
Menu

RISTORANTE

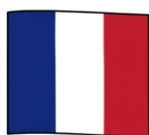
Calliope



Italiano



English



Français



Español



Polski

Antipasti di Mare

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

Carpaccio di polpo *	€ 12
<i>Octopus carpaccio</i>	
<i>Carpaccio de poulpe</i>	
<i>Carpaccio de pulpo</i>	
<i>Carpaccio z ośmiornicy</i>	
Salmone marinato agli agrumi	€ 12
<i>Citrus marinated salmon</i>	
<i>Saumon mariné aux agrumes</i>	
<i>Salmón marinado con cítricos</i>	
<i>Łosoś marynowany w cytrusach</i>	
Insalata di polpo con patate, pomodorini e olive taggiasche *	€ 12
<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>Salatka z ośmiornicy z ziemniakami, pomidory koktajlone i oliwki taggiaske</i>	
Gamberoni alla catalana *	€ 13
<i>Catalan prawns</i>	
<i>Crevettes à la catalane</i>	
<i>Gambas a la catalana</i>	
<i>Krewetki po katalońsku</i>	
Calamaro ripieno con purè di patate *	€ 12
<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>	
Sautè di cozze	€ 12
<i>Mussel sautè</i>	
<i>Moules sautées</i>	
<i>Mejillones salteados</i>	
<i>Małże smażone</i>	
Solo crudo (2 ostriche, 2 scampi, gamberi rossi, tartare di tonno) *	€ 16
<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>	
Solo cotto (insalata di mare, salmone marinato, insalata di polpo con patate) *	€ 14
<i>Cooked only (seafood salad, marinated salmon, octopus salad with potatoes)</i>	
<i>Cuit uniquement (salade de fruits de mer, saumon mariné, salade de poulpe aux pommes de terre)</i>	
<i>Sólo cocido (ensalada de marisco, salmón marinado, ensalada de pulpo con patatas)</i>	
<i>Gotowane ryby (salatka z owoców morza, łosoś marynowany, salatka z ośmiornicy z ziemniakami)</i>	

Antipasti di Terra

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

Insalata di carciofi con rucola e grana	€ 10
<i>Artichoke salad with rocket and parmesan</i>	
<i>Salade d'artichauts à la roquette et parmesan</i>	
<i>Ensalada de alcachofas con rúcula y parmesano</i>	
<i>Sałatka z karczochów z rukolą i grana</i>	
Bresaola con rucola e scaglie di parmigiano	€ 12
<i>Bresaola with rocket and parmesan flakes</i>	
<i>Bresaola à la roquette et flocons de parmesan</i>	
<i>Bresaola con hojuelas de rúcula y parmesano</i>	
<i>Bresaola z rukolą i płatkami parmezanu</i>	
Prosciutto e melone	€ 10
<i>Ham and melon</i>	
<i>Jambon et melon</i>	
<i>Jamon y melon</i>	
<i>Szynka parmeńska z melonem</i>	
Prosciutto e mozzarella di bufala	€ 12
<i>Ham and buffalo mozzarella</i>	
<i>Jambon et mozzarella de bufflonne</i>	
<i>Jamón y mozzarella de búfala</i>	
<i>Szynka parmeńska z mozzarellą bufali</i>	
Melanzane alla parmigiana	€ 10
<i>Eggplant parmesan</i>	
<i>Aubergine parmesan</i>	
<i>Berenjena parmesano</i>	
<i>Bakłażan w sosie pomidorowy z buffalo</i>	
Caprese	€ 10
<i>Caprese (Tomato, mozzarella and basil)</i>	
<i>Caprese (Tomate, mozzarella et basilic)</i>	
<i>Caprese (Tomate, mozzarella y albahaca)</i>	
<i>Mozzarella z pomidorami i bazylią</i>	
Insalata pere taleggio e glassa di aceto balsamico	€ 10
<i>Taleggio pear salad and balsamic vinegar glaze</i>	
<i>Salade de poires Taleggio et cours au vinagre balsamique</i>	
<i>Ensalada de pera taleggio glaseado de vinagre balsamico</i>	
<i>Sałatka z gruszek ser taleggio i sos balsamiczny</i>	
Carciofo alla Giudia	€ 6
<i>Giudia style artichoke</i>	
<i>Artichaut façon Giudia</i>	
<i>Alcachofa a la Giudia</i>	
<i>Karczoch smazony</i>	
Antipasto della casa (prosciutto, salumi, formaggi e verdure)	€ 12
<i>House starter (ham, cured meats, cheeses and vegetables)</i>	
<i>Entrée maison (jambon, charcuterie, fromages et légumes)</i>	
<i>Entrante casero (jamón, embutidos, quesos y verduras)</i>	
<i>Przystawka lokalua (Szynka parmeńska, sery, salami, i warzywa)</i>	

