



gruppo Mauro Cortese, ristorante “da Mauro”, Cuorgne

Si porta a conoscenza che nella preparazione di alcuni piatti e per addensare salse o sughi non vengono usate farine o prodotti simili ma esclusivamente Maizena o Fecola di patate

non potendo garantire la non contaminazione durante la preparazione, tutti i piatti indicati nei vari menù possono contenere anche se in forma lieve o volatile allergeni che potenzialmente possono provocare allergie e intolleranze

PRINCIPALI ALLERGENI:

- 1) cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti 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 a base di latte (incluso 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) lupini e prodotti a base di lupini;**
- 13) molluschi e prodotti a base di molluschi**

I nostri gelati sono prodotti con latte intero e tuorlo d'uovo cotto, “Panna Elena e Nevepan stabilizzante Gluten Free”

Tutti i piatti presenti nel nostro menù e indicati con * sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura ai sensi dell'articolo Reg. CE n.852/04g. CE n.852/04