

IMPASTI

CLASSICO LIEVITAZIONE 24\30 ORE FARINA TIPO 1 MOLINO RONCI CON GERME DI GRANO FRESCO PER LA NOSTRA PIZZA CLASSICA, ABBIAMO VOLUTO CREARE UNA FUSION TRA LA PIZZA NAPOLETANA E LA PIZZA STILE RIMINESE, PER UNIRE FRAGRANZA E SOFFICITÀ, UNA PIZZA ABBASTANZA SOTTILE MA CON UN CORNICIONE IMPORTANTE COME LA TRADIZIONE INSEGNA. LA LUNGA MATURAZIONE E L'ALTA IDRATAZIONE AIUTANO AD OTTENERE UNA PIZZA LEGGERA E DIGERIBILE.

PINSA ROMANA LIEVITAZIONE 48 ORE FARINA TIPO 2 MACINATA A PIETRA MOLINO PIVETTI L'IMPASTO ALLA ROMANA È DIVENTATO FAMOSISSIMO PER LA SUA CROCCANTEZZA E LA SUA LEGGEREZZA. SI PRESENTA UN PÒ ALTO UN PÒ DIVERSO DALLA PIZZA CLASSICA. LA SUA ALTISSIMA IDRATAZIONE E LA LUNGA LIEVITAZIONE PERMETTE ALL'IMPASTO DI GONFIARSI E SEMBRARE "VUOTO", QUESTO PERMETTERÀ DI AVERE UN PRODOTTO SUPER DIGERIBILE.

BEVERAGE

BIRRE ARTIGIANALI

ACQUA MINERALE LINX NATURALE / FRIZZANTE BOTTIGLIA 75 CL	3	BIRRA DEL BORGO "DUCHESSA" FRESCA ED ELEGANTE. LA GASATURA È FINE, LA LEGGERA ACIDITÀ E UNA LUPPATURA MODERATA LA RENDONO FRESCA E PIACEVOLE (33 CL)	5.5
VINO DELLA CASA BIANCO, BIANCO FRIZZANTINO, ROSSO FERMO	11	BIRRA DEL BORGO "REALE IPA" AMBRATA CON RIFLESSI VIVI E DI BUON CORPO, AL NASO OFFRE NOTE AGRUMATE (33 CL)	5.5
I LITRO	6	BIRRA AMARCORD "GRADISCA" UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE (50 CL)	6.5
1/2 LITRO	4	BIRRA AMARCORD "GRADISCA" UN PERFETTO EQUILIBRIO FRA NOTE FLOREALI E FRAGRANTI DI LUPPOLO, DI MALTO E MIELE. DI FACILE APPROCCIO E GRANDE SODDISFAZIONE (1 LITRO)	13
1/4 LITRO	4	BIRRA AMARCORD "LA VOLPINA" ROSSA, FURBA, INTRIGANTE, CORPO PIENO E STRUTTURATO. DONA AL PALATO SENSAZIONI DI MIELE, FRUTTA SECCA E CANDITA DAL GRADEVOLE AMARO FINALE (50 CL)	6.5
COCA COLA ALLA SPINA	4		
PICCOLA	5		
MEDIA	10		
I LITRO	4		
COCA COLA, FANTA, SPRITE 33 CL	4		
SUCCO DI FRUTTA	3.5		
ARANCIA, ANANAS, MELA VERDE	5		
SPREMUTA D'ARANCIA FRESCA	4		
AMARI	4		

BIRRE

BIRRA PILS CHIARA STELLA ARTOIS
PICCOLA 3,5 - MEDIA 5

BIRRA ROSSA LEFFE BICCHIERE 33 CL 5
BIRRA PILS CHIARA BECK'S 4
BIRRA CHIARA CORONA EXTRA 4,5
BIRRA WEISS FRANZISKANER HELL 5

SEGUI I NOSTRI SOCIAL, SE TI VA, LASCIA UNA RECENSIONE.



