Dolci

L' Osteria dell'Orologio

Zuppetta di frutta e verdura
con sorbetti di stagione e spuma di yogurt | 10
abbinamento: Monbazillac 2021 – Chateau Ladesvignes | 7
1,7,9

Fragola, panna e lamponi | 12
abbinamento: Sauternes 2022 – Château Dudon | 8
1,7,8

Danubio, zabaione al marsala e pesche | 12
abbinamento: Marsala Vigna La Miccia – De Bartoli | 9
1,3,7,8

Foresta nera | 12
abbinamento: Visner, vino e visciole | 10
1,3,7,8

Nocciola, limone e liquirizia | 12
1,3,7,8

L'Osteria dell'Orologio

Allergeni

IT Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo pronti a consigliarti nel migliore dei modi.

EN Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerances 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.

DE 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.

FR Cher 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 meillure façon.

1 Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro kamut e i loro ceppi ibridati) e i prodotti derivati
2 Crostacei e prodotti derivati
3 Uova e prodotti derivati
4 Pesce e prodotti derivati
5 Arachidi e prodotti derivati
6 Soia e prodotti derivati
7 Latte e prodotti derivati (incluso lattosio)
8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queenslande prodotti derivati
9 Sedano e prodotti derivati
10 Senape e prodotti derivati
11 Semi di sesamo derivati
12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2
13 Lupini e prodotti derivati
14 Molluschi e prodotti derivati

In caso di eventuali allergie e/o intolleranze informi il nostro personale di sala che sarà pronto a consigliarla nel migliore dei modi
Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate

Per mantenere uno standard qualitativo dei nostri prodotti utilizziamo un sistema termico di conservazione in negativo, con l'ausilio di un abbattitore rapido di temperatura. Questo processo garantisce la preservazione delle qualità organolettiche dei nostri prodotti, inoltre alcuni dei nostri prodotti sono acquistati surgelati/abbattuti all'origine rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/2004 (tali prodotti sono contrassegnati con il seguente simbolo)

Il Pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3