



PIZZE CLASSICHE

Klassische Pizzen / Classic Pizzas

MARINARA

Pomodoro, aglio, origano / Tomatensosse, Knoblauch, Oregano / Tomato sauce, garlic, oregano

€ 7,00

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella / Tomatensoße, Mozzarella / Tomato sauce, mozzarella

€ 8,00

NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano

Tomatensoße, Mozzarella, Anchovis, Oliven, Oregano / Tomato sauce, mozzarella, anchovies, olives, oregano

€ 9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

€ 10,00

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, salamino piccante

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, scharfe Salami

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, spicy salami

€ 10,50

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wurstel / Tomatensoße, Mozzarella, Würst / Tomato sauce, mozzarella, frankfurters

€ 9,50

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano

Tomatensoße, Mozzarella, Zwiebel, Oregano / Tomato sauce, mozzarella, onion, oregano

€ 9,50

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante / Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami / Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

€ 9,50

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto / Tomatensoße, Mozzarella, Schinken / Tomato sauce, mozzarella, ham

€ 9,50

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons / Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

€ 10,00

GOLOSA*

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte

Tomatensosse, Mozzarella, Wuerst, Pommes Frites / tomato sauce, mozzarella, sausages, french fries

€ 10,00

CARCIOFI RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, carciofi, pancetta, scaglie grana

Tomatensoße, Mozzarella, Artischocken, Bauchspeck, Grana Käse Flocken

Tomato sauce, mozzarella, artichokes, bacon, shaved Grana cheese

€ 11,00

PATATOSA*

Pomodoro, mozzarella, patate fritte / Tomatensoße, Mozzarella, Pommes Frites / Tomato sauce, mozzarella, french fries

€ 9,00

HAWAII

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto cotto

Tomatensosse, mozzarella, ananas, schinken / tomato sauce, mozzarella, pineapple, ham

€ 10,00

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa pomodoro (fuori cottura)

Tomatensoße, Mozzarella, Schinken, Champignons, Tomatensoße (am Ende)

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, tomato sauce (at the end)

€ 10,00



LE NOSTRE SPECIALI

Speziellen Pizzen / Special Pizzas

VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, bresaola a fine cottura

Tomatensosse, Mozzarella, Raucke, Grana Kaese Flocken und Bundernfleisch (am Ende)

Tomato sauce, mozzarella, rocket, shaved grana cheese, Bresaola Cold cut (at the end)

€ 12,50

TIROLESE

Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, rucola, speck

Tomatensoße, Mozzarella, Hallimasche, Rauke, Speck

Tomato sauce, mozzarella, honey mushrooms, rocket, smoked ham

€ 11,50

FUNGHI REALE

Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, funghi champignon, funghi porcini, pancetta, scaglie grana

Tomatensoße, Mozzarella, Hallimasche, Champignons, Steinpilzen, Bauchspeck, Grana-Käse Flocken

Tomato sauce, mozzarella, honey mushroom, wild mushrooms, bacon, shaved Grana cheese

€ 11,50

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini

Tomatensosse, Mozzarella, Wuerst, Steinpilzen

Tomato sauce, mozzarella, sausages, wild mushrooms

€ 11,00

SALAME DOLCE

Pomodoro, mozzarella, salame dolce

Tomatensoße, Mozzarella, salami

Tomato sauce, mozzarella, salami

€ 10,50

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, scaglie grana, origano

Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Grana-Käse Flocken, Oregano

Tomato sauce, mozzarella, aubergines, Parmesan cheese, shaved Grana cheese, oregano

€ 10,50

PARMA DOC

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

Tomatensoße, Mozzarella, Rohschinken / Tomato sauce, mozzarella, raw ham

€ 12,00

BOMBA

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, brie, cipolla, peperoni

Tomatensoße, Mozzarella, scharfe Salami, Brie Käse, Zwiebel, Paprika

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Brie cheese, onion, sweet peppers

€ 10,50

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, pancetta, gorgonzola, cipolla e origano

