

Menù Bar Gaston - in vigore da Mercoledì 10 Aprile 2024

- I numeri corrispondono ad allergeni contenuti nei cibi (vedi tabella in fondo)
- The numbers correspond to the allergens contained in foods (see table at bottom)

- **Bevande**

Acqua, 050lt	2,00 €
Succo di frutta	3,00 €
Spremuta di agrumi	4,00 €
Thè freddo alla pesca o al limone	3,50 €
Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon Soda, ecc.	3,00 €
Red Bull	4,00 €
Crodino, Sanbitter	3.50 €

- **Birre**

Baffo d'Oro alla spina 0,20 lt	3,50 €
Baffo d'Oro alla spina 0,40 lt	6,00 €
Moretti 0,66 lt	4,50 €
Ceres, Heineken, Tennet's, etc.0,33lt	4,00 €
Moretti Radler, non alcolica	5,00 €

- **Vino in calice**

IGT Trequanda, rosso o bianco	4,00 €
DOCG Chianti Classico	5,00 €
Rosso di Montalcino	6,00 €
Rosso di Montepulciano	5,00 €
IGT Chardonnay sauvignon Rugiada	5,00 €

- **Distillati e Cocktail**

Amari e distillati	4,00 €
Drink Alcolico (*)	da 6,00 € a 20,00 €
Drink Analcolico	5,00 €
Aperol Spritz (*)	da 6,00 € a 8,00 €
(*) il prezzo può variare in base al distillato scelto	

- **Caffetteria**

Espresso	2,00 €
Espresso decaffeinato	2,20 €
Caffè doppio	4,00 €
Cappuccino	2,50 €
Caffè Americano	2,00 €
Caffè shakerato	3,00 €
Caffè shakerato con bayles	5,00 €
Cioccolata "Eraclea"	4,00 €
Thè	2,50 €
Caffè d'Orzo piccolo	2,00 €
Caffè d'Orzo grande	2,50 €
Caffè al Ginesen	2,50 €
Crema caffè freddo	3,00 €

- **Taglieri**

TOSCANO: Salumi e pecorino Prodotti di Alta Qualità - allergeni:1,5,12	10,00 €
FORMAGGIO e marmellata	7,00 €
FANTASIA: componi il tuo Tagliere	prezzo variabile
* Tutti i prodotti sono a Km zero	

- **Primi - allergeni: 1, 3, 6, 7, 8, 9**

TORTELLINI panna e prosciutto *	7,00 €
TORTELLINI al ragù bolognese *	7,00 €
RAVIOLI al pomodoro *	9,00 €
TAGLIATELLE al ragù *	8,50 €
* Precotti surgelati	
I primi del giorno possono variare	

- **Insalate - allergeni: 7, 8, 9, 10**

GASTON Insalata mista con pomodoro, mozzarella, tonno, olive, cipolle, sott'oli, mais	9,00 €
ITALIANA Insalata mista con tonno pomodoro, cipolla e origano	8,00 €
PRIMAVERA Insalata mista con pomodoro, sedano, cipolla, peperoni e mais	8,00 €
CHEESE Insalata mista con cipolla e sfoglie di pecorino	9,00 €
SEMPLICE Insalata mista con pomodori	6,00 €

- **Panini con - allergeni: 1, 5, 7, 12**

Prosciutto cotto o Salame o Mortadella	4,50 €
Prosciutto cotto o Salame o Mortadella + Pecorino	4,50 €
Prosciutto crudo DOP	5,00 €
Prosciutto e salsa di tartufo	6,50 €
Prosciutto e pecorino o mozzarella	5,50 €
Pomodoro e mozzarella con basilico o origano	5,50 €
Tonno, pomodoro e mozzarella	6,00 €
Fantasia: scegli tu gli ingredienti	prezzo variabile

Menù in vigore da Mercoledì 10 Aprile 2024



ALLERGENE NON E' VELENO

(ma qualcuno ci deve prestare attenzione)

SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI
IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO
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 utilizzano e si servono prodotti contenenti

i seguenti allergeni:

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) latticolo.
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di cagiù (*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

e che non è possibile escludere una contaminazione crociata
specialmente in presenza di servizio libero o di buffet





ALLERGEN IS NOT POISON

(but someone has to pay attention)

If you **HAVE ALLERGIES OR FOOD INTOLERANCE PLEASE,**
report it to our staff who is able to put you in
CONDITION OF AVOIDING THE PRODUCTS TO WHICH
YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT

We also inform you that the foods and beverages served
in this place are produced in laboratories and
distributed in places where they use and serve products,
containing the following allergens:

1. **Cereals containing gluten**, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridised strains, and products there of, **except:** a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1) b) maltodextrin-based grain (1); c) glucose syrups based on barley; d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. **Crustaceans** and products based on shellfish.
3. **Eggs** and egg-based products.
4. **Fish** and fish products, **except:** a) fish gelatine used to support some vitamin preparations or carotenoids; b) gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. **Peanuts** and peanut-based products.
6. **Soybeans** and products of it, **except:** a) refined soybean oil and fat (1); b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha succinate natural soy; c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean; d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean.
7. **Milk** and milk-based products (including lactose), **except:** a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin; b) lattiolio.
8. **Nuts**, namely: Almond (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts cagiù (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts Brazil nut), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (macadamia ternifolia), and products thereof, **except** for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. **Celery** and products based on celery.
10. **Mustard** and products based on mustard.
11. **Sesame seeds** and products based on sesame seeds.
12. **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturers' instructions.
13. **Lupin** and products based on lupins
14. **Molluscs** and products based on shellfish

and that it is not possible to exclude cross contamination,
especially in case of self-service or buffet

