

VILLA
Postaga
RISTORANTE





Benvenuti nel nostro ristorante! Con questo codice QR è possibile accedere al wi-fi.
Vi invitiamo a godervi il viaggio culinario in piacevole compagnia.
Tuttavia se al termine della cena, vorrete condividere i vostri ricordi
e le vostre emozioni sui social ne saremmo felici.

Willkommen in unserem Restaurant! Mit diesem QR-Code können Sie auf das WLAN zugreifen.
Wir laden Sie ein, die kulinarische Reise in angenehmer Gesellschaft zu genießen.
Wenn Sie jedoch am Ende des Abends Ihre Erinnerungen und Emotionen
auf den sozialen Medien teilen möchten, würden wir uns freuen.

*Welcome to our restaurant! With this QR code, you can access the Wi-Fi.
We invite you to enjoy the culinary journey in pleasant company.
However, if you wish to share your memories and emotions on social media
at the end of the meal, we would be happy.*



Francesco Seresina
Chef de la Maison & Wine Lover



Gianfranco Pugliese
Chef de Cuisine & Food Lover



Lo staff di cucina e sala è a vostra disposizione
per qualsiasi modifica dei piatti proposti o informazione riguardo ad essi.

Gerne stehen Ihnen unsere Mitarbeiter für Informationen oder für Änderungswünsche zur Verfügung.

*Our kitchen and waiting staff are available in case you need to modify
any of the dishes offered on the menu or if you have any further request.*

Coperto / Gedeck / Place setting 4,50 €

Vini al bicchiere

WEINE IM GLAS / WINES BY THE GLASS

Champagne

LECLERC BRIANT / Brut Reserve - 12%

19,00 €

Pinot meunier 65%, Pinot noir 20%, Chardonnay 15%

Spumanti Italiani Metodo Martinotti Charmat

BOTTEGA / Prosecco Brut Millesimato "Pronol" - 11%

7,00 €

Glera 10%

Spumanti Italiani Metodo Classico

TREVISANI / "Galuzzo" Talento Brut - 12,5%

9,00 €

Chardonnay 100%

LE MARCHESINE / Franciacorta DOCG Brut Esus Millesimato, 2015 - 13%

11,00 €

Chardonnay 100%

LE MARCHESINE / Franciacorta DOCG Brut Rosé Millesimato, 2019 - 13%

11,00 €

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Vini Rosé

LEALI DI MONTEACUTO / Chiaretto - 12,5%

7,00 €

Groppello 70%, Barbera 15%, Sangiovese 10%, Marzemino 5%

Vini Bianchi

| | |
|--|---------|
| MONTE CICOGNA / Lugana "Santa Caterina" DOC, 2021 - 13,5% Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100% | 8,00 € |
| CANTRINA / "Rinè" Benaco Bresciano IGT, 2021 - 13% Riesling 65%, Chardonnay 30%, Incrocio Manzoni 5% | 10,00 € |
| NICOLODI ALFIO / Müller Thurgau "Cembriani d'Autore" Trentino DOC, 2020 - 12,5% Müller Thurgau 100% | 8,00 € |
| POJER & SANDRI / Traminer aromatico Vigneti delle Dolomiti IGT, 2020 - 13,5% Gewürztraminer (cloni di origine alsaziana) | 9,00 € |
| MASOTTINA / Chardonnay "Ai Palazzi" delle Venezie DOC, 2021 - 13% Chardonnay 100% | 8,00 € |
| MASOTTINA / Rizzardo Colli di Conegliano DOCG 2012 - 13% Chardonnay 40%, Manzoni Bianco 30%, Pinot bianco 20%, Sauvignon blanc 5%, Riesling 5% | 19,00 € |
| BENITO FERRARA / Greco di Tufo "Vigna Cicogna" DOCG, 2017 - 13,5% Greco di Tufo | 13,00 € |

Vini Rossi

| | |
|---|---------|
| CANTRINA / "Nepomuceno" Benaco Bresciano IGT, 2018 - 15% Merlot, Rebo, Marzemino | 13,00 € |
| MONTE CICOGNA / "Rosso di Don Lisander" Garda classico Sup. DOC, 2014 - 13,5% Groppello gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10% | 7,00 € |
| TREVISANI / Cabernet Sauvignon "Due Querce" Garda DOC, 2017 - 15% Cabernet Sauvignon 100% | 8,00 € |
| PROVEDITORE BARGAGLI / Morellino di Scansano "Sassato" DOCG, 2018 - 13,5% Sangiovese Piccolo 100% | 7,00 € |
| MASOTTINA / "Montesco" Colli di Conegliano DOCG, 2016 - 14% Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino | 15,00 € |
| CASTELLO NIPOZZANO / "Vigna Montesodi" Chianti Rufina Riserva DOCG, 2020 - 13% Sangiovese 100% | 13,00 € |
| FRESCOBALDI / Mormoreto - Toscana IGT - 14,5% Cabernet Sauvignon 84%, Cabernet Franc 26%, Merlot 5%, Petit Verdot 5% | 19,00 € |
| MARISA CUOMO / Ravello Rosso Riserva Costa d'Amalfi DOC, 2017 - 14% Piedirosso (localmente detto Pere e' Palummo) 70% e Aglianico 30% | 16,00 € |

