



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 SO<sub>2</sub> 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](http://culinaria-firenze.it)



## Per cominciare

Hummus di ceci con crudità di verdure di stagione <sup>(9,11)</sup>	€ 7,00
Bruschetta con pomodorini, acciughe marinata e burratina <sup>(1,4,7,12)</sup>	€ 7,00
Sformatino di zucchine e fiori di zucca su fonduta di Gorgonzola <sup>(1,3,7)</sup>	€ 8,00
Tartare di gamberoni su velo di panzanella fresca estiva <sup>(1,2,7)*</sup>	€ 11,00
Acciughe alla beccafico, patate, ricotta agli agrumi su crema di peperoni <sup>(1,4)</sup>	€ 9,00
Tonno del chianti cotto a bassa temperatura, servito con cannellini e cipolla di tropea <sup>(12)</sup>	€ 10,00
Tartare di manzo, senape antica, pane croccante e uovo di gallina marinato <sup>(3,4,10)</sup>	€ 13,00

## La nostra pasta

Spaghetti di verdura con pomodorini, olive taggiasche su vellutata di crema di zucchine	€ 11,00
Tortello di patate al pesto di basilico fresco, cialda di parmigiano e noci nostrali <sup>(1,7)</sup>	€ 11,00
Tagliolino fatto in casa alla crema di pomodoro con basilico e cuore di bufala <sup>(1,3,7)</sup>	€ 11,00
Trenetta con cozze di arborea sgusciate, datterino e bottarga <sup>(1,2,3,4)</sup>	€ 13,00

## Le nostre specialità

Tajine di verdure stagionali accompagnata da cous cous al vapore <sup>(1)</sup>	€ 12,00
Baccalà mantecato alla veneziana su crema di polenta e cialde di pane carasau <sup>(1,4*)</sup>	€ 13,00
Gamberoni alla gallipolina con salsa rosa ed insalata ricciolina <sup>(3,4*)</sup>	€ 13,00
Polpo in galera con crema di patate masce' al lime <sup>(4,11*)</sup>	€ 16,00
Filetto di manzo con patate arrosto alle erbe del chianti <sup>(1)</sup>	€ 19,00

## ... in accompagnamento

Patate arrosto	€ 4,00
Fagiolini cannellini	€ 4,00
Insalata	€ 3,00
insalata mista	€ 5,00

## Dulcis in fundo

Cantucci di Prato e Vin Santo <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	€ 6,00
Spuma di ricotta salata, frutti di bosco, con crumble salato <sup>(1,7,8)</sup>	€ 5,00
Specialità della pasticceria Mannori <sup>(1,3,7,8,11,12)</sup>	€ 7,00