

# ALLERGENI



**RICHMOND**  
RESTAURANT & PIANOBAR

"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 SALSINA PONZU: branzino, limone, olio, sale, spezie, salsa ponzu (mirin, aceto di riso, salsa di soia, limone, zucchero di canna, peperoncino)

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

CARPACCIO DI TONNO CON SALSINA AGLI AGRUMI: tonno, agrumi, olio, sale, spezie, SALSINA 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	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch

Diichiaro 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



"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- Schaltier		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

# ALLERGENI



**RICHMOND**  
RESTAURANT & PIANO BAR

"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

**URAMAKI:** 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	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

Reg. (UE) N. 1169/2011

# ALLERGENI



**RICHMOND**  
RESTAURANT & PIANOBAR

"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

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

# ALLERGENI



"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,

## 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	Crostacei - Shellfish-Fruits de mer- Schaltier	Molluschi-Clams Mollusque-Weichtier	Uova-Eggs Oeufs- Eier
Lattosio-Milk Lait- Milch	Arachidi - Peanuts-Cacahuètes-Erdnüsse	Sesamo-Sesame Sésame-Sesam	Pesce- Fish Poisson-Fisch
	Sedano - Celery Céleri- Sellerie		
	Lupini - Lupins Lupins- Lupinen		

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

# ALLERGENI



**RICHMOND**  
RESTAURANT & PIANOBAR

"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- Schaltier		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

# ALLERGENI



**RICHMOND**  
RESTAURANT & PIANOBAR

"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	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



**RICHMOND**  
RESTAURANT & PIANOBAR

"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

SCHWEPPES 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		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