CHI_BURDLAZ



CHI BURDLAZ GARDEN



CHI BURDLAZ

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICHE

LA FORNARINA 3
OLIO EVO ORIGANO BIO, ROSMARINO

LA MARGHERITA 6
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILICO, OLIO EVO

LA MARINARA 4
POMODORO SAN MARZANO, AGLIO, OLIO EVO, ORIGANO, PREZZEMOLO

LA ROMANA 7
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE SICILIANE, CAPPERO SICILIANO

LA NAPOLI 7
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ORIGANO, ACCIUGHE SICILIANE

LA WURSTEL 7
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, WURSTEL DEL TRENITINO

LA DIAVOLA 7
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, SALAMELLA PICCANTE

LA CAPRICCIOSA 8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFINI, PROSCIUTTO COTTO, OLIVE NERE

LA BUFALOTTA 8
POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO

LA VEGETARIANA 8
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, ZUCCA, CIPOLLA TROPEA, PATATE, CHAMPIGNON, CARCIOFI, CAVOLO NERO

LA QUATTRO FORMAGGI 9
FIOR DI LATTE, EMMENTAL PARMIGIANO REGGIANO, GORGONZOLA STAGIONATO

IL CALZONE 9
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON

SPECIALI

LA ADRIATICO 14
POMODORO SAN MARZANO, OLIO EVO ALLA MARINARA, FRUTTI DI MARE IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DELL'ADRIATICO

LA SALSIZ E FRIARIELLI 10
FIOR DI LATTE, SALSICCIA NOSTRANA, PROVOLA AFFUMICATA E FRIARIELLI SALTATI

LA TRICOLORE 12
FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINI, RUCOLA, CRUDO DI RE BIANCO E SCAGLIE DI GRANA

LA MEDITERRANEA 12
POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, TRANCI DI TONNO, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA DI TROPEA MARINATA E DATTERINO GIALLO

LA ROMAGNA STYLE 10
BASE BIANCA CON SQUACQUERONE, RUCOLA, FICHI CARAMELLATI E CRUDO DI RE BIANCO

LA INVERNO [NEW] 12
BASE BIANCA CON FIOR DI LATTE, CACIOCAVALLO, PATATE, CAVOLO NERO E SALSICCIA

LA MONTEFELTRO [NEW] 12
BASE BIANCA CON FIOR DI LATTE, FORMAGGIO BLU DEL MONTEFELTRO, ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA, CAVOLO NERO E PANCETTA PEPATA

- LO VUOI UN DOLCETTO? -

PISTACCHIO DI BRONTE 8 [NO DELIVERY]
CREMOSO AL PISTACCHIO DI BRONTE, BISCUIT AL CACAO, GELÉ AL MANGO E CRUNCHY DI PISTACCHI

LA PIANTINA DI TIRAMISÙ 7
CREMOSO AL MASCARPONE, SAVOIARDI, CAFFÈ, TERRICCIO AL CACAO E GRUÉ DI CAFFÈ

LA VERA PANNA COTTA 7
LA PANNA COTTA NEL FORNO CON CONFETTURA DI MANDARANCIO E CRUMBLE AL CACAO

SIGNOR PROFITEROL 8
BIGNÉ FATTI IN CASA RIPIENI DI CHANTILLY AL MASCARPONE, SERVITI CON UNA GANACHE TIEPIDA DI CIOCCOLATO FONDEnte VALRHONA E NOCCIOLE PESTATE DEL PIEMONTE

TARTUFO... NOSTRO 7
CIOCCO CROCCANTE, GELATO AL MASCARPONE, GELATO AL PISTACCHIO, GANACHE VALRHONA TIEPIDA E PISTACCHIO PRALINATO

EXOTIC SORBETTINO [VEGAN] 6 [NO DELIVERY]
SORBETTO "AL CUCCHIAIO" AL MANGO E LIME CON CRUNCHY AL RISO SOFFIATO

chi burdlaz garden
cucinaofficina

IT

- DALLA TERRA -



LE POLPETTINE DI NONNA MARCELLA 10
PICCOLE POLPETTINE AL SUGHETTO SAPORITO E CROSTINI DI PANE

GIARDINIERA NOSTRA 8
LA FACCIAMO RIGOROSAMENTE NOI, CON VERDURE DI STAGIONE E OLIO EVO

CARPACCINO AFFUMICATO 12
CARPACCIO DI MANZO LEGGERMENTE AFFUMICATO, CON INSALATA DI CAMPO, NOCI TOSTATE, SOTTILE DI PERA WILLIAM, PECORINO DI FOSSA, RICCIOLI DI SEDANO CROCCANTE