Menu degustazione

DEGUSTATIONSMENÜ / TASTING MENU

solo per tutto il tavolo / Für den ganzen Tisch / For the whole table only

ANTIPASTI

Tre antipasti a scelta dalla carta

Drei Vorspeisen nach Wahl von unserem À-la-Carte-Menü

A choice of three starters from our Menu à la Carte

PRIMI

Due primi piatti a scelta dalla carta

Zwei erste Gänge nach Wahl aus unserem À-la-Carte-Menü

A choice of two first courses from our Menu à la Carte

SECONDO

Un secondo a scelta dalla carta

Ein zweiter Gang nach Wahl aus unserem À-la-Carte-Menü

A choice of one second course from our Menu à la Carte

DOLCE

A scelta dalla carta dei dessert

Auswahl aus unserer Dessertkarte

A choice of one dessert from our Dessert Menu

Prezzo a persona

Preis pro Person / Price per person

95,00 €

Menu pesce di Lago

MENÜ MIT FISCH AUS UNSEREM SEE / MENU WITH FISH OF OUR LAKE

Solo per tutto il tavolo / Für den ganzen Tisch / For the whole table only

ANTIPASTO

Carpaccio di salmerino affumicato con salsa al mango e insalatina di finocchio e arance

Carpaccio vom geräucherten Saibling mit Mangosauce und Fenchel-Orangen-Salat

Carpaccio of smoked char with mango sauce and fennel and orange salad

PRIMA PORTATA

Pappardelle al battuto di luccio e trito di capperi, acciughe, olive e olio ai limoni di Gargnano

Pappardelle mit Hecht und gehackten Kapern, Anchovis, Oliven und Zitronenöl aus Gargnano

Pappardelle with pike and minced capers, anchovies, olives and Gargnano lemon oil

SECONDA PORTATA

Rollatina di trota con farcia di pomodori secchi e pistacchi con purea di patate

Forellenrolle mit getrockneten Tomaten und Pistazienfüllung mit Kartoffelpüree

Trout roll with sundried tomato and pistachio stuffing with mashed potatoes

IN ATTESA DEL DOLCE

Il ghiacciato ai limoni naturali del Garda

Zitronensorbet mit Zitronen vom Gardasee

Sorbet made with lemons of the Lake Garda

DOLCE

Torta di rose con salsa alla vaniglia

Rosenkuchen mit Vanillesoße

Rose cake with vanilla sauce

Prezzo a persona

Preis pro Person / Price per person

70,00 €

Wagyu

Il termine "Wagyu" è composto da due ideogrammi giapponesi, "WA" che significa Giappone e "GYU" che significa manzo, il cui significato finale è "manzo giapponese".

La carne Wagyu proviene da specifiche razze di manzo giapponese che sono state sviluppate attraverso incroci selettivi e metodi di allevamento particolari.

Queste razze di manzo producono una carne ricca di grasso intramuscolare, nota come marmoratura, che conferisce alla carne un sapore aromatico invidiabile, dolce e sorprendentemente sano. Wagyu non è una singola razza, ma piuttosto una categoria che comprende diverse tipologie di carne come Kobe, Ozaki, Kyushu e Miyabi.

Der Begriff "Wagyu" setzt sich aus zwei japanischen Ideogrammen zusammen, "WA", was Japan bedeutet, und "GYU", was Rindfleisch bedeutet, was letztendlich "Japanisches Rindfleisch" bedeutet.

Wagyu-Fleisch stammt von spezifischen Rinderrassen aus Japan, die durch selektive Züchtung und besondere Zuchtmethoden entwickelt wurden.

Diese Rinderrassen produzieren Fleisch, das reich an intramuskulärem Fett ist, bekannt als Marmorierung, was dem Fleisch einen beneidenswert aromatischen, süßen und überraschend gesunden Geschmack verleiht. Wagyu ist keine einzelne Rasse, sondern eine Kategorie, die verschiedene Fleischsorten umfasst, wie Kobe, Ozaki, Kyushu und Miyabi.

The term "Wagyu" is composed of two Japanese ideograms, "WA," which means Japan, and "GYU," which means beef, resulting in the final meaning of "Japanese beef."

Wagyu meat comes from specific breeds of Japanese cattle that have been developed through selective breeding and particular breeding methods.

These cattle breeds produce meat rich in intramuscular fat, known as marbling, which gives the meat an enviable aromatic, sweet, and surprisingly healthy flavor. Wagyu is not a single breed but rather a category that includes various types of meat, such as Kobe, Ozaki, Kyushu, and Miyabi.

Menu Wagyu

Cialda ai semi di lino con formaggio caprino e carpaccio di Wagyu 18,00 €
Einsamenwaffel mit ziegenkäse und Wagyu carpaccio
Flaxseed waffle with goat cheese and Wagyu carpaccio

Degustazione di salumi Wagyu
(lardo, salame, guanciale) Giappone (salame, bresaola) Alto Adige
con mini buns assortiti 30,00 €
Degustation von Wagyu-fleischwaren
(Speck, Salami, Backenspeck) aus Japan (Salami, Bresaola) aus dem Alto Adige, mit verschiedenen mini-brötchen
Wagyu cured meats tasting (lard, salami, cheek lard) from Japan (salami, bresaola) from Alto Adige, with assorted mini buns

