

Ristorante - Trattoria



Povoledo

Benvenuti nel nostro Ristorante

Welcome to our Restaurant

Bienvenus dans notre Restaurant

Herzlich Willkommen in unserem Restaurant

Bienvenido a nuestro Restaurante

TERRAZZA SUL CANAL GRANDE
TERRACE OVERLOOKING THE GRAND CANAL
TERRASSE DONNANT SUR LE GRAND CANAL
TERRASSE ÜBER DEM CANAL GRANDE
TERRAZA EN EL GRAN CANAL

SALA PER BANCHETTI
BANQUET HALL
SALLE DE BANQUET
BANKETTSÄLE
SALÓN DE BANQUETES

WiFi password: povoledo2117

RISTORANTE - TRATTORIA

POVOLEDO

Coperto - Cover charge - Coperto - Gedeekt - Cubierto € 2,50

Lista di Spagna 122/Q - Venezia
Tel. 041 71.60.38 - Fax 041 27.56.267

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE CONGELATI * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ETRE CONGELÉS * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ALLERGEN INFORMATION ON THE MENU - VER HOJA ADJUNTA
www.trattoriapovoledo.com

Antipasti di Pesce

APPETIZER OF FISH - HORS-D'OEUVRE DE POISSON
FISCHVORSPEISEN - ENTREMESES DE PESCADO Y MARISCO

Saltata di molluschi (cozze e vongole) (N-P) € 16,00**

JUMPED MUSSELES AND CLAMS IN A WHITE SOUCE
MOLLUSQUES ET CLOISSÉS À LA POËLE AU VIN BLANC
SAUTIERTE MUSCHELN AM WEIBWEINS SAUCE
SALPICÓN DE MOLUSCOS (MEJILLONES Y ALMEJAS)

***Cocktail di gamberoni** (B-C-M) € 15,00**

COCKTAIL OF PRAWNS
COCKTAIL DE CREVETTES
GARNELENCOCKTAIL
CÔCTEL DE GAMBAS

Fantasia di "Saor" con polenta (A-B-D) € 16,00**

FANTASY OF "SAOR" (MARINATED FISH IN ONION SEASONING) WITH POLENTA
FANTAISIE DE "SAOR" (POISSON MARINÉ DANS ASSAISONNEMENT À L'OIGNON) AVEC POLENTA
FANTASIE IN "SAOR" (MARINIERTER FISCH IN ZWIEBELGEWÜRZ) MIT POLENTA
FANTASÍA DE "SAOR" (PESCADO MARINADO EN CONDIMENTO DE CEBOLLA) CON POLENTA

Baccalà mantecato con polenta al nero di seppia (D-G) € 17,00**

CREAMED COD WITH SQUID INK POLENTA
MORUE CRÈMEUSE À L'ENCRE DE SEICHE POLENTA
KABELJAUCREME MIT TINTENFISCHTINTE POLENTA
BACALAO MANTECADO CON POLENTA DE TINTA DE CALAMAR

Insalata di piovra, patate, olive e pomodorini (D) € 17,00**

OCTOPUS SALAD, BOILED POTATOES, OLIVES AND CHERRY TOMATOES
PIEVRE BOULLI AVEC POMMES DE TERRE BOUILLIES, OLIVES ET TOMATES CERISES
KRAKEN GEGART MIT GEKOCHTE KARTOFFELN, OLIVEN UND KIRSCHTOMATEN
ENSALADA DE PULPO, PAPAS HERVIDAS, ACEITUNAS Y TOMATES CHERRY

Scampi in guazzetto con spuma di patate novelle (B-G) € 17,00**

SCAMPI IN STEW WHIT MOUSSE OF NEW POTATOES
LANGUSTINES EN RAGOÛT AVEC MOUSSE DE POMMES DE TERRE NOUVELLES
SCAMPI IM EINTOPF MIT MOUSSE VON NEUEN KARTOFFELN
GAMBAS ESTOFADAS MOUSSE DE PATATAS NUEVAS

***Capesante ai ferri con salsa guacamole e maionese di corallo** (A-B-N) € 19,00**

GRILLED SCALLOPS WITH GUACAMOLE SAUCE AND CORAL MAYONNAISE
PÊTONCLES GRILLÉS AVEC SAUCE GUACAMOLE ET MAYONNAISE CORAIL
GEGRILLTE JAKOBSMUSCHELN MIT GUACAMOLESAUCE UND KORALLENMAYONNAISE
VIEIRAS A LA PLANCHA CON SALSA DE GUACAMOLE Y MAYONESA DE CORAL