PRIMOSALE FUSION 10
FORMAGGIO PRIMOSALE SCOTTATO CON PANE CROCCANTE ALLE ERBE AROMATICHE POLENTA GRIGLIATA E PUREA DI BROCCOLETTI ALL'OLIO EVO



PASTA ARTIGIANALE AL MATTARELLO

MADAME TAGLIATELLA 12
TAGLIATELLE ALL'UOVO FATTE A MANO AL RAGÙ DI CARNE... COME LO FACEVA LA MIA NONNA

CARNAROLI YELLOW (MIN. 2 PERSONE) 15
RISO CARNAROLI MERACINOUE MANTECATO ALLO ZAFFERANO, CREMA DI BURRATINA AFFUMICATA PUGLIESE E NOCCIOLE TOSTATE PIEMONTE IGP

AGNOLOTTO BRASATO 13
AGNOLOTTI RIPIENI AL BRASATO DI MANZO CON BURRO DI MALGA PROFUMATO AL MANDARINO NATURALE E FONDO BRUNO LEGATO

PAPPARDELLA CINGHIALE 14
PAPPARDELLE SEMINTEGRALI ALLE ERBE AROMATICHE CON RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE AL COLTELLO, VERDURINE E FUNGHI PIOPPINI

LA CARBONARA DI ZIA OTTAVIA 12
LEI USAVA SPAGHETTONI TRAFILATI AL BRONZO, UN BUON GUANCIALE PEPATO, LE UOVA DELLE SUE GALLINE E UN BUON PECORINO ROMANO DOP. NOI LE GALLINE NON LE ABBIAMO, MA PER IL RESTO, L'ABBIAMO COPIATA ALLA GRANDE!

CAPPELLETTO È TRADIZIONE [NO DELIVERY] 12
CAPPELLETTI FATTI A MANO AL RIPIENO DI MAGRO, CARNE DI SUINO E MORTADELLA SERVITI NEL BUON BRODO DI CARNE

STROZZAFARRO 12
STROZZAPRETI AL FARRO FATTI A MANO AL PESTO DI CAVOLO NERO SU CREMA DI FORMAGGIO DI BLU CHEESE E NOCI TOSTATE



- CREME E ZUPPE -



CHE ZUPPA! 12
ZUPPA DI FARRO PERLATO BIO, CON FUNGHI PORCINI, PORRI E CREMA DI ZUCCA

ZUPPA DODICI VERDURE 10
ZUPPA DI VERDURE DI STAGIONE SERVITA CON CROSTONI DI PANE

chi burdlaz garden
cucinaofficina

VIALE VESPUCCI, 63 - 47921 RIMINI - T. 0541 21528 - INFO@CHIBURDLAZGARDEN.COM - CHIBURDLAZGARDEN.COM

PIADINA VUOTA |

DALLA MACELLERIA



LA MANZA ROSSA DEI FIORDI

LA MANZA ROSSA DEI FIORDI VIENE ALLEVATA AL PASCOLO CON METODI RISALENTI A 1000 ANNI FA, NEI PRATI SALMASTRI DEL MARE DI WADDEN IN DANIMARCA. LA SUA CARNE HA UN GUSTO INCONFONDIBILE E LA SUA TENEREZZA È UNICA DA UN COLORE ROSSO ACCESO. NOI L'ABBIAMO SELEZIONATA TRA TANTE E VI ASSICURIAMO CHE È UNA CICCIA SPECIALE!

