

TENUTA DI FESSINA

▲ Etna ▼

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 prodotte che provocano allergie o intolleranze utilizzate 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 i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, o noci del Queensland, e i loro prodotti
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanza o prodotti che provocano allergia o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

I nostri piatti -

crostino di grani antichi di timilia, menta e acciuga (1 & 4)

ricotta di pecora, sale maldon, capperi canditi di salina (7)

caponata (9)

cous cous marinato nella lavanda servito con un pesto di pomodorini, mandorle, finocchietto, capperi, basilico, zenzero e limone (8)

insalata di manzo, sedano, scalogno, pomodoro ciliegino, ricotta salata (9 & 7)

granita di fichi o gelato alla ricotta di pecora / o mandarino / o pistacchio. (7 & 8)

pane croccante di timilia con ragout di suino nero dei Nebrodi (1, 7 & 9)

TENUTA DI FESSINA

▲ Etna ▼

We would inform our customers that food and beverages prepared and served here, can contain ingredients which are considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg No. 1169/2011

1	Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut their derivative strains and derivative products	8	Fruits in shell, nuts, namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, pistachios, or Queensland nuts, and their products
2	Shellfish	9	Celery and products based on celery
3	Eggs and similar products	10	Mustard and mustard-based products
4	Fish and products made by fish	11	Sesame seeds and seed products sesame
5	Peanuts and peanut-based products	12	Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
6	Soy and soy-based products	13	Lupine and lupine-based products
7	Milk and dairy products (lactose included)	14	Clams and similars

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

Our recipes

timilia grains crouton with mint, anchovies (1 & 4)

sheep milk ricotta with maldon salt, sweet capers from Salina (7)

caponata (9)

couscous marinated in lavender served with a pesto of cherry tomatoes, almonds, fennel, capers, basil, ginger and lemon (8)

meatball wrapped in a lemon leaf with eggplants, mint and vinegar (3, 1 & 7)

figs granita or ricotta / or mandarin / or pistacchio artisanal gelato (7 & 8)

veal meat salad with celery, cherry tomatoes, spring onion and ricotta salata (9 & 7)

crunchy bread with suino nero dei Nebrodi ragout (1, 7 & 9)