

**LOFT**  
experience food and drink



*condividi la tua esperienza*



www.latenutamk.it

# Aperitivi

AMERICANO (vermouth rosso, bitter, soda, angostura)
AMERICANO MK (vermouth rosso, bitter, birra Ma.Mi)
AMERICANO PUNT & MES (punt & mes, bitter, soda)
MEZZO&MEZZO (mezzo & mezzo Nardini, soda)
NEGRONI (vermouth rosso, bitter, gin)
NEGRONI SBAGLIATO (vermouth, bitter, prosecco)
SPRITZ liscio (soda, prosecco)
SPRITZ macchiato (soda, prosecco, ...)
HUGO (sciropo di sambuco, prosecco, soda, menta)

6,00€
7,00€
7,00€
5,00€
8,00€
7,00€
3,00€
4,00€
4,00€

VODKA TONIC/LEMON (vodka, tonica/lemon)	8,00€
GIN TONIC/LEMON (gin base, tonica/lemon)	8,00€
GIN FIZZ (Gin, sour, soda)	8,00€
CUBA LIBRE (rum, lime, coca cola)	8,00€
WHISKY SOUR (whisky, sour)	7,00€
BOULEVARDIER (whisky, vermouth rosso, bitter)	8,00€
TEQUILA SUNRISE (tequila, s.arancia, granatina)	8,00€
LONG ISLAND (sour, vodka, rum, triple sec, gin, coca)	8,00€
MOSCOW/LONDON MULE (lime, vodka/gin, ginger beer)	7,00€
DARK 'N' STORMY (dark rum, ginger beer)	7,00€
MARTINI PLEASURE (menta, martini bianco, the verde)	7,00€
MOJITO (zucchero di canna, lime, menta, w.rum, soda)	8,00€
18+1 (zucchero di canna, lime, amaro 18, the verde)	7,00€
PALOMA (tequila, sour, tonica al pompelmo)	8,00€
DAIQUIRI (w.rum, sour)	7,00€
MARGARITA (tequila, triple sec, sour)	7,00€

# Analcolici

VIRGIN MOJITO (lime, zucchero, menta, sour, tonica)
SUNRISE (sour, succo arancia, granatina)
GINTONIC 0.0 (Gin Tanqueray 0.0 analcolico e Tonica)

7,00€
6,00€
7,00€

# Soft Drink

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA
COCA COLA ALLA SPINA MEDIA
BIBITA BOTTIGLIA
GINGERINO

3,00€
5,00€
3,50€
3,50€

TONICA ITALIANA RECOARO	3,50€
TONICA FEVER-TREE	4,50€
ACQUA NATURALE BOTTIGLIA 750 ML	3,00€
ACQUA FRIZZANTE BOTTIGLIA 750 ML	3,00€

# Birre alla spina

	piccola	media
MA.MI 5,9° LA NOSTRA BIRRA   Tipologia: IPA. Nazione: Italia. Birreria: MK DA MIKI by Giustospirito	4,00€	6,00€
THERESIANER PILS FILTRATA 5,0°   Tipologia: PILS. Nazione: Italia. Birreria: Theresianer.	3,00€	5,00€

# Birre

FLENSBURGER PILS 5,1°   bottiglia 33cl   Tipologia: PILSNER. Nazione: Germania. Birreria: Flensburger Brauerei.	4,00€
PUNK IPA GLUTEN FREE 5,6°   bottiglia 33cl   Tipologia: IPA India Pale Ale. Nazione: Scozia. Birrificio: BrewDog.	6,00€
HELLE WEISSE 5,5°   bottiglia 50cl   Tipologia: WEIZEN. Nazione: Germania. Birreria: Hopf Weissbierbrauerei.	6,00€
FEI MI 4,9°   bottiglia 33cl   Tipologia: NIPPON PALE ALE con RISO. Nazione: Italia. Birreria: Giustospirito.	6,00€
CHIMAY ROUGE 7,0°   bottiglia 33cl   Tipologia: DUBBEL. Nazione: Belgio. Birreria: Abbazia Scourmont De Chimay.	6,00€
BUTTIGA BORGATA 4,2°   bottiglia 33cl 6,00€   Tipologia: BITTER ALE. Nazione: Italia. Birreria: La Buttiga.	6,00€
MOOR 5,0°   lattina 33cl 6,00€   Tipologia: STOUT. Nazione: Inghilterra. Birreria: Moor.	6,00€
CUVÉE DE ZRISA 7,4°   bottiglia 37,5cl   Tipologia: SOUR ALE CON CILIEGIE. Nazione: Italia. Birreria: Cà del Brado.	12,00€
ANALCOLICA FORST 0,0°   bottiglia 33cl 6,00€   Tipologia: LAGER. Nazione: Italia. Birreria: Forst.	6,00€