Primi piatti di Mare

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

Spaghetti alle vongole	€ 14
<i>Spaghetti with clams</i>	
<i>Spaghetti aux palourdes</i>	
<i>Espaguetis con almejas</i>	
<i>Spaghetti z małżami</i>	
Risotto alla crema di scampi *	€ 13
<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>	
Risotto alla pescatora *	€ 12
<i>Seafood risotto</i>	
<i>Risotto aux fruits de mer</i>	
<i>Risotto de mariscos</i>	
<i>Risotto z owocami morza</i>	
Ravioli di pesce con datterino giallo	€ 13
<i>Fish ravioli with yellow datterino tomatoes</i>	
<i>Raviolis de poisson aux tomates datterino jaunes</i>	
<i>Raviolis de pescado con tomates datterino amarillos</i>	
<i>Pierozki rybne z pomidorkami koktajlowymi żółtymi</i>	
Tagliolini con gamberi rossi di Mazzara, pachino e granella di pistacchio *	€ 15
<i>Tagliolini with red Mazzara prawns, cherry tomatoes and chopped pistachios</i>	
<i>Tagliolini aux crevettes rouges Mazzara, tomates cerises et pistaches hachées</i>	
<i>Tagliolini con gamba roja Mazzara, tomates cherry y pistachos picados</i>	
<i>Tagliolini (makaron) z krewetkami czerwonymi z Mazzara, pomidorki koktajlone, pistacja</i>	
Tagliolini spigola e pistacchio	€ 13
<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>	
Busiate ai frutti di mare *	€ 14
<i>Busiate with seafood</i>	
<i>Busiate aux fruits de mer</i>	
<i>Busiate con mariscos</i>	
<i>Busiate (makaron) z owocami morza</i>	
Tonnarello vongole e bottarga	€ 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>	
Gnocchi con pesto e gamberi *	€ 12
<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 € 12

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

Rigatoni alla amatriciana € 12

*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 € 12

*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 € 12

*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 € 12

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

Lasagna € 12

*Lasagna
Lasagne
Lasaña
Lasania*

Gnocchi al pomodoro con polpette € 12

*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 € 12

*(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

Millefoglie di orata con broccoletti e pomodori secchi	€ 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>	
Calamari alla griglia *	€ 16
<i>Grilled squid</i>	
<i>Calamar grillé</i>	
<i>Calamares a la plancha</i>	
<i>Kalmary grillowany</i>	
Salmone in crosta di pistacchio	€ 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>	
Gamberoni alla griglia *	€ 16
<i>Grilled prawns</i>	
<i>Crevettes grillées</i>	
<i>Camarón a la parrilla</i>	
<i>Duze krewetki grillowany</i>	
Frittura mista *	€ 15
<i>Mixed fried</i>	
<i>Frites mélangées</i>	
<i>Fritura mixta</i>	
<i>Smażone ryby</i>	
Spigola alla griglia	€ 16
<i>Grilled sea bass</i>	
<i>Bar grillé</i>	
<i>Lubina a la parrilla</i>	
<i>Ryba na grillu</i>	
Filetto di orata in crosta di zucchine	€ 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>	
Tagliata di tonno al sesamo	€ 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>	
Pesce spada alla griglia	€ 16
<i>Grilled swordfish</i>	
<i>Espadon grille</i>	
<i>Pez espada a la parrilla</i>	
<i>Ryba grillowana</i>	
Baccalà alla Romana (con patate e olive) *	€ 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>	
Pescato del giorno	€ 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

