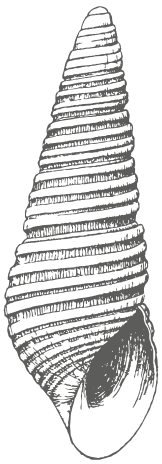

TERRAZZE MONACHILE

PANORAMA | RESTAURANT

In ogni portata del menù, sono segnalati in parentesi gli allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella a fine menù.

In every menu item, ingredients containing allergens and / or frozen products are indicated in parentheses if they are not present in the fresh market. Extensive and detailed information is present in the table. The legend is well indicated with the relative symbology to refer to at the end of the menu.

MENÙ DEGUSTAZIONE TERRAZZE

❄ Carpaccio di gambero rosso,
emulsione di riccio di mare, gel di arancia, finocchio croccante
(arachidi, molluschi, crostacei, anidride solforosa e solfiti, uova)
Red prawn carpaccio, sea urchin emulsion, orange gel, crispy fennel
(peanuts, molluscs, crustaceans, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

❄ Orecchietta di grano arso con crema di rape, battuto di burrata, lime,
emulsione di cozze, mayo di acciughe e croccante aglio nero.
(arachidi, latte, molluschi, glutine, anidride solforosa e solfiti)
Burnt wheat orecchiette with turnip cream, burrata sauce, lime, mussel emulsion,
anchovies mayo and crunchy black garlic
(peanuts, milk, molluscs, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Triglia grigliata con lenticchia nera, gel di limone e brodo di katsuobushi
(pesce, soia, sedano, anidride solforosa e solfiti)
Grilled mullet with black lentils, lemon gel and katsuobushi broth
(fish, soy, celery, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

La mia terra
(arachidi, frutta guscio, latte, glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)
My earth
(peanuts, dried fruit, milk, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

50,00 €
a persona - per person

minimo 2 persone
2 people minimum

❄ *Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

MENU DEGUSTAZIONE FIDATI DELLO CHEF

TERRAZZE MONACHILE

Una selezione raffinata di cinque creazioni culinarie pensate dal nostro chef, dall'antipasto al dessert, per un viaggio gastronomico nella nostra splendida location sospesi tra cielo e mare.

“Fidati dello chef” è un percorso gastronomico studiato per farvi assaggiare una cucina dove si incontrano bellezza, sapore e cultura.

Il nostro percorso degustazione trae ispirazione dall’estro creativo dello chef e dall’alchimia, cioè la trasformazione delle materie prime nel loro massimo rispetto, secondo una cucina tradizionale e contemporanea allo stesso tempo.

Questo menù cambia costantemente e si compone di cinque portate create a mano libera dal nostro Chef. Il menù verrà proposto dal nostro responsabile di sala per evidenziare eventuali allergie ed intolleranze

We offers you a refined selection of five culinary creations designed by our chef, from appetizer to dessert, for a gastronomic journey in our splendid location suspended between sky and sea.

"Trust the chef" is a gastronomic journey designed to make you taste a cuisine where beauty, flavor and culture meet.

Our tasting path draws inspiration from the chef's creative flair and from alchemy, that is, the transformation of raw materials in their utmost respect, according to traditional and contemporary cuisine at the same time.

This menu changes constantly and consists of five courses created freehand by our Chef. The menu will be proposed by our room manager to highlight any allergies and intolerances

A Menu that explores the signature dishes of the restaurant, our pleasant and tastefull way of cooking. A journey into the artistry of the chef, experimental dishes thatexpress the creative culinary identity of l’Alichimia.

65,00 €

a persona - per person

minimo 2 persone

2 people minimum

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

MENÙ DEGUSTAZIONE PANORAMA

Merluzzo steccato al lampone e peperone
(arachidi, frutta guscio, pesce, glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)

Cod stick with raspberry and sweet pepper
(peanuts, dried fruit, fish, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Tartare di tonno rosso, gel al rabarbaro e rapa rossa, fragoline di bosco
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)

Tuna tartare, rhubarb gel and red turnip, wild strawberries
(peanuts, dried fruit, fish, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Filetto di maialino in lenta cottura e pepe rosa
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)

