

Menu

Club

SANTI40

• T R A S T E V E R E •

OSTERIA ROMANA
CAFFÈ • DRINK



76L2Ks6YpFpTygXR

Coperto al tavolo € 1 | Coperto al ristorante € 2

Table service € 1 | Restaurant service € 2

Allergen information on the last page.

il nostro Bar

LA CAFFETTERIA E LA PASTICCERIA

Caffè (Coffee)	€ 2
Caffè decaffeinato (Decaf coffee)	€ 2,50
Caffè d'orzo - Ginseng (Barley coffee - Ginseng).....	€ 2,50
Caffè americano (Filter coffee)	€ 3,50
Caffè doppio (Double espresso)	€ 3
Caffè shakerato (Iced coffee)	€ 4
Caffè latte (Coffee and milk).....	€ 3
Marocchino (Moroccan Coffee)	€ 4
Caffè con zabaione (Coffee with eggnog)	€ 4
Cappuccino (Cappuccino)	€ 3
Cappuccino freddo (Iced cap)	€ 3,50
Cappuccino decaffeinato (Decaffeinated cappuccino).....	€ 3,50
Cappuccino di soia (Soy latte)	€ 3,50
Cappuccino d'orzo - Ginseng (Barley cappuccino - Ginseng).....	€ 3,50
Latte (Milk)	€ 2
Latte di soia (Soy milk)	€ 2,50
Latte senza lattosio (Lactose-free milk)	€ 2,50
Latte macchiato (Milk with little coffee)	€ 3
Latte e menta (Milk and mint).....	€ 3
Tè caldo - Tisane (Hot tea - Herbal teas)	€ 3
Tè freddo fatto in casa (Homemade iced tea).....	€ 4
Cioccolata calda (Hot chocolate)	€ 4
Ciambellone (Bundt cake).....	€ 4
Cornetti (Croissants).....	€ 2
Crostate (Pies).....	€ 3
Spremute (Juices).....	€ 5

LE CENTRIFUGHE

Orange | carota, arancia, limone e zenzero | € 6
(Carrot, orange, lemon and ginger)

Green | cetrioli, kiwi, ananas, limone | € 7
(Cucumbers, kiwi, pineapple, lemon)

Yellow | ananas, limone e mela | € 6
(Pineapple, lemon and apple)

a tutte le ore

GLI SPECIAL BREAKFAST

English breakfast € 16
(Eggs, sausage, tomato, salad, brioche bread)

American breakfast € 16
(Fried eggs, bacon, brioche bread, champignon mushrooms)

Omelette prosciutto e formaggio € 12
(Ham and cheese Omelette)

Omelette classico € 10
(Classic Omelette)

Maritozzo artigianale con panna € 5
(Homemade Maritozzo with cream)

Maritozzo artigianale con zabaione € 6
(Homemade Maritozzo with zabaglione)

Pancake artigianali serviti con frutta € 10
(Homemade pancakes served with fruit, maple syrup or Nutella)

Yogurt and fresh fruit € 9
(Seasonal fruit salad, yoghurt, honey and nuts)

SANDWICH, TOAST E SFIZI

Club sandwich con pollo e patatine fritte	€ 16
(Club sandwich with chicken, tomatoes, salad, homemade mayo and french fries*)	
Club sandwich con avocado e patatine fritte	€ 16
(Club sandwich with egg, bacon, avocado, salad and french fries*)	
Club sandwich con prosciutto e patatine fritte	€ 16
(Club sandwich with ham, egg, tomatoes, salad and french fries*)	
Avocado toast.....	€ 12
(Toast with avocado and salmon)	
Toast prosciutto e mozzarella.....	€ 5
(Toast ham and mozzarella)	
Stick di pollo homemade	€ 8
(Homemade chicken stick)	
Patatine fritte.....	€ 6
(French fries*)	

LA PIZZA

Margherita.....	€ 12
(Tomato sauce, mozzarella and basil)	
Burrata, pachino e basilico	€ 14
(Burrata, pachino and basil)	
Patanegra.....	€ 18
(Tomato and patanegra)	
Funghi e salsiccia	€ 13
(Mushrooms and sausage)	
Tartufo	€ 22
(Mozzarella and precious black truffle)	
Miele di castagno, lardo igp, zucchine e rosmarino.....	€ 13
(Chestnut honey, lard igp, zucchini and rosemary)	
Mozzarella e prosciutto cotto.....	€ 12
(Mozzarella and cooked ham)	
Patate e salsiccia.....	€ 14
(Potatoes and sausage)	

