

Ristorante “Eventi” del Leon d’Oro

ALLERGENICI

Il Leon d’Oro produce artigianalmente nei propri laboratori, secondo canoni di genuinità e freschezza, nel profondo rispetto della tradizione, i cibi proposti e somministrati. Negli stessi locali si utilizzano prodotti contenenti allergeni identificati nei singoli piatti con la seguente legenda:

- A. Cereali contenenti glutine
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F. Soia e prodotti a base di soia
- G. Latte e prodotti a base di latte
- H. Frutta a guscio
- I. Sedano e prodotti a base di sedano
- J. Senape e prodotti a base di senape
- K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/litro
- M. Lupini e prodotti a base di lupini
- N. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Non è possibile escludere una **contaminazione crociata**.

In caso di dubbi non esitare a chiedere al personale.