

---

# Menu

---

RISTORANTE

Calliope



Italiano



English



Français



Español



Polski

---

## **Antipasti di Mare**

**Seafood Starter / Entrée de fruits de mer / Entrantes de mariscos / Przekąski rybne**

<b>Carpaccio di polpo *</b>	€ 14
<i>Octopus carpaccio</i>	
<i>Carpaccio de poulpe</i>	
<i>Carpaccio de pulpo</i>	
<i>Carpaccio z ośmiornicy</i>	
<b>Salmone marinato agli agrumi</b>	€ 14
<i>Citrus marinated salmon</i>	
<i>Saumon mariné aux agrumes</i>	
<i>Salmón marinado con cítricos</i>	
<i>Łosoś marynowany w cytrusach</i>	
<b>Insalata di polpo con patate, pomodorini e olive taggiasche *</b>	€ 14
<i>Octopus salad with cherry tomatoes, potatoes and Taggiasca olives</i>	
<i>Salade de poulpe aux pommes de terre, tomates cerises et olives Taggiasca</i>	
<i>Ensalada de pulpo con patatas, tomates cherry y aceitunas Taggiasca</i>	
<i>Śalátka z ośmiornicy z ziemniakami, pomidory koktajlone i oliwki taggiaske</i>	
<b>Gamberoni alla catalana *</b>	€ 14
<i>Catalan prawns</i>	
<i>Crevettes à la catalane</i>	
<i>Gambas a la catalana</i>	
<i>Krewetki po katalońsku</i>	
<b>Calamaro ripieno con purè di patate *</b>	€ 14
<i>Stuffed squid with mashed potatoes</i>	
<i>Calamars farcis à la purée de pommes de terre</i>	
<i>Calamares rellenos con puré de patatas</i>	
<i>Kalmary wypełniony z puree ziemniaczane</i>	
<b>Sautè di cozze</b>	€ 14
<i>Mussel sautè</i>	
<i>Moules sautées</i>	
<i>Mejillones salteados</i>	
<i>Małże smażone</i>	
<b>Solo crudo (2 ostriche, 2 scampi, gamberi rossi, tartare di tonno) *</b>	€ 20
<i>Raw only (2 oysters, 2 scampi, red prawns, tuna tartare)</i>	
<i>Cru uniquement (2 huîtres, 2 langoustines, gambas rouges, tartare de thon)</i>	
<i>Sólo cruda (2 ostras, 2 cigalas, gamba roja, tartar de atún)</i>	
<i>Surowe ryby (2 ostrygi, 2 krewetki, czerwone krewetki, tatar z tuńczyka)</i>	
<b>Solo cotto (insalata di mare, salmone marinato, carpaccio di polpo, sautè di cozze) *</b>	€ 16
<i>Cooked only (seafood salad, marinated salmon, octopus carpaccio, mussel sautè)</i>	
<i>Cuit uniquement (salade de fruits de mer, saumon mariné, carpaccio de poulpe, moules sautées)</i>	
<i>Sólo cocido (ensalada de marisco, salmón marinado, carpaccio de pulpo, mejillones salteados)</i>	
<i>Gotowane ryby (śalátka z owoców morza, łosoś marynowany, carpaccio z ośmiornicy, smażone mule)</i>	

