

Coperto a persona 3€ *Service per person 3€*

Allergeni:

Crudo di Mare: pesce, crostacei, molluschi, sesamo, uova, soia

Uovo Morbido: uova, latticini, pesce, molluschi

Ceviche: pesce, crostacei, soia, sedano

Polpo in Pasta Kataifi: molluschi, glutine, latticini, soia, anidride solforosa

Sformatino di Erbette: latticini, glutine, uova

Risotto: latticini, sedano, crostacei

Tagliolini: glutine, sedano, uova, pesce, molluschi

La nostra Carbonara: glutine, molluschi, crostacei, sedano, pesce, uovo, latticini

Plin in Pasta di Cacao: glutine, latticini, sedano

Maltagliati: glutine, frutta a guscio, latticini, uovo

Trancio di Pescato: pesce, sedano

Tonno al Basilardo: pesce, sedano

Gamberi e Scampi al Sale: crostacei, uova, soia

Frittura di Pesce: glutine, pesce, crostacei, uova, soia

Petto di Anatra: glutine, sedano

Filetto di Manzo: anidride solforosa

Mi-cuit al Pistacchio: uova, latticini, glutine, frutta a guscio

Semifreddo: latticini, uova, glutine

Soufle Ghiacciato: latticini, uova, frutta a guscio

Al fine di mantenere costanti sia il livello qualità, sia le caratteristiche organolettiche delle

materie prime, il “**Ristorante Olimpo**” si avvale dell’uso *dell’abbattimento rapido di temperatura*, contrassegnando sul menu i prodotti così trattati con il simbolo: *

Inoltre, sempre per gli stessi motivi, alcuni prodotti vengono acquistati *congelati o surgelati* da fornitori qualificati e certificati; questi prodotti sono contrassegnati con il simbol: °

Le suddette scelte commerciali, sono suggerite dallo standard qualitativo

ISO 9002 – 9004 che l’organo certificatore **DNV** (Den Norske Veritas) ha rilasciato a questo albergo ed a questo Ristorante.

Sicuri così di dare una chiara e trasparente informazione alla clientela, si ricorda che queste indicazioni sono obbligatorie per legge come previsto dal piano di igiene alimentare **HACCP**