# Gintoneria

	tonica base	tonica premium
BICKENS GIN LONDON DRY   40%   REGNO UNITO	8,00€	10,00€
HAYMAN'S GENTLY RESTED GIN   41,3%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
HAYMAN'S EXOTIC CITRUS   41,1%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
HAYMAN'S PEACH & ROSE   25%   REGNO UNITO	8,00€	10,00€
TANQUERAY - LONDON DRY   43,1%   REGNO UNITO	8,00€	10,00€
TANQUERAY TEN GIN   47,3%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
TANQUERAY BLACKCURRANT ROYAL GIN   41,3%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
TANQUERAY GIN "RANGPUR LIME"   41,4%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA GIN   41,3%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
HENDRICK'S - DISTILLED GIN   44%   REGNO UNITO	10,00€	12,00€
BAREKSTEN BOTANICAL GIN   46%   NORVEGIA	10,00€	12,00€
BAREKSTEN NAVY STRENGTH GIN   58%   NORVEGIA	14,00€	16,00€
BROKER'S GIN - LONDON DRY   38%   ITALIA	8,00€	10,00€
MARCONI 46   46%   ITALIA	8,00€	10,00€
MARCONI 42   42%   ITALIA	8,00€	10,00€
MALFY GIN ROSA (POMPELMO)   41%   ITALIA	8,00€	10,00€
DISTRICT BRERA   43%   ITALIA	12,00€	14,00€
DISTRICT MONTENAPOLEONE   41%   ITALIA	12,00€	14,00€
DISTRICT ISOLA   42%   ITALIA	12,00€	14,00€
MAGIANTOSA (GIN ETNA)   42%   ITALIA	8,00€	10,00€
MARE GIN   42,7%   SPAGNA	8,00€	10,00€
CITADELLE GIN   42%   FRANCIA	8,00€	10,00€
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN   47%   GERMANIA	12,00€	14,00€
BLACK TOMATO GIN   42,3%   OLANDA	14,00€	16,00€
ECHLINVILLE IRISH POT STILL GIN   46%   IRLANDA	14,00€	16,00€
BY THE DUTCH DRY GIN   42,5%   PAESI BASSI	10,00€	12,00€
ROKU GIN   43%   GIAPPONE	10,00€	12,00€

## LE NOSTRE TONICHE:

*Tonica Italiana Recoaro, Fever-Tree Mediterranean Tonic Water, Fever-Tree Premium Indian Tonic Water, Fever-Tree Sparkling Pink Grapefruit (pompelmo).*

# Mescita

	calice	bottiglia
BOLLICINE		
Prosecco Brut D.O.C "Col Sandago"	3,50€	20,00€
Trento D.O.C. Salisa Brut 2017 "Villa Corniole"	6,00€	38,00€
Franciacorta D.O.C.G. Emozione Brut Millesimato 2018 "Villa"	5,50€	36,00€
Franciacorta D.O.C.G. Brut Mon Satèn Millesimato 2016 "Villa"	6,00€	38,00€
Durello D.O.C. Extra Brut "Corte Moschina"	5,00€	30,00€
Roses Roses Brut Rosè "Otella"	5,00€	30,00€
Blanc De Blancs Brut "Otella"	4,50€	28,00€
Crémant D'Alsace Brut "Kuentz"	4,50€	30,00€
Pongràcz Mèthodo Cap Classique Brut	5,50€	35,00€
Champagne Tradition Brut "Guy Lamoreux"	8,50€	50,00€
VINI BIANCHI		
Bianco La Tenuta Toscana Bianco I.G.T. "Felsina"	3,00€	18,00€
Lugana D.O.C. "Ottella"	4,00€	24,00€
Moscabianca I.G.T. "Corte Moschina"	4,00€	26,00€
Fiano di Avellino D.O.C.G. "Scuotto"	4,00€	24,00€
Chardonnay D.O.C. Pietramontis "Villa Corniole"	4,00€	26,00€
Gewürztraminer D.O.C. Festival "Kellerei Meran"	4,50€	26,00€
Ribolla Gialla I.G.T. Vinnæ Servus Cella "Jermann"	5,00€	30,00€
Riesling Blu Slate Dry Dr. Loosen	5,00€	30,00€
VINI ROSÈ		
Calafuria I.G.T. "Tormaresca di Antinori"	4,00€	26,00€
Roses Roses Brut Rosè "Otella"	5,00€	30,00€
VINI ROSSI		
Rosso La tenuta Toscana Rosso I.G.T. "Felsina"	3,00€	18,00€
Etna Rosso D.O.C. Fermata 125 "Baglio Di Pianeto"	4,50€	26,00€
Moscarossa I.G.T. "Corte Moschina"	4,00€	26,00€
Pinot Nero Villa Wolf Ernest Loosen	4,00€	24,00€
Negroamaro "Burdì Guarini"	4,00€	26,00€
Villa Antinori	5,50€	35,00€
Ripasso della Valpolicella D.O.C. "Monte Del Frà"	5,00€	30,00€
Amarone della Valpolicella DOCG - Le Bignele	8,50€	52,00€

