

ALÉRGENOS



















LA PIEMONTESA

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Según el Reglamento (UE) Nº 1169/2011 Franquicias la Piemontesa pone a disposición a sus clientes la información alérgica actualizada mediante revisiones constantes de sus buenas prácticas higiénicas y de manipulación.

Todos nuestros restaurantes disponen de un sistema de gestión y evaluación de los productos que pueden producir alergias e intolerancias alimentarias, con el fin de informar a nuestros clientes sobre la presencia o no de alérgenos en nuestros platos elaborados.

Por favor, solicite nuevamente información en sus próximas visitas, ya que sufren modificaciones según la composición de nuestros platos

 <p>Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:</p> <p>a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);</p> <p>b) maltodextrinas a base de trigo (1);</p> <p>c) jarabes de glucosa a base de cebada;</p> <p>d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</p>	 <p>Soja y productos a base de soja, salvo:</p> <p>a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);</p> <p>b) tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;</p> <p>c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;</p> <p>d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.</p>
 <p>Huevos y productos a base de huevo.</p>	 <p>Frutos de cáscara, es decir: almendras (<i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas (<i>Corylus avellana</i>), nueces (<i>Juglans regia</i>), anacardos (<i>Anacardium occidentale</i>), pacanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), alfóncigos (<i>Pistada vera</i>), nueces macadamia o nueces de Australia (<i>Macadamia ternifolia</i>) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.</p>
 <p>Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:</p> <p>a) lactosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola;</p> <p>b) lactitol.</p>	 <p>Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.</p>
 <p>Pescado y productos a base de pescado, salvo:</p> <p>a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;</p> <p>b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarifican te en la cerveza y el vino.</p>	 <p>Apio y productos derivados.</p>
 <p>Moluscos y productos a base de moluscos.</p>	 <p>Mostaza y productos derivados.</p>
 <p>Crustáceos y productos a base de crustáceos.</p>	 <p>Altramuces y productos a base de altramuces.</p>
 <p>Cacahuets y productos a base de cacahuets.</p>	 <p>Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO₂ total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante.</p>

















(1) Se aplica también a los productos derivados, en la medida en que sea improbable que los procesos a que se hayan sometido aumenten el nivel de alergenicidad determinado por la autoridad competente para el producto del que se derivan.



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

													
Gluten	Huevos	Lacteos	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Frutos secos	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuces	Anhidrido sulfuroso y sulfitos

PANE

DEGUSTACION DE PANES	•														
PIERINA PARMIGIANA	•	•	•												
PIERINA DE TRUFA Y PARMESANO	•	•	•												
PANE PIERINA	•														














ANTIPASTI

BURRATA AL ESTILO NAPOLITANO		•	•					•							
BURRATA CON TOMATE RALLADO NATURAL Y TARTUFO NERO	•		•												•
CROQUETONES AL NERO DI SEPPIA	•	•	•	•	•			•							
CREMA ZUCCHINE	•		•												
TARTARE DE TOMATE Y SALMÓN AHUMADO	•		•	•				•		•					
FUNDIDO DE QUESOS	•		•												•
CARPACCIO DE LANGOSTINO	•						•								•
CARPACCIO DI VITELLO	•		•												
CARPACCIO VITELLO ALL TARTUFO NERO	•		•												
CARPACCIO MEDITERRANEO	•	•	•												



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

													
Gluten	Huevos	Lacteos	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Frutos secos	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuces	Anhidrido sulfuroso y sulfitos

INSALATE

INSALATE RIMINI	•		•					•	•				
INSALATE DI POLLO CROCCANTE	•	•	•					•					
INSALATE MEDITERRANEA	•	•		•		•	•						
INSALATE LUNGO MARE	•	•		•		•	•						•
INSALATE TORINO	•	•	•	•					•				
INSALATE DI FOIE TRE MARMELLATE	•	•	•						•				
INSALATE IL CAPANONNE	•	•		•		•	•						•















VINAGRETA

VINAGRETA TRADICIONAL													•
VINAGRETA CITRICOS Y SESAMO		•					•		•		•		•
VINAGRETA MANGO ALBAHACA											•		•
VINAGRETA PIÑA COLADA													•
VINAGRETA MIEL Y PISTACHO								•					•



