

Gentile Ospite, nel darLe il benvenuto, desideriamo informarLa che nelle nostre cucine vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni del regolamento UE 1169/2011 sotto indicati. Vi preghiamo di contattarci per ogni eventuale necessità o chiarimento in merito al dettaglio degli ingredienti utilizzati nelle varie preparazioni e nelle proposte del giorno. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze come previsto dal Regolamento UE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti derivati, incluso il lattosio
8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
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/l
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. molluschi e prodotti a base di molluschi

Dear Guest, we would like to inform you that all the allergens of EU regulation 1169/2011 indicated below are normally used in our kitchens. Please contact us for any needs or clarification regarding the details of the ingredients used in the various preparations. List of substances or products that cause allergies or intolerances as required by EU Regulation 1169/2011:

1. *Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or derivatives*
2. *crustacean and products based on crustaceans*
3. *Eggs and egg products*
4. *Fish and fish products*
5. *Peanuts and peanut products*
6. *soy and soy products*
7. *milk and derived products, including lactose*
8. *Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products*
9. *Celery and celery-based products*
10. *Mustard and mustard-based products*
11. *Sesame seeds and sesame seed products*
12. *Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10/mg/kg or 10 mg/l*
13. *Lupines and lupine products*
14. *shellfish and products based on shellfish*

AFTERNOON



LE TERRAZZE
RISTORANTE

DOPO PRANZO / AFTER LUNCH

Carpaccio di bresaola con rucola, parmigiano reggiano 24 mesi e pomodorini ⁽⁷⁾ € 13

Bresaola carpaccio with rocket, 24-month aged Parmigiano Reggiano cheese and cherry tomatoes

Spaghetti ai tre pomodori ^(1,9) € 18

Spaghetti with three tomatoes

Lasagna con ragù di ossobuco ^(1,3,7,9,12) € 16

Lasagne with ossobuco ragù

CONTORNI / SIDE DISHES

Verdure grigliate e patate arrosto € 6

Grilled vegetables or roasted potatoes

Pinsa margherita € 10

Pinsa margherita

Club Sandwich con patatine fritte ^(1,3,4,6,7)

Club sandwich with chips € 18

DOLCI / DESSERTS

Tiramisù ^(1,3,7) € 8

Tiramisu

Tagliata di frutta € 9

Slides fruit

Brownies con mandorle e noci tostate, gelato al fiordilatte ^(1,3,7;8) € 10

Brownies with toasted almonds and walnuts, fiordilatte ice cream

Coperto per persona €2

Cover charge per person €2

Ⓥ Vegano / *Vegan*

🌿 Vegetariano / *Vegetarian*

🇮🇹 Piatto della tradizione / *Traditional dish*

(*) Prodotto Surgelato / *Frozen Product*

(**) Prodotto fatto in casa e successivamente congelato artigianalmente per migliorarne la conservazione / *Homemade product and then hand-frozen to improve preservation*


LE TERRAZZE
RISTORANTE