

Libro ingredienti

In ottemperanza al regolamento CEE 1169/2011

RISTORANTE TIRRENO LOUNGE BAR

Viale A. Vespucci 21/23 Massa (MS)

Allergeni evidenziati in **grassetto**

Vaporata di mare crostacei e calamari: olio di oliva extravergine, sale, **crostacei**, **calamari**, finocchio, carota insalata verde, pomodorini, origano, **sedano**.

Tartare di tonno capperi e maionese al lime: **tonno pinna gialla**, olio di oliva extravergine, capperi, aceto, **uova**, lime, sale.

Selezione di crudo scampi tartare gamberi: olio extravergine, sale maldon, **crostacei (scampi, gamberi)**, **pesce con lisca**, salsa di pomodoro, salsa di lime, salsa di spinaci, xantana, **uova di pesce**, finocchi, pinoli.

Polpo al pascolo con friarielli straccetti di bufala e pomodorino secco: olio extravergine, sale, **farina**, **bufala**, **polpo**, verdura friarielli, pomodoro secco, origano, **crostino di pane (glutine)**.

Passatina di fagioli cannellini con calamari e pois di verdure: olio extravergine di oliva, sale, legumi, **sedano**, cipolla, carota, **calamari**, zucchine, **crostino di pane (glutine)**.

Battuta di manzo con olive taggiasche pomodorino e scaglie di parmigiano: olio extravergine di oliva, sale, manzo, olive, pomodoro fresco, **parmigiano**, verdura in foglie.

Scialatielli alla siciliana con tonno melanzane pomodorini olive e pinoli: **pasta (glutine)**, **tonno pinna gialla**, olio extravergine di oliva, sale, melanzane, pomodorini, pinoli, olive, basilico.

Spaghettoni trafilati al bronzo allo scoglio: **pasta (glutine)**, olio extravergine di oliva, sale, **crostacei**, **mitili**, aglio, prezzemolo, pomodoro, **brodo di pesce liofilizzato (lattosio, sedano)**.

Bigoli con lardo di Adò scampi e pepe: **pasta (glutine)**, olio extravergine di oliva, sale, **scampi**, lardo di maiale, pepe.

Gnocchi viola broccoli e baccalà: **pasta (glutine)**, olio extravergine di oliva, sale, broccoli, patate, **baccalà**, pepe, limone.

Risotto mantecato con zafferano gamberi rossi calamari: riso, olio extravergine di oliva, sale, pepe, zafferano, **gamberi rossi, calamari, burro, panna, brodo liofilizzato (tracce di sedano)**.

Tordello di agnello con guancia e pomodorino: **pasta (glutine)**, olio extravergine di oliva, sale, **brodo liofilizzato (tracce di sedano)**, carne di agnello, guancia di maiale, pomodoro fresco, basilico

Fritto di calamari gamberoni e verdure: olio di semi vari, **calamari, gamberi, farina 00**, farina di mais, farina di riso, carote, zucchine, peperoni, verdure in foglia, limone

Baccalà come una parmigiana: olio di semi vari, olio extravergine di oliva, sale, **baccalà, farina 00**, farina di mais, farina di riso, melanzane, **bufala**, pomodoro fresco, aglio, xantana.

Tataki di tonno salsa teriaki e spinacino alla monachina: olio extravergine di oliva, sale, **tonno, semi di sesamo**, semi vari, **salsa teriaki (soia), salsa di soia**, spinaci, pinoli, uva passa, oliva.

Pavè di salmone con asparagi e salsa al curry: olio extravergine di oliva, sale, **salmone**, asparagi, **curry(sedano, senape)**.

Bocconcini di filetto di manzo con crema di verza viola polenta frita e insalatina con semi e frutta secca: olio extravergine di oliva, sale, manzo, verza viola, **polenta (glutine)**, olio di semi vari, **farina 00**, farina di mais, farina di riso, insalata verde, uva passa, semi di zucca, semi di papavero, pinoli, **nocciole, pistacchi, sesamo**.

Tagliata di manzo con rucola pomodorini e grana: olio extravergine di oliva, sale, manzo, rucola, pomodorini, **Grana Padano (contiene lisozima da uovo)**.

Insalata Ortolana: carote, cetriolo cipolla, olive, pomodorini.

Insalata Tirreno: insalatina di campo, tonno, olive, **uova**, mais.

Insalata Caprese: pomodori, **bufala**, basilico.

Insalata Caprese Sfiziosa: pomodori, **bufala**, prosciutto crudo, basilico

Insalata Contadina: insalatina di campo, **mozzarella**, sottaceti, olio extravergine di oliva, carote, pomodori.

E' importante notare che in alcuni prodotti possono essere presenti tracce di allergeni non segnalati, poiché la lavorazione di tali prodotti avviene in ambienti che possono riscontrare la presenza di tali allergeni. In caso di intolleranze alimentari, è importante comunicarlo immediatamente allo staff, che saprà consigliare il consumatore sulle scelte più indicate.