

ELENCO ALLERGENI



ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011

Ristorante “Borgo della Mistica”




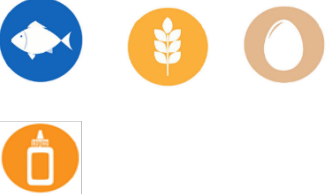

Viale Marisa Bellisario,300 00155 –(RM)













Rev. 00 – Aprile 2022

BORGO DELLA MISTICA

<p><i>ANTIPASTI SUPPLÌ</i></p>	
<p>Descrizione: Macinato Misto soffritto Pomodori pelati Riso carnali Mozzarella fior di latte Pangrattato Burro Mix formaggi Sale Pepe Farina 00</p>	
<p>FIORE DI ZUCCA Descrizione: Fiore di zucca Ricotta Acciuga Farina per tempura Panko</p>	
<p>BACCALÀ PASTELLATO Descrizione: Baccala Farina per tempura Panko</p>	
<p>CARROZZA DI MOZZARELLA Mozzarella filone Nduja calabra Uovo Pan grattato Farina 00</p>	
<p>PIZZELLA MONTANARA Descrizione: Impasto pizza Salsa di pomodoro Pecorino romano Basilico foglia Olio Evo</p>	
<p>PIZZELLA GOLOSA Descrizione Impasto pizza Mortadella Ricotta di pecora Pistacchi interi Olio Evo</p>	






BORGO DELLA MISTICA






<p>PIZZELLA LA ROMANA Descrizione Impasto pizza Stracciata Scapece Pomodoro datteri confit Acciuga</p>	
<p>BRUSCHETTA Descrizione Pane casereccio filone Pomodoro datterino Basilico Olio Evo</p>	
<p>BRUSCHETTA LARDO E TARTUFO Descrizione Pane casereccio filone Lardo di colonnata Tartufo nero Olio Evo</p>	
<p>BRUSCHETTA SALSICCIA Descrizione Cruda la granda bovino 130 gr Uovo bio Aceto Bianco scalogno sale Zucchero di canna Senape all'antica Maionese Acciughe capperi Olio Evo</p>	
<p>CROCCHETTA DI BOLLITO Descrizione Bollito Farina 00 Uovo intero Pangrattato sale Sedano rapa Sedano verde Maionese Senape all'antica</p>	

<p>RICETTA BOLLITO ALLA PICHIAPO</p> <p>Descrizione Entrecote di manzo Pollo sedano carote Cipolle gialle Pepe alloro 20 gr Sale Salsa Pomodoro</p>	 
<p>RICETTA MAIONESE</p> <p>Descrizione Tuorlo Brik Olio di semi Aceto bianco Limone Sale</p>	
<p>RICETTA MAIONESE acciughe</p> <p>Tuorlo Brik Olio di semi Aceto bianco Limone Sale Acciuga</p>	 
<p>BACCALA E CARCIOFO</p> <p>Descrizione Carciofi Baccala Mantecato Biscotto al pecorino Paprika Sale Limone</p>	 
<p>RICETTA BACCALA MANTECATO</p> <p>Descrizione Baccala Patate Panna Fresca Olio Evo</p>	 
<p>RICETTA BISCOTTO AL PECORINO</p> <p>Descrizione Farina 00 Burro Polvere di mandorle Pecorino romano</p>	  

<p>UOVO DEL VIGNAIOLO Descrizione Uova Bianche Crema di pecorino Vignaiola Crema di piselli Olio Evo Sale Cialdina di pecorino Crostino di pane</p>	  
<p>RICETTA VIGNAROLA Descrizione Piselli Fave Carciofi Zucchine romanesche Lattuga Cipollotto Guanciaie Sale Pepe Olio Evo</p>	
<p>TAGLIERE DEL BORGO per DUE Descrizione Prosciutto crudo di Bassiano Mortadella bologna Salame finocchiona Capocollo Mozzarella Bufala Ricotta Caciotta di pecora Zucchine Pomodorini Confit Giardiniera verdure Farina 00 Sale Olio</p>	 
<p>PANE AL POMODORO Descrizione Pane casereccio Pomodori datterino Basilico Origano Sale Olio evo</p>	




