

# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

## APERITIVO

SNACK RICH: carote, sedano, salsa yogurt (yogurt, aglio, basilico, menta, limone, olio, sale) con erba cipollina, tarallini (farina, vino, olio, sale), olive

APERICHMOND: mix sfizi salati, paninetti (farina, latte, uova, burro, lievito, olio, spezie) farciti con salame, carote, sedano, salsa yogurt (yogurt, aglio, basilico, menta, limone, olio, sale) con erba cipollina

TAGLIERE DI SALUMI: speck di cinghiale sgrassato, capocollo stagionato, soppressa veneta media dolce, lonzino stagionato

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI: speck di cinghiale sgrassato, capocollo stagionato, soppressa veneta media dolce, lonzino stagionato, pecorino stagionato in grotta, provolone stagionato in grotta, burratina, confettura

APERITIVO SUSHI: nigiri, hot roll, california

## RISTORANTE

### ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI: speck di cinghiale sgrassato, capocollo stagionato, soppressa veneta media dolce, lonzino stagionato

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI: speck di cinghiale sgrassato, capocollo stagionato, soppressa veneta media dolce, lonzino stagionato, pecorino stagionato in grotta, provolone stagionato in grotta, burratina, confettura

TARTARE SALMONE E AVOCADO: salmone, limone, aceto, olio, sale, spezie, avocado

TARTARE DI TONNO E MANGO: tonno, agrumi, aceto, olio, sale, spezie, mango

TARTARE DI BRANZINO E AVOCADO: branzino, limone, aceto, olio, sale, spezie, avocado

TARTARE DI GAMBERO ROSSO, MANGO E AVOCADO: gambero rosso, agrumi, aceto, olio, sale, spezie, mango, avocado

CARPACCIO DI BRANZINO CON SALSAPONZU: branzino, limone, olio, sale, spezie, salsa ponzu (mirin, aceto di riso, salsa di soia, limone, zucchero di canna, peperoncino)

CARPACCIO DI SALMONE CON SALSAPONZU: salmone, agrumi, olio, sale, spezie, salsa ponzu (mirin, aceto di riso, salsa di soia, limone, zucchero di canna, peperoncino)

CARPACCIO DI TONNO CON SALSAPONZU: tonno, agrumi, olio, sale, spezie, salsa ponzu (mirin, aceto di riso, salsa di soia, limone, zucchero di canna, peperoncino)

	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid		Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse		Soia-Soy Soja-Soja		Senape Mustard moutarde-Senf
	Glutine- Gluten Gluten-Gluten		Sedano - Celery Céleri- Sellerie		Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier		Uova-Eggs Oeufs- Eier
	Lattosio-Milk Lait- Milch		Lupini - Lupins Lupins- Lupinen		Sesamo-Sesame Sésame-Sesam		Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

## RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

TARTARE DI BOVINO VINO ADULTO CON CROCCANTE E BURRATINA : carne di bovino, vino, uova, senape, olio, aceto/succo di limone, cipolla, sale, spezie, salsa Worcestershire (aglio, scalogno, acciughe, aceto, salsa di soia, peperoncino, zucchero di canna, chiodi di garofano, salsa di tamarindo), pane, burratina  
 BLOODY MARY CAPRESE : mozzarella, pangrattato, uova, farina, latte, Bloody Mary (vodka, succo di pomodoro, limone, tabasco, sale pepe, salsa Worcestershire (aglio, scalogno, acciughe, aceto, salsa di soia, peperoncino, zucchero di canna, chiodi di garofano, salsa di tamarindo))

### PRIMI

SAGNE TORTE CON FONDUTA AL PARMIGIANO E PORCINI: farina, parmigiano, latte, burro, spezie, funghi porcini

TAGLIOLINO AL NERO DI SEPIA CON TONNO E POMODORINI DATTERINO: farina, uova, nero di seppia, tonno, olio, pomodorini datterino

TAGLIOLINO ALL'ARANCIA CON CREMA DI BURRATA AL TARTUFO BIANCO E TARTARE DI GAMBERO: farina, uova, arancia, tartufo bianco, burrata, yogurt, tartare di gambero (gambero, agrumi, aceto, olio, sale, spezie)

CAPPELLACCIO ALL'ARAGOSTA CON POMODORINI DATTERINO: farina, uova, aragosta, ricotta, olio, sale, spezie

### SECONDI DI PESCE

FRITTURA DI CALAMARI CON VERDURE IN PASTELLA: calamari, farina, verdure, latte, uova, sale

