MENU

BELUGA

MILANO

RESTAURANT

LISTA DEI VINI

Bianco

ROERO ARNEIS IL POZZO	**€18**
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE ROCCA SAVINA	**€24**
MULLER THURGAU ROCCA SAVINA	**€20**
PINOT GRIGIO LE COLLINE DEI FILARI	**€16**
RIBOLLA GIALLA VILLA FOLINI	**€18**
LUGANA CA SALETTI	**€16**
SOAVE CLASSICO CA SALETTI	**€20**
VERMENTINO GALLURA GIOGANTINI (ml 375)	**€12**
PINOT GRIGIO LE COLLINE DEI FILARI (ml 375)	**€10**
MULLER THURGAU ROCCA SAVINA (ml 375)	**€12**
TSINANDALI GEORGIA	**€24**
RKATSITELI RISERVA GEORGIA	**€32**

Bollicine

CHAMPAGNE MOET & CHANDON IMPÉRIAL BRUT	**€58**
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE MIONETTO	**€26**
SPUMANTE MILLESIMATO BRUT/EXTRA DRY CA ERNESTO	**€16**
FRANCIACORTA BRUT/SATEN BREDASOLE	**€32**

Rosso

LAGREIN CANTINA BOLZANO	**€24**
MORRELINO DI SCANSANO TORRE DELLE GRAZIE	**€20**
BOLGHERI MORAIA	**€26**
PRIMITIVO SALENTO TESSUTO	**€16**
SANGIOVESE SUPERIORE CAMPODELSOLE	**€16**
CHIANTI CLASSICO TORRE DELLE GRAZIE	**€22**
BRUNELLO DI MONTALCINO PREDELLA 2013	**€44**
BORDEAUX ROUGE RESERVE JEAN DEGAVES FRANCIA	**€18**
VALPOLICELLA RIPASSO BERTANI	**€24**
MORELLINO DI SCANSANO TORRE DELLE GRAZIE (ml 375)	**€12**
CHIANTI TORRE DELLE GRAZIE (ml 375)	**€12**
SAPERAVI,MUCUZANI KINDZMARAULI GEORGIA	**€24**
MUCUSANI RISERVA GEORGIA	**€34**

CARAFFA DI VINO DELLA CASA	0,25 lt	**€6**
ARNEIS 12% , NEBBIOLO 14,5%	0,5 lt	**€10**
	1lt	**€16**

VODKA CLASSICA	
SHOT	**€5**
CARAFFA 0,1 lt	**€10**
BOTTIGLIA 1,0 lt	**€70**
VODKA PREMIUM	
SHOT	**€8**
CARAFFA 0,1 lt	**€16**
BOTTIGLIA 0,7 lt	**€98**

CAVIAR MENU

ACCOMPAGNATO DA BLINY E ANTIPASTI TRADIZIONALI
Served blini and traditional appetizers
Подается с блинами и традиционными закусками

ALLERGENI: 1,3,4,7

GOLDEN ORIGINAL CAVIALE DI STORIONE 25 GR

Golden original sturgeons black caviar 25 gr
Икра осетровая черная 25 гр

€60

GOLDEN ORIGINAL CAVIALE DI STORIONE 50 GR

Golden original sturgeon black caviar 50 gr
Икра осетровая черная 50 гр

€120

GRAND MIX DI CAVIALE

GOLDEN ORIGINAL CAVIALE DI STORIONE 50 GR E CAVIALE ROSSO DI SALMONE 50 GR, CREPES E ANTIPASTI TRADIZIONALI CON SHOT DI VODKA

Golden original sturgeon black caviar 50 gr., salmon red caviar 50 gr., blini and tradiotional appetizers with vodka shot
Икра осетровая черная 50г, икра красная 50г, подается с блинами, традиционными закусками и стопкой водки

€160

CAVIAR

ANTIPASTI

COLD STARTERS - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

TAGLIERE DI SALUMI E CARNE AFFUMICATA

Salumi e carne tradizionali con carote marinate, salsa e pane nero

Smoked meat and sausages plate

Traditional smoked meats and sausages with corean carrots, sauce and black bread

Тарелка домашних колбас

Традиционные копченые колбасы и мясо с корейской морковкой, соусом и черным хлебом

