



Scheda Allergeni

Informazioni chiare per una scelta consapevole e sicura



La Tua Sicurezza è la Nostra Priorità

In questo documento trovi l'elenco completo degli allergeni presenti nei nostri piatti e nei prodotti da forno, secondo la normativa europea. I numeri indicati accanto a ogni portata corrispondono alla legenda degli allergeni riportata nelle pagine successive.

Se hai allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari, è fondamentale avvisare sempre il personale prima di ordinare. Il nostro team è formato per aiutarti a scegliere in modo consapevole: verifichiamo insieme ingredienti e ricette aggiornate, e ti segnaliamo eventuali rischi di contaminazione crociata, che in un ambiente di cucina professionale non possono essere esclusi al 100%.

Ultimo aggiornamento: 31 gennaio 2026

Informazioni e Responsabilità



Le informazioni sugli allergeni sono fornite ai sensi del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e riguardano i 14 allergeni principali previsti dalla normativa europea. La numerazione presente nel menu indica gli allergeni che, in base alla ricetta standard e alle materie prime normalmente utilizzate, possono essere contenuti nel piatto, inclusi ingredienti composti come salse, formaggi, salumi o prodotti da forno.

Le preparazioni sono effettuate con procedure HACCP e con attenzione alla separazione delle lavorazioni. Tuttavia, in un ambiente di cucina, la contaminazione crociata (anche solo per tracce) può verificarsi e non è tecnicamente possibile garantirne l'assenza assoluta. Questo vale in particolare per glutine, frutta a guscio, latte e derivati, e per ingredienti lavorati su superfici o con utensili condivisi.

Come Garantiamo la Tua Sicurezza

Segnalazione Preventiva

In caso di allergie severe, segnalalo chiaramente al personale prima di ordinare. Valuteremo insieme la scelta più sicura.

Alternative Personalizzate

Quando possibile, proponiamo alternative o adattamenti alle ricette per soddisfare le tue esigenze alimentari.

Informazioni Aggiornate

Le ricette possono variare per stagionalità. Fa fede sempre l'informazione resa al momento dell'ordine.

Dettagli su Richiesta

Sono disponibili ulteriori informazioni sugli ingredienti e sulle materie prime utilizzate. Chiedi al personale.

- Se hai dubbi, chiedi prima di ordinare. Il personale è a disposizione per verifiche immediate.

Legenda Allergeni

I 14 allergeni principali secondo la normativa europea. I numeri indicati nel menu corrispondono a questo elenco.

Allergeni 1-7

- 1. Glutine (cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2. Crostacei
- 3. Uova
- 4. Pesce
- 5. Arachidi
- 6. Soia
- 7. Latte e derivati (incluso lattosio)

Allergeni 8-14

- 8. Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchi, anacardi)
- 9. Sedano
- 10. Senape
- 11. Sesamo
- 12. Solfitti (anidride solforosa e solfiti)
- 13. Lupini
- 14. Molluschi





Menu Primi Piatti

Allergeni indicati con numerazione. In caso di dubbi, chiedi al personale.



Portata	Allergeni
Risotto al vino rosso con cuore cremoso di formaggio d'alpe	7, 12
Gnocchi di ricotta (freschi)	1, 3, 7
Tagliatelle fresche emiliane al ragù	1, 3, 7, 9
Gnocchi di polenta, crema d'alpe, burro e salvia	1, 3, 7
Gnocchi di polenta, salsiccia e funghi	1, 3, 7
Crespelle ricotta e spinaci gratinate	1, 3, 7
Zuppa d'orzo con speck e funghi	1, 7
Minestrone di verdura	7, 9



Menu Secondi Piatti

Quando compare "Nessuno" significa: nessun allergene tra i 14 previsti dalla normativa, secondo ricetta standard.

Portata	Allergeni
Guancette di maiale CBT con polenta	12
Guancette CBT "Bosco" con polenta	12
Stinco di maiale CBT con polenta	Nessuno
Stinco CBT con glossa birra e miele	1
Bruscitt "da rifugio" con polenta	12
Spezzatino di coppa di maiale con polenta	1





Menu Dolci

L'asterisco in "8*" indica possibile presenza o tracce di frutta a guscio per ingredienti variabili o contaminazione crociata.



Torta ricotta, mascarpone e
mirtilli

Allergeni: 1, 3, 7



Torta Barozzi
Allergeni: 3, 7



Semifreddo al miele e noci
Allergeni: 3, 7, 8



Torta di pane
Allergeni: 1, 3, 7, 8*



Pane e Grissini

Produzione interna artigianale. Le varianti possono essere disponibili a rotazione secondo la preparazione del giorno.



Versione Base

Prodotto	Allergeni
Pane fatto in casa	1
Grissini fatti in casa	1

Varianti con Latte

Prodotto	Allergeni
Pane fatto in casa (con latte)	1, 7
Grissini fatti in casa (con latte)	1, 7

Varianti con Latte e Sesamo

Prodotto	Allergeni
Pane fatto in casa (con latte e sesamo)	1, 7, 11
Grissini fatti in casa (con latte e sesamo)	1, 7, 11

Mangia in Sicurezza al Rifugio Campiglio

Comunica le Tue Esigenze

Informa sempre il personale prima di ordinare se hai allergie o intolleranze alimentari.

Verifica gli Ingredienti

Il nostro team è formato per fornirti informazioni dettagliate e aggiornate su ogni piatto.

Chiedi Senza Esitare

Nessuna domanda è troppo piccola quando si tratta della tua salute e sicurezza alimentare.

Il Rifugio Campiglio si impegna a garantire un'esperienza culinaria sicura e piacevole per tutti gli ospiti. La nostra cucina segue rigorose procedure HACCP e il personale è costantemente formato sulle tematiche degli allergeni alimentari. Ricorda che la tua collaborazione è essenziale: comunicando le tue esigenze, ci permetti di servirti al meglio e in totale sicurezza.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti, non esitare a contattare il personale di sala o la cucina. Siamo qui per te.