---

---

## **Antipasti di Terra**

**Land Starter / Apéritif terrestre / Entrantes de tierra / Przekąski miesne**

- Insalata di carciofi con rucola e grana** € 12  
*Artichoke salad with rocket and parmesan*  
*Salade d'artichauts à la roquette et parmesan*  
*Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano*  
*Sałatka z karczochów z rukolą i grana*
- Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano** € 14  
*Bresaola with rocket and parmesan flakes*  
*Bresaola à la roquette et flocons de parmesan*  
*Bresaola con hojuelas de rúcula y parmesano*  
*Bresaola z rukolą i płatkami parmezanu*
- Prosciutto e melone** € 12  
*Ham and melon*  
*Jambon et melon*  
*Jamon y melon*  
*Szynka parmeńska z melonem*
- Prosciutto e mozzarella di bufala** € 12  
*Ham and buffalo mozzarella*  
*Jambon et mozzarella de bufflonne*  
*Jamón y mozzarella de búfala*  
*Szynka parmeńska z mozzarellą bufali*
- Melanzane alla parmigiana** € 12  
*Eggplant parmesan*  
*Aubergine parmesan*  
*Berenjena parmesano*  
*Bakłażan w sosie pomidorowy z buffalo*
- Caprese con mozzarella di bufala** € 12  
*Caprese (Tomato, buffalo mozzarella and basil)*  
*Caprese (Tomate, mozzarella de bufflonne et basilic)*  
*Caprese (Tomate, mozzarella de bufalay, albahaca)*  
*Caprese (Pomidor, mozzarella z mleka bawolego z bazylią)*
- Insalata pere taleggio e glassa di aceto balsamico** € 12  
*Taleggio pear salad and balsamic vinegar glaze*  
*Salade de poires Taleggio et cours au vinagre balsamique*  
*Ensalada de pera taleggio glaseado de vinagre balsamico*  
*Salatka z gruszek ser taleggio i sos balsamiczny*
- Antipasto della casa (Selezione di salumi, formaggi e verdure)** € 12  
*House starter (selection of cured meats, cheeses and vegetables)*  
*Entrée maison (sélection de charcuteries, fromages et légumes)*  
*Entrante casero (selección de embutidos, quesos y verduras)*  
*Przystawka lokalna (wybór wędlin, serów i warzyw)*
-

---

## Primi piatti di Mare

*Seafood first courses / Premier plat de mer / Primero plato de marisco / Pierwsze danie rybne*

<b>Spaghetti alle vongole</b>	€ 16
<i>Spaghetti with clams</i>	
<i>Spaghetti aux palourdes</i>	
<i>Espaguetis con almejas</i>	
<i>Spaghetti z małżami</i>	
<b>Risotto alla crema di scampi *</b>	€ 15
<i>Risotto with scampi cream</i>	
<i>Risotto à la crème de langoustines</i>	
<i>Risotto con crema de gambas</i>	
<i>Risotto z kremem krewetkowym</i>	
<b>Risotto alla pescatora *</b>	€ 15
<i>Seafood risotto</i>	
<i>Rizotto aux fruits de mer</i>	
<i>Risotto de mariscos</i>	
<i>Risotto z owocami morza</i>	
<b>Ravioli di pesce</b>	€ 15
<i>Fish ravioli</i>	
<i>Raviolis de poisson</i>	
<i>Raviolis de pescado</i>	
<i>Pierozki rybne</i>	
<b>Tagliolini con gamberi rossi, pachino e granella di pistacchio*</b>	€ 16
<i>Tagliolini with red prawns, cherry tomatoes and chopped pistachios</i>	
<i>Tagliolini aux crevettes rouges, tomates cerises et pistaches hachées</i>	
<i>Tagliolini con gamba roja, tomates cherry y pistachos picados</i>	
<i>Tagliolini (makaron) z krewetkami czerwonymi, pomidorki koktajlone, pistacja</i>	
<b>Tagliolini spigola e pistacchio</b>	€ 15
<i>Sea bass and pistachio tagliolini</i>	
<i>Tagliolini de bar et pistaches</i>	
<i>Tagliolini de lubina y pistacho</i>	
<i>Tagliolini (makaron) z ryba i pistacja</i>	
<b>Busiate ai frutti di mare *</b>	€ 15
<i>Busiate with seafood</i>	
<i>Busiate aux fruits de mer</i>	
<i>Busiate con mariscos</i>	
<i>Busiate (makaron) z owocami morza</i>	
<b>Tonnarello vongole e bottarga</b>	€ 16
<i>Tonnarello pasta with clams and bottarga</i>	
<i>Tonnarelli aux palourdes et poutargue</i>	
<i>Tonnarelli con almejas y botarga</i>	
<i>Makaron tonnarello z małżami i bottargą</i>	
<b>Gnocchi con pesto e gamberi *</b>	€ 14
<i>Gnocchi with pesto and prawns</i>	
<i>Gnocchis au pesto et crevettes</i>	
<i>Ñoquis con pesto y gambas</i>	
<i>Gnocchi (kopytka) z pesto i krewetkami</i>	

