

CA

Casa Angelina

PRIVATE BOAT DINING

Vegetarian sandwich: grilled Vegetables, Rocket, Tomato and Avocado
Sandwich vegetariano: Verdure grigliate, Rucola, Pomodoro e Avocado 25

1 - 6

Lobster sandwich: Lobster guacamole sauce, Spinach and egg omelette Parisi
Sandwich astice: Astice salsa guacamole, Spinaci e frittata di uovo Parisi 30

1 - 2

Traditional Spaghetti omelette
Frittata di spaghetti 20

1 - 3 - 11

Sandwich with Aubergine parmigiana
Panino con parmigiana di Melanzane 25

1 - 3 - 11 - 13

Breaded and deep-fried Mozzarella
Mozzarella in carrozza 30

1 - 3 - 11 - 13

Mixed Rice salad Insalata di Riso 25
<hr/>	
Potatoes and green Peppers salad Insalata di Patate e Peperoncini verdi 20
<hr/>	
Mixed salad with Sprouts and bitter Herbs Insalatona mista con Germogli ed Erbe amare 20
<hr/>	
Red Berries selection Frutti di bosco 15
<hr/>	
Grapes, Oranges, Mandarins, "annurche" Apples (according to the season) Uva, Arance, Mandarini, Mele annurche (secondo stagionalità) 15

ALLERGENS / ALLERGENI

Hotel guests are kindly required to ask the personnel on duty for the list of allergens. The adopted HACCP procedures take into account of the cross contamination risk and the staff is trained to deal with 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 cannot be excluded.

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 LEGEND - LEGENDA

- 1 gluten - glutine
- 2 crustaceans - crostacei
- 3 eggs - uova
- 4 fish - pesce
- 5 peanuts - arachidi
- 6 celery - sedano
- 7 sesame - sesamo
- 8 soy - soia
- 9 mustard - senape
- 10 lupins - lupini
- 11 milk /dairy - latte
- 12 sulfur dioxide - anidride solforosa
- 13 nuts - frutta a guscio
- 14 molluscs - molluschi

* Marked products even if fresh, depending on seasonality and availability, are subjected to a fast cutting temperature of -18° C. to preparation needs.

* I prodotti contrassegnati, al fine di garantire la freschezza, in base alla stagionalità/disponibilità, sono sottoposti ad abbattimento rapido della temperatura a -18° C.

