

L'esigenza e la soddisfazione dell'ospite è la nostra priorità. Dal 1974 tre generazioni, si sono confrontate per far trasparire la passione e l'amore per questo lavoro. I nostri prodotti sono scelti con attenzione, cercando di dare sempre la migliore qualità che cerchiamo di trasmettere nelle nostre pietanze.

The needs and satisfaction of our guests are our priority. Since 1974 and for three generations, we have shared our know-how to enable the passion and love for this craft to shine through. Our products are carefully selected as we try to bring the highest quality to all our dishes.

Si cucina sempre pensando a qualcuno...  
Altrimenti stai solo preparando da mangiare.

One should cook always thinking of someone  
Else, otherwise he is only preparing for a meal.

Ae Do Rode  
Famiglia Brichese



# I nostri prodotti...

**LI SCEGLIAMO ACCURATAMENTE CON ATTENZIONE E AMORE CERCANDO DI SELEZIONARE LE MIGLIORI MATERIE PRIME. PRODOTTI SEMPRE FRESCI E DI GRANDE QUALITÀ.**

UNSERE PRODUKTE WERDEN SORGFÄLTIG UND MIT LIEBE AUSGEWÄHLT, WOBEI WIR UNS FÜR DIE BESTEN ZUTATEN ENTSCHEIDEN. WIR SERVIEREN UNSEREN GÄSTEN STETS FRISCHE UND ERSTKLASSIGE PRODUKTE.

OUR PRODUCTS ARE SELECTED WITH LOVE AND CARE. WE ALWAYS STRIVE TO FIND THE BEST RAW MATERIALS. OUR PRODUCTS ARE ALWAYS FRESH AND OF HIGH QUALITY.

**RISO DE TACCHI (RISO DEI DOGI): Alimento nobile dal Casato De Tacchi di Grantortino di Gazzo (Pd), dal 1570 dalle risaie tra i fiumi Tesina e Brenta.**

DE TACCHI REIS (REIS DER DOGEN): Kostbares Nahrungsmittel des Landwirtschaftsbetriebs De Tacchi in Grantortino di Gazzo (Pd), seit 1570 von den Reisfeldern zwischen den Flüssen Tesina und Brenta.

DE TACCHI RICE (DEI DOGI RICE) A noble product from the Casato de Tacchi di Grantortino di Gazzo (PD); from the rice fields between the rivers Tesina and Brenta since 1570.

**PASTA DI GRAGNANO I.G.P.: La Pasta di Gragnano IGP è una pasta alimentare ottenuta dall'impasto della semola di grano duro con acqua della falda acquifera locale. I formati immessi al consumo sono diversi e tutti tipici, dalla caratteristica superficie rugosa data dalla trafilatura al bronzo, frutto della fantasia dei pastai gragnanesi.**

GRAGNANO-PASTA (G.G.A.) Gragnano-Pasta (g.g.A.) sind Teigwaren, die aus einem Teig mit Hartweizengrieß und Wasser der örtlichen Wasserquelle hergestellt werden. Die verschiedensten, vermarkteten Pastaformen sind alle typisch und weisen - da sie auf Bronze gezogen werden - eine raue Oberfläche auf. Sie entspringen der Fantasie der Pastahersteller aus Gragnano.

PASTA DI GRAGNANO I.G.P.: Pasta di Gragnano IGP is pasta made from whole wheat and semolina flour mixed with water from the local aquifer table. There are various different shapes available, all typical, with the characteristic rough surface that comes from bronze drawing, the result of the fantasy of pasta makers from Gragnano.

**Come da tradizione, ogni giorno la nostra cucina prepara gli gnocchi fatti in casa con ingredienti di prima qualità.**

Traditionsgemäß werden in unserer Küche täglich hausgemachte Kartoffelklößchen mit erstklassigen Zutaten hergestellt.

According to tradition, our kitchen makes homemade gnocchi every day with top quality ingredients.

**IN CASO DI INTOLLERANZE E ALLERGIE AVVERTIRE IL PERSONALE DI SALA. LA DESCRIZIONE DEGLI ALLERGENI È PRESENTE NELL'ULTIMA PAGINA DEL MENÙ.**

INFORMIEREN SIE BEI LEBENSMITTELUNVERTRÄGLICHKEITEN UND ALLERGIEN UNSER PERSONAL. DIE BESCHREIBUNG DER ALLERGENE IST DER LETZTEN SEITE DER SPEISEKARTE ZU ENTNEHMEN.

IF YOU SUFFER FROM A FOOD INTOLERANCE OR ALLERGY, PLEASE INFORM THE WAITERS. THE ALLERGEN LIST APPEARS ON THE LAST PAGE OF THE MENU.



Coperto / Gedeck € 3,00



Wi-Fi: PizzeriaAe2Rode  
Password: 2r0de2015

Chiusura invernale mercoledì

Viale S. Margherita, 10 - 30021 CAORLE (Ve) - Telefono 0421.210372 - Cell. 340.2334584

# Incominciando con...\*

## VORSPEISEN - APPETIZERS

<b>IL CLASSICO</b>	€ 28,00
ANTIPASTO MISTO DI PESCE (canocia(2), sarda in saor(4), moscardino di Caorle(14), tartare di tonno(4), carpaccio di pesce spada(4), crostino al dentice(1)) Kalte Gemischte Fischvorspeise Cold mixed seafood appetizer	
<b>TIEPIDO DI MARE - VELLUTATA DI PATATE E ZAFFERANO, COZZE(14), VONGOLE(14) E CAPESANTE(14)</b>	€ 18,00
Kartoffelcreme mit Safran, Miesmuscheln, Venusmuscheln und Jakobsmuscheln Cream of potatoes and saffron, mussels, clams and scallops	
<b>PASSIONFRUIT CON GAMBERI(2), STRACCIATELLA(7) E TARTARE DI TONNO(4)</b>	€ 17,00
Passionsfrucht mit Garnelen, Stracciatella-Käse und Thunfischtartar Passion fruit with shrimps, stracciatella cheese and tuna tartare	
<b>CRUDITÈE</b>	€ 42,00
TARTARE DI GAMBERI(2), SCAMPI(2), TARTARE DI TONNO(4), GAMBERO ROSSO DI SICILIA(2) (OSTRICHE E TARTUFI QUANDO DISPONIBILI) Garneletartare, Scampi, Thunfischtartare, Rot Garnelen (Austern, Sofer verfügbar) Raw mixed fish appetizer	
<b>TARTARE DI TONNO(4)</b>	€ 22,00
Tartar vom Thunfisch Tuna fish tartare	
<b>MOSCARDINO(14) DI CAORLE CON TARTARE DI SEDANO(9)</b>	€ 18,00
Gekochtes Baby-Krake vom Caorle mit Sellerie-tartar Boiled baby octopus of Caorle with celery tartare	
<b>SAUTÉ DI VONGOLE(14) DI CAORLE</b>	€ 18,00
Sautierte Venusmuscheln Sautéed clams	
<b>SAUTÉ DI COZZE(14) DI CAORLE</b>	€ 18,00
Sautierte Miesmuscheln Sautéed mussels	
<b>INSALATA DI MARE(2,4,9,14)</b>	€ 17,00
Meeressalat Sea Salad	

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.

Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.

Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.

In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.