---

---

## **Primi piatti di Terra**

***First courses from the land / Première plaque de terre / Primero plato de tierra / Pierwsze danie mięsne***

### **Spaghetti alla carbonara** € 13

*Carbonara spaghetti (eggs and bacon)  
Spaghetti carbonara (oeufs et bacon)  
Espagueti Carbonara (huevos y bacon)  
Spaghetti carbonara (Jajko podgardlem parmezan)*

### **Rigatoni alla amatriciana** € 13

*Amatriciana rigatoni (tomatoes and bacon)  
Rigatoni amatriciana (Tomate et bacon)  
Rigatoni amatriciana (tomate y bacon)  
Rigatoni (makaron) boczek, sos pomidorowy podgardle parmezan*

### **Tonnarello cacio e pepe** € 13

*Cheese and black pepper tonnarello  
Fromage Tonnarello et poivre  
Queso tonarello y pimienta  
Tonnarello (makaron) Ser i pieprz*

### **Fettuccine con pesto di basilico e stracciatella** € 13

*Fettuccine with basil pesto and stracciatella  
Fettuccine au pesto de basilic et stracciatella  
Fettuccine con pesto de albahaca y stracciatella  
Fettuccine (makaron) sos z bazyli i stracciatella (ser)*

### **Tonnarello carciofi, guanciale e pecorino** € 13

*Tonnarello artichokes, bacon and pecorino  
Artichauts Tonnarello, bacon et pecorino  
Alcachofas tonnarello, tocino y queso pecorino  
Tonnarello (makaron) karczoh, podgarle i ser pecorino*

### **Lasagna** € 13

*Lasagna  
Lasagne  
Lasaña  
Lasania*

### **Gnocchi al pomodoro con polpette** € 13

*Tomato gnocchi with meatballs  
Gnocchis de tomates aux boulettes de viande  
Ñoquis de tomate con albóndigas  
Gnocchi (kopytka) sos pomidorowy i pulpety*

### **Agnolotti (fatti in casa) ripieni di ricotta e spinaci al pomodoro** € 13

*(Homemade) agnolotti stuffed with ricotta and tomato spinach  
Agnolotti (maison) farcis à la ricotta et aux épinards tomates  
Agnolotti (casero) relleno de ricotta y espinacas con tomate  
Pierozki (domowe) z ricotta i szpinak w sosie pomidorowym*

### **Minestrone** € 10

*Minestrone (Legume soap)  
soupe de légumes avec pâtes  
Minestrone (sopa de legumbres)  
Minestrone (zupa warzywna)*

---

---

## Secondi piatti di Mare

*Second courses of sea / Deuxième plat de mer / Segundo plato de marisco / Drugie danie rybne*