LA TAGLIATA DI MANZA ROSSA 300 G 20
RIBEYE 400 G 25
IL FILETTO 300 G 23
LA FIORENTINA 1000-1500 G 6 L'ETTO
LA COSTATA 800-1000 G 5 L'ETTO

LA BRACE



TRA I MIGLIORI ALLEVAMENTI DEL MONDO

NO DELIVERY

WAGYU GIAPPONESE BMS 4/5 70
CONTROFILETTO 150 G
SERVITO CON PIETRA OLLARE BOLLENTE,
DOVE POTRETE SCOTTARE I VOSTRI PEZZETTI DI WAGYU
CON VERDURE CROCCANTI E SALSA PONSU

LA RUBIA GALLEGA CARNICAS LYO 9 L'ETTO
(DISPONIBILE IN TAGLIO COSTATA - FIORENTINA DA 800 G A 1,8 KG)
LA RUBIA GALLEGA CARNICAS LYO È LA SELEZIONE
DELLE PIÙ PREGIATE RUBIE DELLA GALIZIA,
VIENE FROLLATA PER 60 GIORNI, QUESTO PROCESSO OLTRE
A RENDERLA TENERISSIMA, REGALA ALLA CARNE
UN INTENSO PROFUMO E UN GUSTO DECISO E PERSISTENTE

TOMAHAWK JOHN STONE 8 L'ETTO
(DISPONIBILE IN TAGLI DA 800 G - 1200 G IN BASE ALLA GRANDEZZA DELL'OSSO)
JONHY STONE SELEZIONA LA MIGLIORE CARNE BOVINA IRLANDESE, DA MANDRIE ALLEVATE
AD ERBA. GRAZIE ALLA PROCEDURA ESCLUSIVA DI STAGIONATURA DRY AGEING CONSENTE
ALLA CARNE DI OTTENERE UN SAPORE UNICO GUSTOSO. INOLTRE JONH STONE,
HA VINTO LA "MEDAGLIA D'ORO" AL WORLD STEAK CHALLENGE 2017 & 2018

GREATER OMAHA PACKERS 9 L'ETTO
(SOLO TAGLIO FIORENTINA DA 800 G A 1,5 KG)
DA DECENNI VIENE CONSIDERATA TRA LE MIGLIORI CARNI DEGLI STATI UNITI,
RAZZE DI ALTISSIMA GENETICA COME SHORTON, HEREFORD E ANGUS VENGONO
ALLEVATE AL PASCOLO. LA CARNE OLTRE CHE DECISAMENTE MAREZZATA
HA UN GUSTO DELICATO E BURROSO COME SE SI SCIOGLIESSE IN BOCCA

UN GIRO PER 4 CONTINENTI 95

CONSIGLIATO PER DUE PERSONE

ABBIAMO SELEZIONATO QUATTRO CARNI TRA I MIGLIORI ALLEVAMENTI DEL MONDO.
VOLEVAMO FARVELI DEGUSTARE IN UN UNICO VIAGGIO SENSORIALE, DOVE IL FILETTO È PROTAGONISTA

GALIZIA (SPAGNA) EUROPA - WAGYU (JAPAN) ASIA - SILVER FERN PHARMS (NUOVA ZELANDA) OCEANIA - OMAHA PACKERS (STATI UNITI)

LA CICCIA GRILL 18

SELEZIONE DI CARNI DELLA MACELLERIA MIGANI DI RIMINI, COTTA NELLA NOSTRA GRIGLIA A VISTA.
SALSICCIA NOSTRANA, COSTARELLE, FILETTINO AVVOLTO NEL GUANCIALE, CASTRATO, TAGLIATA DI MANZA, COPPA FRESCA

- NON SOLO BRACE -

FILETTO PEPPINO 22

BOCCONCINI DI FILETTO DI MANZA ROSSA CBT 250 G
SERVITI CON SALSA AL PEPE VERDE,
PATATA SCHIACCIATA E CIALDINE DI PANE CROCCANTE

POLLETTO BIO 12

PETTO DI POLLO BIO COTTO A BASSA TEMPERATURA SCOTTATO CON OLIO ALLE ERBE
AROMATICHE, SERVITO CON INSALATINA DI CAMPO E MANDORLE TOSTATE