***Crudité misto di pesce (tonno, branzino, gambero rosso siciliano, pesce spada e scampo)** (D) € 25,00**

RAW MIXED FRESH FISH (TUNA, SEA BASS, SICILIAN RED SHRIMP, SWORDFISH AND SCAMPO)
CRUDITÉ DE DIVERS POISSONS (THON, BAR, CREVETTES ROUGES SICILIENNES, ESPADON ET SCAMPO)
GEMISCHTER ROHER-FISCH (THUNFISCH, WOLFSBARSCH, SIZILIANISCHE ROTE
GARNELEN, SCHWERTFISCH UND SCAMPO)
CRUDEZA DE PESCADO MIXTO (ATÚN, LUBINA, GAMBA ROJA SICILIANA, PEZ ESPADA Y SCAMPO)

***Tartar di tonno al pompelmo rosa** (D) € 23,00**

TUNAFISH TARTAR WITH GRAPEFRUIT
TARATRE DE THON AU POMPELMO
THUNFISCH-TARTAR MIT GRAPEFRUIT
TARTAR DE ATÚN CON POMELO ROSA

Antipasto misto di pesce (cicchetti veneziani) (A-B-D-I-N-P) € 26,00**

MIXED FISH APPETIZERS
HORS-D'OEUVRE DE POISSON MÉLANGÉ
FISCH VORSPEISE
ENTREMESES DE PESCADO MIXTO

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIPLATT - VER HOJA ADJUNTA

Antipasti di Carne

APPETIZER OF MEAT - ENTREES DE VIANDE
FLEISCHVORSPEISEN - ENTREMESAS DE CARNE

Flan di verdure “stagionali” con fonduta di Parmigiano D.O.P. (A-G) € 14,00

SEASONAL VEGETABLE FLAN WITH PARMESAN FONDUE D.O.P.
FLAN DE LÉGUMES DE SAISON AVEC FONDUE AU PARMESAN D.O.P.
SAISONALER GEMÜSEFLAN MIT PARMESANFONDUE D.O.P.
FLAN VEGETAL DE TEMPORADA CON FONDUE DE PARMESANO D.O.P.

Fritti sfiziosi (olive ascolane, verdure pastellate, mozzarelline, crocchette di patate)* (A-C-G) € 12,00

FRIED DELICIOUS (OLIVES, VEGETABLES, SMALL-MOZZARELLA, POTATO CROQUETTES)
FRITURE DE OLIVES FARCIES, LEGUMES ET PETITE MOZZARELLE, CROQUETTES DE POMMES DE TERRE
LECKERE FRITURE (OLIVEN, GEMÜSE IM TEIGMANTEL, KLEINE MOZZARELLAKUGELN, KARTOFFELKROKETTEN)
FRITURA VARIADA (OLIVAS ASCOLANAS, VERDURAS REBOZADAS Y MOZZARELLITAS, CROQUETAS DE PATATA)

Antipasto all’Italiana (salumi misti) € 16,00

APPETIZER OF MIXED SALAMI
ASSIETTE ASSORTIE DE JAMBON ET SAUCISSONS
WURSTAUFSCHNITT
ENTREMESAS DE FIAMBRE ITALIANOS VARIADOS

Caprese (mozzarella fior di latte campana Dop e pomodoro)** (G) € 13,00

CAPRESE SALAD (MOZZARELLA FIOR DI LATTE FROM CAMPANIA)
SALADE CAPRESE (TOMATES ET MOZZARELLE FIOR DI LATTE DE CAMPANIE)
SALAT MIT MOZZARELLA FIOR DI LATTE AUS KAMPANIEN UND TOMATEN
CAPRESE (MOZZARELLA FIOR DI LATTE DE CAMPANIA Y RODAJAS DE TOMATE)

Carpaccio di manzo con rucola e Grana Padano** (A) € 19,00

BEEF CARPACCIO WITH ROCKET AND PARMESAN
CARPACCIO DE BŒUF AVEC ROQUETTE ET PARMESAN
RINDFLEISCHE CARPACCIO MIT RUCOLA UND PARMESAN
CARPACCIO DE TERNERA CON RÚCULA Y PARMESANO GRANA