<b>Millefoglie di orata con broccoletti e pomodori secchi</b>	€ 16
<i>Sea bream millefeuille with broccoli and dried tomatoes</i>	
<i>Millefeuille de daurade aux brocolis et tomates séchées</i>	
<i>Milhojas de dorada con brócoli y tomates secos</i>	
<i>Karpátka z oraty z brokólami i suszonymi pomidorami</i>	
<b>Calamari alla griglia *</b>	€ 16
<i>Grilled squid</i>	
<i>Calamar grillé</i>	
<i>Calamares a la plancha</i>	
<i>Kalmary grillowany</i>	
<b>Salmone in crosta di pistacchio</b>	€ 16
<i>Pistachio crusted salmon</i>	
<i>Saumon en croûte de pistache</i>	
<i>Salmón con costra de pistacho</i>	
<i>Łosoś z pistacja</i>	
<b>Gamberoni alla griglia *</b>	€ 16
<i>Grilled prawns</i>	
<i>Crevettes grillées</i>	
<i>Camarón a la parrilla</i>	
<i>Duze krewetki grillowany</i>	
<b>Frittura mista *</b>	€ 16
<i>Mixed fried</i>	
<i>Frites mélangées</i>	
<i>Fritura mixta</i>	
<i>Smażone ryby</i>	
<b>Spigola / Orata alla griglia</b>	€ 18
<i>Grilled sea bass / sea bream</i>	
<i>Bar / Dorade grillé</i>	
<i>Lubina / Dorada a la parrilla</i>	
<i>Grillowana okon morski / dorada</i>	
<b>Filetto di orata in crosta di zucchine</b>	€ 16
<i>sea bream fillet in courgette crust</i>	
<i>Filet de daurade en croûte de courgettes</i>	
<i>Filete de dorada en costra de calabacín</i>	
<i>Filet rybny w kroszcie z cukinii</i>	
<b>Tagliata di tonno al sesamo</b>	€ 18
<i>Sliced tuna with sesame</i>	
<i>Tranches de thon au sesame</i>	
<i>Atún en rodajas con sésamo</i>	
<i>Stek tuńczyka w sezamie</i>	
<b>Pesce spada alla griglia</b>	€ 16
<i>Grilled swordfish</i>	
<i>Espadon grille</i>	
<i>Pez espada a la parrilla</i>	
<i>Ryba grillowana</i>	
<b>Baccalà alla Romana (con patate e olive) *</b>	€ 18
<i>Roman-style cod (with potatoes and olives)</i>	
<i>PMorue à la romaine (avec pommes de terre et olives)</i>	
<i>Bacalao a la romana (con patatas y aceitunas)</i>	
<i>Dorsz po rzymsku (z ziemniakami i oliwkami)</i>	
<b>Pescato del giorno</b>	€ 20
<i>Catch of the day /Prise du jour /Pesca del día /Dzisiejsze świeże ryby</i>	

---

---

## **Secondi piatti di Terra**

*Second courses of land / Deuxième plat Terrestre / Segundo plato de tierra / Drugie danie mięsne*

<b>Tagliata di manzo con rucola pachino e scaglie di parmigiano</b>	€ 20
<i>Sliced beef with pachino rocket and parmesan flakes</i>	
<i>Tranches de bœuf à la roquette pachino et flocons de parmesan</i>	
<i>Lonchas de ternera con rúcula pachino y hojuelas de parmesano</i>	
<i>Filet wołowy z rukolą, pomidorki koktajlowe i parmezan</i>	
<b>Costata di manzo alla griglia</b>	€ 18
<i>grilled ribeye steak</i>	
<i>Steak de faux-filet grillé</i>	
<i>Filete chuletón a la parrilla</i>	
<i>Grillowany stek</i>	
<b>Filetto alla griglia</b>	€ 22
<i>Grilled fillet</i>	
<i>Filet grillé</i>	
<i>filete a la parrilla</i>	
<i>Grillowany filet</i>	
<b>Filetto al pepe verde</b>	€ 25
<i>Green pepper fillet</i>	
<i>Filet au poivron vert</i>	
<i>Filete con pimienta verde</i>	
<i>Filet z ziarnami zielonego pieprzu w sosie śmietanowym</i>	
<b>Filetto al porto</b>	€ 25
<i>Porto fillet</i>	
<i>Filet de Porto</i>	
<i>Filete de Porto</i>	
<i>Filet w sosie alkoholowym Porto</i>	
<b>Costolette di agnello scottadito</b>	€ 20
<i>Grilled lamb chops (Scottadito style)</i>	
<i>Côtelettes d'agneau grillées (style scottadito)</i>	
<i>Chuletas de cordero a la parrilla (estilo scottadito)</i>	
<i>Grillowane kotlety jagnięce (styl scottadito)</i>	
<b>Saltimbocca alla romana</b>	€ 15
<i>Saltimbocca alla Romana (Veal Scallops with Sage and Prosciutto)</i>	
<i>Saltimbocca à la romaine (Tranche de tomate et de jambon)</i>	
<i>Saltimbocca a la romana (Loncha de ternera con jamon)</i>	
<i>Saltimbocca alla Romana (Wieprzowina, szynka parmeńska)</i>	
<b>Piccatina di vitello di limone</b>	€ 15
<i>Veal piccata with lemon</i>	
<i>Piccata de veau au citron</i>	
<i>Escalopines de ternera al limón</i>	
<i>Cielęcina w sosie cytrynowym</i>	
<b>Polpette in salsa di pomodoro</b>	€ 15
<i>Meatball in tomato sauce</i>	
<i>Boulettes de viande à la sauce tomate</i>	
<i>Albóndigas en salsa de tomate</i>	
<i>Pulpety w sosie pomidorowym</i>	
<b>Cotoletta alla milanese</b>	€ 15
<i>Wiener schnitzel</i>	
<i>Wiener schnitzel</i>	
<i>Escalope vienés</i>	
<i>Schabowy</i>	