The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Incominciando con...\*

## VORSPEISEN - APPETIZERS

<b>CAPPE LUNGHE ALLA GRIGLIA</b> <sup>(14)</sup> Messermuscheln vom Grill Grilled razor shells	€ 21,00
<b>CAPPASANTA ALLA GRIGLIA</b> <sup>(14)</sup> Jakobsmuscheln vom Grill Grilled scallop	cad. € 6,50
<b>CANESTRELLI ALLA GRIGLIA</b> <sup>(14)</sup> Pilgermuscheln vom Grill Grilled little scallops	€ 18,00
<b>ANTIPASTO CALDO</b> - 1 CAPPASANTA <sup>(14)</sup> , COZZE <sup>(14)</sup> , VONGOLE <sup>(14)</sup> , CAPE LUNGHE <sup>(14)</sup> , CANESTRELLI <sup>(14)</sup> Jacobmuscheln, Miesmuscheln, Venusmuscheln, Messermuscheln, Pilgermuscheln 1 scallop, mussels, clams, razor shells, little scallops	€ 38,00
<b>ROSE DI SALMONE</b> <sup>(4)</sup> AFFUMICATO E CROSTINO DI PANE <sup>(1)</sup> Geräucherte Lachsrosen und Brot Crouton smoked salmon roses and bread croutons	€ 16,50
<b>TAIER DI AFFETTATI e FORMAGGI</b> <sup>(7)</sup> SPECK DEL CADORE, CRUDO DI PARMA, SALAME NOSTRANO, PANCETTA, BOLOGNA CON PISTACCHI, FORMAGGI Kälter Aufschnitt und Käse Mixed cold cuts and cheeses	€ 28,00
<b>BRESAOLA RIGAMONTI, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA</b> <sup>(7)</sup> Bründnerfleisch auf Rauke und Parmesanstück Bresaola, rocket salad, grana cheese flakes	€ 19,00
<b>PROSCIUTTO DI PARMA E MELONE</b> Parmaschinken mit Melone Raw Parma ham and melon	€ 18,00
<b>BURRATINA</b> <sup>(7)</sup> CON CHICCHE ROSSE, CROCCANTE DI MELANZANE E CREMA AL BASILICO Burrata-Käse mit getrockneten Pizzutello-Tomaten, Auberginenkrokant und Basilikumcreme Burratina cheese with sun blushed tomatoes, crunchy aubergine bites and basil cream	€ 17,00

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.

Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.

Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.

In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.

The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# La pasta, la zuppa e il riso... \*

## ERSTER GANG - FIRST COURSES

<b>ZUPPA DI PESCE</b> <sup>(2,4,14)</sup> Fischsuppe - Fish soup	€ 19,50
<b>SPAGHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>CON GAMBERO</b> <sup>(2)</sup> <b>ROSSO DI SICILIA, PORRO E BURRATINA</b> <sup>(7)</sup> Spaghetti mit Sizilianischem rote Garnelen, Lauch und Burratina Spaghetti with sicilian red prawn, Leek and burratina cheese	€ 25,00
<b>SPAGHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>AL NERO CON SEPPIA</b> <sup>(14)</sup> <b>JULIENNE E ZAFFERANO</b> Schwarze Spaghetti mit Tintenfisch und Safran - Black spaghetti with squid julienne and saffron	€ 21,00
<b>SPAGHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>ALLO SCOGLIO</b> (PESCE MISTO <sup>(2,4,14)</sup> ) Spaghetti mit gemischter Meerefruchte in Tomaten sosse - Spaghetti with mixed seafood in tomato sauce	€ 22,00
<b>SPAGHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>ALLE VONGOLE</b> <sup>(14)</sup> Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams	€ 18,00
<b>SPAGHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>ALLA BUSERA</b> <sup>(2)</sup> Spaghetti mit Scampi in Tomaten sosse - Spaghetti with scampi in tomato sauce	€ 22,00
<b>LINGUINE</b> <sup>(1)</sup> <b>AL GRANCHIO</b> <sup>(2)</sup> <b>E PROFUMO DI ROSMARINO</b> Linguine Nudeln mit Krabbe und Rosmarin Duft - Linguine noodles with crab and rosemary perfume	€ 21,00
<b>LINGUINE</b> <sup>(1)</sup> <b>ALLA CHIARA CON PROFUMO DI AGRUMI,</b> <b>CODE DI GAMBERO</b> <sup>(2)</sup> , <b>RUCOLA E PISTACCHIO</b> <sup>(8)</sup> <b>DI BRONTE</b> Linguine-Nudeln auf Chiara-Art mit Zitrusfruchtaroma, Garnelenschwänzen, Rauke und Bronte-Pistazien Linguine noodles chiara style with citrus aromas, prawn tails, rocket salad and Bronte pistachios	€ 22,00
<b>LINGUINE</b> <sup>(1)</sup> <b>AL RAGÙ</b> <sup>(9)</sup> <b>DI CAPPESANTE</b> <sup>(14)</sup> Linguine-Nudeln mit Jakobsmuschelragout - Linguine noodles with scallop sauce	€ 22,00
<b>MEZZEMANICHE</b> <sup>(1)</sup> <b>CON VERACI</b> <sup>(14)</sup> , <b>CALAMARETTI</b> <sup>(14)</sup> <b>E PISTACCHIO</b> <sup>(8)</sup> <b>DI BRONTE</b> Mezzemaniche mit Venusmuscheln, kleine Kalamaren und Pistazien aus Bronte Mezzemaniche with clams, little squids and Bronte pistachios	€ 25,00
<b>GNOCCHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>FATTI IN CASA CON PESTO ALLA MENTA E PISTACCHIO</b> <sup>(8)</sup> , <b>BURRATA</b> <sup>(7)</sup> , <b>POMODORI SECCHI, POLPA DI TRIGLIA</b> <sup>(4)</sup> <b>E TRIGLIA CROCCANTE</b> <sup>(1,4)</sup> Kartoffelklößchen Hausgemachte mit Minz-Pistazien-Pesto, Burrata, getrocknete Tomaten, Rotbarbenmark und knusprige Rotbarben Homemade gnocchi with mint and pistachio pesto, burrata, dried tomatoes, red mullet pulp and crispy red mullet	€ 21,00
<b>GNOCCHETTI</b> <sup>(1)</sup> <b>FATTI IN CASA AL RAGÙ</b> <sup>(9)</sup> <b>DI CAPPESANTE</b> <sup>(14)</sup> Kartoffelklößchen Hausgemachte mit Jakobsmuscheln Ragout - Homemade gnocchi with scallops ragout	€ 20,00
<b>RISOTTO AL FRANCIACORTA BIO</b> <b>CON SCAMPI</b> <sup>(2)</sup> , <b>PORRO</b> <sup>(5,8,11,12)</sup> , <b>SEMI DI CHIA E SCAMPI</b> <sup>(2)</sup> <b>CRUDI</b> (min. x 2 pers.) Bio-Franciaccorta-Risotto, Scampi, Lauch, Chiasamen und rohe Scampi (min. für 2 pers.) Organic Franciacorta risotto, scampi, leek, chia seeds and raw scampi (min. for 2 pers.)	€ 24,00 a pers.

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# La pasta, la zuppa e il riso...\*

