

ai Capitelli

LIBRO DEGLI INGREDIENTI

ATTENZIONE:

lavoriamo in un ambiente contaminato da glutine e altri allergeni, pertanto **non ne escludiamo mai la presenza**, anche in tracce, seppur non esplicitamente indicati.

In questo libro vengono indicate le diciture delle etichette dei prodotti base che usiamo e ciò che noi aggiungiamo in lavorazione.

ALLERGENI: 1. glutine; 2. uova; 3. latte e derivati; 4. sedano; 5. frutta a guscio; 6. arachidi e derivati; 7. sesamo; 8. senape; 9. molluschi; 10. pesce; 11. crostacei; 12. solfiti; 13. lupini ; 14. soia.



Allergeni

1. Glutine	cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
2. Uova e derivati	tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
3. Latte e derivati	yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
4. Sedano e derivati	presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
5. Frutta a guscio e derivati	tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
6. Arachidi e derivati	snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
7. Semi di sesamo e derivati	oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
8. Senape e derivati	si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
9. Molluschi e derivati	canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
10. Pesce e derivati	inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
11. Crostacei e derivati	sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13. Lupino e derivati	presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
14. Soia e derivati	latte, tofu, spaghetti, etc.

BEVANDE:

- VINO: **solfiti**.
- AMARI E GRAPPE: **solfiti**.
- LIMONCELLO di nostra produzione: acqua, zucchero semolato, **alcool** 90%vol, bucce di limoni naturali.
- LIQUIRIZIA: acqua, zucchero, liquirizia in polvere, **alcool** 90%vol.

CESTINO DEL PANE (1,5-8,12-14):

- PANE (PANIFICIO ZANINI): **farina di grano duro**, acqua, sale, lievito, olio come coadiuvante tecnologico.
- NOVALESI CLASSICI: **farina di grano tenero tipo "0"**, olio extravergine di oliva 9,2%, crusca di mais 5,1%, olio di girasole alto oleico, farina di mais (fioretto), lievito naturale (farina di **grano tenero**, acqua), sale, emulsionante: lecitina (da **soia**), farina di **frumento** maltata, lievito inattivato, aroma naturale di rosmarino, spolvero in superficie con **semi di sesamo** (0,2%).
- I NOSTRI CRACKERS: **farina di frumento tipo "00"**, lievito madre (**farina di frumento**, acqua), fiocchi d'**avena**, farina di mais, **farina di semola** di grano duro, olio evo, olio di semi di girasole, sale. Possono contenere: **semi oleosi**, erbe aromatiche, concentrato di pomodoro, purea di zucca, thè affumicato, preparati di verdure miste (pomodoro, cipolla, sedano, carote, peperoni, melanzane, zucchine, aglio, porri, carciofi, topinambur, broccoli, etc.).
- PANE FATTO IN CASA: **farina di frumento tipo "00" /farina integrale di grano duro**, lievito madre (**farina di frumento**, acqua/lievito di birra fresco, **farina di semola di grano duro**, acqua, malto di riso/orzo (acqua, **orzo** maltato 32%) e/o miele d'acacia, sale. Ingredienti variabili: olive (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico.); pomodori secchi sott'olio (marinatura, pomodori secchi 51% (pomodori secchi, acqua, aceto di vino, sale, aglio, acidificanti: acido citrico, antiossidante: acido ascorbico), olio di semi di girasole, condimenti. Può contenere tracce di **sedano**.); **semi di lino**; **semi oleosi**; **noci/frutta secca**; uvetta (uva secca, olio vegetale (origine semi di cotone)); fichi secchi (fichi essiccati, acqua, conservante: E202.); cipolla (cipolla, olio di semi di girasole), preparati di verdure miste (pomodoro, cipolla, sedano, carote, peperoni, melanzane, zucchine, aglio, porri, carciofi, topinambur, broccoli, etc.), etc.