Prosciutto crudo e brie o melone** (G) € 16,00

PARMA HAM AND BRIE CHEESE OR MELON
JAMBON DE PAYS ET BRIE OU MELON
ROHER SCHINKEN MIT BRIE ODER HONIGMELONE
JAMÓN SERRANO Y QUESO BRIE O MELÓN

Vitello tonnato con capperi in fiore € 16,00

VEAL WITH TUNA AND CAPERS IN BLOOM
VEAU AU THON ET CÂPRES EN FLEUR
KALBFLEISCH MIT THUNFISCH UND KÂPERN IN VOLLER BLÜTE
TERNERA CON ATÚN Y ALCAPARRAS EN FLOR

Bresaola con rucola e grana** (G) € 16,00

BRESAOLA WITH ROCKET AND PARMESAN
BRESAOLA AVEC ROQUETTE ET PARMESAN
BRESAOLA MIT RUCOLA UND PARMESAN
BRESAOLA CON RÚCULA Y PARMESANO

Bruschetta con pomodorini, aglio, olive nere** (A) € 11,00

BRUSCHETTA WITH TOMATOES, GARLIC, BLACK OLIVES (4 PCS.)
BRUSCHETTA AUX TOMATES, AIL, OLIVES NOIRES (4 PCS.)
BRUSCHETTA MIT TOMATEN, KNOBLAUCH, SCHWARZE OLIVEN (4 STK.)
BRUSCHETTA CON TOMATE, AJO, ACEITUNAS NEGRAS (4 UDS.)

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIBLATT - VER HOJA ADJUNTA

Primi Piatti di Pesce

FIRST COURSE OF FISH - RIZ ET PATES AU POISSON
ERSTER GANG-FISCH - PRIMEROS PLATOS DE PESCADO Y MARISCO

Spaghetti alla Busara con scampi* (A-B-I) € 16,00
SPAGHETTI SHRIMPS BUSARA
SPAGHETTI AUX LANGOUSTINES
SPAGHETTI MIT SCAMPI
ESPAGUETIS CON CIGALAS A LA "BUSARA"

Tagliolini al nero di seppia* (A-D) € 16,00
TAGLIOLINI WITH BLACK CUTTLEFISH
TAGLIOLINI AVEC SECHES NOIR
TAGLIOLINI MIT TINTENFISCH UNDE TINTE
TAGLIOLINI CON SEPIA EN SU TINTA

Spaghetti alle vongole veraci, timo limonato, datterini e bottarga di muggine** (A-N-P) € 17,00
SPAGHETTI WITH REAL CLAMS, LEMONTHYM, CHEERY TOMATOES AND MULLET BOTTARGA
SPAGHETTI AUX VRAIES PALOURDES, CITRONNELLE, CERISES TOMATES ET MULET BOTTARGA
SPAGHETTI MIT ECHTEN MUSCHELN, ZITRONENTHYM, DATTELN UND MEERBARBE BOTTARGA
ESPAGUETIS CON ALMEJAS REALES, LEMONTHYM, FECHAS Y MULLET BOTTARGA

Bigoli "in salsa" ** € 15,00
TRADITIONAL VENETIAN PASTA WHIT ANCHOVIES, ONION AND BLACK PEPPER
PÂTES VÉNITIENNES TRADITIONNELLES AUX ANCHOIS, OGNIONS ET POIVRE NOIR
TRADITIONELLE VENEZIANISCHE PASTA MIT SARDELLEN, ZWIEBLELN UND SCHWARZEM PEPFER
PASTA TRADICIONAL VENECIANA CON ANCHOAS, CEBOLA Y PIMIENTA NEGRA

Spaghetti ai frutti di mare** (A-B-D-N-P) € 18,00
SPAGHETTI WITH FRUITS OF THE SEA
SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER
SPAGHETTI MIT MEEREFRÜCHTEN
ESPAGUETIS CON MARISCO

Gnocchetti con granchio al profumo di rosmarino* (N-P) € 18,00
GNOCCHETTI WITH ROSEMARY-SCENTED CRAB
GNOCCHETTI AUX CRABE PARFUMÉES AU ROMARIN
GNOCCHETTI MIT ROSMARIN-KRABBE
GNOCCHETTI CON CANGREJO CON AROMA A ROMERO