---

---

## Contorni

Contours / Contours / Contornos / Przystawki do dań głównych

<b>Carciofo alla romana</b>	€ 6
<i>Roman style artichoke</i>	
<i>Artichaut à la romaine</i>	
<i>Alcachofa a la romana</i>	
<i>Karczoch gotowany</i>	
<b>Carciofo alla Giudia</b>	€ 6
<i>Giudia style artichoke</i>	
<i>Artichaut façon Giudia</i>	
<i>Alcachofa a la Giudia</i>	
<i>Karczoch smazony</i>	
<b>Cicoria</b>	€ 6
<i>Chicory</i>	
<i>Chicorée</i>	
<i>Achicoria</i>	
<i>Cykoria</i>	
<b>Broccoletti</b>	€ 6
<i>Broccoli</i>	
<i>Brocoli</i>	
<i>Brócoli</i>	
<i>Brokuły</i>	
<b>Verdure grigliate</b>	€ 6
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Légumes grillés</i>	
<i>Vegetales asados</i>	
<i>Grillowane warzywa</i>	
<b>Insalata mista</b>	€ 6
<i>Mixed salad</i>	
<i>Salade composée</i>	
<i>Ensalada mixta</i>	
<i>Salatka</i>	
<b>Patate fritte</b>	€ 6
<i>French fries</i>	
<i>Frites</i>	
<i>Patatas fritas</i>	
<i>Frytki</i>	
<b>Patate al forno</b>	€ 6
<i>Baked potatoes</i>	
<i>Pommes de terre cuites</i>	
<i>Patatas al horno</i>	
<i>Ziemniaki pieczone w piekarniku</i>	



