



PROSIT



PROSCIUTTERIA ITALIANA



MENU





ANTIPASTI



HORS D'OEUVRES

Prosciutto crudo di Parma e Bufala <small>Allergeni: latte</small>	~	13,00 _{euro}
Bresaola di bufala con bocconcini di bufala <small>Allergeni: latte</small>	~	13,00 _{euro}
Bresaola di scottona	~	13,00 _{euro}
Prosciutto crudo e figliata di Bufala (per due persone) <small>Allergeni: latte</small>	~	18,00 _{euro}
Tartare di bresaola al tartufo	~	13,00 _{euro}
Tartare di bresaola all'aceto balsamico	~	13,00 _{euro}

Coperto 2€





ANTIPASTI



HORS D'OEUVRES

Turbante di parmigiana di melanzane <small>Allergeni: glutine, uova, latte</small>	~	8, ⁰⁰ _{euro}
Fritto dello Chef <small>Allergeni: glutine, arachidi</small>	~	8, ⁰⁰ _{euro}
Crudo di Parma e burrata <small>Allergeni: latte</small>	~	11, ⁰⁰ _{euro}
Bresaola di angus	~	15, ⁰⁰ _{euro}
Bresaola wagyu	~	18, ⁰⁰ _{euro}

Coperto 2€





TAGLIERI



COLD CUBS BOARDS

Degustazione salumi misti <i>Allergeni: pistacchio, solfiti</i>	~	12,00 _{euro}
Degustazione Gourmet salumi misti Mortadella, crudo di Parma, crudo San Daniele, coppa piacentina, pancetta nostrana, lardo di cusona e salame Napoli <i>Allergeni: pistacchio</i>	~	35,00 _{euro}
Selezione salumi e formaggi medio <i>Allergeni: latte, pistacchio</i>	~	18,00 _{euro}
Selezione salumi e formaggi grande <i>Allergeni: latte, pistacchio</i>	~	30,00 _{euro}
4 crudi Crudo di Parma, crudo San Daniele, crudo Toscano e Culatello	~	13,00 _{euro}
Crudi e cotti Crudo di Parma, Carpegna crudo, Mortadella di bologna artigianale prosciutto cotto <i>Allergeni: pistacchio</i>	~	9,00 _{euro}
Selezione a scelta di salumi e formaggi al banco <i>Allergeni: latte, pistacchio</i>	~	

Coperto 2€





PRIMI PIATTI

FIRST COURSE

Pacchero alla genovese

Allergeni: Sedano, glutine, latte, uova

~

13,00
euro

Mischiata di pasta e patate,
guanciale e fuso di provolone del monaco

Allergeni: Glutine, latte

~

13,00
euro

Lasagna napoletana

Allergeni: Glutine, latte, uova

~

9,00
euro

Coperto 2€





CARNI



MEAT

Bistecca di Scottona "Fiorentina" da 800/1100 gr. Scottona steak "Fiorentina" from 800/1100 gr.	~	4,50 _€ per 100 gr.
Filetto di Manzo al Pepe verde o rosa Fillet of beef with whole green or pink pepper	~	18,00 _€
Filetto di maiale al forno con porcini e tartufo e la sua demi-glace	~	14,00 _€
Chateaubriand con contorno di verdura grigliata e patate al forno Minimo due persone	~	40,00 _€
Tagliata di angus americano con rucola e pomodorini	~	14,00 _€

Coperto 2€





CONTORNI



SIDE DISHES

Insalatina mista di campo
Mixed field salad

~

5,00
euro

Patate fritte*
French fries
Allergeni: arachidi

~

4,00
euro

Patate al forno
Roast potatoes

~

5,00
euro

Verdure alla griglia
Grilled vegetables assorted

~

5,00
euro

* Il prodotto potrebbe essere congelato

Coperto 2€





DOLCI



DESSERTS

Tiramisù

Coffee, Mascarpone cheese, chocolate chips
Allergeni: latte, glutine, uova



5,00
euro

Cheesecake Frutti di bosco

Cheesecake with berries
Allergeni: latte, glutine, uova



5,00
euro

Coperto 2€





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.



ALLERGENS



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 tocopheryl 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.

prositorsorrento.it

