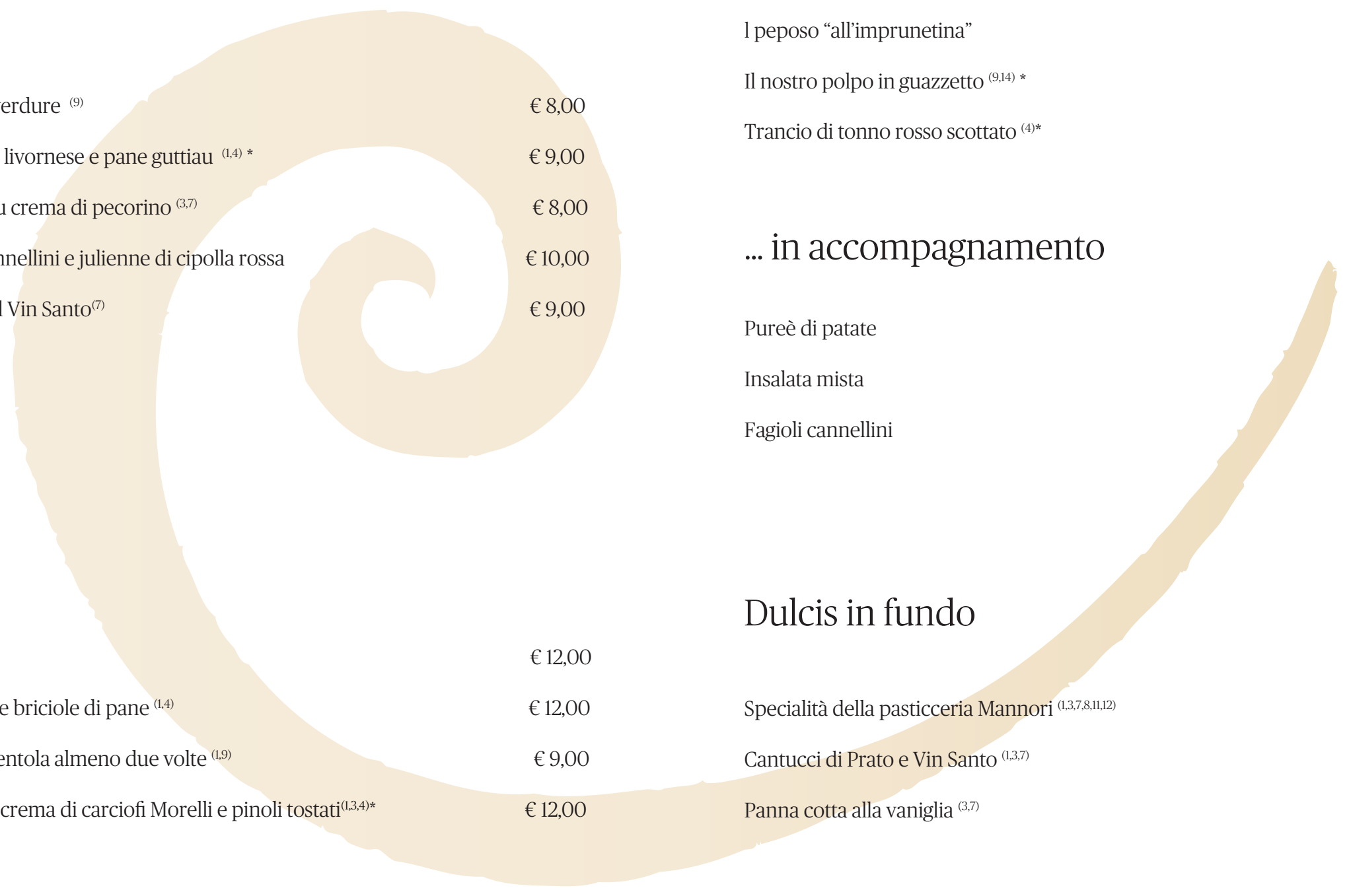
1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati 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



Per cominciare



Hummus di ceci con crudità di verdure ⁽⁹⁾	€ 8,00
Baccalà mantecato con salsa alla livornese e pane guttiau ^{(1,4) *}	€ 9,00
Sformatino di ricotta e carciofi su crema di pecorino ^(3,7)	€ 8,00
Tonno del Chianti con fagioli cannellini e julienne di cipolla rossa	€ 10,00
Terrina di fegatini con gelatina al Vin Santo ⁽⁷⁾	€ 9,00

La nostra pasta

Crespelle alla “Fiorentina” ^(1,3,7)	€ 12,00
Trenetta con broccoli, acciughe e briciole di pane ^(1,4)	€ 12,00
Ribollita, la tradizione bolle in pentola almeno due volte ^(1,9)	€ 9,00
Raviolo ripieno di branzino con crema di carciofi Morelli e pinoli tostati ^{(1,3,4)*}	€ 12,00

Le nostre specialità

I peposo “all'imprunetina”	€ 14,00
Il nostro polpo in guazzetto ^{(9,14) *}	€ 16,00
Trancio di tonno rosso scottato ^{(4)*}	€ 18,00

... in accompagnamento

Pureè di patate	€ 4,00
Insalata mista	€ 3,00
Fagioli cannellini	€ 4,00

Dulcis in fundo

Specialità della pasticceria Mannori ^(1,3,7,8,11,12)	€ 7,00
Cantucci di Prato e Vin Santo ^(1,3,7)	€ 5,00
Panna cotta alla vaniglia ^(3,7)	€ 6,00

le nostre specialità

take away

Hummus di ceci con crudité di verdure € 7,00

Baccalà mantecato con salsa alla livornese € 7,00

Sformatino di ricotta e carciofi su crema di pecorino € 7,00

Tonno del Chianti con fagioli cannellini e julienne di cipolla rossa € 7,00

Terrina di fegatini con gelatina al Vin Santo € 7,00

Antipasti

Ribollita, la tradizione bolle in pentola almeno due volte € 9,00

Primi

Crespelle alla "Fiorentina" € 9,00

Il peposo "all'imprunetina" € 13,00

Secondi

Il nostro polpo in guazzetto € 13,00

Pureè di patate € 3,00

Insalata mista € 3,00

Fagioli cannellini € 3,00

Contorni

Panna cotta alla vaniglia 5,00

Dolce



Info & Prenotazioni:

+39 055 229494

+39 340 703 5488 ☎

le nostre

offerte menù

Antipasto + Primo
15€ (invece di 16€)

Antipasto + Secondo + Contorno
20€ (invece di 23€)

Primo + Secondo + Contorno
22€ (invece di 25€)

Antipasto + Primo + Secondo + Contorno + Dolce
32€ (invece di 37€)



Info & Prenotazioni:

+39 055 229494

+39 340 703 5488 📞