Risotto di pesce o al nero di seppia (stagionale)
(min. 2 pers./cad.)** (B-D-N-P) € 18,00
RISOTTO WITH FISH OR CUTTLEFISH INK (SEASON FISH) (MIN. 2 PERSONS - PRICE EACH)
RISOTTO DE POISSON OU NOIR DE CALMAR (DE SAISON) (MIN. 2 PERS. - PRIX PAR PERS.)
FISCHRISOTTO ODER TINTENFISCH SCHWARZ (SAISONGEBUNDEN) (MIND. 2 PERS. - PREIS PRO STÜCK)
RISOTTO DE PESCADO O NEGRO CALAMAR (DE TEMPORADA) (MÍN. 2 PERS. - PRECIO POR PERS.)

Fettuccine all'astice (con ½ astice)** (A-B-C-N-I) € 26,00
FETTUCCINE PASTA WITH LOBSTER (WITH ½ LOBSTER)
PÂTES "FETTUCCINE" AU HOMARD (AVEC ½ HOMARD)
"FETTUCCINE-NUDELN" IN HUMMERSOBE (MIT ½ HUMMER)
PASTA FETTUCCINECON BOGAVANTE (CON ½ BOGAVANTE)

Fettuccine all'astice intero** (A-B-C-N-I) € 42,00
FETTUCCINE PASTA WITH LOBSTER
PÂTES "FETTUCCINE" AU HOMARD
"FETTUCCINE-NUDELN" IN HUMMERSOBE
PASTA FETTUCCINECON BOGAVANTE

Zimino (zuppetta di pesce)** (B-D-I-N-P) € 21,00
"ZIMINO" (SOUP OF FISH)
"ZIMINO" (SOUPE DE POISSON)
"ZIMINO" (GANGFISHSUPPE)
"ZIMINO" (CALDERETA DE PESCADO)

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIPLATT - VER HOJA ADJUNTA

Primi Piatti di Carne

*FIRST COURSE OF MEAT - RIZ ET PATES A' LA VIANDE
ERSTER GANG-FLEISCH - PRIMEROS PLATOS DE CARNE*

- Spaghetti al pomodoro fresco e basilico**** (A-I-N) € 12,00
SPAGHETTI WITH SAUCE OR FRESH TOMATO AND BASIL
SPAGHETTI À LA SAUCE OU TOMATE FRAÎCHE ET BASILIC
SPAGHETTI MIT SAUCE ODER FRISCHE TOMATEN UND BASILIKUM
ESPAGUETIS CON SALSA O TOMATE FRESCO Y ALBAHACA
- Spaghetti al ragù**** (A-I-N) € 13,00
SPAGHETTI WITH MEAT SOUCE
SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE
SPAGHETTI MIT FLEISCHSOSSE
ESPAGUETIS CON SALSA DE CARNE
- Pennette con pesto alla genovese** (A-H) € 13,00
PENNETTE WITH PESTO GENOA
PENNETTE AU PESTO GÈNES
PENNETTE MIT PESTO GENUA
PENNETTE CON PESTO GÉNOVA
- Spaghetti all'amatriciana**** (A-I-N) € 14,00
SPAGHETTI AMATRICIANA (BACON TOMATO AND ONION)
SPAGHETTI AMATRICIANA (BACON ET ONION)
SPAGHETTI AMATRICIANA (SPECK E SWIEBEL)
ESPAGUETIS "AMATRICIANA"
- Spaghetti carbonara**** (A-C-G) € 14,00
SPAGHETTI CARBONARA (BACON AND EGGS)
SPAGHETTI CARBONARA (BACON ET OEUFS)
SPAGHETTI CARBONARA (SPECK ENEIER)
ESPAGUETIS A LA CARBONARA
- Tagliatelle "Luganega" (salsiccia veneta) e radicchio con Parmigiano (G)** € 14,00
TAGLIATELLE "LUGANEGA" (VENETA SAUSAGE) AND RADICCHIO WITH PARMESAN
TAGLIATELLES "LUGANEGA" (SAUCISSE VENETA) ET RADICCHIO AU PARMESAN
TAGLIATELLE "LUGANEGA" (VENETA WURST) UND RADICCHIO MIT PARMESAN
TAGLIATELLE "LUGANEGA" Y RADICCHIO CON PARMESANO
- Lasagne di carne**** (A-C-G-I-N) € 13,00
LASAGNE OF MEAT
LASAGNE DE VIANDE
LASAGNE DER FLEISCH
LASAÑA DE CARNE
- Gnocchetti con melanzane, pomodorini e ricotta affumicata**** (N) € 14,00
GNOCCHETTI WITH AUBERGINES, CHERRY TOMATOES AND SMOKED RICOTTA
GNOCCHETTI AVEC AUBERGINES, TOMATES CERISES ET RICOTTA FUMÉE
GNOCCHETTI MIT AUBERGINEN, KIRSCHTOMATEN U. GERÄUCHERTEM RICOTTA
GNOCCHETTI CON BERENJENAS, TOMATES CHERRY Y RICOTA AHUMADA
- Ravioli ricotta, spinaci, al gorgonzola e noci**** (A-G-H) € 16,00
RAVIOLI WITH RICOTTA AND GORGONZOLA, SPINACHES AND WALNUTS
RAVIOLI RICOTTA ET GORGONZOLA, EPINARDS ET NOIX
RAVIOLI MIT RICOTTA UND GORGONZOLA, SPINAT UND NUSSEN
RAVIOLIS CON RICOTTA Y QUESO GORGONZOLA, ESPINACAS Y NUECES
- Risotto allo zafferano e chips di speck croccante (min. 2 pers./cad.)**** (G-I) € 18,00
SAFFON RISOTTO AND CRISPY SPECK CHIPS (SMOKED HAM) (MIN. 2 PERSONS - PRICE EACH)
RISOTTO AU SAFRAN ET CHIPS DE SPEK CROUSTILLANTES (JAMBON FUMÉ) (MIN. 2 PERS. - PRIX PAR PERS.)
SAFRAN RISOTTO UN KNUSPRIGE SPECKCHIPS (GÉRAUGHERTER SCHINKEN) (MIND. 2 PERS. - PREIS PRO STÜCK)
RISOTTO DE AZAFRAN Y CHIPS DE SPECK CRUJENTES (JAMON AHUMADO) (MÍN. 2 PERS. - PRECIO POR PERS.)