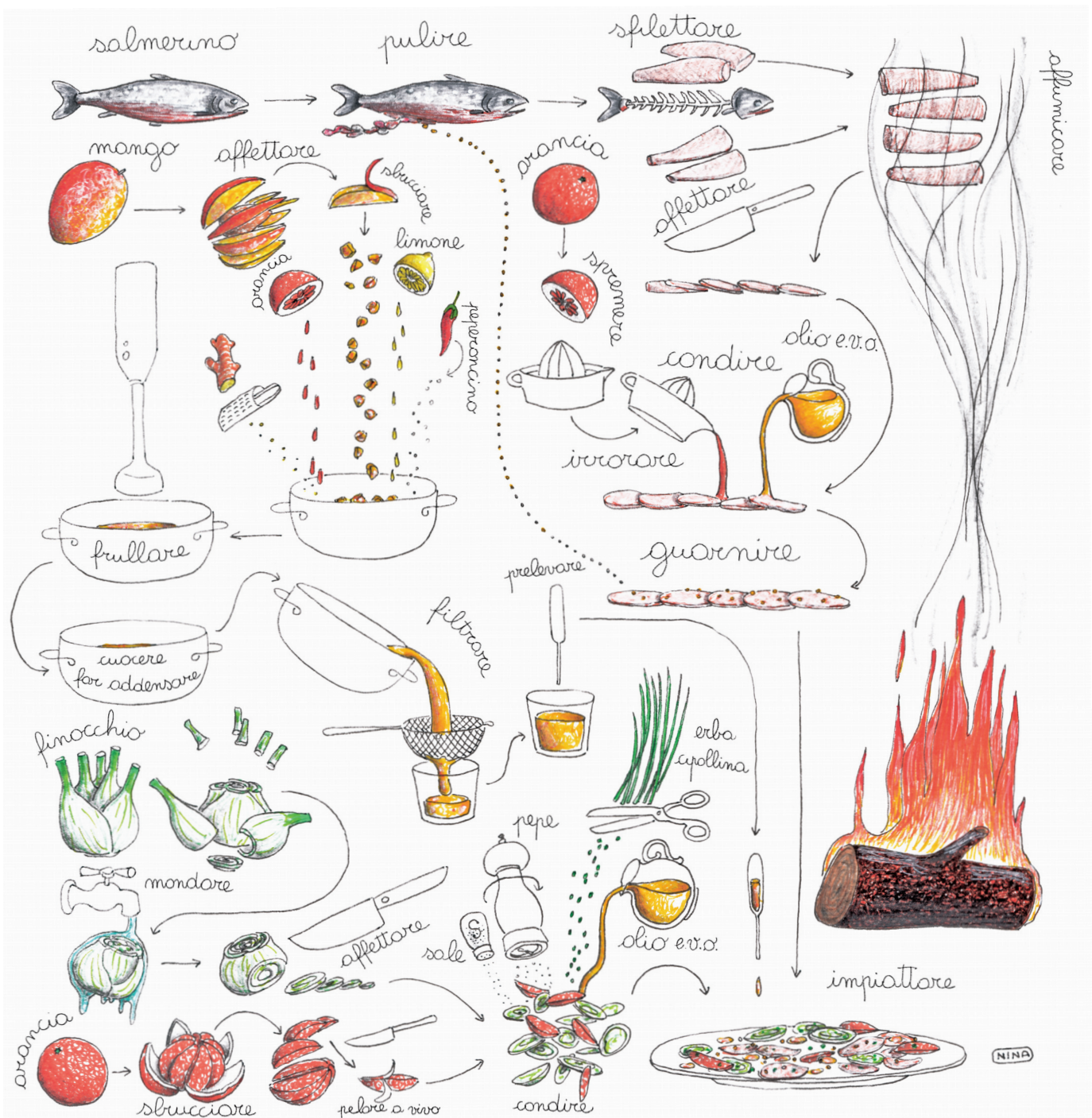
Degustazione di bistecca di Wagyu Ribeye giapponese
A5 BMS12 (50 g) e bistecca Wagyu Ribeye da allevamento
sul Monte Baldo (Lago di Garda) A5 BMS12 (50 g)
con patate al rosmarino e cipolle rosse in agrodolce di lamponi 49,00 €
Degustation von japanischem Wagyu Ribeye steak **A5 BMS12 (50 g)**
und Wagyu Ribeye steak von Monte Baldo farming (am Gardasee) **A5 BMS12 (50 g)**
mit rosmarinkartoffeln und roten zwiebeln in himbeer-süß-saurer sauce
Tasting of japanese Wagyu Ribeye steak A5 BMS12 (50 g)
and Wagyu Ribeye steak from Monte Baldo farming (Lake Garda) A5 BMS12 (50 g)
with rosemary potatoes and red onions in raspberry sweet-and-sour sauce

(Classe A – superiore allo standard, il più alto, significa che la parte utile dell'animale è più del 72%)
LIVELLO 5: eccellente in termini di colore e brillantezza della carne, compattezza e texture della carne, colore, lucentezza e qualità del grasso BMS (beef marble score) 12 eccellente: indica il livello di marmorizzazione, ossia di infiltrazione di grasso intramuscolare. Per poter essere qualificata come A5 la carne deve avere un punteggio BMS di almeno 8.

(Klasse A - über dem Standard, das Höchste, bedeutet, dass der verwendbare Teil des Tieres mehr als 72% beträgt)
KLASSE 5: ausgezeichnet in Bezug auf Fleischfarbe und Helligkeit, Fleischkompaktheit und Textur, Farbe, Glanz und Fettqualität. BMS (Beef Marble Score) 12 ausgezeichnet: gibt den Grad der Marmorierung an, d.h. die intramuskuläre Fettinfiltration. Um als A5 eingestuft zu werden, muss das Fleisch einen BMS-Wert von mindestens 8 haben.

