



La Tagliatella

— EDIZIONE —
20 ANNIVERSARIO

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

La presente información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos se ha obtenido de la información suministrada por nuestros proveedores homologados y se pone a disposición de nuestros clientes en cumplimiento con el RG 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Durante el proceso de elaboración de todos los platos de la carta se siguen unas buenas prácticas de fabricación y manipulación para reducir al máximo la presencia de alérgenos.

Importante: La información aquí suministrada está en **revisión constante**, por lo que por favor debe consultarla de nuevo en cada visita.

· CONTIENE EL ALÉRGENO ·

cereales con gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuetes	soja	lácteos
frutos de cáscara	apio	mostaza	sésamo	sulfitos	altramuces	moluscos

NOTA ACLARATORIA SOBRE PRESENCIA DE TRAZAS DE ALÉRGENOS EN NUESTROS PLATOS:

Debido a las características de nuestras cocinas y procedimientos de emplatado, todos los platos de la carta pueden contener las siguientes trazas: **cereales que contienen gluten, crustáceos, pescado, huevo, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces y moluscos.**

	cereales con gluten	crustáceos	huevos	pescado	cacahuetes	soja	lácteos	frutos de cáscara	apio	mostaza	sésamo	sulfitos	altramuces	moluscos
Carpaccio di fondua														
Campanelle piovese														
20 formaggi														
DOLCI														
Mousse rocher														

+ Alérgenos helado según elección consumidor *

* La información de alérgenos de los helados pueden encontrarla en el código QR de la carta vigente del restaurante.

La Tagliatella

— EDIZIONE —
20 ANNIVERSARIO

INFORMACIÓ D'AL·LÈRGENS

Aquesta informació sobre el contingut d'al·lèrgens dels nostres plats s'ha obtingut de la informació subministrada pels nostres proveïdors homologats i es posa a disposició dels nostres clients en compliment del RG 1169/2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor.

Durant el procés d'elaboració de tots els plats de la carta, se segueixen unes bones pràctiques de fabricació i manipulació per reduir al màxim la presència d'al·lèrgens.

Important: La informació aquí subministrada està en **revisió constant**, per la qual cosa si us plau ha de consultar-la de nou a cada visita.

• CONTÉ L'AL·LÈRGEN •

cereals amb gluten	crustacis	ous	peix	cacauets	soja	làctics
fruits de closca	api	mostassa	sèsam	SO ₂	sulfits	tramussos

NOTA ACLARIDORA SOBRE LA PRESENCIA DE TRACES D'AL·LÈRGENS ALS NOSTRES PLATS:

A causa de les característiques de les nostres cuines i procediments d'emplatat, tots els plats de la carta poden contenir les següents traces: cereals amb gluten, crustacis, peix, ous, cacauets, soja, làctics, fruits de closca, api, mostassa, sèsam, sulfits, tramussos i mol·luscs.

	cereals amb gluten	crustacis	ous	peix	cacauets	soja	làctics	fruits de closca	api	mostassa	sèsam	sulfits	tramussos	mol·luscs
Carpaccio di fondua	●	●					●	●						
Campanelle piovese	●	●	●				●	●	●					
20 formaggi	●	●					●	●				●		
DOLCI														
Mousse rocher	●	●	●		●	●	●	●	●					

+ Al·lèrgens gelat segons elecció consumidor *

* La informació d'al·lèrgens dels gelats poden trobar-la en el codi QR de la carta vigent del restaurant.

La Tagliatella

— EDIZIONE —
20 ANNIVERSARIO

ALLERGEN INFORMATION

This information on the allergen content of our dishes has been obtained from the information provided by our approved suppliers and is made available to our customers in compliance with RG 1169/2011 on food information provided to the consumer.

During the preparation process of all the dishes on the menu, good manufacturing and handling practices are followed to minimize the presence of allergens.

Important: The information provided here is under **constant review**, so please consult it again at each visit.

· CONTAINS THE ALLERGEN ·



EXPLANATORY NOTE ON THE PRESENCE OF ALLERGEN TRACES IN OUR DISHES:

Due to the characteristics of our kitchens and plating procedures, all the dishes on the menu may contain the following traces: **gluten-containing grains, crustaceans, fish, egg, peanuts, soy, dairy products, nuts, celery, mustard, sesame, sulphites, lupins and mollusks.**

	cereals containing gluten	crustaceans	eggs	fish	peanuts	soy	dairy products	nuts	celery	mustard	sesame	sulphites	lupins	molluscs
Carpaccio di fonduta	●	●				●	●							
Campanelle piovere	●	●				●	●	●						
20 formaggi	●	●				●	●					●		
DOLCI														
Mousse rocher	●	●				●	●	●						

+ Ice cream allergens according to customer's choice *

* Allergy information for ice cream can be found by scanning the QR code on the restaurant's current menu.