Tagliata di manzo con rucola pachino e scaglie di parmigiano	€ 18
<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>	
Costata di manzo alla griglia	€ 18
<i>grilled ribeye steak</i>	
<i>Steak de faux-filet grillé</i>	
<i>Filete chuletón a la parrilla</i>	
<i>Grillowany stek</i>	
Filetto alla griglia	€ 20
<i>Grilled fillet</i>	
<i>Filet grillé</i>	
<i>filete a la parrilla</i>	
<i>Grillowany filet</i>	
Filetto al pepe verde	€ 22
<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>	
Filetto al porto	€ 22
<i>Porto fillet</i>	
<i>Filet de Porto</i>	
<i>Filete de Porto</i>	
<i>Filet w sosie alkoholowym Porto</i>	
Saltimbocca alla romana	€ 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>	
Piccatina di vitello di limone	€ 14
<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>	
Polpette in salsa di pomodoro	€ 14
<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>	
Cotoletta alla milanese	€ 12
<i>Wiener schnitzel</i>	
<i>Wiener schnitzel</i>	
<i>Escalope vienés</i>	
<i>Schabowy</i>	

Contorni

Contours / Contours / Contornos / Przystawki do dań głównych

Carciofo alla romana	€ 6
<i>Roman style artichoke</i>	
<i>Artichaut à la romaine</i>	
<i>Alcachofa a la romana</i>	
<i>Karczoch gotowany</i>	
Cicoria	€ 6
<i>Chicory</i>	
<i>Chicorée</i>	
<i>Achicoria</i>	
<i>Cykoria</i>	
Broccoletti	€ 6
<i>Broccoli</i>	
<i>Brocoli</i>	
<i>Brócoli</i>	
<i>Brokuły</i>	
Verdure grigliate	€ 6
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Légumes grillés</i>	
<i>Vegetales asados</i>	
<i>Grillowane warzywa</i>	
Insalata mista	€ 6
<i>Mixed salad</i>	
<i>Salade composée</i>	
<i>Ensalada mixta</i>	
<i>Salatka</i>	
Patate fritte	€ 6
<i>French fries</i>	
<i>Frites</i>	
<i>Patatas fritas</i>	
<i>Frytki</i>	
Patate al forno	€ 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

Tiramisù				€ 7		
<i>Tiramisù</i>						
<i>Tiramisu</i>						
<i>Tiramisu</i>						
<i>Tiramisu</i>						
Tortino al cioccolato				€ 7		
<i>Chocolate cake</i>						
<i>Gateau au chocolat</i>						
<i>Pastel de chocolate</i>						
<i>Torcik czekoladowy z goracym sercem</i>						
Mousse al cioccolato				€ 7		
<i>Chocolate mousse</i>						
<i>Mousse au chocolat</i>						
<i>Mousse de chocolate</i>						
<i>Mus czekoladowy</i>						
Semifreddo al pistacchio				€ 7		
<i>Pistacchio semifreddo</i>						
<i>Semifreddo à la pistache</i>						
<i>Semifreddo de pistacho</i>						
<i>Deser lodowy z pistacja</i>						
Panna cotta con frutti di bosco al cioccolato				€ 7		
<i>Panna cotta with chocolate berries and chantilly cream</i>						
<i>Panna cotta aux baies de chocolat</i>						
<i>Panna cotta con frutos rojos de chocolate</i>						
<i>Panna cotta z owocami leśnymi, czekolada, karamel</i>						
Cheese cake frutti di bosco e cioccolato				€ 7		
<i>Berry and chocolate cheesecake</i>						
<i>Cheesecake aux fruits rouges et chocolat</i>						
<i>Cheesecake de frutos del bosque y chocolate</i>						
<i>Sernik z owocami leśnymi i czekoladą</i>						
Dolce della casa				€ 7		
<i>Homemade dessert</i>						
<i>Doux de chez moi</i>						
<i>Dulce de casa</i>						
<i>Deser domowy</i>						
Tartufo tradizionale di Pizzo :	Bianco	–	Cioccolato	–	Pistacchio	€ 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

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



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.



Français

INFORMATIONS SUR LE MENU :

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

*En cas d'impossibilité de trouver le produit frais, certains plats peuvent contenir exclusivement des ingrédients surgelés de qualité provenant de fournisseurs sélectionnés.



Español

INFORMACIÓN SOBRE EL MENÚ:

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

*En caso de no encontrar el producto fresco, algunos platos pueden contener exclusivamente ingredientes congelados de calidad de proveedores seleccionados.



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 składników, mrożonych u źródła, wybranych od naszych zaufanych dostawców.

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.

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