# Antipasti di Mare

## DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ <sup>2,4,14</sup>

Ostrica, Canestrelli, Scampi, Gamberi Rosa, Gamberi Rossi, Cicala di Mare, Ciuffi Calamaretto e Carpacci Misti.  
40,00€

## DEGUSTAZIONE COTTI <sup>1,2,4,7,8,14</sup>

Il Mare al Vapore, Capasanta e Canestrelli al Forno, Baccalà Mantecato, Ostrica Fritta e Verdure Croccanti.  
30,00€

## CROSTACEI ALLA CATALANA <sup>2,4</sup>

Crostacei al vapore conditi con olio, prezzemolo, menta, cipolla rossa, pomodoro fresco e verdure croccanti.  
25,00€

## PEPATA DI COZZE E VONGOLE <sup>4,14</sup>

Pepata di cozze e vongole  
16,00€

## CHELE DI GRANCHIO IMPERIALE <sup>2,4,7,8,14</sup>

Chele Giganti con burro ehirè e maionese al lime.  
30,00€

## TARTARE DI TONNO <sup>3,4,7,12</sup>

Tartare di tonno al naturale con avocado, pesto d'olive taggiasche e maionese al lime.  
15,00€

## TRIS DI SASHIMI <sup>2,4,6</sup>

Sashimi secondo pescato con salsa di soia e wasabi.  
15,00€

## CAPASANTA E GAMBERONI GRATINATI <sup>1,2,4,7,8,14</sup>

Capasanta e Gamberoni gratinati.  
16,00€

## GAMBERONI CROCCANTI <sup>1,2,3,4,5,7,14</sup>

Gamberoni croccanti al panko con verdure e maionese alla soia.  
14,00€

---

## CRUDITÀ

Ostrica *da 4,00€ a 9,00€ al pezzo*

Scampi Irlandesi *4,00€ al pezzo*

Gamberi Rossi *4,50€ al pezzo*

Capasanta *4,00€ al pezzo*

Canestrelli *2,00€ al pezzo*

# Antipasti di Terra

## TARTARE CONDITA <sup>1,5,8,9,10,12</sup>

Tartare di manzo condita con cipolla, capperi, senape, olio, sale e pepe con giardiniera home made, salse e chips di pane.

15,00€

## TARTARE NATURALE <sup>1,3,5,8,9,12</sup>

Tartare di manzo al naturale, tartufo, tuorlo di uovo di quaglia, nido croccante, fiori di capperi, dressing alla senape e chips di pane.

18,00€

## JAMÒN IBERICO <sup>1,3,7,8,11,12</sup>

Jamón Iberico con burrata pugliese, pan brioche caldo e radicchio marinato.

16,00€

## ASADO <sup>10,12</sup>

di punta di manzo Black Angus su radicchio marinato.

Origine U.S.A. - Marinato e cotto a bassa temperatura per 30 ore e poi arrostito.

18,00€

## MAIALINO IBERICO <sup>1,3,5,7,8</sup>

Maltagliati di maialino iberico scottato su spinaci saltati al burro nocciola e peperoncino.

14,00€

## RATATOUILLE <sup>7,9</sup>

Ratatouille di verdure su emulsione di zucca e cialda di parmigiano.

15,00€

## CARPACCIO DI COSTATA <sup>1,3,7,8,11</sup>

Carpaccio di Costata di Chianina con olio evo, sale maldom e pan brioche caldo.

