ALLERGENI- ALLERGENS

Gentili clienti, Vi invitiamo a comunicare al personale di sala eventuali allergie, intolleranze o la necessità di consumare alimenti privi di particolari sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Il personale è a vostra completa disposizione per fornirvi informazioni in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate e alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menù.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In base alla disponibilità i prodotti ittici giungono al nostro punto vendita in catena del freddo a -20° o +4°, a esclusione dei molluschi bivalvi che sono serviti sempre vivi e vitali al momento dell'acquisto. Ad ogni modo, il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato risanato in conformità al Reg. (CE) 853/04 all. III sez.VIII, cap.3, lettera D, punto 1 e successive modifiche e integrazioni. Precisiamo che in mancanza di prodotto fresco utilizziamo prodotti surgelati e/o congelati all'origine di alta qualità (prodotti contrassegnati da asterisco). Ai sensi del regolamento UE 1169/2011segnaliamo che le nostre portate possono contenere tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte e lattosio, frutta in guscio, sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini,molluschi e prodotti derivati.

TERRAZZA 21

PASSIONE

ACCOGLIENZA

SOSTENIBILITA'

RICERCA

KMZERO

Cruditès

Plateau Terrazza21 40

Ostriche 3pz 10

Gambero viola, salsa caprese 7- 2,7

Tartare di pescato, salsa bernese 15 – 3,4,7

Sashimi di tonno, salsa aioli 16 - 3

Antipasti

Cappon magro ligure con panissa al nero di seppia 18 – 2, 3, 4, 7, 9, 14

Polpo in doppia cottura con patata dolce e cipollotto grigliato 18- 1, 3, 4, 5, 6, 7

Brandacujun, polvere di olive e pane carasau 17 – 1, 4, 7

Primi

Trofie al pesto con patate e fagiolini 16 – 1, 3, 7

Trenette alle vongole e bottarga al profumo di lime 22 - 1, 3, 13

Tortello di ombrina e porri con spuma di caprino, caviale al pomodoro e gocce di aglio nero 22 – 1, 3, 4, 6, 7, 9

Tagliolino al nero di seppia con tartare di tonno marinata allo zenzero e uovo bio 20 - 1, 3, 4, 6, 9

Secondi

Il gran fritto Terrazza21 20 - 1, 2, 4, 6, 10, 11

Grigliata del pescatore con verdure 24 - 2, 4, 6

Trancio di ricciola all'acqua pazza, olio al prezzemolo e chips di patata viola 23 – 1, 4, 6, 9

Zuppa di pesce del golfo, 22 – 1, 3, 4 , 9, 13, 14

Filetto di Angus alla griglia, salsa di funghi porcini e castagne 23 – 7, 9

Dolci

Millefoglie con namelaka al cioccolato bianco, pera al moscato e cannella 8 – 3, 7, 8

Profumo di riviera e meringa all'italiana 8 – 1, 7, 8

Cannolo siciliano scomposto 8 – 3, 7, 8

Tiramisù 7 – 1, 3, 7, 8

Coperto 3

Prezzi espressi in euro

L'elenco degli allergeni è disponibile al retro del menù