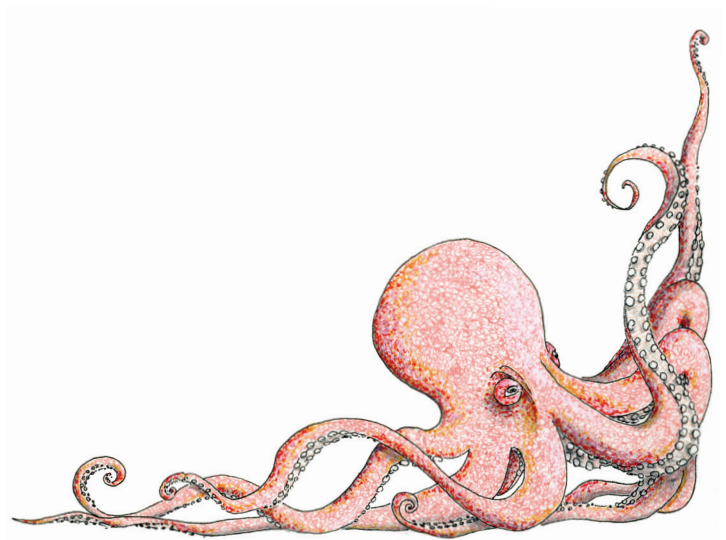
(Class A - above standard, the highest, means that the usable part of the animal is more than 72%)
GRADE 5: excellent in terms of meat color and brightness, meat compactness and texture, color, luster, and fat quality.
BMS (Beef Marble Score) 12 excellent: indicates the level of marbling, i.e., intramuscular fat infiltration.
To qualify as A5, the meat must have a BMS score of at least 8.

