

MENU' - ASPORTO

Crudo DADIEGO 25 Pescato Liguria e Sicilia, Crostacei, Ostriche e Salse di Agrumi e Vegetali 22 Scialatielli Amalfitani DADIEGO con Crostacei e Frutti di mare (Antica ricetta Amalfitana) Grigliata di Pesce (Pescato del Giorno) DADIEGO 30 con Crostacei e Ortaggi Paella di Pesce, Carne e Verdure DADIEGO 25 con Gamberi, Seppie, Calamari, Vongole, Cozze Pollo, Salsiccia, Coniglio, Sedanno, Carote e Peperoni

Pane e Lingue

PRENOTAZIONE ENTRO LE ORE 13

 $\begin{tabular}{ll} \hline DADIEGO \\ \hline \hline & I \ piatti \ che \ hanno \ segnato \ la \ Storia \ del \ nostro \ ristorante \\ \hline \hline \end{tabular}$

ALLERGENE NON E' VELENO (ma qualcuno ci deve prestare attenzione)
Se soffi di allergie od intolleranze alimentari segnalalo ai nostro personale
Che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengeno prodotti ai quali sei allergico od intollerante.

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilitzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:

GUITINE - ROSTIGATE I OUNA - PESEZ- ARACHID - SONA - LATTE - FRUITA A GUSCIO - SEDANO - SENAPE SEMI DI SESAMO - ANDIGNIE SOLFRODAS E SOLFITILUPINI - MOLLUSCHI

e che non è possibile escludere una contamina crodata su pecaliamente in presenza di servizio libero e di buffet.



^{*} Il pesce crudo è abbattuto di temperatura (secondo regolamento CE 853-2004)