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

 Anhidrido sulfuroso y sulfitos	 Altramuces	 Mostaza	 Apio	 Sésamo	 Frutos secos	 Soja	 Cacahuetes	 Crustáceos	 Moluscos	 Pescado	 Lacteos	 Huevos	 Gluten
--	--	---	--	--	--	--	--	--	--	---	---	--	--

GRATINATI

GRAN CANNELLONE	•	•	•											•
MELANZANA VERONA	•	•	•	•		•							•	•
MISTO DEL TESORERO	•	•	•					•					•	•
LASAGNA DI BOLOGNA	•	•	•					•					•	•
LASAGNA DI PARMA	•	•	•					•						

RISOTTI

RISOTTO SETAS, PECORINO Y NUECES	•		•					•	•					
RISOTTO AL TALEGGIO E TARTUFO NERO	•		•					•	•					
RISOTTO A LA TRUFA Y LANGOSTINOS	•		•	•		•		•	•					•
RISOTTO AL FOIE Y TRUFA	•		•					•	•					
RISOTTO AL NERO DI SEPIA	•	•	•	•	•	•		•	•					•
RISOTTO A LA TRUFA Y HONGOS	•	•	•					•	•					
RISOTTO SETAS PARMESANO		•	•											
RISOTTO CARBONARA			•											•



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

	Anhidrido sulfuroso y sulfitos
	Altramuces
	Mostaza
	Apio
	Sésamo
	Frutos secos
	Soja
	Cacahuetes
	Crustáceos
	Moluscos
	Pescado
	Lácteos
	Huevos
	Gluten
















SUGUI

	Gluten	Huevos	Lácteos	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Frutos secos	Sésamo	Apio	Mostaza	Anhidrido sulfuroso y sulfitos
TALEGGIO E TARTUFO NERO	•		•					•					
FOIE Y TRUFA	•		•					•					
TRUFA Y LANGOSTINOS	•		•	•		•		•					•
TRUFA Y HONGOS	•	•	•					•					
CHAMPI ALMENDRA			•						•				•
SETAS Y PARMESANO		•	•										
SETAS, PECORINO Y NUECES	•		•					•	•				
PARMESANA	•	•	•	•				•					•
TREMENDA			•					•			•		
NERO DI SEPIA	•	•	•	•	•	•		•					•
AGLIO, OLIO, PEPPERONCINO E GAMBERI			•	•		•							•
SALMONE AFFUMICATO E MOSTAZA DIJON			•	•				•				•	•
CINQUE FORMAGGI		•	•					•					
PESTO		•	•						•				
CARBONARA			•										•
ARRABIATA		•	•								•		•
BOLOGNESE		•	•								•		•
CASALINGA		•	•								•		•
SICILIANA		•	•					•			•		•



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

														
Gluten	Huevos	Lacteos	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Frutos secos	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuces	Anhídrido sulfuroso y sulfitos	














CARNI

CHULETILLAS IBERICAS FUNGHI PORCINI			•				•							
CHULETILLAS IBERICAS MIEL Y MOSTAZA			•				•				•			•
BROCHETA DE IBERICO BRASA														
BROCHETA DE IBERICO SALSAS FIORENTINA	•		•				•			•				•
LOMO AL PEPE CON RIGATONI Y SALSAS PEPE	•	•	•											•
LOMO COSENZA CON FOIE Y CREMA DE SETAS	•		•											•
SOLOMILLO IBÉRICO AL ESTILO HOLANDÉS	•		•				•			•				•
ESCALOPINA SETAS PECORINO Y NUECES	•		•				•	•						
ESCALOPINA PARMESANA	•	•	•	•			•							•
ESCALOPINA MOSTAZA Y MIEL			•				•				•			•
SOLOMILLO IBERICO A LA MOSTAZA			•				•				•			•
PLUMA IBERICA A LA BRASA														
PLUMA IBERICA CON SALSAS TRUFADA	•		•											
ENTRECOT 380G BRASA														
ENTRECOT CON SALSAS FOIE	•		•				•							
ENTRECOT CON SALSAS FUNGHI PORCINI			•				•							
SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA														
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS DE FOIE	•		•				•							
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSAS FUNGHI PORCINI			•				•							
SOLOMILLO DE TERNERA CON SETAS, PECORINO Y NUECES	•		•				•	•						