12€ | ALLERGENI: 1

TAGLIERE DI LARDO TIPICO UCRAINO

Lardo ucraino con aglio, pane nero e mostarda

DISH OF UKRAINIAN LARD

Mix of salt and smoked cured pork fatback with garlic, toasts and mustard

АССОРТИ УКРАИНСКОГО САЛА

Подается с чесноком, гренками и горчицей

12€ | ALLERGENI: 1,10

PLATEAU DI PESCE MARINATO E AFFUMICATO

Pesce marinato e affumicato accompagnato da burro e bruschette

SMOKED FISH PLATE

Marinated and smoked fish served with butter and toasts

АССОРТИ КОПЧЕНОЙ РЫБЫ

Ассорти из четырех видов копченой рыбы
Подается со сливочным маслом и гренками

14€ | ALLERGENI: 1,4,7

ANTIPASTI

ANTIPASTI

COLD STARTERS - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SOLENIYA

Mix di sottaceti e sotto sale (funghi, cetriolini, pomodori, crauti e peperoni) con pane nero

Pickles

Mix of traditional pickled vegetables

Соленья

Ассорти домашних солений с черным хлебом

8€ | ALLERGENI: 1,9,10

ARINGA MARINATA ALLE ERBE

Accompagnata da patate, cipolla e pane nero

MARINATED HERRING WITH HERBS

Served with potatoes, onion and mini rye toasts

Селедочка под водочку

Подается с картошечкой, луком и черным хлебом

€10 | ALLERGENI: 1,4

NIDO KADAIFI

Kadaifi, uovo pochet, salsa di tartufo e parmigiano

KADAIFI NEST

Kadaifi pasta, egg pochet with truffle sauce and parmesan fondue

ГНЕЗДО КАДАИФИ

Паста Кадаифи, яйцо пашот с трюфельным соусом с пармезаном

15€ | ALLERGENI: 1,3,7*

ANTIPASTI

ANTIPASTI

COLD STARTERS - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

RAGU TRADIZIONALE DI MELANZANE

Tenero stufato di melanzane, zucchine, peperoni, patate e cipolle saltate con olio e pomodoro

TRADITIONAL VEGETABLE RAGOUT

ОВОЩНОЕ РАГУ

Рагу из баклажан, цукини, перца, картофеля с помидорами тушеное в масле

8€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

INSALATA OLIVIER CLASSICO

Insalata Oliver classico con uovo di quaglia e caviale rosso di salmone

Classic Olivier salad with red salmon caviar e quail egg

Классический салат Оливье с перепелиным яйцом и красной икрой лосося

12€ | ALLERGENI: 3,4

INSALATA OLIVIER CLASSICO CON ANATRA AFFUMICATA

Olivier classic salad with smoked duck

Классический салат Оливье с копченной уткой

13€ | ALLERGENI: 3

INSALATA OLIVIER CLASSICO CON GRANCHIO DI KAMCHATKA

Olivier salad with Kamchatka crab

Классический салат Оливье с камчатским крабом

15€ | ALLERGENI: 2,3 *

ANTIPASTI

ANTIPASTI

COLD STARTERS - ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

SHUBA: ARINGA IN PELLICCIA

Insalata a strati con aringa marinata, patate, cipolla, barbabietola, uova, maionese e carote

HERRING UNDER A FUR COAT

Layered salad with marinated herring, carrots, beet, potatoes, mayonnaise & boiled egg

Салат Сельдь под шубой

12€ | ALLERGENI: 3,4

INSALATA DI BARBABIETOLA

con noci, prugne secche e smetana

BEET SALAD

Beet salad with walnuts, dried plums and smetana

СВЕКОЛЬНЫЙ

Свекольный салат с черносливом, сметаной и грецкими орехами

8€ | ALLERGENI: 7,8

INSALATA VINEGRET

Insalata di barbabietola, patate, fagioli, carote, crauti e cetrioli salati e olio d'oliva

Vinegret

Beet salad with potatoes, peas, carrots, saurkraut and pickles dressed with olive oil