Slow cooked pork fillet and pink pepper
(peanuts, dried fruit, fish, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Risotto ACQUARELLO con scampi, lime, zenzero e fiori di zucca
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)

WATERCOLOR risotto with scampi, lime, ginger and zucchini flowers
(milk, crustaceans, mustard, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Tortello di Porcini, perlage di tartufo e fumetto Katsuobushi
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)

Tortello stuffed with Porcini mushrooms, truffle perlage and Katsuobushi soup
(milk, crustaceans, mustard, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Bollattine di spigola di mare alla mediterranea con fumetto allo zafferano
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)

Sea bass with mediterranean flavour and saffron
(milk, mustard, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Sacher Revolution
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)
(milk, crustaceans, mustard, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

90,00 €
a persona - per person

minimo 2 persone
2 people minimum

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

ANTIPASTI
Appetizers

CREA IL TUO CRUDO *(Create my raw fish dish)**
(pesce, crostacei, molluschi)

Ostriche Shardana *(Shardana oysters)*	€ **3,00**	*al pezzo/a piece*
Noci *(Cockle)**	€ **2,50**	*al pezzo/a piece*
Ricci *(Sea urchin)**	€ **2,50**	*al pezzo/a piece*
Scampi porcupine *(Porcupine Scampi)**	€ **3,50**	*al pezzo/a piece*
Gamberi rossi *(Red Prawns)**	€ **3,00**	*al pezzo/a piece*
Tagliatella di seppia *(Cuttlefish)**	€ **4,00**	l'etto/*hg*

Merluzzo steccato al lampone e parmantier di peperone. € **14,00**
(arachidi, frutta guscio, pesce, glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)
Cod stick with raspberry and parmantier pepper
(peanuts, dried fruit, fish, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Carpaccio di gambero rosso, emulsione di riccio di mare, gel di arancia, finocchio croccante € **16,00**
(arachidi, molluschi, crostacei, anidride solforosa e solfiti, uova)
Red prawn carpaccio, sea urchin emulsion, orange gel, crispy fennel and sea asparagus
(peanuts, molluscs, crustaceans, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Astice con croccante di nduja, emulsione di basilico e cialdina di peperone € **18,00**
(arachidi, soia, pesce, anidride solforosa e solfiti)
Lobster with crunchy nduja, basil emulsion and bell pepper wafer
(peanuts, soy, fish, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Tartare di tonno rosso, gel al rabarbaro e rapa rossa, fragoline di bosco € **14,00**
(arachidi, latte, pesce, soia, anidride solforosa e solfiti)
Tuna tartare, rhubarb and beetroot gel, wild strawberries
(peanuts, milk, fish, soy, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Riso al soffio, patate al fumo, cozze e pomodorino confit € **14,00**
(arachidi, latte, molluschi, anidride solforosa e solfiti, uova)
Rice, smoked potato, mussels and confit tomatoes
(peanuts, milk, molluscs, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Branzino all'amo in goccia di ghiaccio, chiffon di carota di Polignano e datterino giallo € **16,00**
(arachidi, frutta guscio, pesce, anidride solforosa e solfiti)
Sea bass in ice drop, Polignano chiffon carrot and yellow datterino
(peanuts, dried fruit, fish, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Filetto di maialino in lenta cottura e pepe rosa € **14,00**
(gel di pomodorino giallo, tartare di pesce spada, foglia di cappero, polpa di datterino giallo)
Slow cooked pork fillet and pink pepper
(peanuts, fish, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Tentacolo di piovra con affumicato di patata gialla ed emulsione al basilico € **15,00**
(pesce, uova, arachidi, latte, anidride solforosa)
Octopus with smoked potato and basil sauce
(peanuts, fish, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, milk)

