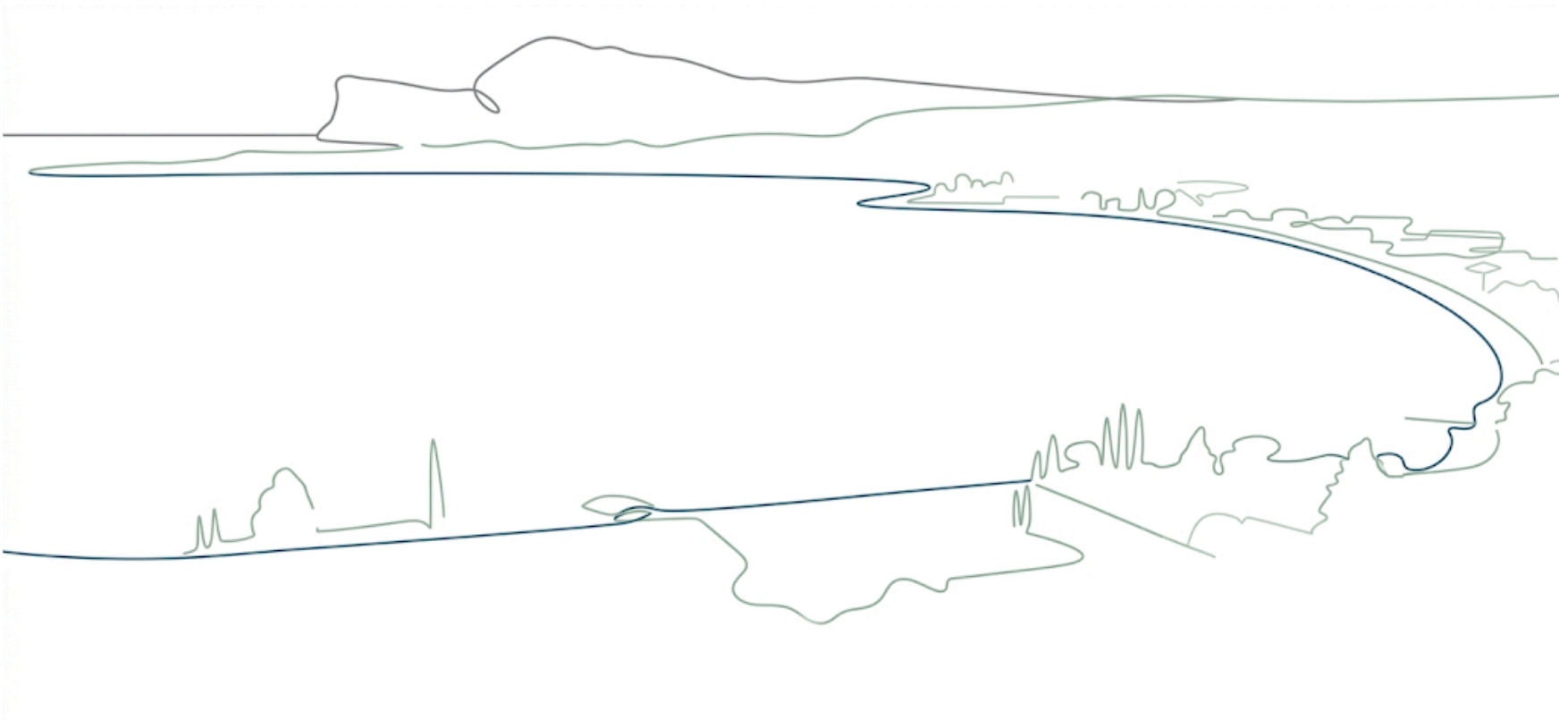




Restaurant Menu

coperto

service charge - servicepauschale - servicekost
1,50

Antipasti

Starters

 **Melanzana burrata campana e datterino del vesuvio 13**
*Eggplant with creamy burrata from campania and sweet
vesuvian datterino tomatoes*
*Aubergine mit cremiger burrata aus kampanien und süßen
datterino-Tomaten vom Vesuv*
(1-7)

Salmone marinato all'aceto di mele e frutto della passione 17
*Marinated salmon with passion fruit pearls and delicate
sweet&sour apple notes*
*Marinierter Lachs mit Passionsfruchtperlen und feinen
Apfelnuancen*
(4-10-11)