ANTIPASTI:

1. Cipolla al forno, patate bicolore, olive leccino, maionese al cumino, cavolo nero croccante
 - CIPOLLA AL FORNO: cipolla, olio evo, sale.
 - PATATE BICOLORE: patate classiche bianche/gialle, patate viola, olio evo, aceto di mele (sicro di mele, antiossidante E224. Contiene **solfiti.**), sale.
 - OLIVE LECCINO: olive leccino 57%, olio di semi di girasole 40%, sale, antiossidante: acido ascorbico; correttore di acidità: acido lattico. Può contenere noccioli e/o residui di noccioli.), acqua, sale.
 - MAIONESE AL CUMINO: olio di semi di girasole, acqua di cottura di fagioli borlotti, aceto di mele, sale, cumino in polvere.
 - CAVOLO NERO CROCCANTE: cavolo nero, olio evo, sale.
 - Olio evo, sale.
2. Uovo 65°C, crema di pane, tartufo nero, pane tostato (1,3)
 - **UOVO**
 - CREMA DI PANE: acqua, **pane** PANIFICIO ZANINI (vedi sopra), olio evo, salvia tritata, tartufo estivo*, sale, pepe.
 - TARTUFO NERO*
 - PANE TOSTATO: briciole di **pane** PANIFICIO ZANINI (vedi sopra), olio evo, salvia tritata, sale, pepe.
3. Fagottino di feta in pasta fillo, spinacino, semi di girasole tostati (1,3,12)
 - PASTA FILLO: **farina di frumento**, acqua, fecola di patate, sciroppo di glucosio (mais), olio di girasole, sale iodato (sale, ioduro di potassio).
 - FETA GRECA: formaggio in salamoia, 55% m.g.s.s.: **latte vaccino** pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico, PASTA FILLO: **farina di frumento**, acqua, fecola di patate, sciroppo di glucosio (mais), olio di girasole, sale iodato (sale, ioduro di potassio), olio di semi di girasole.
 - SPINACINO, olio evo, sale, aceto di mele (sicro di mele, antiossidante E224. Contiene **solfiti.**)
 - SEMI DI GIRASOLE TOSTATI: **semi di girasole.**
4. Panna cotta al gorgonzola, zucca al forno, salsa alla zucca e zenzero, cialda al rosmarino (3)
 - PANNA COTTA AL GORGONZOLA: panna uht (di **latte** di mucca), **latte** fresco, gorgonzola (**latte** vaccino intero, fermenti lattici selezionati, muffe selezionate al genere Penicillium, sale marino essiccato, caglio di origine animale), grana padano (**latte**, sale, caglio, lisozima – proteina d'**uovo**), sale, agar agar.
 - ZUCCA AL FORNO: zucca, olio evo, trito di: sale, rosmarino, zenzero.
 - SALSIA ALLA ZUCCA: purea di zucca, acqua, zucchero, agar-agar, sale.
 - CIALDA AL ROSMARINO: riso, acqua, sale, rosmarino.
5. Sfoglie di lingua salmistrata, salsa verde, sedano caramellato (4,12)
 - LINGUA SALMISTRATA: lingua di bovino adulto, sale, spezie e piante aromatiche, conservante: E252.
 - SALSIA VERDE: olio evo, olio di semi di girasole, prezzemolo, cetrioli all'aceto di vino (cetrioli, aceto di vino, acqua, sale, aromi naturali), cipolline (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, zucchero, antiossidante: acido citrico, acido l-ascorbico, **anidride solforosa**), capperi (capperi, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330), sale.
 - SEDANO CAMELLATO: **sedano** bianco, vino bianco (**solfiti**), aceto di vino, zucchero, olio evo, alloro, sale, pepe.

PRIMI:

1. Tagliolini “ai capitelli” (1,2)

- PASTA FRESCA: **farina di semola di grano duro, uova.**
- CAPITELLI: salsa di pomodoro (pomodori petali, cipolla, olio di semi di girasole), cotechino (cotenne, magro suino di testa, grasso suino, sale, pepe.).