4,50€ etto

## TAGLIERE GRANDE <sup>12</sup>

Affettato misto con giardiniera La Tenuta.

22,00€

## TAGLIERE PICCOLO <sup>12</sup>

Affettato misto con giardiniera La Tenuta.

14,00€

## TAGLIERE DI FORMAGGI <sup>7,8,10,12</sup>

Formaggi misti con confetture e mostarda.

12,00€

# Primi Piatti Mare

Tagliolini di pasta fresca all'Astice (mezzo astice). 1,2,3,4,7  
24,00€

Tagliolini di pasta fresca al Granciporro. 1,2,3,4,7  
min. 2 persone 22,00€ per persona

Tagliolini di pasta fresca con vongole veraci. 1,3,4,7,14  
18,00€

Tagliolini di pasta fresca al nero con baccalà alla vicentina,  
pomodorini confit e croccante di baccalà. 1,3,4,7,8,14  
18,00€

Gnocchi con capesante, zafferano e zeste di bottarga. 1,3,4,7,14  
18,00€

Cappellacci ripieni di cacio e pepe, con tartare di gambero rosso. 1,2,3,7  
20,00€

# Primi Piatti Terra

Risotto radicchio e tastasale sfumato all Amarone. 1,7,12  
16,00€

Cappellaccio ripieno di crema cacio e pepe e crumble di Patanegra. 1,3,12  
16,00€

Gnocchi con porcini e fonduta di tartufo. 1,3,7,12  
14,00€

Tagliolino alla carbonara di zucca 1,3,7  
14,00€

*possibilità di pasta lunga senza glutine*

Il pesce da noi proposto è in base al miglior pescato giornaliero.  
Tutto il nostro pesce crudo segue le direttive indicate a norma di legge ce 853/04.

# Secondi di Mare

## PIOVRA CAMELLATA <sup>4,5,6,7,8,12</sup>

Piovra cotta a bassa temperatura, caramellata con salsa teriyaki, patate, olive taggiasche e pomodorini.  
20,00€

## FILETTO DI BRANZINO <sup>4</sup>

Filetto di branzino alla mediterranea con olive taggiasche, pomodorini ciliegino, cipolla e menta.  
22,00€

## FRITTURA LA TENUTA <sup>1,2,4,5,14</sup>

Molluschi e crostacei assortiti e maionese al lime  
25,00€

## FRITTURA LA TENUTA PREMIUM <sup>1,2,4,5,14</sup>

Mezzo astice, molluschi e crostacei assortiti e maionese al lime  
36,00€

## GRANCIPORRO <sup>2,4,7,14</sup>

Granciporro intero al forno con burro e rosmarino.  
38,00€

## GRIGLIATA DI MARE <sup>2,4,14</sup>

Pescato del giorno, crostacei e molluschi alla griglia.  
30,00€

## GRAN CATALANA <sup>2,4</sup>

Astice, Granciporro e Granchio Imperiale con pomodorini ciliegino, cipolla rossa, menta e verdure croccanti.  
*min. 2 persone 65,00€ per persona*

## BRANZINO (650\800gr) <sup>4</sup>

Branzino al sale o alla griglia  
30,00€

# Secondi di Terra

## FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI con purè classico. <sup>7,10,12</sup>

Filetto di manzo con scaloppa di foie gras e tartufo nero.  
28,00€

## FILETTO DI MANZO AI PORCINI con purè classico. <sup>7,10,12</sup>

Filetto di manzo saltato ai porcini.  
24,00€

## COSTINE BBQ <sup>8,10,12</sup>

Baffa di maiale cotta a bassa temperatura per 24 ore e caramellata con salsa bbq.  
20,00€

Il pesce da noi proposto è in base al miglior pescato giornaliero.  
Tutto il nostro pesce crudo segue le direttive indicate a norma di legge ce 853/04.