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIPLATT - VER HOJA ADJUNTA

Secondi Piatti di Pesce

SECOND COURSE OF FISH - POISSON
HAUPTGANG-FISCH - SEGUNDOS PLATOS DE PESCADO

Seppie alla Veneziana con polenta morbida (D) € 18,00**
BLACKCUTTLE FISH VENETIANS STYLE WITH SOFT POLENTA
SEICHES À LA VÉNITIENNE AVEC POLENTA DOUCE
TINTENFISCHE AUF VENEZIANISCHE ART MIT WEICHER POLENTA
SEPIA A LA VENECIANA CON POLENTA BLANDA

***Fritto misto con paranza, verdure
e polenta ai ferri** (A-B-D-P) € 20,00**
MIXED FRIED WITH VEGETABLES AND GRILLED POLENTA
POISSONS DE LA LAGUNE
MÉLANGE FRIT AVEC DES LÉGUMES ET DE LA POLENTA GRILLÉE
GEBRATEN MIT GEMÜSE UND GEGRILLTER POLENTA
MIXTO FRITO CON VERDURAS Y POLENTA A LA PARRILLA

***Sogliola alla Mugnaia (limone e vino bianco)
con verdure al vapore** (A-D-N) € 26,00**
SOLE ALLA MUGNAIA (LEMON AND WHITE WINE) WITH STEAMED VEGETABLES
SOLE ALLA MUGNAIA (CITRON ET VIN BLANC) AUX LÉGUMES VAPEUR
SOLE ALLA MUGNAIA (ZITRONE UND WEISSWEIN) MIT GEDÜNSTETEM GEMÜSE
SOLE ALLA MUGNAIA (LIMÓN Y VINO BLANCO) CON VERDURAS AL VAPOR

***Tonno in crosta di papavero su crema di zucchine** (D) € 24,00**
TUNA IN POPPY CRUST ON ZUCCHINI CREAM
THON EN CROÛTE DE PAVOT SUR LA CRÈME DE COURGETTES
THUNFISCH IN MOHNKRUSTE AUF ZUCCHINICREME
ATÚN EN CORTEZA DE AMAPOLA SOBRE CREMA DE CALABACÍN