BORGO DELLA MISTICA











<p>BUFALA E CRUDO</p> <p>Descrizione Mozzarella bufala Prosciutto crudo di Bastiano Rucola</p>	
<p>CAPRESE</p> <p>Descrizione Mozzarella di bufala Pomodori Rucola Olio Evo Basilico</p>	
<p>CROSTONE</p> <p>Descrizione Pane casereccio Ricotta pecora Alici Scapece di zucchine Basilico Menta</p>	  
<p>TAGLIERE DI SALUMI</p> <p>Descrizione Prosciutto crudo di Bassiano Mortadella bologna Salame finocchiona Capocollo</p>	


PRIMI	
RICETTA GIARDINIERA Descrizione: Finocchi Ravanelli Cavolfiore Carote Cipolla rossa Peperoni Cetrioli Aceto Zucchero	
SPAGHETTI AI 3 POMODORI Descrizione Spaghetti Mancini Datterini in salsa Italiana Vera Pomodori confit Ricotta Affumicata Olio evo	 
RAVIOLI CACIO E PEPE Descrizione Scrigni con cacio e pepe 2 kg Asparagi Speck anatra Maggiorana Burro	 
MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA Descrizione Mezzemaniche Mancini Salsa pomodoro Guanciaie Pecorino Aglio Olio Evo	 

<p>CASERECCE AL RAGÙ</p> <p>Descrizione</p> <p>Caserecce Pasta Fresca</p> <p>Ragù di cortile</p> <p>Aceto Balsamico</p> <p>Frutta fresca</p> <p>Zucchero</p> <p>Salvia</p>	
<p>RICETTA RAGU DI CORTILE</p> <p>Descrizione</p> <p>Faraona</p> <p>Coniglio</p> <p>Pollo</p> <p>sedano</p> <p>carote</p> <p>Pomodori datterì</p> <p>Cipolle gialle</p> <p>alloro</p> <p>Bacche ginepro</p> <p>Timo</p> <p>rosmarino</p> <p>olio</p> <p>sale</p> <p>Farina 00</p> <p>pepe</p> <p>Burro</p>	  
<p>GNOCCHETTO ALLE ERBE</p> <p>Descrizione</p> <p>Gnocchetto fresco</p> <p>Pesto di erbe selvatiche</p> <p>Noci</p> <p>Porro</p> <p>Burro</p> <p>Panna fresca</p> <p>Cagliata di latte</p> <p>Limone</p>	  
<p>RICETTA PESTO ALLE ERBE</p> <p>Descrizione</p> <p>Erbe selvatiche</p> <p>Olio evo</p> <p>Parmigiano</p> <p>Sale</p>	
<p>POKE DEL BORGO</p> <p>Descrizione</p> <p>Insalata</p> <p>Pomodori</p> <p>Carote</p> <p>Riso Basmati</p> <p>Hummus di ceci</p> <p>Uovo sodo</p> <p>Frutta secca</p>	  









<u>SECONDI</u>	
<p>TAGLIATA DI MANZO</p> <p>Descrizione Entrecôte di manzo Misticanza Aglio Olio Peperoncino Rosmarino</p>	
<p>TAGLIATA DI MANZO CON TARTUFO</p> <p>Descrizione Entrecôte di manzo Misticanza Aglio Olio Peperoncino Rosmarino Tartufo</p>	
<p>CAPOCOLLO</p> <p>Descrizione Capocollo Scarola Chutney di mele</p>	
<p>RICETTA CHUTNEY MELE</p> <p>Descrizione Mele golden Zenzero radici Zucchero di canna Aceto bianco Peperoncino Semi di senape gialla</p>	
<p>POLLO RIPIENO</p> <p>Descrizione Pollo Prosciutto crudo basiamo Senape all'antica Salvia Cicoria Salsa alla cacciatore patate sale pepe Olio Evo Arioli</p>	

<p>RICETTA SALSA ALLA CACCIATORA</p> <p>Descrizione Pomodoro fresco Olio Evo Arioli sale pepe Vino bianco Salvia Timo rosmarino Alloro Aglio secco sedano carote Cipolle gialle</p>	
<p>HAMBURGER DI MANZO</p> <p>Descrizione Bun Hamburger di manzo sale pepe Pomodoro fresco Insalata Patate Cipolla caramellata Pancetta Ketchup Home made Maionese Home made</p>	
<p>RICETTA PER BUN per 18 PORZIONI</p> <p>Descrizione Farina 00 Farina Manitoba Lievito di birra Uova Zucchero Burro Tuorlo Brick Panna fresca</p>	  
<p>RICETTA CIPOLLA CARAMELLATA</p> <p>Descrizione Cipolle rosse Zucchero di canna Vino rosso</p>	