LA GUANCIA PETERS FARM 18

GUANCIA DI VITELLO MARINATA ALLA BIRRA ROSSA
LENTAMENTE BRASATA E SERVITA CON PUREA AL SEDANO RAPA,
MELA GOLDEN CBT, LA SUA SALSINA LEGATA E CAROTINE ARROSTITE

I CINQUE LESSI 18

BOLLITO DI CINQUE TAGLI DI CARNI NOSTRANE
SERVITE CON VERDURE LESSATE, E SALSINE FATTE IN CASA

GALLETTO CONTEMPORANEO 16

GALLETTINO ALLEVATO AL MAIS LENTAMENTE STUFATO IN TEGAME
CON PATATE NOVELLE E CARCIOFI, SERVITO CON LA SUA SALSINA E MIRTILLI NERI

RIBS DI RE NERO 16

AFFUMICATE AL MOMENTO

RIBS DI SUINO MARINATE E COTTE LENTAMENTE A BASSA TEMPERATURA
SERVITE CON PUREA DI PATATA DOLCE E LA SUA SALSA BBQ



DAL MARE, ANTIPASTI FREDDI E CALDI



TONNETTO STAGIONATO 14

SALUME DI TONNO ROSSO STAGIONATO ALLE ERBE E PEPE ARLECCHINO,
SERVITO CON FRESCA INSALATINA DI CARCIOFI
E TOPINAMBUR MARINATI AL BERGAMOTTO

NON È UNA SEMPLICE INSALATA DI MARE 15

SEPIA, POLIPO, MAZZANCOLLE, CALAMARO TIEPIDO AL VAPORE
SU UN GIARDINETTO COLORATO DI VERDURE CROCCANTI,
INSALATINA, GERMOGLI E MANDORLE TOSTATE

COCKTAIL 2020 14

LA NOSTRA RIVISITAZIONE DEL COCKTAIL DI GAMBERI
GAMBERONI COTTI AL VAPORE, PROFUMO DI AGRUMI,
INSALATA SCAROLA SCOTTATA E MAIONESE DI POMODORO

A VOLTE POLPO A VOLTE PATATA 14

TENTACOLI DI POLPO DORATI AL PROFUMO DI PAPRIKA RUBINO,
PUREA DI PATATE DOLCI MAIONESE
DI ACQUA DI POLPO E ARANCIO SEMIDRY

HAI DETTO LIVORNESE? 14

TRIGLIE SFILETTATE
IN CROCCANTE CARROZZA DI MOZZARELLA FILANTE,
FRITTE E SERVITE SU SALSA LIVORNESE "SPUMOSA"



- PASTA, MARE E MATTARELLO -



*LO SCOGLIO 2.0 18

SERVITO NELLA CASSERUOLA DI RAME
TAGLIOLINI FRESCI ALL'UOVO FATTI A MANO, CON UN SUGHETTO
AI FRUTTI DI MARE, QUALCHE DATTERINO E BATTUTO DI PREZZEMOLO

TORTELLO GALLINELLA 15

TORTELLONE CON SFOGLIA ALLA CURCUMA RIPIENO DI GALLINELLA DI MARE
MANTECATO NEL SUO FUMETTO E MAGGIORANA,
SU CREMA DI PATATE VIOLA E ARIA DI LIMONE

RISOTTINO GAMBERO E PATANEGRA 18

RISO CARNAROLI MERACINQUE MANTECATO AL BERGAMOTTO,
LARDO DI PATANEGRA E CARPACCIO DI GAMBERO ROSA

CARBONARA DI MARE... A MODO MIO 15

CHIAMIAMOLA PURE UNA "FINTA CARBONARA"
LO SPAGHETTONE GENTILE INCONTRA UN SAPORITO RAGÙ DI MARE
E UNA CREMINA SENZA UOVA... MA IL PARMIGIANO?
NEMMENO QUELLO... SOLO DELL'OTTIMA BOTTARGA DI TONNO