Insalata di polpo, patate e zeppoline alle alghe di mare 18
*Tender octopus with velvety potatoes and crispy seaweed
fritters*
*Zarter Oktopus mit samtigen Kartoffeln und knusprigen
Algenküchlein*
*(4-8-9)**

 **Caprese di mozzarella di bufala, pomodoro e basilico 12.50**
Buffalo mozzarella caprese with tomato and basil
Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikum
(7)

Antipasti

Starters

**Fritto misto all'italiana con arancini siciliani,
verdure pastellate e
frittatina di pasta napoletana 11.50**

*Italian mixed fried platter with Sicilian arancini, battered
vegetables and neapolitan pasta fritter*

*Italienischer Frittier-Mix mit sizilianischen arancini, frittiertem
gemüse und neapolitanischer pasta-frittatina
(1-3-5-6-7-8)**

Vitello tonnato con chips di pane Carasau 17

Veal with tuna sauce with Carasau bread chips

*Vitello tonnato mit Carasau-brotchips
(1-3-5-6-10)*

 **Bruschetta al pomodoro e basilico 8.50**

Toasted bread topped with fragrant tomatoes and fresh basil

*Geröstetes landbrot mit duftenden tomaten und frischem
basilikum
(1-8)*

Prosciutto crudo di parma e melone estivo 12.50

Parma ham with summer melon

Parmaschinken mit sommermelone

Primi Piatti

First Courses

 **Risotto alla barbabietola e panna acida 14.50**

Beetroot risotto with sour cream

Rote-bete-risotto mit sauerrahm

(5-7)

.....

Carbonara 2.0 con Spuma di Guanciale e Pecorino 14

Carbonara 2.0 with guanciale foam and Pecorino cheese

Carbonara 2.0 mit guanciale-schaum und pecorino

(1-3-7)

.....

Linguine ai frutti di mare e pomodorini 18

Linguine with mixed seafood and cherry tomatoes

Linguine mit meeresfrüchten und kirschtomaten

*(1-2-3)**

.....

**Paccheri al ragù di polpo, stracciata di bufala e datterino
giallo 17**

*Paccheri with octopus ragout, buffalo stracciata and yellow
datterino tomatoes*

*Paccheri mit oktopus-ragout, büffel-stracciata und gelben
datterino-tomaten*

*(1-3-4-7)**

.....

Primi Piatti

First Courses



Gnocchi alla sorrentina mantecati con provola affumicata 12.50

Gnocchi alla sorrentina with smoked provola
Gnocchi alla sorrentina mit geräucherter provola
(1-3-7)

Lasagna alla bolognese 14

Traditional lasagna Bolognese
Traditionelle Lasagne Bolognese
(1-3-7)



Spaghettone Cacio e Pepe al lime 14

Thick spaghetti "Cacio e Pepe" with lime
Dicker spaghettone „Cacio e Pepe“ mit limette
(1-7)



Spaghetti aglio, olio e peperoncino 11

Spaghetti with garlic, extra virgin olive oil and red pepper
Spaghetti mit knoblauch, olivenöl extra vergine und peperoncino
(1)



Su richiesta, disponibile pasta senza glutine.
Gluten-free pasta available upon request.
Glutenfreie Pasta auf Anfrage erhältlich.

Secondi di Terra

From the Land



Filetto di maiale al pepe verde con chips di patate 17.50

Pork fillet with green pepper sauce and potato chips

Schweinefilet mit grüner pfeffersauce und kartoffelchips

(1-6-8-10)

Tagliata di entrecôte con rucola, grana 27

Entrecôte tagliata with rocket, parmesan flakes and cherry tomatoes

Entrecôte-tagliata mit rucola, kirschtomaten und grana

(7-9)

Curry di pollo servito su risotto al parmigiano 17

Chicken curry served on parmesan risotto

Hähnchen-curry auf parmesan-risotto

(1-5-8)

**Filetto di vitello in crosta di erbe provenzali e demi-glace
ai ribes rossi 25**

Veal fillet in provençal herb crust with red currant demi-glace

Kalbsfilet in provenzalischer kräuterkruste mit roter johannisbeer-demi-glace

(1-9)

Secondi di Acqua

From the Water



Tataki di tonno al sesamo nero, cipolla di tropea agrodolce e gel di Mango 23

Black sesame tuna tataki, sweet-sour tropea onion and mango gel

*Thunfisch-Tataki mit schwarzem sesam, süß-saure tropea-zwiebel und mangogel
(1-5-7)**

Fish and chips del garda con persico in pastella di birra, patatine artigianali e maionese al tartufo 19