***Hamburger di branzino, pomodoro in confit
e insalata con maionese di ,vongole e lime** (D) € 25,00**
SEA BASS BURGER WHIT TOMATO CONFIT AND SALAD WHIT CLAM AND LIME MAYONNAISE
BURGER DE BAX AUX TOMATOES CONFITES ET SALADE AUX PALAURDES AT MAYONNAISE AU CITRON VERT
WOLFBARSCH-BURGER MIT TOMATEN-CONFIT UND SALAT MIT MUSCHEL-LIMETTEN MAYONNAISE
HAMBURGUESA DE LUBINA CON TOMATE CONFITADO Y ENSALATA CON ALMEJAS Y MAYONESA DE LIMA

Filetto di branzino con verdure di stagione (D) € 24,00**
FILLET OF SEA BASS WITH VEGETABLES
FILET DE BASSE AVEC LEGUMES DE SAISON
SEEBARSCHFILET MIT SEISONGEMÜSE
FILETE DE RÓBALO CON VERDURAS DE TEMPORADA

**“Saltinbocca” di orata con pancetta,
asparagi e misticanza** (D) € 23,00**
“SALTINBOCCA” OF SEA BREAM WITH BACON, ASPARAGUS AND MIXED SALAD
“SALTINBOCCA” DE DORADE AU BACON, ASPERGES ET SALADE MIXTE
“SALTINBOCCA” AUS DORADE MIT SPECK, SPARGEL UND GEMISCHTEM
“SALTINBOCCA” DE DORADA CON TOCINO, ESPÁRRAGOS Y ENSALADA MIXTA

Branzino o orata ai ferri con verdure (D) € 24,00**
GRILLED SEA BASS OR GILTHEAD WITH SEASON VEGETABLES
BASSE OU DORADE GRILLÉS AVEC LÉGUMES DE SAISON
GEGRILLTER SEEWOLF ODER GOLDBRASSE MIT SAISON GEMÜSE
RÓBALO O DORADA A LA PARRILLA CON VERDURAS

**Astice gratinato con verdure fritte
e salsa al curry** (A-B) € 42,00**
GRILLED LOBSTER WITH FRIED VEGETABLES AND CURRY SAUCE
HOMARD GRILLÉ AVEC LÉGUMES FRITS ET SAUCE AU CURRY
GEGRILLTER HUMMER MIT GEBRATENEM GEMÜSE UND CURRYSOSSE
LANGOSTA A LA PLANCHA CON VERDURAS FRITAS Y SALSA DE CURRY

Grigliata mista di pesce con verdura ai ferri (D) € 40,00**
MIXED GRILLED FISH WITH GRILLED VEGETABLES
GRILLADE MIXTE DE POISSONS AUX LÉGUMES GRILLÉS
GEMISCHTE GRILLPLATT MIT GEGRILLTEM GEMÜSE
PARRILLADA MIXTA DE PESCADO CON VERDURAS A LA PLANCHA

Sogliola ai ferri con verdure (D) € 26,00**
GRILLED SOLE WITH SEASON VEGETABLES
SOLE GRILLÉS AVEC LÉGUMES DE SAISON
GEGRILLTER SEEZUNGE MIT SAISON GEMÜSE
LENGUADO A LA PARRILLA CON VERDURAS

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIPLATT - VER HOJA ADJUNTA

Secondi Piatti di Carne

SECOND COURSE OF MEAT - VIANDES
HAUPTGANG-FLEISCH - SEGUNDOS PLATOS DE CARNE

Tagliata di roastbeef con rucola e grana (G) € 22,00

CUT ROASTBEEF WITH ROCKET AND GRANA CHEESE
TRANCHES DE ROASTBEEF AVEC ROUSETTE ET LE FROMAGE GRANA
ROASTBEEFSCHEIBEN MIT RUCOLA UND UND GRANA-KÄSE
LONCHAS DE ROSBIF CON RÚCULA Y QUESO GRANA

Morbido di vitello con riduzione d'arrosto e tortino di patate (A-I-N) € 23,00**

VEAL MORBIDÓ WITH ROAST REDUCTION AND POTATO PIE
MORBIDO DE VEAU AVEC RÉDUCTION DE RÔTI ET TARTE AUX POMMES DE TERRE
KALBFLEISCH MORBIDO MIT BRATENREDUKTION UND KARTOFFELTORTE
MORBIDO DE TERNERA CON REDUCCIÓ DE ASADO Y PASTEL DE PAPA