Tomatensosse, Mozzarella, Bauchspeck, Gorgonzola Käse, Zwiebeln und Oregano

Tomato sauce, mozzarella, bacon, gorgonzola cheese, onion and origano

€ 12,50

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, brie, gorgonzola

Tomatensoße, Mozzarella, Emmenthal Käse, Brie Käse, Gorgonzola Käse

Tomato sauce, mozzarella, Emmenthal cheese, Brie cheese, Gorgonzola cheese

€ 10,50

BRIE E PORCINI

Pomodoro, mozzarella, brie, porcini

Tomatensoße, Mozzarella, Brie Käse, Steinpilzen / Tomato sauce, mozzarella, brie cheese, wild mushrooms

€ 10,50

BRIE E SPECK

Pomodoro, mozzarella, brie, speck / Tomatensoße, Mozzarella, Brie Käse, Speck

Tomato sauce, mozzarella, brie cheese, smoked ham

€ 11,00



LE NOSTRE SPECIALI
Speziellen Pizzen / Special Pizzas

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala (in cottura), basilico
Tomatensoße, gekocht Mozzarella auf Büffelmilch, Basilikum
Tomato sauce, cooked buffalo mozzarella, basil

€ 9,50

VERDURE

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, pomodorini
Tomatensoße, Mozzarella, Auberginen, Paprika, Zucchini, Kirschtomaten
Tomato sauce, mozzarella, aubergines, sweet peppers, zucchini, cherry tomatoes

€ 11,00

GIOIA

Pomodoro, rucola, pomodorini, scaglie di grana, mozzarella bufala a crudo
Tomatensoße, Rauke, Kirschtomaten, Grana Käse Flocken, frischer Mozzarella aus Büffelmilch
Tomato sauce, rocket, cherry tomatoes, shaved Grana cheese, fresh buffalo mozzarella

€ 12,00

ESTATE

Pomodoro, mozzarella bufala, zucchine, pomodorini
Tomatensoße, Mozzarella aus Büffelmilch, Zucchini, Kirschtomaten
Tomato sauce, buffalo mozzarella, zucchini, cherry tomatoes

€ 12,00

BREZZA ESTIVA*

Mozzarella, zucchine grattugiate, gamberoni, philadelphia
Mozzarella, geriebener Zucchini, Granelen, Philadelphia cheese
Mozzarella, grated zucchini, prawns, philadelphia cheese

€ 14,00

FRUTTI DI MARE*

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, aglio, pomodorini
Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch, Kirschtomaten
Tomato sauce, mozzarella, seafood, garlic, cherry tomatoes

€ 13,00

GAMBERETTI E RUCOLA

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, pomodorini
Tomatensoße, Mozzarella, Garnelen, Rauke, Kirschtomaten
Tomato sauce, mozzarella, little shrimps, rocket, cherry tomatoes

€ 12,50

TONNO CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla viola
Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebel
Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, red onion

€ 10,50

VOGLIA

Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini, zucchine e scaglie di grana
Tomatensoße, gekocht Mozzarella auf Bueffelmilch, Steipilzen, Zucchini, Grana Kaese Flocken
Tomato sauce, cooked buffalo mozzarella, wild mushrooms, Zucchini, shaved grana cheese

€ 12,50

CARBOPIZZA

Mozzarella, pecorino, pancetta, uovo, pepe
Mozzarella, Pecorino Käse, Bauchspeck, Ei, Pfeffer
Mozzarella, Pecorino cheese, bacon, egg, pepper

€ 11,50

PANE PIZZA

Olio rosmarino / Öl, Rosmarin/ Oil, rosemary

€ 6,50



PER COMINCIARE DALLA TERRA AL MARE
Vorspeisen / Entree

BRUSCHETTA DI BACCALÀ

Bruschetta mit Baccalà-klippfischcreme / Bruschetta with creamed cod

€ 9,00

BRUSCHETTA AL POMODORO

Bruschetta mit Tomaten / Bruschetta with tomatoes

€ 6,00

FRIVOLEZZE FRITTE*

Verdurine in tempura, nuggets di peperone e formaggio, mozzarellina in carrozza
Gemüse in Tempura, Paprika und Käse Nuggets, Mozzarella in Carrozza Art
Vegetables in tempura, peppers and cheese nuggets, mozzarella in carrozza