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

PRIMI PIATTI
First Courses

❄ Risotto ACQUERELLO con scampi, lime, zenzero e fiori di zucca — **€ 18,00**
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)
minimo 2 persone
2 people minimum
WATERCOLOR risotto with scampi, lime, ginger and zucchini flowers
(milk, crustaceans, mustard, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Orecchietta di grano arso con crema di rape, battuto di burrata, lime, emulsione di cozze, mayo di acciughe e croccante di aglio nero — **€ 16,00**
(arachidi, latte, molluschi, glutine, anidride solforosa e solfiti)
Burnt wheat orecchiette with turnip cream, burrata sauce, lime, mussel emulsion, anchovies mayo and crunchy black garlic
(crustaceans, gluten, celery, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Spaghettone alla chitarra, vongole e datterino giallo — **€ 15,00**
(molluschi, glutine, anidride solforosa e solfiti)
Spaghetti with clams, chickpeas and parsley air
(molluscs, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Troccolo cacio e pepe di sichuan con scampi e lime — **€ 24,00**
(latte, crostacei, anidride solforosa e solfiti)
Trolloco with Cacio cheese and sichuan pepper with scampi and lime
(milk, crustaceans, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Tortello di Porcini, perlage di tartufo e fumetto Katsuobushi — **€ 18,00**
(latte, crostacei, senape, anidride solforosa e solfiti)
Tortello stuffed with Porcini mushrooms, truffle perlage and Katsuobushi soup
(milk, crustaceans, mustard, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Cappelletto di pasta fresca con ripieno di astice e riduzione di galletto — **€ 28,00**
(arachidi, latte, molluschi, glutine, anidride solforosa e solfiti)
Cappelletto pasta stuffed with lobster and.....
(crustaceans, gluten, celery, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

Coperto € 4,00
Cover charge € 4,00

❄ *Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

TERRAZZE
MONACHILE

SECONDI PIATTI
Second Courses

❄ Tonno vitellato con demi glace di manzo, mayo di acciughe e fiori di cappero **€ 18,00**
(arachidi, pesce, soia, glutine, sedano, anidride solforosa e solfiti)
Veal tuna with beaf demi glace, anchovies mayo and caper flowers.
(peanuts, fish, soy, gluten, celery, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Il fritto di Terrazze Monachile **€ 19,00**
(arachidi, pesce, crostacei, glutine, anidride solforosa e solfiti)
"Terrazze Monachile" Fried fish
(peanuts, fish, crustaceans, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Triglia grigliata con lenticchia nera, gel di limone e brodo di katsuobushi **€ 19,00**
(pesce, soia, sedano, anidride solforosa e solfiti)
Grilled mullet with black lentils, lemon gel and katsuobushi broth
(fish, soy, celery, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites)

❄ Spigola di mare alla mediterranea con fumetto allo zafferano **€ 19,00**
(pesce, soia, sedano, anidride solforosa e solfiti)
Sea bas with mediterranean flavour and saffron
(pesce, sedano, anidride solforosa e solfiti)

❄ Manzo in demi glace di tartufo e patata affumicata **€ 17,00**
(glutine, sedano, anidride solforosa e solfiti, uova)
Beef demi glace of truffle and smoked potato
(gluten, celery, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Coperto € 4,00
Cover charge € 4,00

❄ *Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

SELEZIONE DI FORMAGGI AUTOCTONI PUGLIESI - *Presidio Slow Food* — € 16,00
Selection of Regional cheeses – Slow Food Foundation

FORMAGGIO di Capra Garganica Stagionato 40 giorni *(lattosio, latte)*
GOAT CHEESE FROM GARGANO aged 40 days (lactose, milk)

PALLONE DI GRAVINA Stagionato in cantina 4 mesi *(lattosio, latte)*
SEMI-HARD COW CHEESE PALLONE FROM GRAVINA cellar-aged 4 months (lactose, milk)

PECORINO Razza Gentile di Puglia Stagionato in grotta 6 mesi *(lattosio, latte)*
PECORINO CHEESE MADE FROM "GENTILE" SHEEP, BRED IN APULIA, cave-aged 6 months (lactose, milk)

DESSERT

La mia terra — € 8,00
(arachidi, frutta guscio, latte, glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)
My earth
(peanuts, dried fruit, milk, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Cappuccetto rosso — € 8,00
gelato fiordilatte, crema, menta cristallizzata, spugna di pistacchio
(arachidi, latte, glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)
Little Red Riding Hood - ice cream, fresh cream, crystallized mint, foam of pistachio
(peanuts, milk, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Come un tiramisù — € 8,00
(arachidi, latte, glutine, anidride solforosa e solfiti, uova)
Tiramisu "tower" with berries
(peanuts, milk, gluten, sulfur dioxide and sulfur dioxide and sulphites, eggs)