Винегрет

8€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

ANTIPASTI

TARTARE

TARTARE - ТАРТАР

TARTARE TRADIZIONALE

Di manzo, cetrioli sotto sale, cipolla, maionese, senape e uova

TARTARE TRADITIONAL

Beef tartare with egg, pickles, onion, mayonnaise and mustard

ТАРТАР ТРАДИЦИОННЫЙ ИЗ ГОВЯДИНЫ

Тартар из говядины с яйцом, солеными огурцами, луком, майонезом и горчицей

14€ | ALLERGENI: 3,4,10

TARTARE DI MANZO

con uova di quaglia e maionese alle acciughe

Beef tartare

with quail egg and anchovy mayonnaise

Тартар из говядины

с перепелиным яйцом и майонезом из анчоусов

15€ | ALLERGENI: 3,4

ANTIPASTI

ANTIPASTI CALDI

HOT APPETIZERS - ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

JULLIENE DI POLLO E FUNGHI

Julliene with chicken and mushrooms

Жульен с курицей и грибами

12€ | ALLERGENI: 1,7**

KHACHAPURI ADJARIAN

Pizza-pane ripiena di formaggi georgiani e uova

Adjarian Khachapuri

"Cheese-boat": Cheese-filled bread with egg

Хачапури по-аджарски

13€ | ALLERGENI: 1,3,7 PRONTO IN 20 MIN

FAGOTTINI RIPIENI DI POLLO E FUNGHI

Small typical pies with chicken and mushrooms

Пирожки с курицей и грибами

6€ | ALLERGENI: 1,3,7**

FAGOTTINI RIPIENI DI SALMONE E UOVO

Small typical pies with salmon and eggs

Пирожки с лососем и яйцом

8€ | ALLERGENI: 1,3,4,7**

FAGOTTINI RIPIENI DI STORIONE

Small typical pies with sturgeon

Пирожки с лососем и яйцом

8€ | ALLERGENI: 1,3,4,7**

ANTIPASTI

BLINY: CREPES TRADIZIONALI

TRADITIONAL BLINI - ТРАДИЦИОННЫЕ БЛИНЫ

BLINY: CREPES CON FUNGHI

Blini with mushrooms

Блины с грибами

8€ | ALLERGENI: 1,3,7

BLINY: CREPES CON SALMONE E CREMA DI FORMAGGIO

Blini with salmon and fresh cheese

Блины с лососем и сырным кремом

10€ | ALLERGENI: 1,3,4,7**

BLINY: CREPES CON CARNE DI MANZO

Blini With Beef Meat

Блины С Мясом

10€ | ALLERGENI: 1,3,7

BLINY: CREPES CON CAVIALE ROSSO DI SALMOME E CREMA DI FORMAGGIO

Blini with red salmon caviar and chees cream

Блины с красной лососевой икрой и сырным кремом

13€ | ALLERGENI: 1,3,4,7

CREPES

ZUPPE

SOUP - СУПЫ

BORSCH UCRAINO

Zuppa ucraina a base di brodo di carne, barbabietola, cavolo, patate e altre verdure, accompagnata da smetana, lardo e pane nero con shot di vodka

Borsch ukrainian

Beet soup with meat and vegetables served with smetana, rye bread and salo

Борщ украинский

С черным хлебом и салом,сметаной, пампушкой,стопкой горилки и соленым огурчиком

12€ | ALLERGENI: 1,7

SOLYANKA

Zuppa a base di carne e salumi affumicati, pomodoro, cetriolini salati, olive e accompagnata da smetana e pane nero

Solyanka

Soup on smoked meat and sausages, tomatoes, salted gherkins, served with smetana and rye bread

Солянка мясная

12€ | ALLERGENI: 1,7**

UHA

Tipica zuppa di pesce con Storione e Salmone

Fish soup with sturgeon and salmon

Уха из осетрины с лососем

14€ | ALLERGENI: 4**

OKROSHKA

Zuppa fredda a base di kefir con prociutto cotto, patate, cetrioli, uova, cipolla verde, ravanello e aneto

Okroshka

Cold soup with kefir , cucumber, radish, potatoes, eggs, ham and dill

Окрошка на кефире

10€ | ALLERGENI: 3,7

ZUPPE

LAPSHA CON POLLO

Zuppa tradizionale a base di brodo di pollo, pasta fresca Lapsha e pollo
Chicken noodle soup
Суп-лапша с курицей