€ 8,00

TARTARE DI FASSONA CON SALSA ALLA SENAPE

AGRUMATA E CROSTONE DI PANE

Rindertartar mit Senfsauce und Zitrusgeschamck und Rostbrot / Beef tartare with mustard sauce and citrusy fragrance and croutans

€ 18,00

ANTIPASTO DELLA CASA*

Cappasanta, canestrelli, insalata di seppia con verdure croccanti, piovra con patate, sardine in saor, crostino con baccalà,
crostino con alici marinate, gamberi al limone e spada affumicato
Tintenfischsalat mit Gemuesen, Riesengarnelen, Oktopussalat mit Kartoffeln, Jakobsmuschel, Kammuscheln, gebratene Sardinen
(gewürzt mit süß-sauren Zwiebeln), Rahm Kabeljau, geräucher Swertfisch)
Cuttlefish or octopus salad, prawns, smoked swordfish, scallop, queen scallops fried sardines (seasoned with sweet and sour onion),
creamd cod, marinated anchovies

€ 34,00

ANTIPASTO DI MARE CALDO *

Cappasanta, canestrelli, scampi e mazzancolle / Jakobsmuschel, Kammuscheln, Scampi und Granelen
Scallop, queen scallops, scampi and prawns

€ 25,00

PEPATA DI COZZE MARINATE IN ROSSO CON CROSTONE

Miesmucheln mit Tomatensoße mit Roestbrot / Mussels in Tomato sauce with coutons

€ 15,00

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO SU MISTICANZA,

CON POMODORINI AL BALSAMICO

Geräuchertes Schwertfisch-Carpaccio mit Misticanza Salad, Kirschtomaten und Balsamessig
Smoked swordfish carpaccio with misticanza salad, cherry tomatoes and balsamic vinegar

€ 18,00

INSALATA DI MARE CON VERDURE CROCCANTI *

Meeresfrüchtesalat mit Gemüse / Italian seafood salad with vegetables

€ 18,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E MELONE

Melone und Parmaschinken / Melon and parma ham

€ 14,00

IL NOSTRO CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

Rindscarpaccio mit Rauke und Grana Käse / Beef carpaccio with rocket and Grana cheese

€ 15,00

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON SALSA DI SENAPE

E VERDURE ALL'AGRODOLCE CON CROSTONE DI PANE

Rindertatar mit süßsaurem Gemüse mit Senfsauce und Röstbrot
Beef tartare with sweet and sour vegetables, mustard sauce and with croutons

€ 18,00

CAPRESE DI BUFALA

Caprese Salat mit Mozzarella aus Büffelmilch /Caprese salad with buffalo mozzarella

€ 12,00

VERDURE GRIGLIATE CON MOZZARELLA DI BUFALA

Gegrilltes Gemüse mitozzarella aus Büffelmilch / Grilled vegetables with buffalo mozzarella

€ 15,00

INVOLTINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA

Auberginen- Roulade mit Parmesankaese / Eggplantsroll with parmesan cheese

€ 10,00



INSALATONE

Grosse salate / Big Salads

INSALATA ESTIVA

Insalata verde, misticanza, pomodorini, mais, gamberetti
Grüner Salat, Misticanza Salat, Kirschtomaten, Mais, Garnelen
Green salad, misticanza salad, cherry tomatoes, corn, little shrimps

€ 14,00

INSALATA PANFILO

Insalata verde, misticanza, pomodori, tonno, uova sode, olive, capperi, maionese, cipolla
Grüner Salat, Misticanza Salat, Tomaten, Thunfisch, Hartgekochte Eier, Oliven, Kapern, Mayo, Zwiebel
Green salad, misticanza salad, tomatoes, tuna fish, hard boiled eggs, olives, capers, mayo, onion