Panini Smash

PANINI SMASH

Smash burger con patatine fritte..... € 16
(160 g Sakura beef, double cheddar, salad, tomatoes and smash sauce with french fries*)

Smash chicken con patatine fritte € 16
(Homemade fried chicken, salad, tomatoes and mayo sauce with french fries*)

Le insalate

LE INSALATE

Caesar salad..... € 12
(Chicken, lettuce, Parmesan cheese, lemon, croutons, eggs and Worcestershire sauce)

Insalata alla greca..... € 10
(Onion, cucumber, tomato and feta)

Insalata mediterranea..... € 12
(Egg, tuna, onion, capers, julienne tomatoes and seasonings)

PER CHI STA A DIETA

Riso basmati con pollo e contorno..... € 10
(Basmati rice with chicken and side dish)

Riso basmati con salmone e contorno € 12
(Basmati rice with salmon and side dish)

Riso basmati con straccetti e contorno € 12
(Basmati rice with strips of beef and side dish)

*il
Ristorante*

Gli Antipasti

GLI ANTIPASTI

Tartare di filetto selezionato, olio e pepe condito a modo nostro	€ 18
(Tartare of selected fillet, olive oil and pepper seasoned in our way)	
Carpaccio di Picanha.....	€ 18
(Carpaccio of Picanha)	
Grissini di Wagyu	€ 24
(Wagyu Kagoshima A5 grilled with breadsticks)	
Gyoza ripieno di guancia brasata	€ 14
(Stuffed ravioli with braised cheek at low temperature)	
Uovo carbonello	€ 12
(Egg with pecorino fondue and crunchy cheek)	
Polpette di bollito.....	€ 13
(Boiled meat meatballs with chicken, turkey legs and beef muscle)	
Carpaccio di Spigola al tartufo.....	€ 22
(Sea bass carpaccio with truffle)	
Degustazione Santi 40.....	€ 22
(Tartare, carpaccio, Wagyu breadstick, Gyoza, roman panzanella)	

La Gastronomia

LA GASTRONOMIA

Pan y tomate e patanegra	€ 22
(Bread with tomato and patanegra)	
Gastronomia Santi 40 (sfizi, salumi e formaggi)	€ 28
(Delicacies, cold cuts and cheeses)	
Selezione di formaggi.....	€ 16
(Cheese selection)	
Caprese	€ 12
(Tomato, mozzarella and basil)	
Prosciutto e bufala	€ 14
(Ham and buffalo mozzarella)	
Panzanella Romana	€ 9
(Homemade bread with tomato, red onion, vinegar and olive oil)	
Porchetta Romana	€ 10
(Pork roast from the Roman tradition)	

Primi Piatti

PRIMI PIATTI

Rigatoni alla Carbonara	€ 14
(Short-cut pasta with pecorino cheese, eggs, cheek lard and pepper)	
Rigatoni all'Amatriciana.....	€ 14
(Short-cut pasta with tomato, pecorino cheese, cheek lard and pepper)	
Tagliolini artigianali burro e tartufo	€ 22
(Homemade tagliolini with butter and truffle)	
Ravioli artigianali al limone con pecorino e menta.....	€ 16
(Homemade lemon ravioli with pecorino cheese and mint)	
Spaghetti aglio, olio, peperoncino, datterini e basilico	€ 13
(Spaghetti with garlic, olive oil, chili, cherry tomatoes and basil)	
Tagliolini artigianali ai funghi porcini	€ 22
(Homemade tagliolini with porcini mushrooms)	
Gnocchi artigianali con pioppini, pecorino e nocciole	€ 16
(Homemade gnocchi with pioppini, roman pecorino and hazelnuts)	
Spaghetti calamaretti e pachino.....	€ 18
(Spaghetti with squid, cherry tomatoes, garlic, olive oil, white wine, chili and parsley*)	