Garda fish and chips, beer batter, home-made fries and truffle mayo

*Fish and chips vom gardaseeperch, bierteig, handgemachte pommes und trüffelmayo
(1-5-7)**

Cuoppo fritto di calamari e verdure croccanti 18.50

Fried calamari and crispy vegetables "cuoppo"

*„Cuoppo“ mit frittierten calamari und knusprigem gemüse.
(1-5-7)**

Filetto di branzino alla ligure con patate, fagiolini, pomodorini e basilico 22

Ligurian-style sea bass fillet with potatoes, green beans, cherry tomatoes and basil

*Wolfsbarschfilet nach ligurischer art mit kartoffeln, grünen bohnen,
kirschtomaten und basilikum
(2-4-8)**



Dall'Orto

From the Garden

Parmigiana di melanzane alla napoletana 12.50

Neapolitan-style eggplant parmigiana

*Auberginen-parmigiana nach neapolitanischer art
(1-3-5-7)**

**Veggie burger con insalata, pomodoro, cetriolo, patty di soia e
salsa al tartufo 17.50**

*Veggie burger with lettuce, tomato, cucumber, soy patty and
truffle sauce*

*Veggie-burger mit salat, tomaten, gurken, soja-patty und
trüffelsauce
(1-8-5)**

**Crocca veggie con cotoletta vegetale, insalata, pomodoro,
cetriolo e salsa barbecue 17.50**

*Veggie crocca with plant-based cutlet, lettuce, tomato,
cucumber and barbecue sauce*

*Veggie-crocca mit pflanzlichem schnitzel, salat, tomaten,
gurken und barbecue-sauce
(1-8-5)**

Contorni

Side Dishes

Verdure grigliate 7
Grilled vegetables
Gegrilltes gemüse
(5)

Insalata mista 4.50
Mixed green salad
Gemischter salat

 **Pomodori e cipolle 4.50**
Tomatoes and onions
Tomaten und zwiebeln

 **Patatine fritte 6**
French fries
Pommes frites
(5)*

Patatine fritte con formaggio & bacon 7
French fries with cheese and bacon
Pommes frites mit käse und bacon
(7-12)*

Burgers



Double burger 18.50

Doppio patty di fassona, cheddar, pomodoro, lattuga, cetrioli,
cipolla e salsa burger

*Double Piedmont fassona beef patties, cheddar, tomato, lettuce,
cucumber, onion and burger sauce*

*Doppelte fassona-rindfleisch-patties, cheddar, tomate, salat,
gurke, zwiebel und burger-sauce
(1-7-10-12)**



Silvella burger 16

Patty 150g, cheddar, cipolla rossa agrodolce, insalata, pomodoro,
senape Dijon, bacon croccante

*150g beef patty, cheddar, sweet-sour red onion, lettuce, tomato,
Dijon mustard, crispy bacon*

*150g Rindfleisch-patty, cheddar, süß-saure rote zwiebel, salat,
tomate, Dijon-senf, knuspriger bacon
(1-7-10-12)**



Croccapollo 17

Patty di pollo croccante, insalata, pomodoro, bacon croccante,
maionese alla paprika affumicata

*Crispy chicken patty, lettuce, tomato, crispy bacon, smoked
paprika mayonnaise*

*Knuspriger hähnchen-patty, salat, tomate, knuspriger bacon,
geräucherte paprika mayonnaise
(1-3-7-10-12)**



Insalate

Salads



Cesar salad 13.50

Lattuga, pomodorini, cetrioli, carotine Julienne, mais, pollo
brasato,
grana padano, crostini

*Romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, julienne carrots,
corn, braised chicken,
grana padano, croutons*

*Römersalat, kirschtomaten, gurken, Julienne-karotten, mais,
mgeschmorter hähnchen,
grana padano, croutons
(1-3-7-12)*

Insalata Silvella 14

Lattuga, pomodorini, cetrioli, carote Julienne, mais, burrata
campana,
prosciutto crudo, crostini

*Romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, corn,
campanian burrata,
prosciutto crudo, croutons*

*Römersalat, kirschtomaten, gurken, Julienne-karotten, mais,
kampanische burrata,
rohschinken, croutons
(1-7-12)*

Le nostre insalate sono servite con dressing allo yogurt

Our salads are served with yogurt dressing

Unsere Salate werden mit Joghurt-Dressing serviert

Insalate

Salads



Insalata tonno 12

Lattuga, pomodorini, cetrioli, carote Julienne, mais, cipolla rossa,
tonno, olive nere, capperi