2. Bigoli all’anitra (1,2,4,12)

- PASTA FRESCA: **farina di semola di grano duro, uova.**
- RAGU’ D’ANATRA: busto d’anitra, **sedano**, carote, cipolle, fondo bruno di carne (acqua, ossa di bovino e pollo, **sedano**, carote, cipolle, pomodoro, riso, aglio, rosmarino, salvia, sale, pepe), passata di pomodoro, olio di semi di girasole, olio evo, cuori e fegatini di pollo, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), rosmarino, salvia, vino bianco (**solfiti**), sale, aromi (rosmarino).

3. Cappellacci pastificio Artusi al fior di ricotta e parmigiano, burro alle carote, ricotta affumicata (1-3,12)

- CAPPELLACCI: *Autorizzazione utilizzo della denominazione concessa dal Consorzio di Tutela. PASTA FRESCA ALL’UOVO: 50% (Farina di GRANO tenero tipo “00” (origine Italia), semola di GRANO duro (origine Italia), UOVA fresche pastorizzate CAT. A 28% (origine Italia), acqua). RIPIENO: ricotta fresca 86% (siero di **latte, latte** vaccino, **panna**, sale, acido lattico. Origine Italia. Parmigiano Reggiano DOP 10,7% (**latte**, sale, caglio), sale, pane grattugiato (farina di GRANO tenero tipo ‘0’, sale, lievito di birra), pepe.
*Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche **pesce, crostacei, molluschi, ovoprodotti, cereali contenenti glutine, latte e derivati, sedano, frutta a guscio, soia, senape.***
- BURRO ALLE CAROTE: burro (**latte** di mucca), crema di carote (carote, acqua, olio evo, burro, melissa, finocchietto, sale, timo).
- RICOTTA AFFUMICATA: siero di latte, sale, correttori di acidità: acido lattico (E270). Affumicatura naturale con legno di faggio.

4. Orzo mantecato ai funghi del nostro raccolto, polvere di trombette, noci tostate (1,5,6)

- ORZO MANTECATO: acqua, **orzo** perlato, gran murgiano (Fior di **Mandorla*** 72%, (olio di cocco*, farina di ceci*, fiocchi di patate*, farina di **mandorla** pelata* 4%, farina di mais*, farina di **mandorla** pelata degrassata* 2.6%, Sale marino italiano, sciroppo d’agave*), Emulsione di **mandorla*** 23% (acqua, olio di cocco*, farina di **mandorla** pelata degrassata* 12.1%), agar-agar (addensante), Aroma naturale di estratto di lievito biologico, Sale marino italiano.*=BIOLOGICO), sale, pepe.
- FUNGHI: porcini, chiodini, finferli in proporzioni variabili, scalogno, prezzemolo, sale, pepe.
- SALSA AI FUNGHI: acqua, funghi misti, cipolla, zucca, carote, **sedano**, riso, rosmarino, salvia.
- POLVERE DI TROMBETTE: trombette essiccate, sale, rosmarino.
- **NOCI** tostate

5. Pasta e fagioli (1,4)

- ZUPPA DI FAGIOLI: fagioli borlotti e/o Lamon, **sedano**, carota, cipolla, patata, olio evo, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patete, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe.
- TUBETTI DI GRANO DURO: semola di **grano duro**, acqua.
- Olio evo

- POMODORO: pomodori freschi o pelati, cipolla, olio evo, aglio, basilico fresco (se disponibile).
- RAGU' DI CARNE: carne di manzo e/o maiale macinata, **sedano**, carota, cipolla, passata di pomodoro (pomodoro, sale.), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), vino rosso (**solfiti**), sale, aromi (rosmarino, alloro, chiodi di garofano).

SECONDI:

- LA TRADIZIONE DAL 1956: pollo a busto, olio di semi di girasole, sale, pepe.
- SUGHETTO DI POMODORO: pomodori, olio di semi di girasole, sale, pepe.
- GRIGLIATA MISTA: pollo della tradizione (vedi sopra), lonza di maiale, costicina, pancetta, salamella (carne di suino, sale, destrosio, antiossidante E300, aromi naturali, pepe.), olio di semi di girasole, sale, pepe.
- COSTATA DI MANZO: cottura su griglia, rucola, olio evo, sale in fiocchi. Può avere tracce di: olio di semi di girasole, sale, pepe dalle altre preparazioni.
- BISTECCA DI PULEDRO: bistecca di puledro, olio di semi di girasole, rucola, olio evo, sale, pepe.