## ERSTER GANG - FIRST COURSES

<b>SPAGHETTI<sup>(1)</sup> AL POMODORO</b> Spaghetti mit Tomatensauce Spaghetti with tomato sauce	€ 12,00
<b>SPAGHETTI<sup>(1)</sup> AL RAGÙ<sup>(9)</sup></b> Spaghetti mit Fleischsauce Spaghetti with meat sauce	€ 14,00
<b>GNOCCHI<sup>(1)</sup> FATTI IN CASA AL POMODORO</b> Kartoffelklößchen mit Tomatensauce Homemade gnocchi with tomato sauce	€ 13,00
<b>GNOCCHI<sup>(1)</sup> FATTI IN CASA AL RAGÙ<sup>(9)</sup></b> Kartoffelklößchen mit Fleischsauce Homemade gnocchi with meat sauce	€ 15,00
<b>SPAGHETTI<sup>(1)</sup> ALLA CARBONARA<sup>(3)</sup></b> Spaghetti mit Eier, Guanciale und Pecorino - Spaghetti with eggs, guanciale and pecorino	€ 16,00
<b>SPAGHETTI<sup>(1)</sup> AGLIO, OLIO E PEPERONCINO</b> Spaghetti mit Öl, Knoblauch und Scharfe Paprika - Spaghetti with garlic, chili and oil	€ 11,00
<b>GNOCCHI<sup>(1)</sup> FATTI IN CASA AI QUATTRO FORMAGGI<sup>(7)</sup></b> Kartoffelklößchen mit 4 Käse - Homemade gnocchi with mixed cheese	€ 17,00
<b>TORTELLINI<sup>(1)</sup> PANNA<sup>(7)</sup> E PROSCIUTTO</b> Ravioli mit Sahne und Schinken - Tortellini with cream and ham	€ 16,50
<b>MINISTRONE ALLA CAMPAGNOLA</b> Gemüsesuppe - Vegetables soup	€ 12,00
<b>LASAGNE FATTE IN CASA<sup>(1,3,9,7)</sup></b> Hausgemachte Lasagne - Homemade lasagne	€ 16,00
<b>MEZZEMANICHE<sup>(1)</sup> ESTIVE CON POMODORINI, CIPOLLA DI TROPEA, BUFALA<sup>(7)</sup>, BASILICO</b> Mezzemaniche mit Tropea-Zwiebeln, Kirschtomaten, Büffelmozzarella, Basilikum Mezzemaniche with cherry tomatoes, red onion, buffalo mozzarella, basil	€ 19,00
<b>GNOCCHETTI<sup>(1)</sup> SMERALDO CON CREMA DI BASILICO, PREZZEMOLO, AGLIO E PANNA<sup>(7)</sup></b> Kartoffelklößchen mit Basilikum-Creme, Petersilie, Knoblauch, Sahne Gnocchi with basil cream, parsley, garlic, cream	€ 16,50

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.

Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.

In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Il pesce...\*

## FISCH HAUPTSPEISEN - SECOND COURSES WITH FISH

<b>TAGLIATA DI TONNO<sup>(4)</sup> IN MISTICANZA</b>	€ 24,00
Geschnittene Thunfisch Steak mit Grün Salad Sliced tuna steak with green salad	
<b>FILETTO DI BRANZINO<sup>(4)</sup> IN LETTO DI PATATE E SALSA ALLO ZAFFERANO</b>	€ 26,00
Seebarschfilet mit Gekochte Kartoffeln und Safran sosse Seabass fillet in bed of potatoes and saffron sauce	
<b>FRITTO MISTO "AE DO RODE"<sup>(2,4,14)</sup></b>	€ 29,00
(SCAMPO, CALAMARI, CODE GAMBERO, SARDINA, SEPPIA) Gemischten Gebratene Fisch Mixed fried fish: scampi, squid, shrimp tails, sardines, cuttlefish, calamari and sliced vegetables	
<b>FRITTO MISTO<sup>(2,4,14)</sup></b>	€ 23,00
(CALAMARI, GAMBERI E VERDURINE JULIENNE) Gebratene Kalamaren, Garnelen schwänze und Gemüse julienne Fried calamari and shrimps	
<b>CALAMARI FRITTI<sup>(14)</sup></b>	€ 20,00
Gebratene Kalamaren und Gemüse julienne Fried calamari and mix vegetables	
<b>SARDINE<sup>(4)</sup> DORATE CON POLENTA</b>	€ 16,00
Gebratene Sardinen mit Polenta Fried Sardines with polenta	

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Profumo di griglia...\*

## FISCH VOM GRILL - GRILLED FISH

<b>POLPO<sup>(14)</sup> CON CREMA DI PATATE, PEPERONCINI E CREMA DI BASILICO</b> Kraken mit Kartoffelcreme, Chili-Pfeffer und Basilikumcreme Octopus with potato cream, chili peppers and basil cream	€ 22,50
<b>CALAMARI<sup>(14)</sup> CON PATATE DORATE</b> Gegrillte Kalamaren mit Butterkartoffeln Grilled cuttlefish with buttered potatoes	€ 21,00
<b>GRIGLIATA DI PESCE<sup>(2,4,14)</sup></b> Gemischter Fisch vom Grill Mixed grilled fish and seafood	€ 32,00
<b>SOGLIOLA<sup>(4)</sup> (circa 380 gr.)</b> Seezunge vom Grill (ca. 380 gr.) Grilled Sole (about 380 gr.)	€ 25,00
<b>SEPIE<sup>(14)</sup></b> Tintenfische vom Grill Grilled squids	€ 19,50
<b>BRANZINO<sup>(4)</sup> (circa 380 gr.)</b> Gegrillte Seebarsch (ca. 380 gr.) Grilled Sea bass (about 380 gr.)	€ 26,00
<b>ORATA<sup>(4)</sup> (circa 380 gr.)</b> Gegrillte Goldbrasse (ca. 380 gr.) Grilled gilthead (about 380 gr.)	€ 25,00
<b>SCAMPI<sup>(2)</sup> (6 pz)</b> Gegrillte Scampi (6 pz) Grilled scampi (6 pz)	€ 29,00
<b>MAZZANCOLLE<sup>(2)</sup> (6 pz)</b> Gegrillter Garnelen (6 pz) Grilled Prawns (6 pz)	€ 26,00
<b>TRANCIO DI SALMONE<sup>(4)</sup> E MISTICANZA</b> Gegrillte Lachs und Grün Salat Grilled salmon steak and green salad	€ 19,50

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.

Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.

Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.

In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.

The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# La carne...\*

## FLEISCH HAUPTSPESISEN - SECOND COURSES WITH MEAT

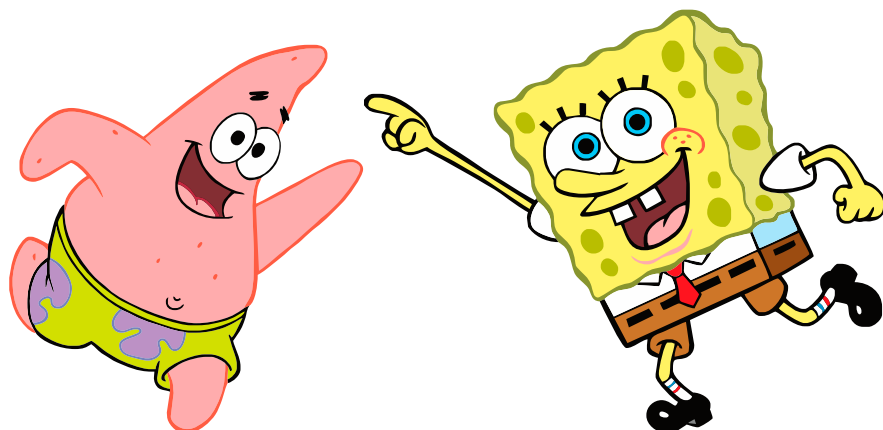
<b>TARTARE DI MANZO "A MODO NOSTRO"</b>	€ 25,00
Rindertartar Beef tartare	
<b>GRIGLIATA MISTA DI CARNE (x 2 pers.)</b>	€ 60,00
Gemischte Fleisch vom Grillplatte (für 2 pers.) Mixed grilled meat platter (for 2 pers.)	
<b>BISTECCONA DI ROASTBEEF ALLA GRIGLIA CON VERDURINE (circa 280 gr.)</b>	€ 28,00
Roastbeefsteak vom Grill mit Gebratene Gemüse Grilled roastbeef steak with fried vegetables	
<b>COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE E SALSA TARTARA<sup>(1,3,7,10)</sup></b>	€ 23,00
Kalbsschitzel mit Pommes Frites und Remoulade Sauce Veal cutlet with french fries and tartar sauce	
<b>TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA<sup>(7)</sup></b>	€ 28,00
Geschnittene Rindersteak vom grill mit Rauke und Parmesan flocken Grilled and sliced beefsteak with rocket salad and parmesan flakes	
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE</b>	€ 18,00
Hühnerbrust vom Grill mit Pommes Frites Grilled chicken breast with french fries	