*Romaine lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, julienne carrots,
corn, red onion, tuna,
black olives, capers*

*Römersalat, kirschtomaten, gurken, Julienne-karotten, mais, rote
zwiebel, thunfisch,
schwarze oliven, kapern
(1-4-7-12)*



Insalata ortolana 9.50

Lattuga, pomodorini, cetrioli, carote Julienne, mais, verdure miste,
olive nere, peperoni, funghi

*Lettuce, cherry tomatoes, cucumbers, carrots, corn, mixed
vegetables, black olives,
peppers, mushrooms*

*Römersalat, kirschtomaten, gurken, Julienne-karotten, mais,
gemischtes gemüse,
schwarze oliven, paprika, pilze
(1-7-12)*

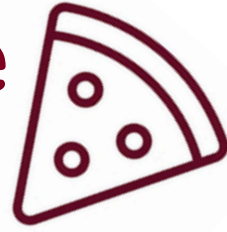
Le nostre insalate sono servite con dressing allo yogurt

Our salads are served with yogurt dressing

Unsere Salate werden mit Joghurt-Dressing serviert

Pizze Classiche

Classic Pizzas



Marinara 6.50

Pomodoro, aglio, origano

Tomato, garlic, oregano

Tomaten, knoblauch und oregano

(1)



Margherita 7.50

Pomodoro, mozzarella

Tomato, mozzarella cheese

Tomaten, mozzarella-käse

(1-7)

Salame 9.50

Pomodoro, mozzarella, salame nostrano

Tomato, mozzarella cheese, salami

Tomaten, mozzarella-käse, salami

(1-7-12)

Prosciutto cotto 9

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato, mozzarella cheese, ham

Tomaten, mozzarella-käse, schinken

(1-7)

Romana 9.50

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

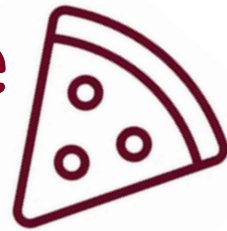
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, capers

Tomaten, mozzarella-käse, sardellen, kapern

(1-4-7)

Pizze Classiche

Classic Pizzas



Diavola 9.50

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante
Tomato, mozzarella cheese, hot salami
Tomaten, mozzarella-käse, scharfe salami
(1-7)

Prosciutto e funghi 9.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushroom champignons
Tomaten, mozzarella-käse, schinken, champignons
(1-5-7-12)

Napoletana 9

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere
Tomato, mozzarella cheese, anchovies, black olives
Tomaten, mozzarella-käse, sardellen, schwarze oliven
(1-4-7)

Quattro stagioni 10.50

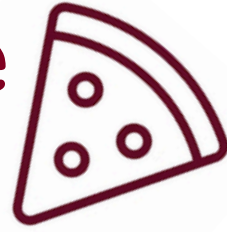
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame
Tomato, mozzarella cheese, ham, champignons mushroom,
artichokes, salami
Tomaten, mozzarella-käse, schinken, champignons, artischocken,
salami
(1-7-12)

Americana 9.50

Pomodoro, mozzarella, patate fritte, würstel
Tomato, mozzarella cheese, french fries, würstel
Tomaten, mozzarella-käse, pommes frites, wurst
(1-5-7)*

Pizze Classiche

Classic Pizzas



Würstel 9

Pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato, mozzarella cheese, würstel
Tomaten, mozzarella-käse, wurst
(1-4-7)

Ligure 11

Mozzarella, gamberetti, zucchini, aglio
Mozzarella cheese, shrimps, zucchini, garlics
Mozzarella-käse, garnelen, zucchini, knoblauch
(1-2-7)*

Al Crudo 10.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella cheese, raw ham
Tomaten, mozzarella-käse, roher schinken
(1-7)

Quattro formaggi 9.50

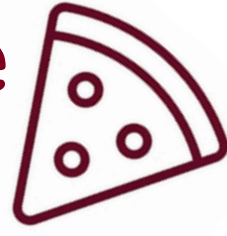
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti
Tomato, mozzarella cheese, mixed cheese
Tomaten, mozzarella-käse, gemischter käse
(1-7)

Tonno 9

Pomodoro, mozzarella, tonno
Tomato, mozzarella cheese, tuna
Tomaten, Mozzarella-käse, Thunfisch
(1-7-12)