Beef

STEAK HOUSE

Cuberoll Frisona Baltica - 220 g.....	€ 34
(High-quality meat)	
Cuberoll America - 220 g.....	€ 39
Ribeye Black Angus Creekstone Choice (High-quality meat)	
Cuberoll Giappone - 200 g.....	€ 85
Ribeye Wagyu Japan Kagoshima A5 (High-quality meat)	
Souvlaki di Picanha.....	€ 24
(Skewer of Picanha with Greek sauce)	
Bistecca frita dei Santi 40.....	€ 34
(Saint's 40 fried steak)	

Secondi Piatti

SECONDI PIATTI

Cuore di filetto con crema di whiskey.....	€ 24
(Fillet heart with whiskey cream)	
Straccetti di manzo con datterini.....	€ 16
(Beef strips with garlic, olive oil, chili and cherry tomatoes)	
Bocconcini di pollo alla cacciatora.....	€ 14
(Chicken, vinegar, garlic, rosemary, white wine, black olives and olive oil)	
Vitel tonnè.....	€ 16
(Veal slices: carrots, garlic, cloves, black pepper, celery, onion, white wine and bay leaf) (Sauce: boiled eggs, tuna, capers, anchovies, black pepper and veal broth)	
Polpo rosticcato con purè.....	€ 18
(Roast octopus with mashed potatoes and black olives)	

i Contorni

I CONTORNI

Patate al forno	€ 7
(Baked potatoes)	
Puntarelle	€ 7
(Puntarelle with anchovies)	
Zucchine alla scapece	€ 7
(Zucchini with garlic, olive oil, vinegar and mint)	
Cicorieta di campo	€ 7
(Chicory)	
Fagiolini all'agro	€ 7
(Green beans with olive oil and lemon juice)	
Puré	€ 7
(Mashed potatoes / with supplement truffle + € 5)	
Funghi porcini	€ 12
(Porcini mushrooms)	

i Dolci

I DOLCI

Zabaione Santi 40 con fragoline di bosco	€ 10
(Zabaglione Santi 40 with wild strawberries)	
Tiramisù.....	€ 9
(Tiramisu)	
Ciambellone artigianale con zabaione.....	€ 8
(Homemade doughnut with zabaglione)	
Cheesecake con fragole o Nutella	€ 8
(Cheesecake with strawberry or Nutella)	
Gelato della nonna alla vaniglia con frolla e pinoli.....	€ 9
(Grandma's vanilla ice cream with shortcrust pastry and pine nuts)	
Panna cotta al cocco, mango e terra di cacao	€ 8
(Panna cotta with coconut, mango and sprinkle of cocoa)	
Tagliere di frutta fresca di stagione.....	€ 10
(Cutting board of fresh seasonal fruit)	

i Soft Drinks

I SOFT DRINKS

Acqua	€ 3
Coca-cola	€ 3,50
Fanta.....	€ 3,50
Sprite	€ 3,50
Cedrata	€ 5
Chinotto.....	€ 5
Tè freddo	€ 4
Crodino	€ 5
Succhi di frutta.....	€ 4

le Birre

LE BIRRE

Raffo Grezza cl 30 - Al. 4,8% vol	€ 7
Raffo Originale cl 30 - Al. 4,7% vol	€ 7
Peroni Gran Riserva Rossa - Al. 5,2% vol.....	€ 7
Fuller's IPA - Al. 5,5% vol	€ 8

La Spritzeria

LA SPRITZERIA

Aperol, prosecco, soda.....	€ 9
Campari, prosecco, soda.....	€ 9
Select, prosecco, soda.....	€ 9
Hugo, prosecco, soda.....	€ 9
Limoncello, prosecco, soda.....	€ 10
Cynar Spritz, prosecco, soda.....	€ 10