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Per i più piccoli...\*

## KINDER MENÙ - CHILDREN'S MENU

<b>SPAGHETTI<sup>(1)</sup> AL RAGÙ<sup>(9)</sup></b> Spaghetti mit Fleischsosse - Spaghetti with bolognese meat sauce	€ 8,00
<b>SPAGHETTI<sup>(1)</sup> AL POMODORO</b> Spaghetti mit Tomatensosse - Spaghetti with tomato sauce	€ 8,00
<b>COTOLETTA<sup>(1,3,7)</sup> DI POLLO CON PATATE FRITTE</b> Hühnerschnitzel mit Pommes Frites - chicken cutlet with french fries	€ 9,50
<b>HAMBURGER CON PATATE FRITTE</b> Hamburger Fleisch mit Pommes Frites - Hamburger meat with french fries	€ 6,50
<b>PIZZA<sup>(1)</sup> MINNIE</b> (Pomodoro, mozzarella <sup>(7)</sup> ) Tomatensosse, Mozzarella - Tomatosauce, mozzarella	€ 6,00
<b>PIZZA<sup>(1)</sup> ORSETTO</b> (Pomodoro, mozzarella <sup>(7)</sup> , prosciutto) Tomatensosse, Mozzarella, Schinken - Tomatosauce, mozzarella, ham	€ 8,00
<b>PIZZA<sup>(1)</sup> PATATINA</b> (Pomodoro, mozzarella <sup>(7)</sup> , patate fritte) Tomatensosse, Mozzarella, Pommes frites - Tomatosauce, mozzarella, french fries	€ 8,00
<b>PIZZA<sup>(1)</sup> MAIALINO</b> (Pomodoro, mozzarella <sup>(7)</sup> , würstel) Tomatensosse, Mozzarella, Würstel - Tomatosauce, mozzarella, würstel	€ 8,00
<b>BRATWURST CON PATATE</b> Bratwurst mit Pommes Frites - Grilled bratwurst with french fries	€ 7,00



\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Passando dall'orto...\*

## BEILAGEN - VEGETABLES

<b>PATATE AL BURRO</b> (7) - Butter-Kartoffeln - Potatoes with butter	€ 6,00
<b>PATATE FRITTE</b> - Pommes frites - French fries potatoes	€ 6,00
<b>INSALATA MISTA</b> - Gemischter Salat - Mixed salad	€ 6,00
<b>SPINACI AL BURRO</b> (7) - Spinat mit Butter - Spinach with butter	€ 6,00
<b>VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA</b> - Gegrillten Gemischten Gemüse - Mixed grilled vegetables	€ 6,80
<b>CARTOCCIO DI VERDURE DORATE</b> (1) - Gebratene Gemüse - Fried vegetables (Das Gemüse ist frisch und handgeschnitten.) - (The vegetables are fresh and hand cut)	€ 6,80

# Le Insalatone\*

## GROÙE SALATTELLERR - BIG SALADS

<b>POLLO</b> (lattuga, straccetti di pollo, dadini di pane(1) al burro(7), parmigiano(7), maionese(3), pomodoro) Hühnersalat (Blattsalat, Hühnerstreifen, Brotwürfel mit Butter, Parmesan, Mayonnaise, Tomaten) Chicken salad (Lettuce, chicken strips, cubed buttered bread, parmesan, mayonnaise, tomato)	€ 17,00
<b>FANTASIA</b> (insalata mista, olive, tonno(4), mozzarella(7), mais(1), uova(3)) Gemischter Salat, Oliven, Thunfisch, Mozzarella, Mais, Eier Mixed salad, olives, tuna, mozzarella, corn, eggs	€ 17,00
<b>VEGANA</b> (misticanza, noci(8), pinoli(8), avocado, chicche di pomodoro, cannellini(1), pistacchi(8) di bronte, pera, basilico) Vegan - gemischter Salat, Walnüsse, Pinienkerne, Avocado, Tomatenkörner, Cannellinibohnen, Bronte Pistazien, Birne, Basilikum Vegan - mixed salad, walnuts, pine nuts, avocado, tomato grains, cannellini beans, Bronte pistachios, pear, basil	€ 17,00
<b>ST. TROPEZ</b> (pomodoro, mozzarella(7), tonno(4), olive nere, cetrioli, valeriana) Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Schwarze Oliven, Gurken, Baldrian-Salat Tomato, mozzarella, tuna, black olives, cucumbers, valerian salad	€ 16,50
<b>CAPRESE CON BUFALA</b> (mozzarella di bufala(7), pomodoro, basilico) Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum - Buffalo's mozzarella, tomato, basil	€ 16,00
<b>CAPRESE</b> (mozzarella(7), pomodoro, basilico) Tomaten, Mozzarella, Basilikum - Mozzarella, tomato, basil	€ 14,00

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Il nostro pizzaiolo impasta...

UNSER PIZZAKOCH KNETET  
OUR PIZZA CHEF KNEAS

**IL NOSTRO IMPASTO:** con farina 00 dai mulini migliori, con lavorazione dell'impasto a lenta lievitazione per esaltare il gusto ma soprattutto l'alta digeribilità.

**INGREDIENTI:** farina di grano tenero, semola rimacinata di grano duro, farina di soia integrale, semolino di mais, seme di sesamo, farina di segale, fiocchi d'avena, semi di miglio, farina di germe di grano, semi di lino, fiocchi d'orzo, lievito naturale e farina di frumento maltato.

**Traditional dough** with plain flour (00) from the best mills, with a slow leavening process to exalt the flavour but particularly to make it easier to digest.

**Ingredients:** soft wheat flour, reground whole wheat semolina, whole grain soy flour, corn semolina, sesame seeds, rye flour, oat flakes, millet seeds, wheat germ flour, linseeds, barley flakes, natural yeast and malted wheat flour.

Pizza Mignon meno € 1,50  
€ 2,50 per IMPASTO AI 12 CEREALI

AGGIUNTE  
€ 1,50 per ogni ingrediente aggiunto  
€ 3,00 per ogni affettato  
€ 4,00 per aggiunta di mozzarella di bufala  
€ 3,00 per la pizza battuta

Pizza Mignon weniger als € 1,50  
€ 2,50 für Teig 12 Körner

ZUSCHLAG  
€ 1,50 Zutatenzuschlag  
€ 3,00 Aufschnitt  
€ 4,00 Büffel Mozzarella  
€ 3,00 Größere Pizza

Pizza Mignon less € 1,50  
€ 2,50 FOR DOUGH WITH 12 CEREALS

ADDITIONAL  
€ 1,50 for every extra ingredient  
€ 3,00 for all sliced meat  
€ 4,00 added buffalo's mozzarella  
€ 3,00 for extra fine pizza

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Nel forno a legna accade...

WAS IM HOLZOFEN PASSIERT... - WHAT HAPPENS IN THE WOOD OVEN...