il carpaccio di salmerino



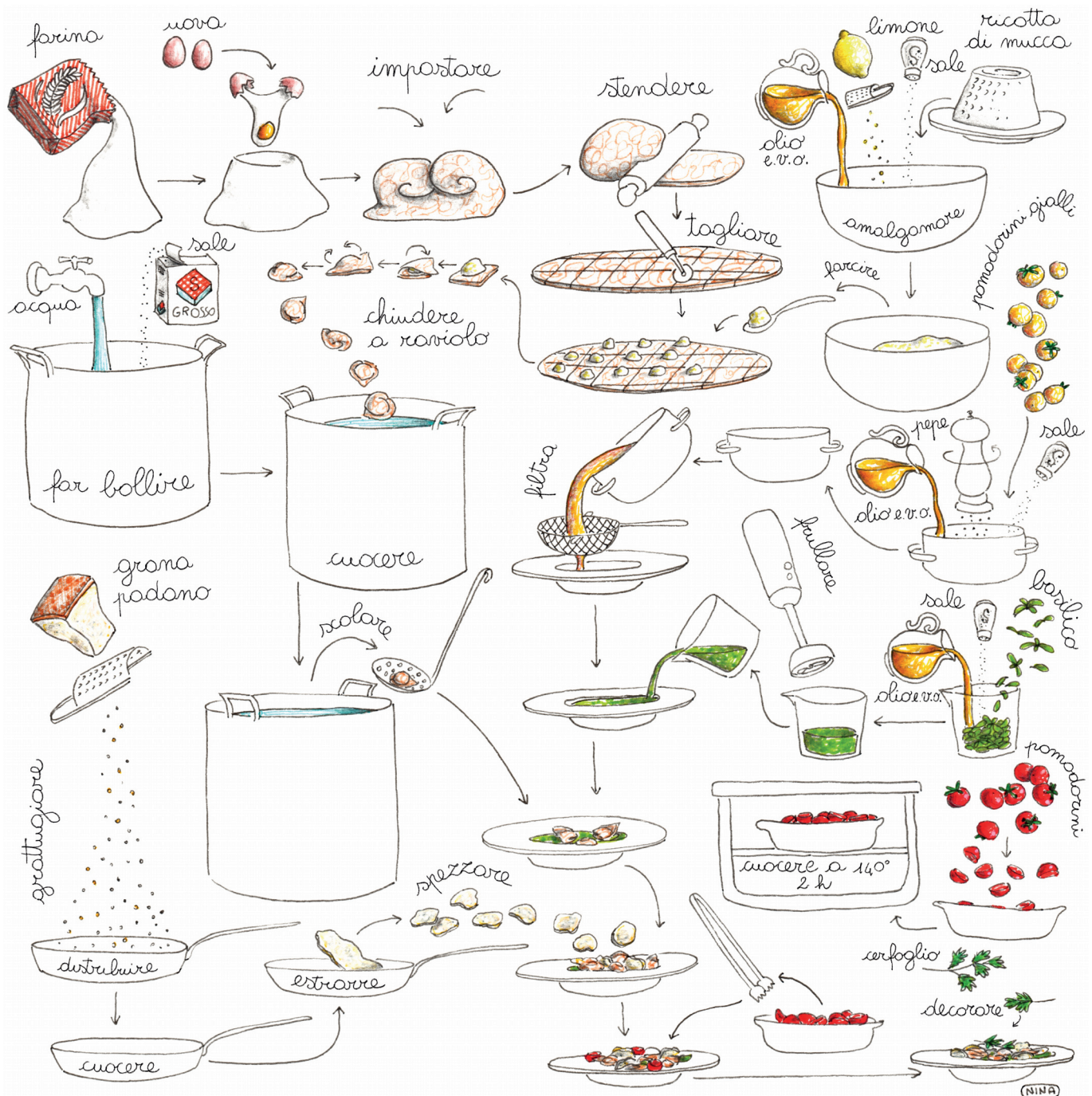
Antipasti

VORSPEISEN / STARTERS



- Tartare di manzo piemontese con cipolla rossa
all'agrodolce di lamponi e candela di Wagyu giapponese** 25,00 €
Tartar vom piemontesischen Rind mit süß-saurer roter Himbeerzwiebel
und japanischer Wagyu-Kandela
*Piedmontese beef tartare with sweet and sour raspberry red onion
and Japanese Wagyu candela*
- Polpo cotto a bassa temperatura con crema di ceci,
pomodorini confit e olio al rosmarino** 25,00 €
Bei niedriger Temperatur gekochter Oktopus mit Kichererbsencreme,
konfierten Kirschtomaten und Rosmarinöl
*Octopus cooked at low temperature with chickpea cream,
confit cherry tomatoes and rosemary oil*
-  **Carpaccio di salmerino affumicato con salsa al mango
e insalatina di finocchio e arance** 26,00 €
Carpaccio vom geräucherten Saibling mit Mangosauce und Fenchel-Orangen-Salat
Carpaccio of smoked char with mango sauce and fennel and orange salad
- Speck trentino affinato al fieno con focaccina ai pomodori secchi
e marmellata ai limoni di Gargnano fatta in casa** 21,00 €
Trentiner Speck mit Focaccina aus getrockneten Tomaten und hausgemachter
Zitronenmarmelade aus Gargnano
*Trentino hay-aged speck with dried tomato focaccina
and homemade Gargnano lemon marmalade*
- Burratina pugliese con crema fredda di datterini e olive taggiasche** 23,00 €
Apulische Burratina mit kalter Dattelcreme und Taggiasche-Oliven
Pugliese burratina with cold cream of dates and taggiasche olives
- Fritto di triglie, gamberi e zucchine in tempura
con salsa agrodolce e maionese alla soia** 24,00 €
Tempura gebratene Meeräsche, Garnelen und Zucchini mit süß-saurer Sauce und Sojamayonnaise
Tempura fried mullet, shrimp and zucchini with sweet and sour sauce and soy mayonnaise

i ravioli ripieni di ricotta



Primi piatti

ERSTE GERICHTE / FIRST DISHES



Maccheroncini al torchio fatti in casa con sfilacci di crudo di Parma e lamelle di tartufo nero pregiato

26,00 €

Hausgemachte Maccheroncini al torchio mit Parmaschinkenfilets und feinen schwarzen Trüffelflocken
Homemade Maccheroncini al torchio with Parma ham fillets and fine black truffle flakes

Zuppa di ceci neri con code di gambero e olio al peperoncino

23,00 €

Krabbenschwänzen
Black chickpea soup with shrimp tails and chili oil

Gnocchi di patate con ragù di capriolo e lamelle di pecorino toscano

22,00 €

Kartoffelgnocchi mit Hirschragout und toskanischen Schafskäseflocken
Potato gnocchi with venison ragout and Tuscan pecorino cheese flakes

Pappardelle al battuto di luccio e trito di capperi, acciughe, olive e olio ai limoni di Gargnano

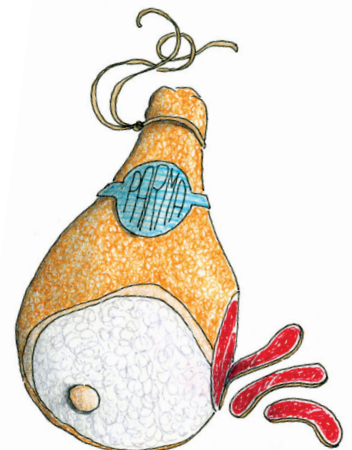
23,00 €

Pappardelle mit Hecht und gehackten Kapern, Anchovis, Oliven und Zitronenöl aus Gargnano
Pappardelle with pike and minced capers, anchovies, olives and Gargnano lemon oil

