

I NOSTRI APERITIVI - OUR APERITIFS

APERITIVO NAVONA

33

Un drink a scelta incluso - *One drink of your choice included*

Snacks, olive verdi, frutti del capperò

Snacks, green olives, caper berries

H

Chips cacio e pepe

Homemade cheese and pepper chips

G

Polpette della tradizione

Traditional meatballs

A-C-G

Fritti romani

Roman fried appetizers

A-C-G

Crostone di pane ai cereali con salmone & cream cheese

Wholegrain toast with salmon & cream cheese

A-D-G

APERITIVO PANTHEON

38

Un drink a scelta incluso - *One drink of your choice included*

Snacks, olive verdi, frutti del capperò

Snacks, green olives, caper berries

H

Chips al lime

Lime chips

Polpette della tradizione

Traditional meatballs

A-C-G

Fritti romani

Roman fried appetizers

A-C-G

Crostone di pane ai cereali con salmone & cream cheese

Wholegrain toast with salmon & cream cheese

A-D-G

Pinsa bianca accompagnato con salumi e formaggi

White pinsa accompanied with cured meats and cheeses

A-G

LEGENDA DELLE SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Nella tabella sottostante sono riportate le sostanze /prodotti che provocano allergie / intolleranze indicate dal regolamento ue n 1169/2011 che possono essere utilizzate nella preparazione dei nostri piatti.

GF - gluten-free | **SL** - senza lattosio

A - cereali contenenti glutine, ovvero: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

B - crostacei e prodotti a base di crostacei

C - uova e prodotti a base di uova

D - pesce e prodotti a base di pesce

E - arachidi e prodotti a base di arachidi

F - soia e prodotti a base di soia

G - latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H - frutta a guscio: mandorle (*amygdalus communis l.*), nocciole (*corylus avellana*), noci di acagiu' (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*carya illinoensis wangenh k. Koch*), noci del brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (*pistacia*) noci macadamia o noci del queensland (*macadamia terni folia*) e i loro prodotti

I - sedano e prodotti a base di sedano

L - senape e prodotti a base di senape

M - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

N - anidrite solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di so2 totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

O - lupini e prodotti a base i lupini

P - molluschi e prodotti a base di molluschi

LEGEND OF SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES/INTOLERANCES

The table below shows the substances/products that cause allergies/intolerances indicated by EU regulation n 1169/2011 that can be used in the preparation of our dishes.

GF - gluten-free | **SL** - lactose-free

A - cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, kamut, or their hybridized strains and derived products

B - crustaceans and crustacean products

C - eggs and egg products

D - fish and fish products

E - peanuts and peanut products

F - soybeans and soybean products

G - milk and milk products (including lactose)

H - nuts: almonds (*amygdalus communis l.*), hazelnuts (*corylus avellana*), cashew nuts (*anacardium occidentale*), pecans (*carya illinoensis wangenh k. Koch*), Brazil nuts (*bertholletia excelsa*), pistachios (*pistacia*) macadamia nuts or queensland nuts (*macadamia terni folia*) and their products

I - celery and celery products

L - mustard and mustard products

M - sesame seeds and sesame products

N - sulfur anhydrite and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total so2 to be calculated for products as proposed ready-to-eat or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions

O - lupins and lupin-based products

P - molluscs and products based on molluscs