---

## Dolci

Dessert / Doux / Postres / Desery

<b>Tiramisù</b>				€ 7		
<i>Tiramisù</i>						
<i>Tiramisu</i>						
<i>Tiramisu</i>						
<i>Tiramisu</i>						
<b>Tortino al cioccolato</b>				€ 7		
<i>Chocolate cake</i>						
<i>Gateau au chocolat</i>						
<i>Pastel de chocolate</i>						
<i>Torcik czekoladowy z goracym sercem</i>						
<b>Mousse al cioccolato</b>				€ 7		
<i>Chocolate mousse</i>						
<i>Mousse au chocolat</i>						
<i>Mousse de chocolate</i>						
<i>Mus czekoladowy</i>						
<b>Semifreddo al pistacchio</b>				€ 7		
<i>Pistacchio semifreddo</i>						
<i>Semifreddo à la pistache</i>						
<i>Semifreddo de pistacho</i>						
<i>Deser lodowy z pistacja</i>						
<b>Panna cotta con frutti di bosco o cioccolato</b>				€ 7		
<i>Panna cotta with chocolate berries or chantilly cream</i>						
<i>Panna cotta aux baies o au chocolat</i>						
<i>Panna cotta con frutos rojos o chocolate</i>						
<i>Panna cotta z owocami leśnymi lub czekolada, karamel</i>						
<b>Cheese cake frutti di bosco o cioccolato</b>				€ 7		
<i>Berry or chocolate cheesecake</i>						
<i>Cheesecake aux fruits rouges ou au chocolat</i>						
<i>Cheesecake de frutos del bosque o chocolate</i>						
<i>Sernik z owocami leśnymi lub czekoladą</i>						
<b>Dolce della casa</b>				€ 7		
<i>Homemade dessert</i>						
<i>Doux de chez moi</i>						
<i>Dulce de casa</i>						
<i>Deser domowy</i>						
<b>Tartufo tradizionale di Pizzo :</b>	<b>Bianco</b>	<b>–</b>	<b>Cioccolato</b>	<b>–</b>	<b>Pistacchio</b>	€ 7
<i>Traditional Pizzo truffle:</i>	<i>White</i>	<i>–</i>	<i>Dark</i>	<i>–</i>	<i>Pistachio</i>	
<i>Truffe traditionnelles de Pizzo:</i>	<i>Blanc</i>	<i>–</i>	<i>Noir</i>	<i>–</i>	<i>Pistache</i>	
<i>Trufa tradicional de Pizzo:</i>	<i>Blanco</i>	<i>–</i>	<i>Negro</i>	<i>–</i>	<i>Pistacho</i>	
<i>Tradycyjna trufła z Pizzo:</i>	<i>Biała</i>	<i>–</i>	<i>Czarna</i>	<i>–</i>	<i>Pistaczowa</i>	

---

---

## Bevande

Drinks / boissons / Bebidas / Napoje

<b>Acqua</b>	€ 3
<i>Water</i>	
<i>Cascade</i>	
<i>Agua</i>	
<i>Wodospad</i>	
<b>Coca Cola</b>	€ 5
<i>Coke</i>	
<i>Coca cola</i>	
<i>Coca cola</i>	
<i>Coca cola</i>	
<b>Fanta</b>	€ 5
<i>Fanta</i>	
<i>Fanta</i>	
<i>Fanta</i>	
<i>Fanta</i>	
<b>Sprite</b>	€ 5
<i>Sprite</i>	
<i>Sprite</i>	
<i>Sprite</i>	
<i>Sprite</i>	
<b>The freddo</b>	€ 5
<i>Cold Tea</i>	
<i>Thè glacè</i>	
<i>The frio</i>	
<i>Herbata mrożona</i>	
<b>Caffè</b>	€ 2
<i>Coffee</i>	
<i>Cafè</i>	
<i>Cafe solo</i>	
<i>Kawa</i>	
<b>Cappuccino</b>	€ 3
<i>Cappuccino</i>	
<i>Cappuccino</i>	
<i>Cappuccino</i>	
<i>Cappuccino</i>	
<b>Infuso</b>	€ 3
<i>Infusion</i>	
<i>Infusion</i>	
<i>Infusión</i>	
<i>Napar</i>	
<b>Digestivo</b>	€ 5
<i>Digestive</i>	
<i>Digestif</i>	
<i>Digestivo</i>	
<i>Trawienny</i>	

**ABBIAMO UN'AMPIA SELEZIONE DEI VINI. CHIEDETE LA CARTA AL NOSTRO PERSONALE**

**WE HAVE A WIDE SELECTION OF WINES. ASK OUR STAFF FOR THE LIST**

**NOUS AVONS UNE LARGE SÉLECTION DE VINS. DEMANDEZ LA CARTE À NOTRE PERSONNEL**

**TENEMOS UNA AMPLIA SELECCIÓN DE VINOS. PIDA LA LISTA A NUESTRO PERSONAL**

**MAMY SZEROKI WYBÓR WIN. POPROŚ NASZEGO PERSONELU O KARTĘ**

---



Italiano

**INFORMAZIONI SUL MENU':**

Per informazioni dettagliate sugli allergeni presenti nei nostri piatti, è disponibile un apposito registro che potete richiedere al nostro personale.