10€ | ALLERGENI: 1,3**

PRIMI PIATTI

FIRST MEAL - ПЕРВЫЕ БЛЮДА

TAGLIATELLE AL SALMONE, PISTACCHIO E CAVIALE ROSSO DI SALMONE

Homemade pasta with salmon, pistachios and red salmon caviar
Домашняя паста с лососем, фисташками и красной икрой лосося

14€ | ALLERGENI: 1,3,4,7,8**

TAGLIATELLE ALLO STORIONE, POMODORO, OLIVE E PREZZEMOLO

Homemade Pasta with sturgeon, tomatoes, olives & parsley
Домашняя паста с осетриной, помидорами, оливками и петрушкой

14€ | ALLERGENI: 1,3,4 **

RISOTTO ALLA BARBABIETOLA CON ANATRA E SALSA DI PARMIGIANO

Beet risotto with smoked duck
Свекольное ризотто с копченой уткой

14€ | ALLERGENI: 7,9

GRANO SARACENO CON CARNE, FUNGHI PORCINI* E CIPOLLA

Buckwheat with meat and white mushrooms and onion
Гречка с мясом,белыми грибами и луком

12€ | ALLERGENI: 7*

DRANIKI CON FUNGHI PORCINI **

Frittelle di patate accompagnate da porcini e panna
Potato pancakes with white mushrooms in cream
Драники с белыми грибами в сливках

10€ | ALLERGENI: 1,3,7**

PRIMI

PRIMI PIATTI

FIRST MEAL - ПЕРВЫЕ БЛЮДА

DRANIKI CON CARNE

Frittelle di patate accompagnate da carne in panna

Potato pancakes with beef in cream

Драники с мясом в сливках

10€ | ALLERGENI: 1,3,7**

RAVIOLI NERI

Ripieni di salmone affumicato con salsa a base di panna, parmigiano e lime

Homemade black dumplings with smoked salmon in cream cheese and lime sauce

Черные пельмени с копченным лососем в сливочном соусе из пармезана и лайма

15€ | ALLERGENI: 1,3,4,7 **

RAVIOLI CON GRANCHIO* ROSSO DI KAMCHATKA**

Con crema di formaggi e caviale rosso di salmone

Homemade black dumplings with Kamchatka crab with cheese sauce and red salmon caviar

Пельмени с камчатским крабом в соусе из пармезана и красной икрой лосося

18€ | ALLERGENI: 1,2,3,4,7 **

PELMENI

Ravioli ripieni di carne con burro e smetana

Tradition handmade dumplings with meat, butter and smetana

Пельмени со сметаной

13€ | ALLERGENI: 1,3,7 **

VARENIKI CON PATATE

Ravioli ucraini con patate al sugo di funghi e cipolla

Handmade Ukrainian dumplings with potatoes with mushroom & onion sauce

Вареники с картошкой Подаются в соусе с грибами и жареным лучком

10€ | ALLERGENI: 1,3,7**

VARENIKI CON RICOTTA

Ravioli ucraini con ricotta e smetana

Handmade Ukrainian dumplings with cottage cheese and smetana

Вареники с творогом и сметаной

10€ | ALLERGENI: 1,3,7**

PRIMI

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - ВТОРЫЕ БЛЮДА

GOLUBZI CON SMETANA

Involtini di cavolo cappuccio ripieni di carne e riso, accompagnati da smetana

Golubtsy

Stuffed cabbage rolls with mix ground meats and rice with smetana

Голубцы со сметаной

13€ | ALLERGENI: 7**

PATATE TRADIZIONALI IN PADELLA

Con funghi e cipolla

Traditional potatoes fried with mushrooms and onion

Жареная картошка с луком и грибами

8€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

BEEF STROGANOFF

Filetto Stroganoff stufato in panna e accompagnato da pure di patate

Sauteed pieces of beef in creamy sauce served mashed potatoes

Бефстроганов подается с картофельным пюре

13€ | ALLERGENI: 1,7**

GOULASH

Manzo stufato in pentola di terracotta con funghi, patate, carote, cipolla e spezie