€ 14,00

INSALATA FRESCA

Insalata verde, misticanza, pomodorini, mozzarelline, olive
Grüner Salat, Misticanza Salat, Kirschtomaten, Kirschmozzarella, Oliven
Green salad, misticanza salad, cherry tomatoes, cherries mozzarella, olives

€ 13,00

CAESAR SALAD*

Insalata verde, pomodorini, straccetti di pollo, grana scaglie, crostini, salsa caesar
Grüner Salat, Kirschtomaten, Hähnchenstreifen, Croutons, Grana Käse Flocken, Caesarsoße
Green salad, cherry tomatoes, chicken breast fillet, grana cheese shavings, croutons, creamy caesar dressing

€ 14,00

MENU BAMBINI

Kindermenu / Kids menu

PIZZA MARGHERITA BABY

€ 6,00

GNOCCHI POMODORO*

Kartoffelklößchen mit Tomatensoße / Potato dumplings with tomato sauce

€ 8,00

GNOCCHI AL RAGU*

Kartoffelklößchen mit Fleischsoße / Potato dumplings with meat sauce

€ 8,00

PASTA CORTA AL POMODORO

Kurze Nudeln mit Tomatensoße / Short-cut pasta with tomato sauce

€ 7,50

PASTA CORTA AL RAGÙ

Kurze Nudeln mit Fleischsoße / Short-cut pasta with meat sauce

€ 7,50

STRACCETTI DI POLLO ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE*

Panierte Hähnchenstreifen "Milanese Art" mit Pommes frites
Breaded chicken breast fillet Milanese style with french fries

€ 12,00

HAMBURGER CON PATATINE FRITTE *

Hamburger mit Pommes frites / Hamburger with french fries

€ 12,00

PIATTO DI PROSCIUTTO COTTO

Schinkenteller / Sliced ham plate

€ 6,00



I NOSTRI PRIMI PIATTI

Erste Gang / First Course

PASTA DEL PESCATORE* (min 2 persone)

Rigatoni con cozze, vongole, frutti di mare, gamberoni, scampi, pomodorini e basilico
Rigatoni nudeln mit Mies- und Venusmuscheln, Granelen, Scampi, Meersfruchte, Kirschtomaten und Basilikum (min. 2 Pers.)
Rigatoni pasta with mussels, clams, seafoods, scampi, cherry tomatoes and basil (min 2 pax)

€ 45,00

LINGUINE ALLO SCOGLIO*

Dünne Bandnudeln mit Meersfruchte / Linguine pasta with seafood sauce

€ 22,00

LINGUINE ALLA BUSERA DI MAZZANCOLLE LEGGERMENTE PICCANTI*

Dünne Bandnudeln mit Granelen leicht scharfer Tomatensosse
Linguine pasta with prawns in light spicy tomato sauce

€ 19,00

GNOCCHETTI DI MARE*

Cappasanta, canestrelli, frutti di mare, gamberoni e pomodorini freschi
Jakobsmuschel, Kammuscheln, Meersfruchte, Grenelen, Kirschtomaten
Scallop, queen scallops, seafood, prawns, cherry tomatos

€ 22,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti mit Venusmuscheln
Spaghetti with clams

€ 19,00

LINGUINE CON RAGU' DI GAMBERI, JULIENNE DI ZUCCHINE AL BASILICO*

Dünne Bandnudeln mit Granelen, Zucchini und Basilikum
Linguine pasta with prawns and basil

€ 19,00

PENNETTE TRICOLORE POMODORO FRESCO CON BASILICO E RICOTTA AFFUMICATA

Pennette Nudel mit rohen Tomaten, Basilikum, geräuchertem Ricotta
Pennette pasta mit fresh tomato, Basil, smoked ricotta

€ 15,00

LINGUINE AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Dünne Bandnudeln mit Knoblauch, Öl und scharfen Paprika / Linguine pasta with garlic, oil and chili pepper