Le Bollicine

LE BOLLICINE

Crémant d'Alsace, Francia extra brut - Louis Maurer.....	€ 65
Franciacorta Annamaria Clementi - Ca' del Bosco.....	€ 220
Franciacorta Cuvée Prestige extra brut - Ca' del Bosco.....	€ 75
Franciacorta Cuvée brut doc - Bellavista.....	€ 75
Franciacorta brut docg - Antica Fratta.....	€ 60
Prosecco Treviso extra dry doc - Gemin.....	€ 28

i Cocktail

I COCKTAIL

Negroni.....	€ 12
Margarita.....	€ 12
Tommy's Margarita.....	€ 12
Cosmopolitan.....	€ 12
Bloody Mary.....	€ 12
Moscow Mule.....	€ 12
Boulevardier.....	€ 12
Old Fashioned.....	€ 12
Daiquiri.....	€ 12
Mojito.....	€ 12
Sour.....	€ 12
Gin Tonic.....	€ 12
Vodka Tonic.....	€ 12
Espresso Martini.....	€ 12
Shot.....	€ 6

*i Vini
i distillati
e i digestivi*

La Mescita

VINI ALLA MESCITA

BIANCHI

Kerner, Alto Adige - Köfererhof	€ 10
Ribolla Gialla Vinnae, Friuli Venezia Giulia igt - Jermann	€ 12
Chardonnay, Friuli Venezia Giulia igt - Jermann	€ 12
Pinot Grigio Collio, Friuli Venezia Giulia doc - Fiegl.....	€ 7
People, Frascati Superiore, Lazio docg - Poggio le Volpi.....	€ 7
Falanghina del Sannio, Taburno, Campania doc Cantina del Taburno.....	€ 8

ROSSI

Chianti Classico, Toscana docg - Rocca di Castagnoli	€ 7
Montepulciano d'Abruzzo doc, Aufinum Cantina Valle Tritana.....	€ 8
Pordo, Cesanase di Olevano Romano, Lazio doc Alberto Giacobbe	€ 7
Piedirosso, Campania doc - Cantina del Taburno.....	€ 8
Papale Linea Oro, Primitivo di Manduria, Puglia dop - Varvaglione	€ 10

ROSÈ

JeT, Rosato Toscana igt - Jacopo Biondi Santi Castello di Montepò.....	€ 10
---	------

BOLLICINE

Crémant d'Alsace, Francia extra brut - Louis Maurer	€ 15
Prosecco Treviso extra dry doc - Gemin.....	€ 8
Franciacorta brut docg - Antica Fratta.....	€ 15

Bianchi Francesi

I VINI BIANCHI FRANCESI

Riesling Frühmess, Alsazia - Leon Faller	€ 45
Sancerre Terres Blanches, Sauvignon Blanc della Loira Vignoble Dauny.....	€ 62
Pouilly Fumè Baron de L, Sauvignon Blanc della Loira Baron de Ladoucette	€ 150
Chablis le Guilleret, Chardonnay, Borgogna Domaine De La Motte	€ 70
Bourgogne Blanc Cote d'Or, Chardonnay, Borgogna Vincent Latour.....	€ 75
Saint-Aubin La Princée, Chardonnay, Borgogna Hubert Lamy.....	€ 120
Aligoté, Borgogna - Domaine de la Mugnière	€ 48
Pouilly Fuissé Heritage, Chardonnay, Borgogna Domaine Thibert.....	€ 90
Saint Joseph Circa, Valle del Rodano Jean Louis Chave (Selection).....	€ 80

Rossi Francesi

I VINI ROSSI FRANCESI

Pinot Noir, Alsazia - Louis Maurer.....	€ 60
L'Ame de Fontbaude, Merlot, Bordeaux - Château Fontbaude	€ 65
Bourgogne Rouge Vieilles Vignes, Pinot Noir Domaine Pigneret Fils.....	€ 60
Gevrey Chambertin, Pinot Noir, Borgogna Domaine Louis Boillot et Fils.....	€ 130
Côtes du Rhône Mon Coeur, Valle del Rodano Jean Louis Chave Sélection.....	€ 45
Côtes du Rhône Tradition, Valle del Rodano Domaine Roche Audran.....	€ 45