TONNO FRESCO SCOTTATO IN CROSTA DI GRANELLA DI PISTACCHI, A BORDO TRIS DI ACETI AROMATIZZATI

CALAMARO SCOTTATO CON ALGA GOMA WAKAME

PESCE SPADA CON GRANELLA DI PISTACCHI

### SECONDI DI CARNE

GALLETTO AI FUNGHI PORCINI: galletto, olio, sale, vino, cipolla, funghi porcini, burro, spezie

TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E PECORINO

### FIORENTINA

### CONTORNI

### CHIPS DI PATATE

VERDURE IN PASTELLA: farina, verdure, latte, uova, sale

### VERDURE GRIGLIATE

### INSALATA VERDE CON POMODORINI

	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid		Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse		Soia-Soy Soja-Soja		Senape Mustard moutarde-Senf
	Glutine- Gluten Gluten-Gluten		Crostacei - Shellfish Fruits de mer- Schallier		Sedano - Celery Céleri- Sellerie		Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier
	Lattosio-Milk Lait- Milch		Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse		Lupini - Lupins Lupins- Lupinen		Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
							Uova-Eggs Oeufs- Eier
							Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011

# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

INSALATA CON POMODORI, RUCOLA, AVOCADO, CETRIOLINI E GRANELLA DI PISTACCHI  
FRUTTA  
FRUTTA MISTA DI STAGIONE  
DESSERT

## SUSHI

HOSOMAKI: riso, aceto di riso, sale, alghe nori

SALMONE

TONNO

AVOCADO

BRANZINO

GAMBERO COTTO

GAMBERO ROSSO CRUDO

SALMONE COTTO

MIX HOSO

NIGIRI: riso, aceto di riso, sale

SAKE (SALMONE)

TONNO

SUZUKI (BRANZINO)

OMBRINA

EBI (GAMBERO COTTO)

EBI ROSSO CRUDO (GAMBERO)

MIX NIGIRI

URAMAHI: riso, aceto di riso, sale, semi di sesamo, alghe nori

SALMONE, PHILADELPHIA (latte, sale, addensante, acidificante), AVOCADO

TONNO, PHILADELPHIA (latte, sale, addensante, acidificante), AVOCADO

TONNO, PHILADELPHIA (latte, sale, addensante, acidificante), AVOCADO. ESTERNO: TONNO

SCOTTATO CON SALSA TERIYAKI (salsa di soia, mirin, zucchero, sakè)

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011



# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

## RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

GAMBERO IN TEMPURA, INSALATA, MAYONESE. ESTERNO: SALMONE SCOTTATO CON SALSIA PICCANTE E YAKITORI PASTA KATAIFI: gambero, olio di arachidii, farina, amido di mais, vodka, uova, mayonese ( uova, limone, olio di semi, aceto, pepe, sale), salmone, salsa piccante (pomodoro, cipolla, peperone, peperoncino, aceto, zucchero, tabasco, olio, sale, spezie), salsa yakitori (salsa di soia, sake, zenzero, aceto, tonno), pasta kataifi (farina, sale, olio)

BRANZINO, PHILADELPHIA ( latte, sale, addensante, acidificante), CETRIOLO. ESTERNO: OMBRINA SCOTTATO CON SALSIA TERIYAKI (salsa di soia, mirin, zucchero, sakè)

GAMBERO IN TEMPURA, AVOCADO. ESTERNO: PASTA KATAIFI CON SALSIA YAKITORI: gambero, olio di arachidii, farina, amido di mais, vodka, uova, avocado, pasta kataifi (farina, sale, olio), salsa yakitori (salsa di soia, sake, zenzero, aceto, tonno)

SALMONE COTTO, AVOCADO, MAYONESE. ESTERNO: TARTAR DI SALMONE CON PHILADELPHIA E SALSIA YAKITORI: salmone, avocado, mayonese ( uova, limone, olio di semi, aceto, pepe, sale), tartare di salmone ( salmone, limone, aceto, olio, sale, spezie), philadelphia ( latte, sale, addensante, acidificante), salsa yakitori (salsa di soia, sake, zenzero, aceto, tonno)

GAMBERO ROSSO, AVOCADO. ESTERNO: TARTARE DI GAMBERO CON ERBA CIPOLLINA E SALE MALDON: gambero rosso, avocado, tartare di gambero ( gambero, agrumi, aceto, olio, sale, spezie), spezie, sale FRITTO ROLL. INTERNO: SALMONE, PHILADELPHIA, AVOCADO CON SALSIA THAI E SALSIA YAKITORI: salmone, philadelphia ( latte, sale, addensante, acidificante), salsa thai (peperoncino, aglio, aceto, zucchero, sale, amido di mais/fecola di patate), salsa yakitori (salsa di soia, sake, zenzero, aceto, tonno)