## PIZZE CLASSICHE\*

MARINARA(1) pomodoro, aglio - Tomaten, Knoblauch - Tomato, oil, garlic	€ 6,80
MARGHERITA(1) pomodoro, mozzarella(7) - Tomaten, Mozzarella - Tomato, mozzarella	€ 8,50
ROMANA(1) pomodoro, mozzarella(7), acciughe(4) - Tomaten, Mozzarella, Sardellen - Tomato, mozzarella, anchovies	€ 10,50
PROSCIUTTO(1) pomodoro, mozzarella(7), prosciutto - Tomaten, Mozzarella, Schinken - Tomato, mozzarella, ham	€ 11,50
PROSCIUTTO E FUNGHI(1) pomodoro, mozzarella(7), prosciutto, funghi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms	€ 12,50
CAPRICCIOSA(1) pomodoro, mozzarella(7), funghi, carciofi, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	€ 13,50
4 STAGIONI(1) pom., mozz.(7), funghi, carciofi, prosciutto, peperoni Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken, Pfefferoni - Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, peppers, artichokes	€ 13,50
DIAVOLA(1) pomodoro, mozzarella(7), salama piccante Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami - Tomato, mozzarella, spicy salami	€ 11,50
WÜRSTEL(1) pomodoro, mozzarella(7), würstel - Tomaten, Mozzarella, Würstel - Tomato, mozzarella, würstel	€ 11,50
CALZONE(1) pomodoro, mozzarella(7), funghi, carciofi, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Pilze, Artischocken, Schinken - Tomato, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes	€ 14,00
SALAME DOLCE(1) pomodoro, mozzarella(7), salame dolce Tomaten, Mozzarella, Salami - Tomato, mozzarella, salami	€ 11,50
SPECK(1) pomodoro, mozzarella(7), speck - Tomaten, Mozzarella, Speck - Tomato, mozzarella, speck	€ 13,00
CRUDO(1) pomodoro, mozzarella(7), pr. crudo di Parma - Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken - Tomato, mozzarella, raw ham	€ 13,00
4 FORMAGGI(1) pomodoro, mozzarella(7), formaggi misti(7) Tomaten, Mozzarella, Gemischterkäse - Tomato, mozzarella, mixed cheeses	€ 13,50
SICILIANA(1) pomodoro, mozzarella(7), olive nere, capperi, sardine(4) Tomaten, Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen - Tomato, mozzarella, black olives, sardines, capers	€ 12,50
TONNO E CIPOLLA(1) pomodoro, mozzarella(7), tonno(4), cipolla Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln - Tomato, mozzarella, tunny, onion	€ 12,50
PUGLIESE(1) pomodoro, mozzarella(7), cipolla - Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln - Tomato, mozzarella, onion	€ 9,50
WÜRSTEL E PEPERONI(1) pomodoro, mozzarella(7), würstel, peperoni Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pfefferoni - Tomato, mozzarella, würstel, peppers	€ 12,50
WÜRSTEL E PATATE(1) pomodoro, mozzarella(7), würstel, patate fritte Tomaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites - Tomato, mozzarella, würstel, french fries	€ 12,50
AL TONNO(1) - Pomodoro, mozzarella(7), tonno(4) - Tomaten, Mozzarella, Thunfisch - Tomato, mozzarella, tuna	€ 11,00

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.

Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.

Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.

In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.

The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Le nostre estrosità...

## PIZZA\*

<b>FANTASIA DI MARE</b> (1,2,7,14) - Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, gamberetti, calamari, salsa verde* Tomaten, Mozzarella, Miesmuscheln, Venüsmuscheln, Kalmare, Garnelen, Grune Sauce* Tomato, mozzarella, mussels, clams, shrimps, squids, green sauce*	€ 17,00
<b>SALMONE E BRIE</b> (1,4,7) - Pomodoro, mozzarella, salmone, brie Tomaten, Mozzarella, Lachs, Brie Tomato, mozzarella, brie, salmon	€ 14,00
<b>AI GAMBERETTI</b> (1,2,7) - Pomodoro, mozzarella, gamberetti Tomaten, Mozzarella, Garnelen Tomato, mozzarella, shrimps	€ 16,00
<b>ALLE VONGOLE</b> (1,7,14) - Pomodoro, mozzarella, vongole, salsa verde Tomaten, Mozzarella, Venusmuscheln, Grune Sauce Tomato, mozzarella, mussels, green sauce	€ 14,00
<b>SIRENA</b> (1,7,14) pomodoro, mozzarella, porcini, cape sante Tomaten, Mozzarella, Steinpile, Jakobsmuscheln Tomato, mozzarella, mushrooms, scallops	€ 16,00
<b>PREMIATA</b> (1,7,14) pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo, Philadelphia Tomaten, Mozzarella, Rauke, Parmaschinken, Philadelphia Tomato, mozzarella, rocket, raw ham, philadelphia	€ 15,50
<b>VITA SNELLA</b> (1) pasta, rucola, prosciutto crudo, olio d'oliva Bröt, Rauke, Parmaschinken, Oliven Öl Pasta, rocket, raw ham, olive oil	€ 12,50
<b>MONTANA</b> (1,7,7) pomodoro, mozzarella, porcini, brie Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Brie - Tomato, mozzarella, porcino mushrooms, brie	€ 13,50
<b>MAGNABOSCO</b> (1,7,7) pomodoro, mozzarella, Philadelphia, cocktail di funghi Tomaten, Mozzarella, Philadelphiakäse, Gemischte Pilze Tomato, mozzarella, philadelphia, mixed mushrooms	€ 14,00
<b>BUFALONA</b> (1,7,7) pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, salsa verde* Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Kleine Tomaten, Grüne Sauce* Tomato, Buffalo's mozzarella, cherry tomatoes, green sauce*	€ 14,50

\* Salsa Verde: basilico, aglio, prezzemolo, olio - \* Grune Sauce: Basilikum, Knoblauch, Petersille, und Öl - \* Green sauce: basil, garlic, parsley, oil

<b>EL BAFFO</b> (1,7,7) pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, grana, salame dolce Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Parmesan, Salami Tomato, mozzarella, ham, artichokes, parmesan, salami	€ 14,50
<b>SPECIALE</b> (1,7) pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, prosciutto, funghi, carciofi, olive, würstel Tomaten, Mozzarella, Pfeffer, Scharfe Salami, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven, Würstel Tomato, mozzarella, peppers, spicy salami, ham, mushrooms, artichokes, olives, würstel	€ 15,50
<b>SINDACO</b> (1,7) pomodoro, mozzarella, capperi, peperoni, salamino, olive, cipolla, acciughe Tom., Mozz., Kapper, Pfef., Scharfe Salami, Oliven, Zwiebeln, Sardellen Tom., mozz., capers, peppers, spicy salami, olives, onions, anchovies	€ 15,50
<b>ATENE</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, rucola, petto d'oca, feta greca Tomaten, Mozzarella, getrockneten Tomaten, Rauke, Gänsebrust, griechischer Feta Tomato, mozzarella, sun-dried tomatoes, arugula, goose breast, greek feta	€ 16,00
<b>SAPORITA</b> (1,4,7) - Pomodoro, mozzarella, valeriana, pomodori secchi, velo di tropea, carpaccio di tonno, glassa balsamica Tomaten, Mozzarella, Salat, getrocknete Tomaten, roten Zwiebeln, Thunfisch-Carpaccio, Balsamico-Glasur Tomato, mozzarella, lettuce, dried tomatoes, veil of Tropea, tuna carpaccio, balsamic glaze	€ 18,50
<b>PATATONA</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella, patatine fritte Tomaten, Mozzarella, Pommes frites Tomato, mozzarella, french fries	€ 12,00
<b>GUSTOSA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, pancetta, carciofi, grana Tomaten, Mozzarella, Bäuchspeck, Artischocken, Parmesan Tomato, mozzarella, bacon, artichokes, parmesan	€ 13,50
<b>SPECK E BRIE</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, speck, brie Tomaten, Mozzarella, Speck, Brie Tomato, mozzarella, speck, brie	€ 13,50
<b>LAGUNA</b> (1,7,7,7) - Pomodoro, mozzarella, petto d'oca, brie, panna Tomaten, Mozzarella, Gänsebrüst, Brie, Shane Tomato, mozzarella, goose breast, brie, cream	€ 14,50
<b>DELIZIOSA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, panna Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Shane Tomato, mozzarella, raw ham, cream	€ 14,00
<b>RAGGIO DI SOLE</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, melone Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Melone Tomato, mozzarella, raw ham, melon	€ 14,00
<b>PRINCIPESSA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, bresaola Tomaten, Mozzarella, Rauke, Parmesan, Bündelfleisch Tomato, mozzarella, rocket, parmesan, bresaola	€ 15,50
<b>HAWAI</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella, prosciutto, ananas Tomaten, Mozzarella, Schinken, Ananas Tomato, mozzarella, ham, pineapple	€ 13,00

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.

IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.

Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.

Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.

In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.

The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

<b>BOLOGNA</b> (1,7,8,7) - Pomodoro, mozzarella, mortadella, pistacchio di Bronte e burrata Tomaten, Mozzarella, Mortadella, Bronte-Pistazien, Burrata-Käse Tomato, mozzarella, mortadella, Bronte pistachio, burrata cheese	€ 16,00
<b>MEDITERRANEA</b> (1,7,8) - Chicche rosse, mozzarella di bufala, frutti di capperi, basilico Getrocknete Pizzutello-Tomaten, Büffelmozzarella, Kapern, Basilikum Sun blushed tomatoes, buffalo mozzarella, caper berries, basil	€ 14,00
<b>SALSICCIA E RICOTTA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, salsiccia, ricotta Tomaten, Mozzarella, Wurst, Topfen Tomato, mozzarella, sausage, curd	€ 13,50
<b>SALSICCIA E RADICCHIO</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio (solo in stagione) Tomaten, Mozzarella, Wurst, roter Chicorée Tomato, mozzarella, sausage, red chicory	€ 14,50
<b>RUSTICONA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, peperoni, panna, salsiccia Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Shane, Wurst Tomato, mozzarella, peppers, sausage, cream	€ 13,50
<b>RUCOLONA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana Tomaten, Mozzarella, Rauke, Parmesanstücke Tomato, mozzarella, rocket, parmesan	€ 13,00
<b>VERDURE</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione Tomaten, Mozzarella, Saison Gemüse Tomato, mozzarella, mixed grilled vegetables	€ 14,50
<b>TIGRE</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, grana Tomaten, Mozzarella, Pfefferoni, Auberginen, Parmesan Tomato, mozzarella, peppers, aubergines, parmesan	€ 13,50
<b>LEGGEREZZA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodorini Tomaten, Mozzarella, Philadephiakäse, Kleine Tomaten Tomato, mozzarella, Philadelphia, cherry tomatoes	€ 13,00
<b>FRESCA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini Tomaten, Mozzarella, Brie, Kleine Tomaten Tomato, mozzarella, brie, cherry tomatoes	€ 13,00
<b>ALLA MARCO</b> (1,7,4,7) - Pomodoro, mozzarella, salamino, cipolla, tonno, bufala, pomodorini, salsa verde* Tomaten, Mozzarella, Scharfe Salami, Thunfisch, Büffelmozzarella, Kleine Tomaten, Grune Sauce* Tomato, mozzarella, spicy salami, onion, tuna, buffalo's mozzarella, cherry tomato, green sauce*	€ 15,00

\* Salsa Verde: basilico, aglio, prezzemolo, olio - \* Grune Sauce: Basilikum, Knoblauch, Petersille, und Öl - \* Green sauce: basil, garlic, parsley, oil

<b>LA BURRATA</b> (1,7,7) - Pomodoro, mozzarella, valeriana, pomodori secchi, burrata, prosciutto crudo di Parma Tomaten, Mozzarella, Salat, getrockneten Tomaten, Burrata, Parmaschinken Tomato, mozzarella, lettuce, Sun dried tomatoes, burrata cheese, Parma raw ham	€ 16,50
<b>TARTUFATA</b> (1,7,7) - Mozzarella, crema di tartufo, radicchio, brie, funghi tartufati Mozzarella, Trüffelcreme, roter Chicorée, Brie, Trüffel Pilze Mozzarella, truffle cream, red chicory, brie, mushrooms truffled	€ 18,00
<b>WILLIAMS</b> (1,7,7,8) - Mozzarella, gorgonzola, noci, pere Mozzarella, Gorgonzola, Nüsse, Birnen Mozzarella, gorgonzola, nuts, pears	€ 13,50
<b>GRATINATA</b> (1,7,7) - Mozzarella, patate lesse, gorgonzola, prezzemolo Mozzarella, Salzkartoffeln, Gorgonzola, Petersilie Mozzarella, boiled potatoes, gorgonzola, parsley	€ 13,50
<b>VELLUTATA</b> (1,7,7) - Crema di carciofi, mozz., rucola, pomodori secchi, funghi freschi, scaglie di ricotta affumicata Artischockencremesuppe, Mozz., Rauke, getrocknete Tomaten, F. Pilze, Geräucherter Ricotta Cream of artichokes, mozzarella, rocket, dried tomatoes, mushrooms, smoked curd	€ 15,50
<b>ALLA FIAMMA</b> (1,7,12) - Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, tabasco, peperoni sotto aceto, dobbiaccio Tomaten, Mozzarella, scharfe kalabrische Wurstspezialität, Tabasco, eingelegte Paprika, Toblacher Stangenkäse Tomato, mozzarella, spicy sausage from calabria, tabasco, pickled peperoni, dobbiaccio cheese * Salsa Verde: basilico, aglio, prezzemolo, olio - * Grune Sauce: Basilikum, Knoblauch, Petersille, und Öl - * Green sauce: basil, garlic, parsley, oil	€ 16,00
<b>AUTUNNO</b> (1,7,7) - Crema di datterini, scamorza, porcini, funghi al tartufo, speck croccante, scaglie di pecorino dolce Kirschtomaten Creme, geräucherter Käse, Steinpilze, Pilze mit Trüffel, Knusprigem Speck, frischem Schafskäse Cream of cherry tomatoes, smoked cheese, mushrooms, mushrooms with truffle, crispy speck, pecorino cheese	€ 16,50
<b>NENO</b> (1,7) - Pomodoro, mozzarella di bufala, spianata calabra, porcini, radicchio, pecorino Tomaten, Büffelmozzarella, scharfe kalabrische Wurstspezialität, Steinpilze, roter Chicorée, Pecorino-Käse Tomato, buffalo mozzarella, spicy sausage from calabria, porcini mushrooms, red chicory, pecorino cheese	€ 16,50
<b>ESTROSA</b> (1,7,7) - Crema di carciofi, chicche rosse, cipolla di tropea, pancetta arrotolata, burrata Artischockencreme, getrocknete Pizzutello-Tomaten, Tropea-Zwiebel, gerollter Bauchspeck, Burrata-Käse Artichoke cream, sun blushed tomatoes, tropea onion, rolled bacon, burrata cheese	€ 16,50
<b>KALAYAMI</b> (1,4,8,7) - Crema di datterino giallo, salmone affumicato, valeriana, avocado, pistacchio di Bronte, Philadelphia Creme aus gelbem Datterino, Räucherlachs, Baldrian, Avocado, Bronte-Pistazie, Philadelphia Cream of yellow datterino, smoked salmon, valerian, avocado, Bronte pistachio, Philadelphia	€ 16,50

\* Salsa Verde: basilico, aglio, prezzemolo, olio - \* Grune Sauce: Basilikum, Knoblauch, Petersille, und Öl - \* Green sauce: basil, garlic, parsley, oil

# Bruschette... \*

## RÖST BROTE - ROASTED BREAD

<b>BOSCO</b> (1) - Crema di tartufo, brie(7), prosciutto crudo Trüffel-Creme, Brie, Roher Schinken Truffle cream, brie, raw ham	€ 7,00
<b>SELVA</b> (1) - Pomodoro*, mozzarella, funghi freschi, rucola Tomaten*, Mozzarella, Frische Champignons, Rauke Tomato*, mozzarella, mushrooms, rocket	€ 6,50
<b>PAESANA</b> (1) - Pomodoro*, aglio Tomaten*, Knoblauch Tomato*, garlic	€ 4,80
<b>NAPOLI</b> (1) - Aglio, pomodoro*, mozzarella(7), acciughe(4) Knoblauch, Tomaten*, Mozzarella, Sardellen Garlic, tomato*, mozzarella, anchovies	€ 6,00
<b>BOSCAIOLA</b> (1) - Aglio, mozzarella(7), porcini Knoblauch, Mozzarella, Steinpilze Garlic, mozzarella, mushrooms	€ 6,50
<b>PUTTANESCA</b> (1) - Aglio, pomodoro, capperi, olive, peperoncino Knoblauch, Tomaten, Kapern, Oliven, Chili-Pfeffer Garlic, tomato, capers, olives, chilli peppers	€ 6,00
<b>MARGHERITA</b> (1,7) - Pomodoro*, mozzarella Tomaten*, Mozzarella Tomato*, mozzarella	€ 5,50

\*Salsa di pomodoro leggermente piccante e aromatizzata all'aglio.