PASSATELLO POVERACCIO 14

PASSATELLO DI PANE INTEGRALE CON CALAMARI,
SALICORNIA E VONGOLE POVERACCE SERVITE SU CREMA DI LENTICCHIE ROSSE



PESCIOLINO



FRITTO DI PARANZA 18

FRITTO MISTO CON PARANZA DEL NOSTRO MARE,
CALAMARI, GAMBERI E VERDURE CROCCANTI

SPIEDINO SCOMPOSTO 16

CALAMARI TENERI E MAZZANCOLLE NOSTRANE CON PANE ALLE ERBE COTTI
SULLA BRACE, SERVITI CON INSALATINA DELICATA E POMODORI CONFIT

BRANZINO BBQ 20

BRANZINO FRESCO 600-800 G COTTO SULLA BRACE,
CON PANE PROFUMATO ALLE ERBE AROMATICHE

CERNIA E LAURO 20

TRANCETTO DI CERNIA ARROSTITA ALL'ALLORO, SALSINA AGLI AGRUMI,
PATATA SCHIACCIATA ALL'OLIO E CIMETTE DI RAPA SALTATE

- I NOSTRI PANI GOURMET -

CHIBUR [GER] 14

HAMBURGER DI MANZA ROSSA 250 G, BUN FATTO IN CASA, PORCINI SALTATI,
PROVOLA DOLCE, PANCETTA ARROSTITA, INSALATINA DI CAVOLO CAPPUCCIO
SERVITO CON LA NOSTRA BBQ E SPICCHIONI DI PATATE RUSTICHE

CIABATTINA PULLED 14

CIABATTINA CROCCANTE HOMEMADE, PULLED PORK SFILACCIATO,
LA SUA BBQ, GUACAMOLE, CAVOLO CAPPUCCIO CIPOLLA DI TROPEA MARINATA
SERVITA CON PATATA DOLCE SCHIACCIATA ALLA NOCE MOSCATA



- DALL'ORTO -



SPICCHIONI RUSTICI 6

SPICCHIONI DI PATATE RUSTICHE, PROFUMI ED ERBE

PATATINE CON LA BUCCIA 5

PATATINE FRITTE CON LA BUCCIA

ERBETTE SALTATE 6

ERBETTE RACCOLTE, SCOTTATE IN PADELLA
CON L'AGLIETTO E PEPERONCINO FRESCO

ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA 6

ZUCCA MANTOVANA ARROSTITA AL FORNO CON ROSMARINO E TIMO

FRICANDÒ D'INVERNO 6

MISTO DI VERDURE DI STAGIONE TAGLIATE GROSSOLANE
E ARROSTITE AL FORNO CON ERBE AROMATICHE

INSALATINA DI CAMPO 5

MISTICANZA DI CAMPO, CAROTINE,
VESUVIO E FINOCCHI CROCCANTI

VEGAN

CHE ZUPPA! 12

ZUPPA DI FARRO PERLATO BIO CON FUNGHI PORCINI,
PORRI E CREMA DI ZUCCA VIOLINA

VELLUTATA VIOLINA VEG 10 [NO DELIVERY]

VELLUTATA DI ZUCCA VIOLINA AL PROFUMO DI ZENZERO
CON PANE CROCCANTE

INSALATINA VEGGIE 10

MISTICANZA DI CAMPO, SPINACINO, NOCI,
FINOCCHI CROCCANTI, ARANCE, ZUCCA E QUINOA

POLPETTINE ZUCCAFRIENDS 12

POLPETTINE DI QUINOA, ZUCCA MANTOVANA E CIME DI RAPA
SERVITE CON MAIONESE VEGAN ALLA CURCUMA E INSALATINA DELICATA

STROZZAFARRO 10

STROZZAPRETI AL FARRO BIO CON PESTO DI CAVOLO NERO E NOCI TOSTATE

ALLERGENI - IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.
DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE.
PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11
*MATERIE PRIME / PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO - ALCUNI PRODOTTI FRESCI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI CRUDI, VENGONO SOTTOPOSTI
AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA. COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 853/04 E REG. CE 853/04.
PRODOTTI SURGELATI - I PIATTI CONTRASSEGNA TI CON (*) IN BASE ALLA REPERIBILITÀ DEL MERCATO POTREBBERO ESSERE PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA ALL'ORIGINE.