SALMONE, PHILADELPHIA. INTERNO: SALMONE, AVOCADO, PHILADELPHIA. ESTERNO: TARTARE DI SALMONE CON PHILADELPHIA E SALSIA TERIYAKI CON SESAMO: salmone, avocado, philadelphia ( latte, sale, addensante, acidificante), tartare di salmone ( salmone, limone, aceto, olio, sale, spezie), sesamo, salsa teriyaki (salsa di soia, mirin, zucchero, sakè)

GUNKAN: riso, aceto di riso, sale, alghe nori

UOVA DI SALMONE

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO: salmone, limone, aceto, olio, sale, spezie, avocado

TARTARE DI TONNO E MANGO: tonno, agrumi, aceto, olio, sale, spezie, mango

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Sedano - Celery Céleri- Sellerie	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

TARTARE DI GAMBERO ROSSO E ERBA CIPOLLINA CON SALE MALDON: gambero rosso, agrumi, aceto, olio, sale, spezie

SASHIMI

SALMONE

TONNO

BRANZINO

GAMBERO ROSSO

GAMBERO ROSSO

MIX SASHIMI 9 PEZZI: SALMONE, TONNO, BRANZINO

MIX SASHIMI 12 PEZZI: SALMONE, TONNO, BRANZINO, OMBRINA

MIX SASHIMI 15 PEZZI: SALMONE, TONNO, BRANZINO, GAMBERO ROSSO

TARTARE: agrumi, aceto, olio, sale, spezie

SALMONE, AVOCADO

TONNO, MANGO

BRANZINO, AVOCADO

GAMBERO ROSSO, MANGO, AVOCADO

CARPACCIO: agrumi, aceto, olio, sale, spezie

SALMONE CON SALSA PONZU (mirin, aceto di riso, salsa di soia, limone, zucchero di canna, peperoncino)

TONNO CON SALSA AGRUMI (agrumi, zucchero, amido di mais)

BRANZINO CON SALSA PONZU (mirin, aceto di riso, salsa di soia, limone, zucchero di canna, peperoncino)

COMBO

COMBO 20 PEZZI (HOSOMAKI, URAMAKI, NIGIRI, SASHIMI)

COMBO 30 PEZZI (HOSOMAKI, URAMAKI, NIGIRI, SASHIMI)

COMBO 40 PEZZI (HOSOMAKI, URAMAKI, NIGIRI, SASHIMI, GUNKAN)

BIRRE: orzo, acqua, luppolo, zucchero, lievito

AMARI

	A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid		Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse		Soia-Soy Soja-Soja		Senape Mustard moutarde-Senf
	Glutine- Gluten Gluten-Gluten		Sedano - Celery Céleri- Sellerie		Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier		Uova-Eggs Oeufs- Eier
	Lattosio-Milk Lait- Milch		Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse		Lupini - Lupins Lupins- Lupinen		Sesamo-Sesame Sésame-Sesam
							Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011

# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

AMARA: scorze di arancia rossa di Sicilia

CYNAR: frutta secca, caramello, foglie di carciofo

DI FAMILY: cacao, arancia amara, genziana, chiane e chiodi di garofano

EBO LEBO: zafferano

JEFFERSON: rosmarino, origano, limoni, arance amare, pompelmo, bergamotto, genziana