\*Leicht würzige Tomatensauce und Knoblauch gewürzt. - \*Slightly spicy tomato sauce flavored with garlic.

# Toast\*

<b>CLASSICO</b> (1) - Prosciutto, formaggio(7) - Käse, Schinken - Ham, cheese	€ 4,50
<b>FARCITO</b> (1) - Prosciutto, formaggio(7), funghi, carciofi Schinken, Käse, Pilze, Artischocken - Ham, cheese, mushrooms, artichokes	€ 5,50
<b>CAPRICCIO</b> (1) - Mozzarella(7), prosciutto, lattuga, pomodoro Mozzarella, Schinken, Salat, Tomaten - Mozzarella, ham, lettuce, tomato	€ 5,50

# Hamburger\*

<b>MEGABURGER</b> - Doppio hamburger, uovo(3), lattuga, pomodoro, formaggio(7), pane(1) Doppel Hamburger, Eier, Salat, Tomaten, Käse, Brot - Double hamburger, eggs, lettuce, tomato, cheese, bread	€ 14,00
<b>PANCIOBURGER</b> - Hamburger, pomodoro, lattuga, formaggio(7), cipolla, pancetta, pane(1) Hamburger, Tomaten, Salat, Käse, Zwiebeln, Bauchspeck, Brot - Hamburger, tomato, lettuce, cheese, onions, bacon, bread	€ 12,00
<b>CHEESEBURGER</b> - Hamburger, lattuga, pomodoro, formaggio(7), pane(1) Hamburger, Salat, Tomaten, Käse, Brot - Hamburger, lettuce, tomato, cheese, bread	€ 10,00
<b>SUPERBURGER</b> - Hamburger, cipolla, lattuga, pomodoro, formaggio(7), pane(1) Hamburger, Zwiebeln, Salat, Tomaten, Käse, Brot - Hamburger, onions, lettuce, tomato, cheese, bread	€ 11,00
<b>CHICKENBURGER</b> - Petto di pollo fritto(1), pomodoro, lattuga, formaggio(7), pane(1) Gebratene Hähnchenbrust, Salat, Tomaten, Käse, Brot - Fried chicken breast, tomato, lettuce, cheese, bread	€ 9,00

# Clubsandwich\*

<b>CLASSICO</b> (1) - Prosciutto, uova(3), pomodoro, lattuga, formaggio(7) Käse, Schinken, Eier, Salat, Tomaten - Ham, eggs, tomato, lettuce, cheese	€ 13,00
<b>VEGETARIANO</b> (1) - Verdure di stagione, formaggio(7) - Saison Gemüse, Käse - Mixed vegetables, cheese	€ 14,00
<b>AE DO RODE</b> (1) - Uova(3), pomodoro, rucola, formaggio(7), speck, brie(7) Eier, Tomaten, Rauke, Käse, Speck, Brie - Eggs, tomato, rocket, cheese, speck, brie	€ 14,00
<b>PANCHO</b> (1) - Pomodoro, lattuga, uova(3), pancetta, formaggio(7), peperoni Tomaten, Salat, Eier, Bauchspeck, Käse, Pfefferoni - Tomato, lettuce, eggs, bacon, cheese, peppers	€ 14,00
<b>SUMMER</b> (1) - Tonno(4), gamberetti(2), pomodori secchi, rucola, avocado, edamer(7) e Philadelphia(7) Thunfisch, Garnelen, getrocknete Tomaten, Rucola, Avocado, Edamer und Philadelphia Tuna, shrimp, dried tomatoes, rocket, avocado, edamer and Philadelphia	€ 14,50

\*IN MANCANZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI ALIMENTI CON ABBATTIMENTO ULTRARAPIDO DI TEMPERATURA O PRODOTTI SURGELATI O PRODOTTI CONGELATI.  
IL PERSONALE DI SALA SAPRÀ DARVI TUTTE LE INFORMAZIONI SULLA COMPOSIZIONE DI OGNI PIATTO.  
Wenn keine frischen Produkte vorhanden sind, werden Lebensmittel mit ultraschneller Temperaturabsenkung oder Tiefkühlprodukte oder Tiefkühlprodukte verwendet.  
Das Personal im Speisesaal gibt Ihnen gerne Auskunft über die Zusammensetzung der einzelnen Gerichte.  
In the absence of fresh products, foods with ultra fast temperature decrease or frozen products or deep frozen products will be used.  
The waiting staff will be able to give you all the information on the composition of each dish.

# Sorseggiando...

## GETRÄNKE - BEVERAGES

ACQUA NATURALE O FRIZZANTE - Mineralwasser (Flasche) - Water (Bottle)	l. 1	€ 3,50
BIBITE IN LATTINA - Dosengetränke - Canned drinks		€ 3,50
BIBITA ALLA SPINA PICCOLA - Getränke vom Fass - beverages on tap		€ 3,50
BIBITE ALLA SPINA MEDIA - Getränke vom Fass - beverages on tap		€ 5,50
SUCCHI DI FRUTTA - Fruchtsäfte - Fruit juices		€ 3,00

Becks	CL. 33	€ 5,50	Corona	cl. 33	€ 6,00
Gösser	CL. 50	€ 6,00	Birra Moretti	cl. 66	€ 6,80
Erdinger	CL. 50	€ 6,50	Birra analcolica	cl. 33	€ 5,50

VINO ALLA SPINA - BIANCO IGT / MERLOT	L. 1/4	€ 4,00	L. 1/2	€ 7,50	L. 1	€ 14,00
Tisch Wein vom fass - Wine on tap						
LAMBRUSCO	L. 1/4	€ 4,00	L. 1/2	€ 7,50	L. 1	€ 14,00
VINO FRIZZANTE alla spina	L. 1/4	€ 5,00	L. 1/2	€ 8,00	L. 1	€ 16,00

Bionda piccola € 3,50	Bionda media € 6,00	Bionda grande € 12,00
Rossa piccola € 3,80	Rossa media € 6,50	Rossa grande € 13,00

# Vini Bianchi

WEISSWEINE - WHITE WINE

**CA' DEL MAGRO DOC** Monte del Frà Verona € 28,00

Vino secco e lievemente aromatico. Al naso profumi di campo e mela golden con sfumature di vaniglia, al palato asciutto, sapido e di corpo con lunghe sensazioni olfattive. ABBINAMENTO: Ostriche, crudità di pesce, carni bianche e rosse.

**MÜLLER THURGAU DOC** Kaltern Trentino Alto Adige € 29,00

Vino dal gusto spiccato dal colore giallo paglierino, profumo delicato con note erbacee e di noce moscata, sapore fresco e aromatico. ABBINAMENTO: Antipasti di pesce, pesce bollito o pesce alla griglia.

**GEWÜRTZTRAMINER DOC** Kaltern Trentino Alto Adige € 29,00

Vino ben strutturato, dal profumo leggero e penetrante, secco e delicatamente aromatico al gusto.

Accanto a lievi note speziate si avvertono anche sfumature di chiodi di garofano, rosa e litchi.

ABBINAMENTO: Antipasti di pesce o patè ma ottimo anche come aperitivo o vino da dessert.