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

													
Gluten	Huevos	Lacteos	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Frutos secos	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuces	Anhidrido sulfuroso y sulfitos

PIZZA

	Gluten	Huevos	Lacteos	Pescado	Moluscos	Crustáceos	Cacahuetes	Soja	Frutos secos	Sésamo	Apio	Mostaza	Altramuces	Anhidrido sulfuroso y sulfitos
COSTIERA	•		•											
PROSCIUTTO	•		•											
BISMARCK	•	•	•											
PEPPERONI	•		•											
QUATTRO STAGIONI	•		•	•										
CINQUE FORMAGGI	•	•	•											
PARMIGIANA	•		•											
DELLA EMILIA	•	•	•											
ARCOBALENO	•		•								•			
CALZONE AL PROSCIUTTO	•	•	•											
CALZONE DELL PIZZAIOLO	•	•	•											
TONNO	•		•	•										
SAN REMO	•		•	•		•								•
AFFUMICATA	•		•	•		•								•
DE LANGOSTINOS	•		•			•								•
CIABATTA ALLE VERDURAS	•										•			
DIAVOLA	•		•											•
OMBRA DELLA SERA	•	•	•						•					
CAPRIOLA	•		•											



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

	Anhidrido sulfuroso y sulfitos
	Altramucos
	Mostaza
	Apio
	Sésamo
	Frutos secos
	Soja
	Cacahuetes
	Crustáceos
	Moluscos
	Pescado
	Lacteos
	Huevos
	Gluten

PIZZA

	Anhidrido sulfuroso y sulfitos	Altramucos	Mostaza	Apio	Sésamo	Frutos secos	Soja	Cacahuetes	Crustáceos	Moluscos	Pescado	Lacteos	Huevos	Gluten
TARTUFO D'ALBA												•		•
TRAMONTINA												•		•
CAPRICCIO DELLA SERA												•	•	•
AURELIA												•		•
MELANZANE	•											•		•



LA PIEMONTESSA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

	Anhídrido sulfuroso y sulfitos
	Altramuces
	Mostaza
	Apio
	Sésamo
	Frutos secos
	Soja
	Cacahuetes
	Crustáceos
	Moluscos
	Pescado
	Lacteos
	Huevos
	Gluten

POSTRES

TIRAMISÚ CLÁSICO	•	•	•														
TIRAMISÚ LIMONCELLO	•	•	•					•									
MOUSSE NUTELLA	•	•	•					•	•								
SEMIFREDO DE OREO	•		•					•	•								•
PANACOTTA DE PISTACHO CAMELIZADO			•					•	•								
TARTA HELADA LA PIEMONTESSA	•	•	•					•	•								
SECRETO DE CHOCOLATE CON HELADO	•	•	•					•									
SEMIFREDO MANGO Y MORA	•	•	•					•									•
FLAN DE QUESO		•	•														
HELADO SORBETE LIMON	•	•	•					•									
SORBETE MOJITO DE FRESA	•	•	•					•									

HELADO

HELADO KINDER BUENO	•	•	•					•	•								
HELADO CANELA CON GALLETA SPECULOOS	•	•	•					•									
HELADO FLOR DI LATTE CON SÉSAMO TOSTADO Y MIEL	•	•	•					•		•							
HELADO VAINILLA CHIPS AHOY	•	•	•					•									
HELADO OREO	•	•	•					•									

APERITIVO

GALLETAS DE MANTEQUILLA	•		•														
BUÑUELOS	•	•	•														



LA PIEMONTESA

Código: PR-10.2 | Revisión: 11 | Fecha: 08/11/2018

OBSERVACIONES:

*** Los clientes que se añadan Grana Padano al plato se le debe de sumar los siguientes alergenos: Huevo y Leche.

Los alérgenos de las guarniciones no están contemplados en este documento

!!No podemos asegurar en el 100% la ausencia de alérgenos en los platos debido a una sola línea de producción, és decir, que si un cliente es muy sensible a un determinado alérgeno se le debe de informar que puede contener trazas de dicho alérgeno debido a este motivo!!

www.lapiemontesa.com

