

Allergeni

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

- 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) latticello.
- 8 Frutta a guscio, vale a dire: mandorle [*Amygdalus communis* L.], nocciole [*Corylus avellana*], noci [*Juglans regia*], noci di acagiù [*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.

^[1] E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

La Direzione



Night Menu

EVERYDAY FROM 11:30 PM

EVENTI HAPPY HOUR LOUNGE BAR

VIALE XXI APRILE, 19 - 00162 ROMA

06.86391656

OPEN: SUN-THU 12:00 PM 2:00 AM - FRI&SAT 12:00 PM 3:00 AM

FOLLOW AND TAG US ON



MOMART RESTAURANT CAFÈ



MOMARTRESTAURANT

MOMART

Night Menu

SANDWICHES

- [1] Pizza croccante 100% di idratazione, mortadella, miele e pistacchio € 13,00
- [1-3-7] Hamburger e patate fritte** € 14,00
- [1-3-7-12] Club sandwich € 14,00
mayo, bacon, pomodoro, insalata di pollo e insalata
- [1-7-12] Croque monsieur € 15,00
pane tostato, due strati di besciamella, provola e prosciutto cotto gratinato al forno

SFIZI DI FRITTO

- [1-3-7] Supplì di riso € 2,50
- [1-3-7-9] Olive ascolane artigianali, direttamente da Ascoli Piceno € 8,50
- [1-4-7] Fiori di zucca € 6,00
- [1-4] Filetto di baccalà € 6,00
- Patate fritte** € 6,00
- [1-4-8] Samose di baccalà e hummus di ceci € 15,00
- [1-3-4-7] Alici imbottonate con pecorino e gel di cipolla in agrodolce € 15,00

TARTARE

- [3-4] Tartare di tonno*, olive e mayo allo zenzero € 16,00
- [1-3] Battuta di pezzata rossa, cialda di polenta e gel di datterino € 15,00

TAGLIERI

- [8] Prosciutto crudo di Parma stagionato 12 mesi e mozzarella di bufala campana DOP € 13,00
- [8-12] Degustazione di salumi di Norcia e formaggi laziali € 16,00

PROTEINS

- Tagliata di controfiletto e patate al forno € 24,00

DOLCI

- [1-3-7] Brownie e caramello salato € 7,00
- [1-3-7] Tiramisù con terra di cacao € 7,50
- [1-3-7] Cheesecake € 8,00
- [1-3-7] Waffle € 8,00

* Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04.
** Prodotto surgelato/congelato.

[1] I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti nei prodotti, per informazioni chiedere al personale.