Pizze Classiche

Classic Pizzas



Bufalina 11

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, mozzarella di bufala
Tomato sauce, fresh tomatoes, buffalo mozzarella cheese
Tomatensauce, frische tomaten, büffelmozzarella-käse
(1-7)

Capricciosa 10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
Tomato, mozzarella cheese, ham, champignons mushroom,
artichokes
Tomaten, mozzarella-käse, schinken, champignons,
artischocken
(1-7-12)

Vegetariana 9.50

Pomodoro, mozzarella, verdure, formaggio Grana
Tomato, mozzarella cheese, mixed vegetables, parmesan cheese
Tomaten, mozzarella-Käse, gemischtes gemüse, parmesan-Käse
(1-5-7)

Tonno e cipolle 9.50

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella cheese, tuna, fish, onions
Tomaten, mozzarella-käse, thunfisch, zwiebeln
(1-4-7)

Speck 9.50

Pomodoro, mozzarella, speck
Tomato, mozzarella cheese, speck
Tomaten, mozzarella-käse, speck
(1-7)



Pizze Speciali

Europa Silvella 11

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, würstel, uovo, aglio

Tomato, mozzarella cheese, ham, wurstel, egg, garlic

Tomaten, mozzarella-käse, schinken, wurst, ei, knoblauch
(1-3-7)



Del Garda 10.50

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola

Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, rocket salad

Tomatensauce, mozzarella-käse, frische tomaten, rucolasalat
(1-7)

Bomba 13

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola,
peperoni, cipolle

*Tomato, mozzarella cheese, hot salami, blue cheese, peppers,
onions*

*Tomaten, mozzarella-käse, scharfe salami, blauschimmelkäse,
paprika, zwiebeln*
(1-7)

Parmigiana 9.50

Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto cotto, formaggio
Grana

Tomato, mozzarella cheese, eggplant, ham, parmesan cheese

Tomaten, mozzarella-käse, auberginen, schinken, parmesan-käse
(1-5-7)

Ranch 11

Pomodoro, mozzarella, salame, salsiccia, prosciutto cotto

Tomato, mozzarella cheese, sausages, salami, ham

Tomaten, mozzarella-käse, wurstchen, salami, schinken
(1-7)



Pizze Speciali



Vesuvio 13

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, burrata di bufala, basilico
*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh tomatoes, buttered buffalo
mozzarella, basil*

*Tomatensauce, mozzarella-käse, frische tomaten, gebutterte
büffelmozzarella, basilikum*
(1-7)

Frutti di mare 12.50

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare
Tomato, mozzarella cheese, mixed seafood
Tomaten, mozzarella-käse, gemischte meeresfrüchte
(1-2-4-7-14)*

Contadina 10.50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, cipolle, grana, olive nere
*Tomato, mozzarella cheese, ham, onion, parmesan cheese, black
olives*
*Tomaten, mozzarella-käse, schinken, zwiebeln, parmesan-käse,
schwarze oliven*
(1-7)

Hawaii 10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomato, mozzarella cheese, ham, pineapple
Tomaten, mozzarella-käse, schinken, ananas
(1-7)

Calzone 10

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms
Tomaten, mozzarella-käse, schinken, pilzen
(1-7-12)

Aperitivo Italiano

Italian Aperitif

	M	XL
		
Spritz		
Aperol	7	9.50
Hugo	7	9.50
Campari	7	9.50
Limoncello	7	9.50
Cynar	7	9.50
Sarti Rosa	7	9.50
Martini Bianco	7	9.50
Cocktails		
Campari Orange	8	
Americano	8	
Negroni	8.50	
Negroni Sbagliato	8.50	
Moscow Mule	8	10
Paloma	8	10
Mocktails - Alcool Free		
Arturo Sunset	6.50	
Italian Summer	6.50	
Gin&Tonic 0	7	
Soft Drinks		
33cl		
Coca Cola 4		Estathè Limone 4
Coca Cola Zero 4		Estathè Pesca 4
KinleyTonica 4		Lemon Soda 4
Aranciata Amara 4		Chinotto 4
Cedrata Tassoni 4		Fanta 4
Sprite 4		

Birre

0,2L



0,4L



Nastro Azzurro	4.50	6	Birra Analcolica	4.50
Peroni Bianca	4.50	6	Birra Ichnusa	4
Radler	4.50	6	Birra Messina	4
Panachè	4.50	6		