i Vini Bianchi

I VINI BIANCHI

Pfefferer, Moscato Giallo, Alto Adige - Colterenzio.....	€ 34
Sauvignon, Friuli Venezia Giulia igt - Jermann	€ 48
Gewürztraminer, Alto Adige doc - Raetia.....	€ 32
Kerner, Alto Adige - Köfererhof	€ 38
Vette, Sauvignon Blanc, Trentino - San Leonardo.....	€ 36
Langhe, Chardonnay, Piemonte doc - Rocca Giovanni	€ 32
Ribolla Gialla Vinnæ, Friuli Venezia Giulia igt - Jermann	€ 48
Chardonnay, Friuli Venezia Giulia igt - Jermann	€ 44
Pinot Grigio Collio, Friuli Venezia Giulia doc - Fiegl.....	€ 26
Grechetto Umbria igt, Porticina - La Carraia.....	€ 28
Passerina, Adone, Marche igt - Roberto Capecci.....	€ 30
Pecorino Abruzzo igt, Aufinum - Cantina Valle Tritana	€ 26
Vermentino di Gallura, Meoru, Sardegna docg - Tani	€ 32
Malvasia Puntinata, Lazio igt - Casa Divina Provvidenza.....	€ 24
People, Frascati Superiore, Lazio docg - Poggio le Volpi.....	€ 24
Falanghina del Sannio, Taburno, Campania doc Cantina del Taburno.....	€ 26

TOP WINES BIANCHI

Vintage Tunina, Friuli Venezia Giulia igt - Jermann	€ 90
Cervaro della Sala, Umbria igt - Marchesi Antinori	€ 110
Trebbiano d'Abruzzo doc - Azienda Agricola Valentini.....	€ 180
Quintodecimo, Giallo d'Arles - Greco di Tufo, Campania docg.....	€ 75

ROSÈ

JeT, Rosato Toscana igt - J. Biondi Santi, Castello di Montepò.....	€ 48
---	------

i Vini Roggi

I VINI ROSSI

Nebbiolo D'Alba, L'Ascensiun, Piemonte docg	
Terre Alfieri, Carlin de Paolo	€ 30
Valpolicella Bio, Veneto doc - Provolo	€ 28
Chianti Classico, Toscana docg - Rocca di Castagnoli	€ 32
Morellino di Scansano, Sangiovese, Toscana docg	
Tenuta Guicciardini Strozzi	€ 28
Il Bruciato Bolgheri, Toscana doc - Tenuta Guado al Tasso	
Marchesi Antinori.....	€ 60
Sassoalloro, Sangiovese, Toscana igt - Jacopo Biondi Santi.....	€ 38
Montepulciano d'Abruzzo doc, Aufnum	
Cantina Valle Tritana.....	€ 26
Syrah, Lazio igt - Casa Divina Provvidenza.....	€ 26
Pordo, Cesanase di Olevano Romano, Lazio doc	
Alberto Giacobbe	€ 24
People, Cesanase del Lazio igt - Poggio le Volpi.....	€ 24
Piedirosso, Campania doc - Cantina del Taburno.....	€ 24
Papale Linea Oro, Primitivo di Manduria	
Puglia dop - Varvaglione.....	€ 42

TOP WINES ROSSI

Barolo, Nebbiolo, Piemonte docg - Rocca Giovanni	€ 70
Amarone della Valpolicella, Veneto docg	
Riserva Vigna Garzon, Pieropan	€ 105
Sassicaia, Toscana doc - Tenuta San Guido, Bolgheri.....	€ 390
Tignanello, Toscana igt - Marchesi Antinori	€ 190
Le Serre Nuove dell'Ornellaia, Rosso Toscana doc - Bolgheri....	€ 90
Luce della Vite, Toscana igt - Tenuta Luce, Frescobaldi.....	€ 180
Flaccianello della Pieve, Sangiovese, Toscana igt - Fontodi	€ 180
Marina Cvetic, Montepulciano d'Abruzzo doc riserva	
Masciarelli.....	€ 75

Champagne

CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut Cuvée Saint Petersburg	€ 110
Moët Ice Imperial brut - Moët Chandon	€ 110
Brut - Ruinart	€ 130
Cuvée Rosé - Laurent Perrier.....	€ 140
Rosé NV - Ruinart.....	€ 160
Belle Epoque - Perrier Jouet	€ 350
Dom Pérignon - Vintage 2013.....	€ 380
Grande Cuvée - Krug.....	€ 390
Cristal - Louis Roederer.....	€ 400

