



Carissimi Ospiti,

il problema delle **intolleranze alimentari** è purtroppo sempre più comune e quindi anche in noi è cresciuta la sensibilità verso di esso così come un'attenzione particolare alle **diete specifiche**. Noi non abbiamo le conoscenze specifiche dei singoli casi quindi vi preghiamo di darci **indicazioni il più possibili precise**.

A tavola, menu alla mano, potrete **concordare con il Maitre le alternative ai piatti del giorno** che non vi sarà possibile mangiare.

Ad Aprile 2012 abbiamo ottenuto la **certificazione AIC** per **l'alimentazione senza glutine**. Proponiamo quindi alternative senza glutine per la maggior parte dei piatti del menu del giorno, **ESCLUSE tutte le preparazioni fatta in casa di pasta, pane e dolci**. Per trattare farine senza glutine e preparare pasta/pane/dolci in casa senza pericolo di contaminazione è infatti previsto avere una cucina a parte e uno staff dedicato – noi non siamo un Hotel / Ristorante GLUTEN FREE quindi questi prodotti vengono acquistati.

Speriamo di poter offrire una soluzione il più possibile consona alle vostre esigenze grazie anche alla vostra collaborazione. Il nostro **menù del giorno** comprende una scelta di 1 antipasto, 4 primi, 4 secondi, vari dessert e 2 buffet; in più abbiamo il ricco buffet della colazione e il buffet pomeridiano della merenda.

Vi preghiamo di comprendere **se non sempre saremo in grado di offrire tutta la gamma di piatti nella variante consona alle vostre esigenze alimentari**.

*Famiglia Debertol  
Hotel Astoria Canazei*