GOULASH

Stewed beef with mushrooms, potatoes, carrots, onion and spices

Гуляш

Телятина тушеная в горшочке с грибами, картофелем, морковью, луком и специями

13€ | ALLERGENI: 1,9**

SECONDI

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - ВТОРЫЕ БЛЮДА

POLPETTE POZHARSKIE

Polpette di carne tritata ripiene di formaggio, impanate di cracker bianchi e accompagnate da pure di patate

Pozharsky cutlet

Meat cutlets stuffed with cheese breaded with white crackers & served with mashed potatoes

Котлеты Пожарские подаются с картофельным пюре

14€ | ALLERGENI: 1,7**

COTOLETTA DI KIEV

Petto di pollo avvolto in crosta di pane, farcito con burro, erbe e aglio, accompagnato da pure di patate e piselli

Traditional Kiev chicken cutlet

Chicken breast cutlet stuffed with butter, herbs and garlic sauce, served with mashed potatoes

Котлета по-киевски подается с картофельным пюре и зеленым горошком

16€ | ALLERGENI: 1,3**

POLPETTE TRADIZIONALI

Polpette di carne mista tritata accompagnate da patate al forno e sottoaceti

Traditional meet balls

Served with baked potatoes and pickles

Котлеты по-домашнему Подаются с запеченным картофелем и солениями

12€ | ALLERGENI: 1**

VITELLO ALLA PRINCIPE ORLOFF

Cotto al forno sotto mele, funghi, cipolle e formaggio

Veal Prince Orloff, veal baked in oven filled with mushrooms and onion with cheese crust on top

Телятина "Орлов" стейк с яблоками, грибами и луком под сырной корочкой

16€ | ALLERGENI: 7

SECONDI

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - ВТОРЫЕ БЛЮДА

SATSIVI

Stufato di pollo in salsa con noci, coriandolo, aglio e spezie georgiani

Satsivi

Chicken stewed in sauce with walnuts, coriander, garlic and georgian spices

Сациви

Куриное филе тушеное в соусе с орехами,кориандром,чесноком и грузинскими специями

14€ | ALLERGENI: 1,7,8 **

TAGLIATA DI SCOTTONA

Accompagnata da misticanza e patate soute

Beef steak

With mixed salad and saute potatoes

Стейк из говядины

Подается с салатом микс и жареным картофелем

18€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

PETTO D'ANATRA

Con foie gras, prosciutto d'anatra affumicata e salsa piccante dello Chef

Duck breast with fois gras, smoked duck ham and spicy sause

Запеченная утиная грудка с фуагра, копченным прошутто из утки и острым соусом

18€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

RIB – EYE DI BUE NERO

Alle erbe fini, con gel di prezzemolo e patate soute

Ribeye

With fine herbs, parsley gel and soute potatoes

Рибай

Подается с жареной картошкой, гелем из петрушки и трав

16€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

SECONDI

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - ВТОРЫЕ БЛЮДА

COSTINE DI MAIALE AL FORNO

Accompagnate da patate e salsa dello Chef

Pork ribs in the oven

with roasted potatoes and Chef's sauce

Свиные ребрышки

Запеченные с жареной картошкой и соусом от Шефа

12€ | NON CONTIENE ALLERGENI PRESENTI NELLA LISTA EUROPEA DEL REG.1169/2011/CE

COTOLETTA DI AGNELLO**

Con parmentier di patate tartufate e maionese alla barbabietola

Lamb cutlet

With parmentier of truffled potatoes and beet mayonnaise

Котлета из ягненка

С парментье из трюфельного картофеля и свекольного майонеза

18€ | ALLERGENI: 1,3,7 **

SHASHLIK/SPIEDINO DI CARNE ALLA GRIGLIA

Accompagnato con pomodorini, insalata, cipolla e salsa tradizionale

Meat shashlik on the grill

With tomatoes, green salad, onions and traditional sauce

Шашлык из мяса в лаваше

С зеленым салатом, лучком,помидорками и кавказским соусом

14€ | ALLERGENI: 1 **

SALMONE ALLA GRIGLIA

Accompagnato da quinoa saltato con zenzero e cipolla

Grilled salmon

With quinoa mixed fried with ginger and onion

Лосось запеченный на гриле

подается с киноа, обжаренным с имбирем и луком

18€ | ALLERGENI: 1,4**

SECONDI

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES - ВТОРЫЕ БЛЮДА

STORIONE AL MONASTERO

Steak di pesce storione con funghi, carote, cipolla,patate e formaggio cotto al forno