<p>RICETTA KETCHUP Descrizione Pomodoro Graziella Mele golden Cipolla Origano secco Aceto bianco Zucchero di canna Miele</p>	
<p>FETTINE PANATE Descrizione Fettine di manzo Misticanza Datteri Maionese home made Farina 00 Pangrattato Erbe aromatiche Giardiniera</p>	 
<p>POLPETTE DI RICOTTA E PANE Descrizione Polpetta di ricotta e pane Pomodoro Graziella Sale Pepe Cipolla</p>	 
<p>RICETTA POLPETTE PER 52 POLPETTE Descrizione Ricotta di pecora Pane fresco Pecorino Parmigiano Tuorlo brick Prezzemolo</p>	  
<p>INSALATA DI POLLO BIO Descrizione Insalata Pollo bio Crostini di pane Yogurt greco Mandorle Olio evo</p>	  

CONTORNI	
MISTICANZA Descrizione Misticanza sale Aglio Olio Evo Arioli	
CONTORNO DI STAGIONE Descrizione Verdura in foglia di stagione sale Aglio Olio Evo Arioli Peperoncino	
VERDURE AL VAPORE Descrizione Verdure di stagione	
VERDURE GRIGLIATE Descrizione Melanzane Peperoni Zucchine Pomodori	
PATATE AL FORNO Descrizione Patate sale Aglio Olio Evo Arioli Rosmarino	
PATATE FRITTE Descrizione Patate Sale Ketchup home made Maionese home made	














DESSERT	
TIRAMISÙ Descrizione Crema al mascarpone Biscotti savoiardi Cacao amaro Zucchero canna Caffè grani	 
RICETTA CREMA AL MASCARPONE per 15 porzioni Descrizione Tuorlo uovo brick Zucchero Mascarpone Panna montata	 
RICETTA BISCOTTI SAVOIARDI GLUTEN FREE PER 33 PZ Descrizione Albume Zucchero Tuorlo brick Farina di riso Fecola di patate	 
CREME BRULÈ per 11 porzioni Descrizione panna fresca 1 LT Tuorlo brik 1 lt Zucchero semolato Bacca di vaniglia	 
TORTA AL CIOCCOLATO PER 6 PZ GLUTEN FREE Descrizione zucchero semolato cioccolato fond. Zaini 70% Burro asolo 1 kg Uova Caramello salato panna fresca	 
RICETTA LA CAMELLO SALATO Descrizione zucchero semolato panna fresca Granarolo 1 lt Sale	

<p>TARTELLETTA LEMON CURD GLUTEN FREE</p> <p>Descrizione tartelletta Crema lemon curd Fragole Pistacchio</p>	
<p>RICETTA LEMON CURD</p> <p>Descrizione zucchero semolato Limoni Burro asolo 1 kg Uova</p>	 
<p>MARITONZO CON CIOCCOLATO E VISCIOLE</p> <p>Descrizione Maritozzo Ricotta Zucchero Vaniglia Bacca cioccolato fond. Zaini 70% Amarena fabbri</p>	
<p>RICETTA MARITONZO per 23 porzioni</p> <p>Descrizione Latte intero Manitoba Lievito di birra Uova Farina 00 Pasta madre Malto Zucchero Vaniglia bacca Burro</p>	  
<p>CIAMBELLE AL VINO per 150 pezzi</p> <p>Descrizione Farina 00 Lievito chimico Olio di semi Vino rosso Zucchero</p>	
<p>TARTUFI DI PIZZO CALABRO</p> <p>Tartufo</p>	

BORGO DELLA MISTICA

TAGLIATA DI FRUTTA	
Descrizione	
Ananas	
Kiwi	
Mela	
Melone	
Fragole	
Frutti rossi	

BORGO DELLA MISTICA

<p>1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati</p>		<p>FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti</p>	
<p>2) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei</p>		<p>SEDANO e prodotti a base di sedano</p>	
<p>3) UOVA e prodotti a base di uova</p>		<p>SENAPE e prodotti a base di senape</p>	
<p>4) PESCE e prodotti a base di pesce</p>		<p>SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo</p>	
<p>5) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi</p>		<p>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale</p>	
<p>6) SOIA e prodotti a base di soia</p>		<p>LUPINI e prodotti a base di lupini</p>	
<p>7) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</p>		<p>MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi</p>	