# Alla brace

**TAGLIATA DI BLACK ANGUS HEREFORD** Origine Irlanda (circa 280gr)  
20,00€

**PLUMA IBERICA** Origine Spagna (circa 250gr)  
24,00€

**COSTATA "LA TENUTA"** Origine Polonia - frollatura 40 - 60 gg  
Carne molto mazzata con fitte infiltrazioni di grasso che conferiscono gusto e morbidezza.  
6,00€ etto

**COSTATA "RUBIA GALLEGA"** Origine Spagna - frollatura 50 - 70 gg  
Bovino di età tra i 5 e i 10 anni, soprannominata "Vacca Veja", grasso cremoso e dorato dal gusto intenso.  
8,50€ etto

**COSTATA "CHIANINA"** Origine Italia - frollatura 30 - 50 gg  
Carne particolarmente pregiata, apprezzata per la sua succosità e tenerezza. Sapore morbido e dolce.  
7,50€ etto

**TOMAHAWK**  
Taglio di carne di bovino di grandi dimensioni. La parte grassa è omogenea, succosa e tenera.  
8,00€ etto

**COSTATA U.S.A.** Origine America - frollatura 50 - 70 gg  
Di colore rosso rubino ha una mazzatura che conferisce alla carne un sapore deciso e persistente.  
8,50€ etto

## Contorni

**PATATINE FRITTE HOME MADE** <sup>1</sup>  
6,00€

**PATATE ARROSTITE AL FORNO** <sup>1,7</sup>  
6,00€

**VERDURE GRIGLIATE**  
6,00€

**RADICCHIO GRIGLIATO**  
7,00€

**PURÈ CLASSICO** <sup>1,7</sup>  
(patate, burro, latte, parmigiano e noce moscata)  
5,00€

# DESSERT

## CALICE LA TENUTA 1,3,5,7,8

Crema di mascarpone, riso soffiato al caramello e cioccolato, granella di nocciole, mezza sfera al cioccolato e caffè espresso.

7,00€

## TIRAMISÙ IN VASETTO 1,3,5,7,8

Crema al mascarpone, cacao, caffè e savoiardo.

6,00€

## TORTINO 1,3,5,7,8

Tortino al cioccolato con salsa di pistacchio e cioccolato bianco.

7,00€

## LEMON PIE 1,3,5,7,8

Crostatina con crema pasticcera al limone, meringa flambata e salsa di frutti di bosco.

7,00€

## CREMA CATALANA 1,3,5,7,8

Crema ricca e vellutata coperta da una crosticina di zucchero caramellato e croccante.

6,00€

### Accompagnali con un calice di ...

	calice
Torcolato di Col Dovigo	5,00€
Recioto di Soave di Corte Moschina	5,00€
Passito di Fèlsina	5,00€

# "La Stanza degli Spiriti"

## Grappe

- 3,50€ Poli Sarpa
- 3,50€ Poli Sarpa Oro
- 3,50€ Poli Bassano 24 Carati
- 7,00€ Poli Cleopatra Amarone Oro
- 7,00€ Poli Cleopatra Moscato Oro
- 7,00€ Poli Barrique
- 9,00€ Poli Sassicaia
- 4,50€ Storica Nera
- 4,00€ Grappa 903
- 6,00€ Capovilla Grappa di Barolo
- 4,00€ Poli Maria Biologica
- 7,00€ Poli Due Barili
- 18,00€ Poli La Premiere
- 9,50€ Poli Amorsosa di Settembre Vespaiolo
- 9,50€ Poli Amorsosa di Settembre Torcolato
- 15,00€ Baby Poli (Pò Morbida, Sarpa, Sarpa Oro)

## Brandy

- 3,50€ Vecchia Romagna
- 3,50€ Stravecchia
- 4,00€ Poli Brandy Italiano
- 9,50€ Poli Arzente

## Liquori

- 3,50€ Campobase Pere e Albicocca
- 3,50€ Campobase Fieno
- 3,50€ Campobase Herbo'limo
- 3,50€ Campobase Zenzero e Miele
- 3,50€ Poli Camomilla
- 3,50€ Poli Miele
- 3,50€ Poli Mirtillo
- 3,50€ Poli Prugna
- 3,50€ Poli Ruta
- 3,50€ Prugna Ciemme
- 3,50€ Sambuca
- 4,00€ RATAFIA PERE

## Rum

- 3,50€ Rum Havana 3
- 4,00€ Rum Kraken
- 5,00€ Rum Diplomatico
- 6,00€ Rum Brugal Anejo
- 7,50€ Rum Mattusalem 15
- 8,50€ Rum Zacapa 23
- 9,00€ Rum Appleton Estate 12
- 8,00€ Rum Bumbo
- 7,00€ Rum Don Papa Baroko
- 7,00€ Rum Rum Verde Capovilla
- 9,00€ Rum Rum Arancio Capovilla
- 6,00€ Rum Labourdonnais Spiced Gold
- 12,00€ Rum Labourdonnais XO
- 8,00€ Rum Labourdonnais AMELIA
- 14,00€ Rum ESPERO ÙLTIMO Seleccìon del Siglo
- 8,00€ Rum MERSER & CO. Double Barrel Rum