Monastic style baked Sturgeon

Baked in oven filled with potatoes, mushrooms, carrots, onion with cheese crust on top

Осетрина по-монастырски

Запеченная под сыром с грибами, морковью, картофелем и луком

20€ | ALLERGENI: 4,7 **

STEAK DI STORIONE

Con pomodorini, insalata mista e salsa di melograno Narsharab

Sturgeon steak

With tomatoes, mix salad and pomegranate sauce Narsharab

Стейк из осетрины

Подается с помидорами,зеленым салатом и гранатовым соусом Наршараб

20€ | ALLERGENI: 4**

SHASHLIK/ SPIEDINO DI STORIONE

con insalata mista , pomodorini e salsa di melograno Narsharab

Sturgeon shashlik

with mix salad and pomegranate sauce Narsharab

Шашлык из осетрины

Подается с зеленым салатом, помидорами и гранатовым соусом Наршараб

20€ | ALLERGENI: 4**

SECONDI

DOLCI

		ALLERGENI
Torta al miele / Honey Cake / Торт Медовик	€6	1,3,7,8
Torta soufflé «Latte dolce» / Bird Milk Cake / Торт Птичье молоко	€6	1,3,7
Ricottine Tradizionali con le salse dolci / Cheese pancakes wish sweet sauces **Сырники по-домашнему** подаются со сметаной, сгущенкой и вареньем	€6	1,3,7
Bliny con le salse dolci Blini wish sweet sauses / Блины сладкие	€6	1,3,7
Desert Romanoff Dessert Romanoff / Десерт Романов	€6	1,3,7,8
Desert Pavlova Pavlova dessert / Десерт Павлова	€6	1,3,7,8
Vareniki all'amarena (Ravioli con amarene) Cherry Dumplings / Вареники с черешней	€6	1,3**
Vareniki alla fragola (Ravioli con fragole) Strawberry Dumplings / Вареники с клубникой	€6	1,3**
Torta Napoleone / Napoleon Cake / Торт Наполеон	€6	1, 3, 7
Torta di Kiev / Kyiv Cake / Киевский Торт	€6	1,3,7,8
Torta al cioccolato Praga / Praga Cake / Торт Прага	€6	1,3,7,8*
Fondant di cioccolato con cuore di arachidi e gelato Chocolate fondant with peanut heart and ice-creame / Шоколадный фондан с начинкой из арахиса и мороженым	€6	1,3,5,7*

Caro ospite, se hai allergie e/o intolleranza alimentari chiedi al personale di sala informazioni riguardo gli ingredienti dei nostri piatti e delle bevande, o di consultare il manuale sugli allergeni.

BEVANDE DELLA CASA

HOMEMADE DRINKS - ДОМАШНИЕ НАПИТКИ

Analcolico

KVAS

Bevanda fermentata a base di pane nero

Kvass

Traditional fermented beverage made from rye bread

Квас

€4 | ALLERGENI: 1

MORS

Bevanda con frutti di bosco

Mors

Fruit drink prepared from berries: lingonberry and cranberry

Морс

€4

KOMPOT

Bevanda di frutta bollita

Kompot

Boiled fruits drink

Компот

€4

Alcolico

VODKA ALLA FRUTTA FATTA IN CASA

Homemade fruit infused vodka

Домашние настойки

€5

BEVANDE

ELENCO DI ALLERGENI

LIST OF ALLERGENS - СПИСОК АЛЛЕРГЕНОВ

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

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 (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

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 (1);

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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan...

2. Crustaceans and products thereof;

3. Eggs and products thereof;

4. Fish and products thereof, except:

5. Peanuts and products thereof;

6. Soybeans and products thereof, except:

7. Milk and products thereof (including lactose), except:

8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts...

9. Celery and products thereof;

10. Mustard and products thereof;

11. Sesame seeds and products thereof;

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10...

13. Lupin and products thereof;

14. Molluscs and products thereof.

*** Abbattuto all'origin**

**** Produzione propria / abbattuto all'origine e**

ALLERGENI

MENU