

LA PIEMONTESE

Qualità  Sapore  
Senza fine Senza fine

ELABORACIÓN PROPIA  
**LA PIEMONTESE**  
MARCA REGISTRADA  
PRODUCTOS ARTESANOS



*Glúteno*



## LA PIEMONTESA

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019

### 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.

Desde La Piemontesa, intentamos reducir al máximo la presencia de alérgenos mediante unas buenas prácticas de elaboración, pero no podemos asegurar la total ausencia de trazas en nuestros platos debido a que poseemos una única línea de producción.

Si usted tiene mucha sensibilidad a un determinado alérgeno, por favor, comuníquese a nuestro personal.

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







## LA PIEMONTESE

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019



Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados, salvo:

- a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la destrosa (1)
- b) maltodextrinas a base de trigo (1)
- c) jarabes de glucosa a base de cebada
- d) cereales utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola



Huevos y productos a base de huevo



Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:

- a) lacteosuero utilizado para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
- b) lactitol



Pescado y productos a base de pescado, salvo:

- a) gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides
- b) gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino



Moluscos y productos a base de moluscos



Crustáceos y productos a base de crustáceos



Cacahuets y productos a base de cacahuets



Soja y productos a base de soja, salvo:

- a) aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);
- 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;
- c) fitosteroles y ésteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
- d) ésteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja



Frutos de cáscara, es decir: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), alfóncigos (*Pistacia vera*), nueces macadamia o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo los frutos de cáscara utilizados para hacer destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo



Apio y productos derivados



Mostaza y productos derivados



Altramuces y productos a base de altramuces



Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10mg/kg o 10mg/litro en términos de SO<sub>2</sub> total, para los productos listos para el consumo o reconstituidos conforme a las instrucciones del fabricante

1) Se aplica también a los productos derivado, 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 PIEMONTESA

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019



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

## Pane

TRÍO DI PANE DELL'ARTIGIANO	
PIERINA PARMIGIANA	
PIERINA TARTUFATA	
PIERINA MISTA	

## Antipasti

BURRATA DE LA PUGLIA	
CARPACCIO DI VITELLO	+ PIERINA
CAZOLETA DI CARCIOFI E FOIE	
CROQUETONES AL NERO DI SEPPIA	
INVOLTINO FREDDO DI CREPE	

## Insalate

INS. ANCONA	
INS. MAR E ORTO	
INS. LUNGO MARE	
INS. PAESE	
INS. DI PULPO	
INS. POLLO CROCCANTE	
INS VERDE	NO CONTIENE ALÉRGENOS










# LA PIEMONTESE

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019






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























## Vinagrette

VINAGRETTE MIEL Y PISTACHO	 
VINAGRETTE MANGO Y ALBAHACA	 
VINAGRETTE FRUTTI DI BOSCO	
VINAGRE + ACEITE	
CREMA BALSAMICA + ACEITE	

## Gratinati

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

## Risotti

RISOTTI MONTERA	   
RISOTTI MARE E MONTAGNA	   
RISOTTI NERO DI SEPIA	      
RISOTTI TARTUFO D'ALBA	  
RISOTTI VEGETALE	   



# LA PIEMONTESE

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019



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

## Pasta fresca

BALLERINE			
RIGATONI			
FUSILLI ALL'UOVO			
TAGLIATELLE			
PAPPARDELLE AL PEPERONCINO			
SPAGHETTI DI GRANO DURO			
TROFIE DI RECCO			
GNOCCHI DI PATATE AL TARTUFO			

## Pasta ripiena

FUNGHI						
AGNOLOTTI NERO						
TRIANGOLI						
PANZOTTI						
RAVIOLI						
TORTELLINI						
MEDAGLIONI						
CUORI DI ZUCCA						

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







# LA PIEMONTESA

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019



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

*Flustres*

SPAGHETTI ALLE POLPETTE	   
DÚO DI PASTA AL GUSTO	SEGÚN PASTA Y SALSA ESCOGIDA
BOCCONCINI	     
PULPO BRASEADO	
BROCHETA DE LONGANIZA	  
TERNERA VICENZA	    
BURGUER PIEMONTESA CON FOIE	   
MONTADITO IBÉRICO	  
SOLOMILLO ALLA FIORENTINA	  





# LA PIEMONTESA

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019



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

*Carni*

PLUMA IBÉRICA BRASA	NO CONTIENE ALÉRGENOS
PLUMA IBÉRICA · SALSA TRUFADA	
CHULETILLAS DE IBÉRICO	
LOMO AL PEPE	
BROCHETA DE IBÉRICO FIORENTINA	
SCALOPPINE	CON SALSA · SEGÚN SALSA CARNE
ENTRECOT DE ANGUS	A LA BRASA · NO CONTIENE ALÉRGENOS CON SALSA · SEGÚN SALSA CARNE
SOLOMILLO NOVILLA	A LA BRASA · NO CONTIENE ALÉRGENOS CON SALSA · SEGÚN SALSA CARNE
LOMO ALTO DE ANGUS	A LA BRASA · NO CONTIENE ALÉRGENOS CON SALSA · SEGÚN SALSA CARNE

*Salsa  
carni*

CAFÉ DE PARÍS	
FUNGHI PORCINI	
MIEL Y MOSTAZA	

\*Los alérgenos de las guarniciones no están contemplados en este documento



# LA PIEMONTESE

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019



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

Pizza

PROSCIUTTO													
TONNO E SALMONE													
PEPPERONI													
QUATTRO STAGIONI													
BISMARCK													
PARMIGIANA													
CIABATTA VEGETALE													
CINQUE FORMAGGI													
ZUCCHINE													
MELANZANE													
CALZONE AL PROSCIUTTO													
BOSCAIOLA													
OMBRA DELLA SERA													
TARTUFATA													
DELL'EMILIA													
CAPRICCIO DELLA SERA													
DIAVOLA													
ARCOBALENO													
PIEMONTE													





# LA PIEMONTESA

Revisión: 1 | Fecha: 08/04/2019




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

CREP DE NUTELLA CON HELADO						
CREP DE NUTELLA						
CREP FRUTTI DI BOSCO						
CREP CRUCNH PISTACHO						
COPA DE HELADO						<b>+ MEDALLÓN Y GALLETA</b>
VAINILLA						
CHOCOLATE						
CHOCOLATE NARANJA						
PISTACHO						
CONCERTINO						
FIOR DI LATTE						
COCO						
OREO						
MEDALLÓN PIEMONTESA						
GALLETA HELADO						


*Postres*




[www.lapiemontesa.com](http://www.lapiemontesa.com)

 /franquiciaslapiemontesa

 /LaPiemontesa

 @lapiemontesa\_restaurantes

 La Piemontesa