## Distillati di frutta

- 3,50€ Poli Uvaviva Italiana
- 3,50€ Poli Uvaviva Rossa

## Whisky & Whiskey

- 4,00€ Whiskey Jack Daniels 5
- 5,00€ Whiskey Ballantines
- 5,00€ Whiskey Jameson
- 8,00€ Whiskey Lagavulin 8
- 8,00€ Whiskey Tenjaku
- 8,50€ Whiskey Ardbeg Ten
- 9,00€ Whiskey Caol ila 12
- 9,00€ Whiskey Segretario di Stato Poli
- 9,50€ Whiskey Nikka From The Barrel
- 8,00€ Whiskey Shinobu
- 5,00€ Whiskey Bulleit Bourbon
- 5,00€ Whiskey Bulleit 95 Rye
- 5,00€ Whiskey Bushmills 10Y
- 16,50€ KUJIRA Ryukyu Whisky 5 YO White Oak Virgin Cask
- 30,00€ SHINOBU Pure Malt Oak Finish 15 YO
- 10,50€ CLONAKILTY Whiskey Port Cask Finish Two Grain
- 20,00€ DUNCAN - Highland Park 11 Y
- 16,00€ Whisky Cellar Aberfeldy 7 Y
- 75,00€ DUNCAN - Laphroaig 16 Y Cask

## Amari

- 3,50€ Montenegro
- 3,50€ Poli Vaca Mora
- 3,50€ Amaro del capo
- 3,50€ Jagermeister
- 3,50€ Brancamenta
- 3,50€ Fernet Branca
- 3,50€ Averna
- 3,50€ Rabarbaro Zucca
- 3,50€ Cynar
- 3,50€ Ramazzotti
- 3,50€ Bayles
- 5,00€ Five Farms - Irish Whisky Cream
- 3,50€ Disaronno
- 3,50€ Braulio

## Speciali

- 10,00€ Rum BY THE DUTCH - SMOKED
- 8,00€ "S DOPPIO SPIRITO" MANTOVANI  
75% Grappa Invecchiata,  
25% Rum Caribe Invecchiato 15 anni
- 4,00€ "S Ratafià di Pere" MANTOVANI  
Succo di Pera 36%

## INTOLLERANZE E ALLERGENI

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie sono indicate in questa pagina.

## ABBATTIMENTO

Tutti i nostri prodotti all'occorrenza possono essere trattati con il sistema naturale dell'abbattimento rapido della temperatura e mantenuti con la catena del freddo. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale.

## ALLERGENI ALIMENTARI

1. **Cereali e derivati:** vengono considerati allergeni tutti i cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.
2. **Crostacei:** vengono considerati allergeni le proteine provenienti da gamberi, gamberetti, scampi, granchi, aragoste, astici. Ovviamente bisogna evitare anche i prodotti che contengono ingredienti derivati dai crostacei.
3. **Uova:** considerate allergeni sia cotte che crude, ed anche se presenti in prodotti derivati come: pasta all'uovo, biscotti, torte, frittate, maionese, creme, cibi panati, sfornati, ecc.
4. **Pesce:** l'allergia si può manifestare per tutti i tipi di pesce e per i prodotti derivati, fatta eccezione per gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi:** le principali fonti di allergeni sono i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi, il latte di arachide utilizzati come ingrediente per creme, snack, torroni ecc
6. **Soia:** le proteine fonti di allergie sono presenti in tutti prodotti a base di soia, fatta eccezione per: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali, tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia, oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia, estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte:** e i prodotti a base di latte o di lattosio, fatta eccezione siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici e il latticolo.
8. **Frutta a guscio:** ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati, fatta eccezione per quelli utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici.
9. **Sedano:** che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
10. **Senape:** allergene che si può ritrovare tra gli ingredienti principali di salse e condimenti e soprattutto nella mostarda
11. **Sesamo:** spesso i semi interi sono usati per la preparazione del pane, ma spesso si riscontrano tracce di sesamo in alcuni tipi di farine;
12. **Anidride solforosa e solfiti** solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> (usati come conservanti) vengono riscontrati in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta.
13. **Lupini:** presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. **Molluschi:** presenti in piatti a base di canestrello, cannolicchio, capasanta, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, o nei derivati degli stessi.

*coperto 3,50€*