LAZZARONI: erbe, piante, radici, bacche delle Alpi

NONINO: acquavite d'uva, spezie, frutta

PICON: genziana, rabarbaro, liquirizia, note piccanti di erbe alpine, arance

GRAPPA ERBALUCE FRANCOLI: liquirizia, fiori, spezie

GRAPPA MOSCATO INVECCHIATA FRANCOLI: note di miele e muschio

JAGAR MANIFEST: erbe, radici, spezie, anice, quercia, vaniglia

## VINI

COCKTAIL - BAR

APERTIVO

MARA: marmellata d'arancia, pompelmo, Campari soda

IL SOCIO: Cynar, Punt&Mes, Maraschino, pompelmo, Campari

MITO: Punt&Mes, Campari

PICK ME UP

BOBBY'S MARGARITA: Bobby's Gin, agave, lime

VIVA MESSICO: Mezcal, zenzero, lime, mela verde

RICHMOND GIMLET: Monkey 47, lime, menta, zucchero

MULE

GINGIN MULE: Gin, zenzero, menta, lime, soda

FERNET COCKTAIL: Fernet, Vermut rosso, limone, zenzero, soda

FLORADORA: Gin, lamponi, lime, zenzero, soda

TIKI

MAI TAI: Rum scuro, orzata, lime, orange curacao

HURRICANE: Rum, angostura, passion fruit, limone, ananas, arancia, vaniglia

JUNGLE BIRD: Campari, rum scuro, moscovado syrup, lime

OLD FASHIONED

OAXACA OLS FASHIONED: Mezcal, agave, chocolate bitter

MADAGASCAR OLD FASHIONED: Cognac, Licor 43, chocolate bitter

PLATANOS EN MOLE: Zacapa 23, chocolate bitter, crème di banana

AFTER DINNER

ALEXANDER: Gin, crema di cacao, panna liquida

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schalltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- CAPITANO: Rum scuro, rabarbaro, suze, picon amer  
 ESPRESSO MARTINI: caffè, liquore al caffè, vaniglia, vodka  
 GIN TONIC  
 BERTO OLD TOM: sambuco, salvia, assenzio, vaniglia, cacao  
 ACQUEVERDI: rosa alpina, malva, pino mugo  
 AVIATION: lavanda, anice stellato, sarsaparilla, arancia  
 BOBBY'S: citronella, cannella  
 LONDON n.3: pompelmo, cardamomo, coriandolo, arancia  
 SEASIDE: aromi salini, alghe marine, scurvy grass, edere terrestre  
 TANQURAY TEN: agrumi, camomilla  
 ELEPHANT: baobab, aghi di pino, zenzero, mele, assenzio africano  
 ETSU: erbe giapponesi  
 KIRO NAPUE: 16 botaniche tra cui legno di betulla  
 RIVO: melissa, timo  
 MONKEY: 47 botaniche tra cui mirtillo, pompelmo, zenzero  
 COGNAC  
 MARTELL: aromi di albicocca, agrumi canditi, frutta secca e spezie  
 MARTELL VSOP: aromi di agrumi, vaniglia, uva, prugne  
 RUM  
 SANTA TERESA: sentori di cannella, legno, miele, pepe bianco  
 APPLETON: note vanigliate  
 CLAIRIN SAJOUS: sentori di liquirizia, spezie, arancia, litchi  
 DAMOISEAU 10Y: sentori di canna da zucchero, caramello  
 EL DORADO: note di miele, frutta tropicale  
 ZACAPA 23: sentori di frutta secca, frutta esotica, miele, noce moscata  
 HAMPDEN ESTATE: melassa di canna da zucchero  
 APPLETON: note di arancia, noce moscata  
 VODKA TONIC  
 BELVEDERE: note di vaniglia, lime  
 GREY: note di lime, mandorle  
 CAVALLI: note di agrumi  
 WHISKEY  
 BULLEIT BOURBON  
 BULLAIT RYE: sentori di cannella, vaniglia, spezie  
 MAKER'S MARK: frumento

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Crostacei - Shellfish- Fruits de mer- Schaltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts- Cacahuètes-Erdnüsse	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015

Reg. (UE) N. 1169/2011



# ALLERGENI



RESTAURANT & PIANO BAR

RICHMOND

"Caro ospite/cliente N.B., la Direzione NON potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù. Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon".

- GENTLEMAN JACK: miele, vaniglia, pera  
 ELIJAH CRAIG: miele, caramello  
 RITTENHOUSE RYE: miele, spezie  
 WHISKY  
 CARDHU 12Y: note di rovere, miele, caramello  
 COPPER DOG: note di miele, spezie  
 MONKEY SHOULDER: note di cereali  
 ARDBEG 10Y  
 LAPHROIAG 10Y: note di rovere, spezie  
 NIKKA FROM THE BARREL: note di caramello, vaniglia, spezie  
 NIKKA COFFEY GRAIN: note di melone, biscotti, vaniglia, agrumi

## BEVANDE

- SCHWEPES LEMON  
 CEDRATA TASSONI  
 COCKTAIL S. PELLEGRINO  
 CHINOTTO S. PELLEGRINO  
 COCA COLA  
 FANTA  
 GINGER BEER  
 TONICA FEVER TREE  
 COCKTAIL ANALCOLICI

Reg. (UE) N. 1169/2011

A. solforosa - Sulfur dioxide-Anhydride sulfureux-Schwefeldioxid	Fr. a guscio- Nuts-Fruits shellés-Nüsse	Soia-Soy Soja-Soja	Senape Mustard moutarde-Senf
Glutine- Gluten Gluten-Gluten	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Dichiaro di aver preso visione degli allergeni di al presente menù così come previsto dalla circolare Min.Sal. 3674 del 06.02.2015