- TOMINI: **latte**, sale, caglio.
- RADICCHIO AL BALSAMICO (12): radicchio, olio evo, aceto balsamico (**solfiti**), sale, pepe.

- SPEZZATINO DI AGNELLO (4): polpa di coscia di agnello disossata, **sedano**, carota, cipolla, fondo bruno di agnello (acqua, ossa di agnello, **sedano**, carote, cipolle, pomodoro, riso, aglio, rosmarino, salvia, sale, pepe), olio di semi di girasole, vino bianco (**solfiti**), doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), sale, pepe, aromi (timo, alloro, rosmarino).

- POLENTA GRIGLIATA: acqua, farina di mais gialla, sale.

CONTORNI:

- VERDURA COTTA (4): bieta erbetta*, bieta costa*, olio di semi di girasole, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, aglio.
- FAGIOLI IN UMIDO (4): fagioli borlotti e/o Lamon secchi, passata di pomodoro (pomodoro, sale), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro (pomodoro), cipolla, aglio, brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe, aromi (rosmarino, chiodi di garofano, cannella).
- VERZE ALL'ACETO (4,12): verze, olio di semi di girasole, vino bianco (**solfiti**), aceto di vino (**solfiti**), brodo granulare (sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine (patate, mais), verdure disidratate (cipolla, carota, **sedano**, prezzemolo. Origine UE) (10%), olio di girasole, spezie, aromi naturali, antiossidante: estratto di rosmarino.), sale, pepe.
- PATATINE FRITTE PIZZOLI PROFESSIONAL*: patate, olio di semi di girasole.
- INSALATA MISTA FRESCA: gentile, radicchio, carote, fagioli (fagioli borlotti, acqua, sale).

*Prodotti surgelati.

DOLCI:

1. Crostatina, cremoso al cioccolato fondente, frutti di bosco appassiti, spumiglia (2)

- CROSTATINA: farina di **grano** tenero 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, **uova**, zucchero semolato, vaniglia, curcuma, sale.
- CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE: **panna uht** (panna (di **latte** di mucca), addensante: carragenina.), cioccolato fondente 70% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.), sciroppo di glucosio.
- SALSA AI FRUTTI DI BOSCO: frutti di bosco* misti in proporzioni variabili, zucchero, succo di limone
- SPUMIGLIA: zucchero a velo, zucchero semolato, albume d'**uovo**, succo di limone.

2. Tiramisù, savoiardi fatti in casa, cacao quanto basta (2,3)

- CREMA AL MASCARPONE: **mascarpone** (**panna, latte**, correttore di acidità: acido lattico (**latte**)), **panna uht** (panna (di **latte** di mucca), addensante: carragenina.), **tuorlo d'uovo pastorizzato**, zucchero semolato, acqua.
- SAVOIARDI: **uova**, zucchero semolato, amido di riso, farina di riso, zucchero a velo, vaniglia in polvere.
- CACAO AMARO

3. Mousse alla crema di "bagigi", caramello salato, guscio di cioccolato fondente, crumble (1,6,14)

- MOUSSE ALLA CREMA DI "BAGIGI": panna vegetale (acqua, grassi vegetali non idrogenati 23% (olio di cocco, olio di palmisto, burro di cacao), zucchero, proteine isolate di **soia** (0,5%), stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), E463, E339, emulsionanti: E472e, E433, E472b, carragenina (E407), sale, aromi, colorante: E160a. Senza glutine.), meringa italiana vegana (zucchero semolato, zucchero a velo, acqua di cottura di fagioli/ceci), burro d'**arachidi** (**arachidi** 100%).
- CARMELLO SALATO: zucchero semolato, panna vegetale (acqua, grassi vegetali non idrogenati 23% (olio di cocco, olio di palmisto, burro di cacao), zucchero, proteine isolate di **soia** (0,5%), stabilizzanti: sciroppo di sorbitolo (E420ii), E463, E339, emulsionanti: E472e, E433, E472b, carragenina (E407), sale, aromi, colorante: E160a. Senza glutine.), acqua, miso (**Soia** (47 %), riso integrale (33 %), Acqua, Sale marino, Koji.) sale in fiocchi.
- GUSCIO AL CIOCCOLATO FONDENTE: cioccolato fondente 70% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.).
- CRUMBLE: fiocchi d'avena senza glutine in farina, burro d'**arachidi** (**arachidi** 100%), zucchero di canna, burro di cacao, acqua, bicarbonato di sodio, sale.