Spirits & Amari

5 cl

Amari

- Montenegro 5
- Ramazzotti 5
- Amaro del Capo 5
- Braulio 5
- Averna 5
- Jagermeister 5
- Cynar 5

Distillati

- Havana Club 3Yrs 5.50
- Brugal Anejo 7.50
- Kingston62 Silver 5.50
- Kingston62 Gold 6
- Espolon Blanco 6.50
- Skyy Vodka 6
- Jack Daniel’s 5.50

Grappe

- Poli Grappa Sarpa 5
- Bocchino Moscato 5
- Domenis Riserva 18 mesi 5

Liquori

- Baileys 5
- Sambuca 5
- Anima Nera 5
- Aperol 5
- Campari 5

Menù Cani Dog Menu



Pranzetto Light* 7.50

Tacchino al Vapore con riso e zucchine lesse

Steamed Turkey with rice and boiled zucchini

Gedämpfter Truthahn mit Reis und gekochten Zucchini

Bau Ragù* 7.50

Spezzatino di Vitellone con riso, grana e verdure dell'orto

Veal Stew with rice, Grana cheese and garden vegetables

Kalbseintopf mit Reis, Grana-Käse und Gartengemüse

Orto Misto* 7.50

Mix Vegetariano con pasta di semola, ricotta di mucca, uovo,
zucchine e carote

*Vegetarian Mix with semolina pasta, cow's milk ricotta, egg,
zucchini and carrots*

*Vegetarischer Mix mit Hartweizenpasta, Ricotta aus Kuhmilch,
Ei, Zucchini und Karotten*

Laghetto Goloso* 7.50

Persico al Vapore con farro e piselli

Steamed Perch with spelt and peas

Gedämpfter Barsch mit Dinkel und Erbsen

Rustico e Croccante* 7.50

Bocconcini di Suino con riso, carote, zucchine e gusci d'uovo

Pork Bites with rice, carrots, zucchini and eggshells

*Schweinefleischhäppchen mit Reis, Karotten, Zucchini und
Eierschalen*

Tutti i nostri pasti per cani contengono esclusivamente ingredienti 100% naturali, gli stessi che mangiamo noi.
Ogni proposta è un pasto complementare, senza aggiunta di sale né conservanti.

*All our dog meals contain only 100% natural ingredients, the same ones we eat ourselves.
Each recipe is a complementary meal, with no added salt or preservatives.*

*Alle unsere Hundefuttermahlzeiten enthalten ausschließlich 100 % natürliche Zutaten – dieselben, die auch wir
selbst essen.*

Jede Variante ist ein Ergänzungsfuttermittel, ohne Zusatz von Salz oder Konservierungsstoffen.

ALLERGENI

- *Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze*
 - *Nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze*
-

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
 3. Uova e prodotti a base di uova
 4. Pesce e prodotti a base di pesce
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
 6. Soia e prodotti a base di soia
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
 8. 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 ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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 SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
-

- *Qualora le sostanze indicate dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire chiarimenti e ulteriori informazioni.*
- *Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido secondo le normative HACCP.*
- *I piatti contenenti prodotti surgelati sono contrassegnati con asterisco (*).*

ALLERGENI

- *Substances or products that cause allergies or intolerances*
 - *Our dishes and beverages can contain the following substances*
-

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof
 2. Crustaceans and products thereof
 3. Eggs and products thereof
 4. Fish and products thereof
 5. Peanuts and products thereof
 6. Soybeans and products thereof
 7. Milk and products thereof (including lactose)
 8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin
 9. Celery and products thereof
 10. Mustard and products thereof
 11. Sesame seeds and products thereof
 12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO₂
 13. Lupin and products thereof
 14. Molluscs and products thereof
-

- *If the substances specified above cause allergies or intolerances, please inform our staff when ordering. They will be happy to provide further information.*
- *Some products may be frozen at origin or subjected to blast chilling in accordance with HACCP regulations.*
- *Dishes containing frozen products are marked with an asterisk (*).*



ALLERGENI

- *Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können*
 - *Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten*
-

1. GLUTENHALTIGES GETREIDE, namentlich: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
 8. Schalenfrüchte, namentlich: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs
 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind
 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
-

- *Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Informationen.*
- *Einige Produkte können bereits am Ursprung tiefgekühlt oder gemäß den HACCP-Vorschriften einem Schnellgefrierverfahren unterzogen werden.*
- *Gerichte, die gefrorene Produkte enthalten, sind mit einem Sternchen (*) gekennzeichnet.*