

アレルギー成分表

○：原材料として使用しています。 ASK：スタッフまでお尋ねください。

	メニュー名	8品目								20品目	
		乳	卵	小麦	落花生	えび	かに	そば	くるみ	特定原材料に準ずるアレルギー品目	
1	ストラッチャテッラと焼きトマトのカプレーゼ	○								○	
2	生ハム サラミ バンチェッタのフェットパスト ミスト ストラッキーズとひとくち揚げパンフィカットーレ	○		○							豚肉
3	海の幸とスベルト小麦のサラダ			○		○					いか
4	鮮魚のカルパッチョ ウイキョウとケッパー オレンジ風味										オレンジ
5	鶏レバーとボルチーニペーストのカルディナーレ風クロスティニー			○							鶏肉
6	ランブレットとトリッパの トスカーナ風トマト煮込み	○		○							牛肉・豚肉・鶏肉
7	魚介のフリットミスト			○		○					いか
8	ペコリーノチーズと黒胡椒のスパゲッティ カチョ エ ベベ	○		○							鶏肉
9	国産牛100%自家製ボローネーゼのスパゲッティ	○		○							牛肉 鶏肉
10	“スパゲッティ カレッチェラ” ガーリックと唐辛子のスパイシートマトソース			○							
11	太麺パスタ ヴェルミチェリ 唐辛子を練り込んだ生サラミ “ンドゥーゼ”のヒリ辛トマトソース	○		○							豚肉・鶏肉
12	バルミジャーノチーズとペコリーノチーズ、バンチェッタのスパゲッティ カルボナーラ	○	○	○							豚肉・鶏肉
13	天使の海老とフロッコリーのアンチョビ風味のスパゲティ	○		○		○					鶏肉
14	極広手打ちパスタ “タリアッテ” 自家製イタリアンソーセージ “サルシッチャ”とキノコのトマトソース	○	○	○							豚肉・鶏肉
15	和牛すね肉と黒胡椒の赤ワイン煮込み “ペポーン”とジャガイモの自家製ニョッキ	○	○	○							牛肉・豚肉・鶏肉
16	扇形ショートパスタ “パッケリ” トスカーナ・ワイアレージョの漁師風パスタ “トラパッコーラ”			○							オレンジ・鶏肉・いか
17	サルディーニャ産カラスミのリングイネ ベベロンチーノ		○	○							鶏肉
18	白身魚と帆立貝を詰めた自家製ラヴィオリ ひよこ豆と海老のビューレソース	○	○	○		○					鶏肉
19	イタリア米カルナロリの季節のリゾット	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK
20	シェフのおすすめ鮮魚料理 オープン焼き			○							
21	シェフのおすすめ鮮魚料理 アクアパッツァ			○							
22	シェフのおすすめ鮮魚料理 スープ仕立て			○							オレンジ・いか
23	牛フィレ肉のカツレツ バルミジャーノとフレッシュトマト、ラディッキオ、ルコラ、アンディーブのサラダ添え	○	○	○							牛肉
24	骨付き赤鶏もも肉とキノコとジャガイモのガーリックロースト	○	○	○							鶏肉
25	仔牛のスネ肉の煮込み “オースブッコ”			○							牛肉・豚肉・鶏肉
26	自家製イタリアンソーセージ “サルシッチャ” 白いんげん豆と野菜の軽いトマト煮込み		○								牛肉・豚肉・鶏肉
27	ブラック Angus 牛の高温グリルビステッカ アツラ フィオレンティーナ	○									牛肉
28	お肉のグリル盛り合わせ	○									牛肉・豚肉
29	牛フィレのグリル	○									牛肉
30	厳選豚肩ロースグリル	○									豚肉
31	骨付き仔羊のグリル レモンとアロマティックオイル	○									
32	自家製イタリアンソーセージ “サルシッチャ”のグリル レンズ豆とローストポテト	○									牛肉・豚肉・鶏肉
33	手長海老のグリル					○					
34	じゃがいものロースト	○									
35	季節野菜のグリル										
36	グリーンピースの煮込み										豚肉・鶏肉
37	ラディッキオのサラダ										
38	ミックスサラダ										
39	パン (4カット)			○							
40	ティラミス	○	○	○							
41	シェフのおすすめドルチェ	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK
42	ジェラート バニラ		○	○							
43	シェフのおすすめジェラート	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK	ASK
44											
45											
46											
47											
48											
49											
50											

● 食物アレルギーの注意事項 ●

- ・食材につきましては、製造元からの情報をもとに確認しております。
- ・他のメニューと同一の厨房で調理しております。調理過程においてアレルギー物質が微量混入する可能性があります。
- ・8大アレルギー、特定原材料に準ずる食物の使用の有無をご説明するもので、お客様にアレルギー症状が発症しないことを保証するものではありません。