I piatti contrassegnati con l'asterisco (\*) sono preparati con ingredienti surgelati di qualità, selezionati dai nostri fornitori di fiducia.

**IL COPERTO E IL SERVIZIO COMPRENDONO IL PANE E COSTANO € 2,00 A PERSONA.**



English

**INFORMATIONS ON THE MENU:**

For detailed information on allergens present in our dishes, a specific register is available upon request from our staff.

Dishes marked with an asterisk (\*) are prepared with quality ingredients, frozen at the source, selected from our trusted suppliers.

**THE COVER CHARGE AND SERVICE INCLUDE BREAD AND COST € 2.00 PER PERSON.**



Français

**INFORMATIONS SUR LE MENU :**

Notre équipe est à votre disposition pour vous fournir des informations détaillées sur les allergènes présents dans nos plats.

Les plats marqués d'un astérisque (\*) sont préparés avec des ingrédients surgelés de qualité, sélectionnés auprès de nos fournisseurs de confiance..

**LE SERVICE ET LE COUVERT INCLUENT LE PAIN ET COÛTENT 2,00 € PAR PERSONNE.**



Español

**INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ:**

Nuestro personal está a su disposición para brindarle información detallada sobre los alérgenos presentes en nuestros platos.

Los platos marcados con un asterisco (\*) se preparan con ingredientes congelados de calidad, seleccionados por nuestros proveedores de confianza..

**EL SERVICIO Y EL CUBIERTO INCLUYEN EL PAN Y TIENEN UN COSTE DE 2,00 € POR PERSONA..**



Polski

**INFORMACJE W MENU:**

Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat alergenów obecnych w naszych daniach, dostępny jest specjalny rejestr, o który można poprosić nasz personel.

Dania oznaczone gwiazdką (\*) są przygotowywane z wysokiej jakości mrożonych składników, starannie wyselekcjonowanych przez naszych zaufanych dostawców.

**OPŁATA SERWISOWA I NAKRYCIE OBEJMUJĄ PIECZYWO I WYNOSZĄ 2,00 € ZA OSOBĘ.**

Si avvisa la gentile clientele che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni dal Reg.UE 1169/11, cos' come chiarito dalla nota del ministero della Salute del 6 Febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.

<b>Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze</b>	
N.1	<b>Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut</b> o loro ceppi ibridati e prodotti derivati
N.2	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei
N.3	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova
N.4	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce
N.5	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi
N.6	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia
N.7	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
N.8	<b>Frutta a guscio</b> , vale a dire: <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di acagiù</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinomensis K. Kock</i> ), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci macadamia o noci del Queensland</b> ( <i>macadomia Ternifolia</i> ), e i loro prodotti
N.9	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano
N.10	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape
N.11	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di prodotti a base di sesamo
N.12	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di So2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
N.13	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini
N.14	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi

**“Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.”**

La nostra attività applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in applicazione al regolamento CE, n.° 852-853-854, e la tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto dettato dal regolamento CE n.° 178 del 2002; tutta la documentazione viene tenuta dallo Studio Roccetti S.r.l.s.

Inoltre si dichiara che tutto il personale presente all'interno dall'industria alimentare ha effettuato la formazione ai sensi della Delibera Regione Lazio 852/09 in materia di formazione del personale alimentarista, di cui sono disponibili in azienda attestati e verbale delle presenze firmati sia dai discenti che dal docente, il Dr. Paolo Roccetti



**ACCETTIAMO BUONI PASTO EDENRED**  
**We accept edenred meal vouchers**  
**Nous acceptons les chèques restaurant edenred**  
**Acceptamos vales de comida edenred**  
**Akceptujemy bony żywieniowe Edenred**