



I NOSTRI TAGLIERI

Tutti i salumi e i formaggi sono scelti personalmente da noi, con cura e precisione, garantendovi la massima qualità. Ogni prodotto e' locale o Valtellinese.

Tagliere di salumi misti	a pers.	€ 6.00
Tagliere di formaggi* misti	a pers.	€ 6.00
Tagliere di salumi e formaggi* misti	a pers.	€ 12.00

Tagliere di salumi pregiati: Jamon serano, filetto di maiale aromatizzato all'arancia, nocino valtellinese, slinzega di Black angus, bresaola equina € 18.00

Tagliere Iberico: Jamon iberico Patanegra, lomo bellota, cecina saavedra, jamon serano , longaniza , manteca de Patanegra, lardo de Pata € 20.00

Tagliere speciale dell'Osteria (x2): salumi e formaggi* speciali, tapas* € 40.00

Selezione di formaggi raffinati accompagnati da marmellate fatte in casa e frutta di stagione € 15.00

Pane Pita con Jamon iberico Patanegra	€ 15.00
Jamon Iberico Patanegra con pan tumaca (pane tostato con pomodoro fresco)	€ 25.00
Pinchos Estivi (simili alle tapas, 5 pezzi a persona)	€ 8.00

SU PRENOTAZIONE

Super Tartar di Paolino al tavolo (min. 2 pers)
200 gr di carne servita con tagliere iniziale di salumi misti € 30.00

N.B: * presenza di ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni (vedi tabella sul retro)

<i>Logo Azienda</i>	Piano di Autocontrollo per la Sicurezza Alimentare	<i>Data</i>
---------------------	--	-------------

Fac-simile cartello

INFORMAZIONE ALL'UTENZA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI
INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI
LORO DERIVATI

Si avvisa l'utenza e i loro familiari che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questa struttura, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Poiché le informazioni relative alla presenza di soggetti allergici sono state raccolte in precedenza mediante la presentazione di idonea certificazione medica, in fase di produzione verranno formulati pasti personalizzati, privi degli ingredienti per cui risulta documentata una sensibilizzazione e/o allergia.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Firmato
La Direzione