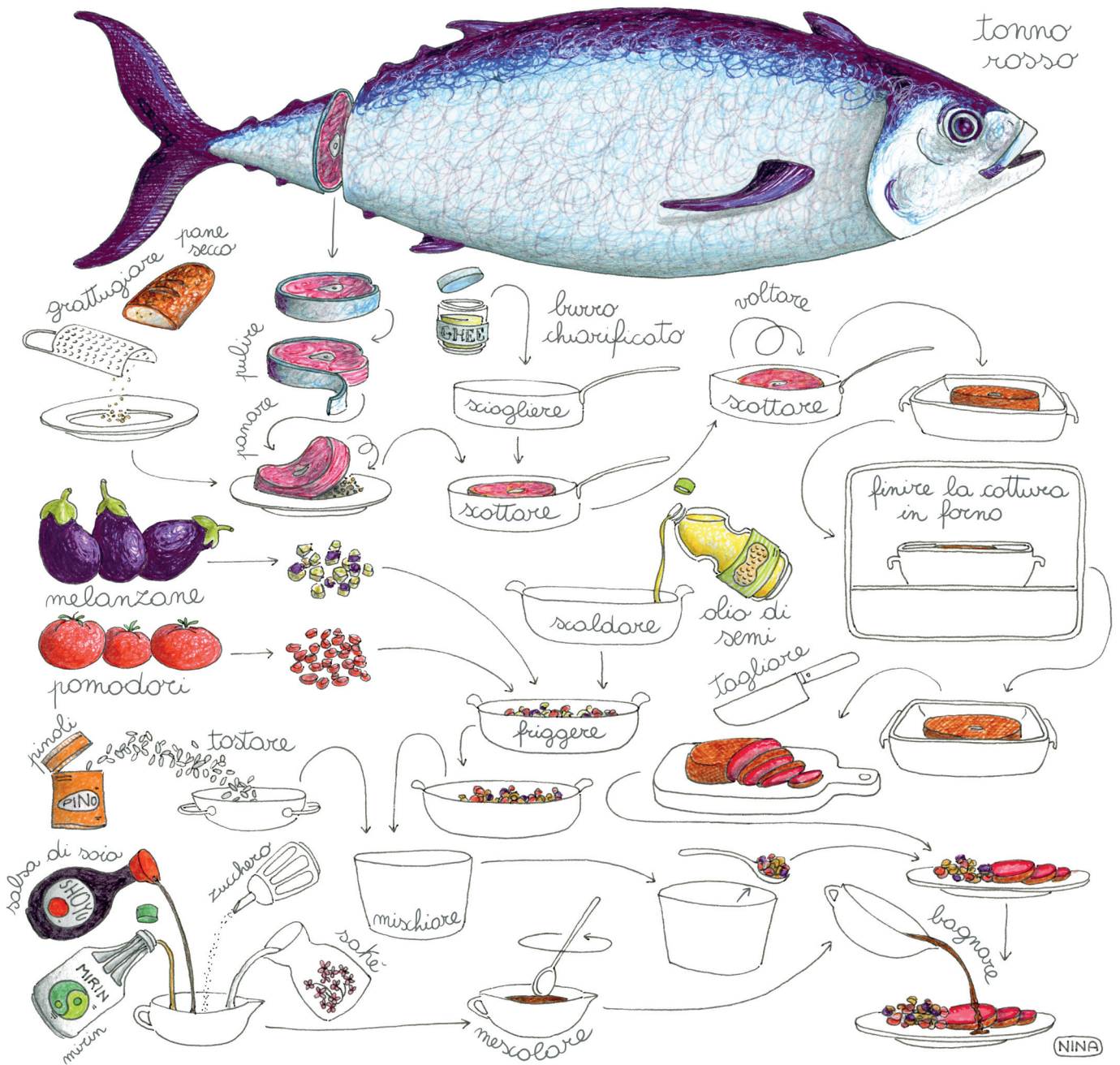
Ravioli ripieni di ricotta e limone su crema di datterini gialli e olio al basilico e pomodori confit

23,00 €

Ravioli gefüllt mit Ricotta und Zitrone auf gelber Dattelcreme und Basilikumöl und konfierten Tomaten
Ravioli stuffed with ricotta and lemon on yellow dates cream and basil oil and confit tomatoes



La tagliata di tonno



Secondi piatti di pesce

ZWEITE GÄNGE FISCH / SECOND COURSES OF FISH



**Tagliata di tonno rosso panato con salsa teriyaki
e caponatina di melanzane e pinoli**

35,00 €

Paniertes Blauflossen-Thunfischsteak mit Teriyaki-Sauce und Auberginen-Pinienkern-Caponatina
Breaded bluefin tuna tagliata with teriyaki sauce and eggplant and pine nut caponatina

Cuore di baccalà in umido con cozze, vongole e olive con pane all'aglio

30,00 €

Gedünstetes Kabeljauherz mit Muscheln, Venusmuscheln und Oliven mit Knoblauchbrot
Stewed cod heart with mussels, clams and olives with garlic bread

**Rollatina di trota con farcia di pomodori secchi e pistacchi
con purea di patate**

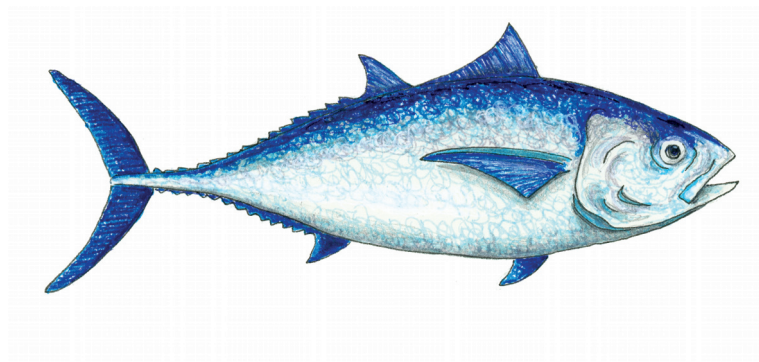
32,00 €

Forellenrolle mit getrockneten Tomaten und Pistazienfüllung mit Kartoffelpüree
Trout roll with sundried tomato and pistachio stuffing with mashed potatoes