€ 12,00

RAVIOLO DI SCAMORZA E MELANZANE SALTATI CON POMODORINI E NOCI *

Ravioli mit Auberginen-Scamorza Füllung in Kirschtomaten und Nüssen Sauce
Scamorza and aubergine ravioli with cherry tomatoes and nuts

€ 15,00

GNOCCHI DI PATATE AI 4 FORMAGGI

Kartoffelklößchen mit 4 Käse / Potato dumplings with 4 cheese

€ 13,00

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Spaghetti mit geräucherter Speck, Eigelb und Parmesan
Spaghetti with smoked bacon, egg yolk and parmesan

€ 14,00

LASAGNE ALLA BOLOGNESE*

Lasagne mit Fleischsoße / Lasagne with meat sauce

€ 13,00

SPAGHETTI AL RAGÙ

Spaghetti mit Fleischsoße / Spaghetti with meat sauce

€ 12,00

SPAGHETTI AL POMODORO E BASILICO

Spaghetti mit Tomatensoße und Basilikum
Spaghetti with tomato sauce and basil

€ 11,00



I NOSTRI SECONDI PIATTI

Zweite Gang / Second course

GRIGLIATA DI PESCE *

Branzino, mazzancolle, calamari alla griglia
Gegrillte Fischplatte (Seebarsch, Scampi, Grnelen, Titenfisch)
Mixed fish grill (sea bass, scampi, prawns, squid)

€ 25,00

FRITTO MISTO CON VERDURINE E POLENTA*

Gemischte frittierte Fisch und Gemuese mit Polent / Mixed fried fisch and vegetables with polenta

€ 23,00

CALAMARI FRITTI CON POLENTA*

Frittierte Tintenfisch mit Polent / Fried squids with polenta

€ 19,00

CALAMARI ALLA GRIGLIA*

Gegrillte Tintenfisch / Grilled Squids

€ 25,00

TAGLIATA DI TONNO CON VERDURE GRIGLIATE*

Thunfischsteak mit gegrillten Gemüse / Tuna steak with grilled vegetables

€ 21,00

ORATA O BRANZINO ALLA GRIGLIA

Gegrillte Goldbrasse oder gegrillte Seebarsch / Grilled sea bream or grilled sea bass

€ 22,00

TAGLIATA DI ROASTBEEF

su ruculetta, pomodorini, scaglie di grana e aceto balsamico

Geschnittes Roastbeef mit Rauke, Kirschoamten, Grana kaese flocken und Balsamicoessig
Sliced roastbeef with rocket, cherry tomatoes, shaved grana cheese and balsamic vinegar

€ 24,00

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE CON VERDURA ALLA GRIGLIA

Rindsfilet mit gruenem Pfeffer und gegrilltes Gemuesen
Beefsteak in green pepper sauce and grilled vegetables

€ 28,00

COTOLETTA DI MAIALE CON PATATINE FRITTE *

Panierte Schweinkotolett mit Pommes frites / Breaded pork cotlet mit french frie

€ 17,00

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE

Gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes frites
Grilled chicken breast with french fries

€ 17,00

CONTORNI

Beilage / Side Dishes

PATATE FRITTE *

Pommes frites / French fries

€ 5,00

PATATE AL FORNO*

Gebrachte Kratoffeln / Roast potatoes

€ 6,00

INSALATA DI STAGIONE MISTA

Insalata verde, pomodori, carote, cetrioli
Gemischte Saison Salat (grüner Salat, Tomaten, Karotten, Gurken)
Seasonal mix salad (green salad, tomatoes, carrots, cucumber)

€ 6,00

VERDURE GRIGLIATE

Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

€ 6,00



LE BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale / Frizzante	0,75 lt	€ 3,00
Pepsi Cola / Schwepps orange	0,30 lt	€ 3,00
Coca Cola/Coca Zero/ Fanta	0,33 lt	€ 3,50
Sprite /Lemonsoda	0,33 lt	€ 3,50
Ice tea Lemon/ Peach	0,33 lt	€ 3,50