4. Biscotteria di nostra produzione (1-3,5-7,14)

- DAMINI AI FRUTTI ROSSI: **farina** tipo 00, margarina vegetale (oli vegetali di palma e **soia**, acqua, sale, emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), conservante (potassio sorbato), acidificante (acido citrico), colorante (caroteni), aroma), frutti rossi disidratati (mirtilli rossi, zucchero di canna, olio di semi di girasole), zucchero a velo, aromi.
- SABLE' ALLA MASSA DI CACAO: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, massa di cacao, tuorlo d'**uovo**, chips di cioccolato (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia. Può contenere tracce di **latte e frutta a guscio**.), sale.

- ZAETI: **farina** tipo 00, farina di mais fioretto, burro (**latte** di mucca), zucchero semolato, uvetta, **uova**, lievito chimico, sale.
- CIUFFETTI AL PRALINATO DI MANDORLE: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, pralinato alle mandorle (mandorle, zucchero), **latte**, sale.
- FROLLA ALLA CURCUMA E LAVANDA (senza glutine/senza lattosio): burro chiarificato, farina di riso, farina di mais fioretto, tuorlo d'uovo, zucchero a velo, curcuma, sale, lavanda.
- FROLLINI AL DULCE DE LECHE: dulce de leche (latte condensato zuccherato 63% di cui 43% di zuccheri, sciroppo di glucosio, bicarbonato di sodio, addensanti: agar agar, aromi. Può contenere tracce di **frutta a guscio**), farina di **grano** tenero 00, burro (**latte** di mucca), corn flakes (Mais (98%), zucchero, estratto di malto d'orzo, sale, vitamine (PP, B6, B2, B1, folacina, D, B12) e ferro), sale.
- FROLLINI AL SESAMO: **farina** tipo 00, zucchero a velo, burro (**latte** di mucca), **uova** intere, tahina (**sesamo** 100%), semi di sesamo, sale, aromi.
- CIUFFETTI AL PRALINATO DI MANDORLE: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, pralinato alle mandorle (mandorle, zucchero), **latte**, sale.
- SABLE' AL COCCO: **farina** tipo 00, burro (**latte** di mucca), zucchero a velo, cocco rapè, **uova** intere, sale.

5. Gelato al riso, riduzione di caffè, cialda croccante

- GELATO AL CAFFÈ': Bevanda di riso integrale (acqua, riso integrale italiano* (17%), olio di semi di girasole spremuto a freddo *, sale marino. (*= biologico)), caffè espresso, acqua, fibre naturali vegetali, destrosio, stevia.
- SCIROPPO AL CAFFÈ': zucchero semolato, caffè.
- CIALDA CROCCANTE DI RISO AL CAFFÈ': acqua, riso carnaroli, caffè, zucchero, sale.

6. Sorbetto al limone e liquore alla liquirizia

- GELATO AL LIMONE: Acqua, zucchero, **latte** scremato reidratato, sciroppo di glucosio, olio di cocco, succo naturale di limone 4%, acidificante: E330, siero di **latte** scremato parzialmente delattosato in polvere, emulsionante; E471, stabilizzanti: E410, E412, aroma, destrosio, gelatina, aroma naturale di limone, aroma naturale. Può contenere cereali contenenti glutine, uova, arachidi, soia, frutta a guscio.
- LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA: acqua, zucchero, liquirizia in polvere, alcool 90%vol