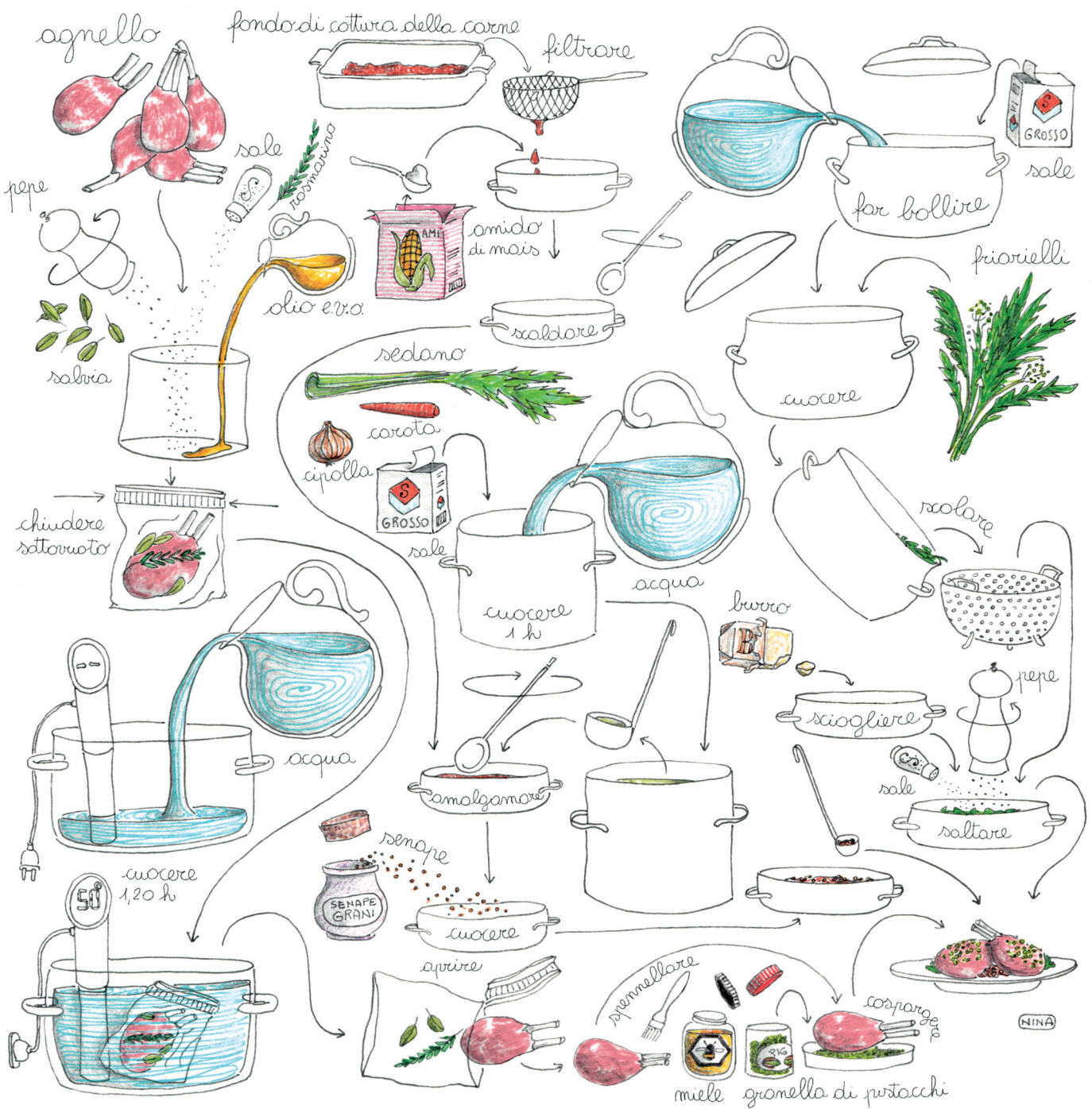
**Bocconcini di coda di rospo gratinati al prezzemolo
e indivia belga al limone**

36,00 €

Gratinierte Seeteufelstückchen mit Petersilie und Zitrone Belgischer Endivie
Monkfish au gratin with parsley and lemon Belgian endive



il carré d'agnello



Secondi piatti di carne

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH / MAIN COURSES OF MEAT

**Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa al vino rosso
e purea di topinambur**

30,00 €

Kalbsfilet bei niedriger Temperatur gegart, Rotweinsauce und Topinamburpüree
Fillet of veal cooked at low temperature, red wine sauce and topinambur puree



**Carré d'agnello al forno in crosta di pistacchi
e spicchi di carciofi trifolati**

36,00 €

Gebratenes Lammkarree in einer Pistazienkruste mit Artischockenstücken
Baked rack of lamb in a pistachio crust and trifoliated artichoke wedges

Tagliata di filetto di manzo con olio alla rucola e flan di parmigiano

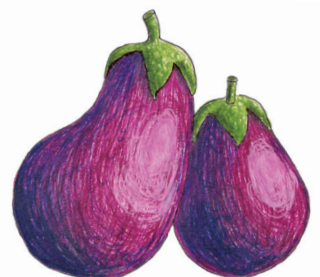
33,00 €

Rinderfilet mit Rucolaöl und Parmesanflan
Beef fillet with arugula oil and parmesan flan

**Torta di rose salata alla barbabietola e semi con salsa al taleggio
e funghi cardoncelli**

27,00 €

Pikanter Rosenkuchen mit Roter Bete und Samen mit Taleggio-Käse-Sauce und Cardoncelli-Pilzen
Savory beet and seed rose pie with taleggio cheese sauce and cardoncelli mushrooms