Sacher revolution — € 9,00
(biscotto cacao, spugna cacao, cremoso fondente, cremoso albicocca, confettura albicocca, salsa cacao)
Sacher revolution
(cocoa biscuit, cocoa sponge, dark cream, apricot cream, apricot jam, cocoa sauce)

Frutta di stagione — € 7,00
Fresh fruit

Coperto € 4,00
Cover charge € 4,00

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

TERRAZZE
MONACHILE
PANORAMA | RESTAURANT

ELENCO DEGLI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 - SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b) maltodestrine a base di grano - c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

IN CONFORMITÀ A QUANTO PREVISTO DAL REGOLAMENTO EUROPEO N. 1169/2011 SI RACCOMANDA LA CLIENTELA CHE FOSSE A CONOSCENZA DI PROBLEMI LEGATI AD INTOLLERANZE O ALLERGIE AGLI ALIMENTI DI SPECIFICARLO ALL'ATTO DELL'ORDINAZIONE. SI AVVISA INOLTRE CHE DETERMINATI PIATTI NON POSSONO ESSERE PREPARATI ELIMINANDO SEMPLICEMENTE L'ALLERGENE POICHÉ LO STESSO RIENTRA IN MANIERA ESSENZIALE NELLA RICETTA.

Per una più facile consultazione, in ogni portata del menù, sono segnalati in **parentesi** gli allergeni e/o prodotti congelati all'origine qualora non presenti nel mercato del fresco. Ampia e dettagliata informazione è presente in tabella.

Di seguito è ben indicata la LEGENDA con la relativa simbologia a cui far riferimento.

Il prodotto evidenziato in **grassetto** contiene allergeni

Nel menù sotto ogni piatto sono elencanti gli allergeni.

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

TERRAZZE
MONACHILE
PANORAMA | RESTAURANT

LIST OF THE ALLERGENS USED IN THIS EXERCISE AND PRESENT IN ANNEX II OF EU REG. NO. 1169/2011 - SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, ie: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products, except:
a) wheat-based glucose syrups, including dextrose - b) wheat-based maltodextrins - c) barley-based glucose syrups;
d) cereals used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and shellfish products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products, except:
a) fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and peanut products.
6. Soy and soy products, except:
a) refined soy oil and fat b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural soy-based D-alpha tocopherol succinate; c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based phytosterols; d) vegetable stanol ester produced from soy vegetable-based sterols.
7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
(a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin; b) milk.
8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), walnuts cashew (Anacardium occidentale), pecan nuts [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and their products, except
for nuts used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and celery products.
10. Mustard and mustard-based products.
11. Sesame seeds and sesame seed products.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO2 to be calculated for products as proposed ready for consumption or reconstituted according to manufacturers' instructions.
13. Lupins and products based on lupins.
14. Shellfish and shellfish products

IN ACCORDANCE WITH THE PROVISIONS OF THE EUROPEAN REGULATION N. 1169/2011 WE RECOMMEND CUSTOMERS WHO ARE AWARE OF PROBLEMS RELATED TO FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES TO SPECIFY IT WHEN ORDERING. WE ALSO ADVISE THAT CERTAIN DISHES CANNOT BE PREPARED BY SIMPLY ELIMINATING THE ALLERGEN SINCE IT IS AN ESSENTIAL PART OF THE RECIPE.

For easier reference, in every menu item, ingredients containing allergens and / or frozen products are indicated in bold if they are not present in the fresh market. Extensive and detailed information is present in the table. The LEGEND is well indicated with the relative symbology to refer to.

The product in parentheses contains allergens
* In the absence of fresh product we use frozen and / or frozen products of the highest quality.

Allergens are listed for every dish in the menu.

Some fresh products of animal origin and raw seafood are rendered safe and preserved in quality with blast chilling, as described in the HACCP Plan under the control regulations CE 852/04 and CE 853/04.

...È VERO CREDETEMI È ACCADUTO...

info: 339 567 04 06 - 345 738 58 33
info@terrazzemonachile.it - www.terrazzemonachile.it