Birra alla spina

Draft Beer	0,20 lt /0,40lt	€ 3,00 /5,00
Radler	0,40 lt	€ 5,00
Diesel	0,40 lt	€ 5,00
Weizen	0,50 lt	€ 6,00
Moretti	0,33 lt	€ 4,50
Becks	0,33 lt	€ 4,00
Red Beer Dolomiti	0,33 lt	€ 4,00
Corona	0,33 lt	€ 5,00
Alcohol free beer	0,33 lt	€ 4,50

Vino dalla spina

rosso, bianco, glera frizzante 0,50 lt /1 lt € 8,00/14,00
(Draft red / white / sparkling wine)

Calice di Vino / Wine Glass € 4,00

BIANCHI (bottiglia 0,75 lt)

Friuli «Scolaris» Sauvignon Doc	€ 27,00
Friuli «Gildo» Friulano Doc	€ 26,00
Veneto «Casonato» Pinot Grigio Doc	€ 19,00
Veneto «Monte Del Fra» Lugana Doc	€ 28,00
Veneto «Bellia» Rosatello Doc	€ 19,00
Trento «Cembra» Gewuerztraminer Doc	€ 28,00
Trento «Endrizzi» Chardonnay Doc	€ 26,00
Sardegna «Su'Entu» Vermentino	€ 21,00

ROSSI (bottiglia 0,75 lt)

Trento «Lavis» Pinot Nero Doc	€ 26,00
Friuli «Gildo» Merolt Doc	€ 23,00
Veneto «Scolaris» Cabernet Sauvignon Doc	€ 26,00
Emilia Romagna «Chiarli» Lambrusco Amabile Doc	€ 19,00

BOLLICINE (bottiglia 0,75 lt)

Trento «Cesarini Sforza» Metodo Classico Doc	€ 35,00
Veneto «3 Ville» Prosecco Extra Dry Doc	€ 21,00
Alsazia «Arthur Metz» Cremant	€ 36,00

* Si precisa che per la preparazione di alcuni piatti vengono utilizzati anche prodotti surgelati, congelati o abbattuti.

Wir weisen darauf hin, dass für die Zubereitung einiger Gerichte auch Tiefkühlkost verwendet werden kann.

Please note that some dishes can be prepared using frozen foods.

Alimenti e bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il Responsabile dell'attività è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali ricettari, etichette originali delle materie prime.

Wir informieren unsere Kunden, dass die Lebensmittel und Getränke die in diesem Betrieb hergestellt werden, Zutaten und Hilfsstoffe enthalten, die als Allergene betrachtet werden können. Die Hotelleitung steht gerne zu Ihrer Verfügung um Ihnen Unterstützung und zusätzliche Informationen zu geben, unter anderem durch Aushang dieses Dokumentes, des Rezeptbuches und der Originaletiketten der Rohmaterialien.

We like to inform our customers, that the food and drinks prepared in this hotel, contains ingredients and adjuvants which are considered allergens.

The Hotel management at your disposal for support and further information, also by exhibition of the document, the recipe book and the original label of the raw materials.

Su richiesta sono disponibili alimenti senza glutine. / I prodotti serviti per celiaci vengono preparati in un ambiente dove si lavorano farinacei.

Die glutenfreie Produkte werden in einer Umgebung vorbereitet, wo auch mehligen Produkte bearbeitet werden

Food without gluten upon request available - Glutenfreie Gerichte auf Anfrage erhältlich

Our gluten-free products are prepared in an enviroment where there are farinaceous as well

Coperto € 2,50

Per ogni ingrediente extra, supplemento da € 1,50 a € 3,50

Jede zusaetzliche Zutate kostet extra ab € 1,50 bis € 3,50

Extra ingredient has an additional cost from € 1,50 to € 3,50

IL NOSTRO DOPO CENA

Espresso (Italian Coffee)	€ 1,50
Amaro (Digestives)	€ da 3.50 a 4.50
Distillati	€ da 4,50 a 8,00