**STURM FRIULANO COLLIO DOP** € 31,00

DECISO, PERSISTENTE, RAFFINATO, RISERVATO. SPLENDIDO COLORE GIALLO PAGLIERINO TERSO E LUCENTE. OLFATTO ESTREMAMENTE TIPICO E PIACEVOLE, CON SUGGERZIONI DI FIORI D'ACACIA, PERA, TIMO E MANDORLA. LA MAGGIORE GRADEVOLEZZA VIENE COLTA ALL'ASSAGGIO, DOVE SAPORI ED AROMI FORMANO UN CONNUBIO RAFFINATO E COINVOLGENTE.

**PINOT GRIGIO** € 19,50

Vitigno internazionale CHE Nei terreni marnosi dei Colli Orientali ha trovato un habitat che gli conferisce corposità e aromaticità. Il nome del vino deriva dalla colorazione ramata della buccia, che nel passato conferiva al vino una colorazione definita appunto "grigia".

**MACCHIALUPA FALANGHINA IGT** € 29,00

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo molto fruttato, con sentori di pesca, ananas, mangelia e miele, gusto secco, caldo, morbido con una adeguata freschezza ed una buona persistenza.

**LUGANA LIMNE** TENUTA ROVEGLIA LOMBARDIA € 29,00

**RIBOLLA GIALLA** BAGUERI SLOVENIA € 34,00

Aspetto: giallo profondo con sfumature dorate. Aroma: varietale con ricordi di limone, cedro e pompelmo. Completato da delicate nuance di vaniglia e crosta di pane appena sfornato. Gusto: pieno, fresco e armonico. Finale liscio con una leggera nota di tannini dolci. Per gli intenditori di vino. PREMI:

2017 VINLIES INTERNATIONALES, FRANCIA - ANNATA 2013 - MEDAGLIA D'ORO

2017 GALICJA VITIS, POLONIA - ANNATA 2013 - MEDAGLIA D'ORO

2017 CONCOURS MONDIAL BRUXELLES - BELGIUM - ANNATA 2013 - MEDAGLIA D'ARGENTO

# Vini Rossi

ROTWEINE - RED WINE

AMARONE VALPOLICELLA	MONTRESOR	Verona DOC	€ 58,00
VALPOLICELLA CLASSICO	MONTRESOR	Verona DOC	€ 25,00
PINOT NERO	PETER ZEMMER	Alto Adige DOC	€ 32,00
ROSSO DI MONTALCINO DOC	BARTOLI GIUSTI	Montalcino	€ 29,00
CHIANTI CLASSICO DOCG GALLO NERO	ROCCA DELLE MACIE	Castellina in Chianti	€ 28,00
BRUNELLO DI MONTALCINO	ROCCA DELLE MACIE	Castellina in Chianti	€ 58,00
CABERNET PIAVE DOC	MOLON		€ 19,50
<p>Questo vino di carattere è stato combinato con sapiente maestria per esaltare la personalità dei due vitigni. Di colore rosso rubino con riflessi violacei ha un bouquet che ricorda il ribes e la mora, il sapore ha i toni tipicamente erbacei classici del cabernet.</p>			
PHIGAIA AFTER THE RED	AZ. AGR. SERAFINI E VIDOTTO	Montello	€ 32,00
<p>Fratello minore del rosso dell'abbazia, si differenzia per la mancanza del cabernet sauvignon e per un affinamento in legno meno marcato che lo rende più facile da bere.</p>			
LAMBRUSCO AMABILE CENTENARIO DOC	CHIARLI SORBARA	Modena DOC	€ 21,00

# Bollicine

## SPARKLING WINES - SEKT

CARTIZZE DI PROSECCO DOCG      BORTOLOMIOL      Valdobbiadene DOCG      € 32,00

FRANCIACORTA BRUT CUVÉE DOCG      BELLAVISTA      Franciacorta      € 68,00

PROSECCO BRUT DOCG      BORTOLIN      Valdobbiadene      € 28,00

Vino spumante dal perlage fine e persistente, proviene da uve raccolte nella zona DOCG di Valdobbiadene. Profumo fruttato, leggero tenore alcolico, gusto delicato. ABBINAMENTO: Accompagna egregiamente tutto il pasto a base di pesce o verdure.

PROSECCO EXTRA DRY      BORTOLIN      Valdobbiadene      € 28,00

È uno spumante di qualità, dal profumo gradevole, fine e delicato; armonico al palato. Esalta le migliori caratteristiche del Valdobbiadene, la sua tipica aromaticità ed il caratteristico fruttato. ABBINAMENTO: Vino da aperitivo, accompagna gradevolmente antipasti a base di salumi e pesce, primi piatti e risotti con verdure e pesce.

PROSECCO DOC      € 19,00

FRANCIACORTA BRUT DOCG BIOLOGICO      FRATUS      Brescia      € 58,00

Colore paglierino carico con riflessi verdognoli, perlage persistente, molto fine e abbondante. Profumo fresco e delicato di giusta intensità. Sapore asciutto e sapido, con leggero retrogusto di mandorla.

ABBINAMENTO: Accompagna egregiamente tutto il pasto ad eccezione del dessert.

FERRARI PERLÈ      € 95,00

CREMANT D'ALSAZIA BLANC DE BLANC      Alsazia - Francia      € 48,00

Colore giallo paglierino, al naso si presenta come un piacevole bouquet di aromi e frutti gialli.

ABBINAMENTO: Ottimo a tutto pasto ma essendo uno spumante con una buona acidità si adatta come aperitivo.

CHAMPAGNE      RUINART      Francia      € 110,00

LAGO DI VENERE (VINO PASSITO)      PANTELLERIA      € 35,00

# Allergie o intolleranze...

Gentile Cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù / Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011).

Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

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 - b. maltodestrine a base di grano - 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 pesca, 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 C) - 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 stano 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. lattolo. 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocchie (*Coiylus 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 temifolia*), 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 SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati. 13. Lupini e prodotti a base di lupini. 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(<sup>1</sup>) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



Dear Guest, in the following list we report substances or products that provokes allergies or intolerances contained in our dishes reported in our Menu / Price list (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011). We kindly ask you to communicate us preventively possible allergies or alimentary intolerances, we inform you that our personal is on your disposition to provide every other information about the composition of our dishes.

## SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT PROVOKES ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, that is: wheat rye, barley, oats, farro, kamut or their fetterses hybridized and derived products, except: a. Syrups of glucose based on wheat, dextrose included - b. Maltodextrin based on wheat - c. Syrups of cereals based on barley - d. Cereals used for making alcoholic distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. 2. Shellfish and products based on shellfish. 3. Eggs and products based on eggs. 4. Fish and products based on fish, except: a. Fish glaze used as support for vitamins and carotenoids preparation - b. Fish glaze or glue used as clarifier in beer and wine. 5. Peanuts and products based on peanuts. 6. Soy and products based on soy, except: a. Refined oil and fat of soy - b. Natural mixed tocopherols (E306), natural tocopherol D-alfa, natural acetate tocopherol, natural succinate tocopherol D-alfa based on soy - c. Vegetal oils derived from external phytoserofes and phytosterols based on soy - d. External vegetal remains produced by sterols of vegetal oil based on soy. 7. Milk and products based on milk (included lactose), except: a. Milk's serum used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included - b. Lattolo. 8. Nuts, that mean: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Coiylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadmias or queensland nuts (*Macadamia temifolia*), and their products, except for nuts used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. 9. Celery and products based on celery. 10. Mustard and products based on mustard. 11. Sesame seeds and products based on sesame seeds. 12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations superior to 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of SO<sub>2</sub> total to calculate for the products as proposed ready to the consumption or accordingly reconstituted to the instructions of manufactured. 13. Lupins and products based on lupins. 14. Mollusc and products based on mollusc.

(<sup>1</sup>) And products derived, in measure on transformation that they went through it is not susceptible to raise the level of allergy appraised by the authority for the product of base from which they are derived.