Gli Amari

GLI AMARI

Limoncello	€ 6
Sambuca	€ 6
Capo	€ 6
Fernet	€ 6
Jefferson	€ 7
Formidabile	€ 7
Braulio	€ 6
Averna	€ 6
Mirto	€ 6
Genziana	€ 6

Le Grappe

LE GRAPPE

Bianca Poli	€ 8
Barrique Poli	€ 8
Paolo Berta	€ 20

i Whiskey

I WHISKEY

Oban	€ 12
Lagavulin	€ 12
Laphroaig	€ 12
Nikka	€ 14
Talisker	€ 12
Bulleit Rye	€ 12
The Macallan	€ 22

i Gin

I GIN

Hendrick's.....	€ 14
Monkey 47.....	€ 16
Gin Mare.....	€ 14
Botanist.....	€ 14
Sabatini.....	€ 14
Martin Miller's.....	€ 14
Sipsmith.....	€ 14
Citadelle.....	€ 14
Jinzu.....	€ 14
Plymouth.....	€ 16

Vodka e Tequila

LA VODKA

Belvedere.....	€ 10
Grey Goose.....	€ 10
Beluga.....	€ 10

LA TEQUILA

Patron.....	€ 12
Don Julio.....	€ 12
Espolòn.....	€ 10
Azul.....	€ 30

i Rum

I RUM

Zacapa 23.....	€ 12
Diplomatico Reserva.....	€ 12
J.Bally.....	€ 12
Don Papa.....	€ 12
Zacapa Edición Negra.....	€ 15
Zacapa XO.....	€ 25

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto.

* The product may be frozen or blast chilled.

L'abbattimento

L'abbattimento degli alimenti è un processo di lavorazione che prevede un abbassamento repentino della temperatura degli alimenti in tempi così brevi che la naturale proliferazione batterica conseguente alla preparazione dei cibi risulti minima e insufficiente a provocare danni a chi li consumerà. È un processo indispensabile nel caso in cui si avvantaggio delle lavorazioni che poi non vengono servite espresse, ma subiscono un periodo di conservazione in frigorifero e/o congelatore. Tale trattamento ha lo scopo dunque di inibire immediatamente la crescita microbica e preservare le caratteristiche organolettiche dell'alimento fresco.

Per quanto concerne i prodotti ittici da consumarsi crudi (carpacci, marinate etc.), le operazioni di abbattimento vengono eseguite, come prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e dalla Circolare n. 4379-P del 17/02/2011 del Ministero della Salute, per cui è fatto obbligo di congelare (trattamento di bonifica preventiva) ad una temperatura non superiore a -20 °C e per 24 ore, il pesce (anche di acqua dolce) destinato ad essere somministrato crudo. Il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è pertanto un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: **conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011 Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

* Il prodotto potrebbe essere congelato o abbattuto. * **The product may be frozen or blast chilled.**

L'abbattimento

L'abbattimento degli alimenti è un processo di lavorazione che prevede un abbassamento repentino della temperatura degli alimenti in tempi così brevi che la naturale proliferazione batterica conseguente alla preparazione dei cibi risulti minima e insufficiente a provocare danni a chi li consumerà. È un processo indispensabile nel caso in cui si avvantaggino delle lavorazioni che poi non vengono servite espresse, ma subiscono un periodo di conservazione in frigorifero e/o congelatore. Tale trattamento ha lo scopo dunque di inibire immediatamente la crescita microbica e preservare le caratteristiche organolettiche dell'alimento fresco.

Per quanto concerne i prodotti ittici da consumarsi crudi (carpacci, marinare etc.), le operazioni di abbattimento vengono eseguite, come prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e dalla Circolare n. 4379-P del 17/02/2011 del Ministero della Salute, per cui è fatto obbligo di congelare (trattamento di bonifica preventiva) ad una temperatura non superiore a -20 °C e per 24 ore, il pesce (anche di acqua dolce) destinato ad essere somministrato crudo. Il congelamento finalizzato alla bonifica preventiva del pesce è pertanto un procedimento espressamente richiesto dalla normativa vigente, applicato per un determinato lasso temporale e volto alla tutela della salute del consumatore. Per corretta informazione sul trattamento può essere utilizzata la dicitura: **conforme alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.**