Semplici piaceri

EINFACHE FREUDEN / SIMPLE PLEASURES

| | |
|--|---------|
| L'insalata mista Gemischter Salat <i>Mixed salad</i> | 9,00 € |
| L'insalatona "Sostaga" con misticanza di insalate fresche, code di gambero, avocado, noci Pecan e semi di lino Sostaga-Salat mit gemischten Salaten, Garnelenschwänzen, Avocados, Pekannüssen und Leinsamen <i>Sostaga Salad with fresh mixed salad, steamed prawn tails, avocado, Pecan nuts and flax seed</i> | 18,00 € |
| Mosaico di verdure grigliate con caprino fresco Gegrillte gemischte Gemüse mit frischem Ziegenkäse <i>Mixed grilled vegetables with fresh goat cheese</i> | 18,00 € |
| Bruschetta con pane di Altamura, pomodoro fresco, mozzarella di bufala Bruschetta mit Altamura-Brot, frischen Tomaten und Büffelmozzarella <i>Bruschetta with Altamura bread, fresh tomato and buffalo mozzarella</i> | 16,00 € |
| Pomodoro e mozzarella di bufala alla caprese Caprese Salat mit Tomaten und Büffelmozzarella <i>Tomatoes and buffalo Mozzarella (Caprese) Salad</i> | 17,00 € |
| Selezione di formaggi e mostarda con miele e noci Verschiedene Käsesorten mit Frucht-Senf, Honig und Nüssen <i>Cheese selection with mustard, honey and nuts</i> | 24,00 € |
| Selezione di formaggi e mostarda con miele e noci (mezza porzione) Verschiedene Käsesorten mit Frucht-Senf, Honig und Nüssen (halbe Portion) <i>Cheese selection with mustard, honey and nuts (half portion)</i> | 15,00 € |
| Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con melone Parma Rohschinken „24 Monaten gereift“ mit Melone <i>Parma raw ham "24 months old" with melon</i> | 19,00 € |

Semplici piaceri

EINFACHE FREUDEN / SIMPLE PLEASURES

| | |
|---|---------|
| Gli affettati misti nostrani con focaccine calde Gemischter Aufschnitt mit warmen Fladenbrotscheiben <i>A selection of mixed cold cuts with warm focaccia</i> | 21,00 € |
| Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und pikantem Peperoni <i>Spaghetti with olive oil, garlic and chili pepper</i> | 16,00 € |
| Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum <i>Tomato and basil spaghetti</i> | 16,00 € |
| Tagliatelle con ragù classico Tagliatelle Bolognese <i>Tagliatelle with classic meat ragout</i> | 16,00 € |
| Lasagne bolognese | 16,00 € |
| Hamburger di fassona "gourmet" con mozzarella, pancetta croccante, insalata, pomodoro e salsa tartara 🕒 (servito solo a pranzo dalle 12.30 alle 18.00) Fassona Hamburger "Gourmet" mit Büffelmozzarella, knusprigem Speck, grünem Salat, frischen Tomaten und Tartarsauce (Wird nur zum Mittagessen serviert von 12:30 bis 18:00) <i>Hamburger with fassona meat "gourmet" with buffalo mozzarella, crispy bacon, green salad, fresh tomatos and tartar sauce (lunch time only from 12:30 to 18:00)</i> | 26,00 € |
| Filetto di trota alla griglia Forellenfilet vom Grill <i>Grilled trout fillet</i> | 22,00 € |
| Cotoletta di pollo alla milanese Hünerschnitzel nach Mailänder Art <i>Chicken cutlet "Milanese style"</i> | 22,00 € |

Allergie alimentari

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente lo comunichi al personale addetto. Gli ingredienti utilizzati presso il nostro Ristorante sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze, tra i quali:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;

Crostacei e prodotti a base di crostacei;

Uova e prodotti a base di uova;

Pesce e prodotti a base di pesce;

Arachidi e prodotti a base di arachidi;

Soia e prodotti a base di soia;

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus 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 terni folica*), e loro prodotti;

Sedano e prodotti a base di sedano;

Senape e prodotti a base di senape;

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂;

Lupini e prodotti a base di lupini;

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento sanitario di abbattimento della temperatura come previsto dalla normativa di legge

Talvolta, dove il mercato lo richieda, potrebbero essere usati alimenti surgelati

Food allergy

It is important for anyone who is or thinks they may be intolerant or allergic to any food or ingredient to please report it to the appropriate staff person. The ingredients used at our Restaurant are natural and genuine, chosen according to our experience to give the greatest quality and goodness to our product. Among the ingredients used, there may also be products that trigger allergies or intolerance, including:

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains and products derived from them;

Crustaceans and crustacean-based products;

Eggs and egg-based products;

Fish and fish-based products;

Peanuts and peanut-based products;

Soybeans and soybean-based products;

Milk and milk-based products (including lactose);

Tree nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* – Wangenh – K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products;

Celery and celery-based products;

Mustard and mustard-based products;

Sesame seeds and sesame seed-based products;

Sulfur dioxide and sulfites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of SO₂;

Lupin and lupin-based products;

Mollusks and mollusk-based products.

We cannot exclude the possibility of accidental contact among ingredients.

Raw fish has been subjected to health treatment respecting the temperature of abatement as required by law

According to need and season, frozen food may be used

Bevande

GETRÄNKE / DRINKS

| | |
|--|--------|
| Acqua Wasser <i>Water</i> | 4,50 € |
| Bibite Getränke <i>Drinks</i> | 6,00 € |
| Birra Bier <i>Beer</i> | 8,00 € |
| Caffè Espresso Espresso <i>Espresso</i> | 4,00 € |
| Caffè Doppio / Americano Doppelter Kaffee (Americano) <i>Double Coffee (American)</i> | 6,00 € |
| Cappuccino | 5,00 € |
| Thé Tee / <i>Tea</i> | 8,50 € |

