

La Tavola dei



I edizione

19-20 giugno 2024

MASSA
LUBRENSE

Menù

20 giugno 2024

Aperitivo di benvenuto

L'alta cucina massese ed il meglio della nostra tradizione regionale
presso *Hotel Le Palme*

(1, 3, 4, 6, 7, 10, 11)

Antipasto

Tagliatelle di seppiole con scarola riccia
e olive caiazzane (14)

Primo

Cannelloni della vecchia tradizione massese

(1, 3, 6, 7, 10, 11)

Secondo

Trancio di pescato del giorno scottato
su julienne di verdure al salto
agli agrumi lubrensi (4)

Dessert

Sfogliatellina Santa Rosa (1, 3, 6, 7, 10, 11)

Quadro D'Autore, Limone Candito
e Fresca Sant'Agata (1, 3, 6, 7, 10, 11)

Dopo Cena

Il brindisi, liquori e caffè

Sospiro al limone del *Don Alfonso 1890*





REG. CE n. 1169/2011

Allergeni

1. **Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt and Khorasan wheat, or their hybridised strains and products thereof, except**
 - a) wheat-based glucose syrup, including dextrose (1);
 - b) wheat-based maltodextrins (1);
 - c) barley-based glucose syrups;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans and products thereof**
3. **Eggs and products thereof.**
4. **Fish and products thereof, except:**
 - a) fish gelatin used as carrier for vitamin and carotenoid preparations;
 - b) gelatin or Isinglass used as a fining agent in beer or wine.
5. **Peanuts and products thereof.**
6. **Soybeans and products thereof, except:**
 - a) fully refined soybean oil and fat (1);
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural d-alpha tocopherols, natural d-alpha tocopherol acetate and natural d-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterol and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.
7. **Milk and milk-based products (including lactose), except:**
 - a) whey used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 - b) lactitol.
8. **Nuts, namely, almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan nuts [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio (*Pistacia vera*), Macadamia or Queensland Nut (*Macadamia ternifolia*) and products thereof, except for nuts for making alcohol distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin.**
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 10mg/kg or 10mg/L (litre) in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.**
13. **Lupin and products thereof.**
14. **Molluscs and products thereof.**

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal this risk. However, it should be pointed out that, in some cases, due to objective needs, the activities of preparation and service may involve some shared areas and utensils; so the possibility that the food come into contact with allergens can not be excluded.

Allergeni

1. **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
 - a) sciroppo 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 (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) lattiolio.
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 illinoensis* (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.**

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Le procedure Haccp adottate tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il personale è formato su tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che, in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione possono comportare la condivisione di aree ed utensili; quindi non si può escludere la possibilità che i prodotti entrino a contatto con allergeni.