Filetto di manzo ai ferri o al pepe verde con patate schiacciate (G-L-N) € 26,00**

GRILLED BEEF FILLET OR GREEN PEPPER WITH MASHED POTATOES
FILET DE BOEUF GRILLÉ OU POIVRON VERT AVEC PURÉE DE POMMES DE GEGRILLTES
RINDERFILET ODER GRÜNER PFEFFER MIT KARTOFFELPÜREE
FILETE DE RES A LA PARRILLA O PIMIENTO VERDE CON PURÉ DE PAPAS

***Filetti di pollo ai peperoni con misticanza e pomodorini € 15,00**

CHICKEN FILLETS WITH SWEET PEPPERS, SALAD AND TOMATOES
FILETS DE POULET AVEC POIVRONS, SALADE ET TOMATES
HÄHNCHENFILETS MIT PAPRIKA, SALAT UND TOMATEN
FILETES DE POLLO CON PIMIENTOS DULCES, ENSALADA Y TOMATES

***Costine di agnello su letto di funghi € 19,00**

LAMB-CHOPS ON MUSHROOMS BED
CÔTELETES D'AGNEAU SUR LITS DE CHAMIGNONS
LAMMKOTELETES AUF DEM BETT VON PILZEN
COSTILLAS DE CORDERO SOBRE LECHO DE HONGOS

***Fegato alla Veneziana con polenta morbida** € 18,00**

LIVER VENETIAN-STYLE WITH SOFT POLENTA
FOIE A' LA VENITIENNE AVEC POLENTA DOUCE
LEBER NACH VENEZIANISCHER ART MIT WEICHER POLENTA
HÍGADO DE TERNERA A LA VENECIANA CON POLENTA BLANDA

***Filetto di maiale al Porto su letto di asparagi verdi** € 18,00**

PORK FILLET AT PORT WINE AND GREEN ASPARAGUS
FILET DE PORC AU PORTO SUR LITS DE ASPERGES VERTES
SCHWEINSFILET MIT PORTWEIN AUF DEM BETT VON GRÜNER SPARGEL
SOLOMILLO DE CERDO AL VINO PORTO Y ESPÁRRAGOS VERDES

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIBLATT - VER HOJA ADJUNTA

Pizze

Plus di mozzarella di Bufala	€ 2,50
*Base senza Glutine	€ 4,00
GLUTEN-FREE BASE - PÂTE À PIZZA SANS GLUTEN GLUTENFREIER PIZZATEIG - BASE SIN GLUTÉN	
MARINARA** (A-D-F)	€ 9,00
POMODORO, AGLIO - TOMATO, GARLIC TOMATOES, AIL - TOMATEN, KNOBLAUCH - TOMATE, AJO	
MARGHERITA** (A-F-G)	€ 9,50
POMODORO, MOZZARELLA - TOMATO, MOZZARELLA - TOMATES, MOZZARELLA TOMATEN, MOZZARELLA - TOMATE Y MOZZARELLA	
DIAVOLA** (A-F-G)	€ 13,50
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE - TOMATO, MOZZARELLA, HOT SALAMI TOMATES, MOZZARELLA, SALAMI PIQUANT - TOMATEN, MOZZARELLA SCHARF SALAMI TOMATE, MOZZARELLA Y SALAMI PICANTE	
VIENNESE** (A-F-G)	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL - TOMATO, MOZZARELLA, WÜRSTEL TOMATES, MOZZARELLA, WÜRSTEL - TOMATEN, MOZZARELLA, WÜRSTEL TOMATE, MOZZARELLA Y SALCHICHAS FRANKFURT	
FUNGHI** (A-F-G)	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA FUNGHI MISTI - TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS TOMATES, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS - TOMATEN, MOZZARELLA, PILZE TOMATE, MOZZARELLA, HONGOS MIXTOS	
CARCIOFI** (A-F-G)	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFI - TOMATO, MOZZARELLA, ARTICHOKE TOMATES, MOZZARELLA, ARTICHAUTS - TOMATEN, MOZZARELLA, ARTISCHOKEN TOMATE, MOZZARELLA Y ALCACHOFAS	
PROSCIUTTO** (A-F-G)	€ 13,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO - TOMATO, MOZZARELLA, HAM TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON - TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN TOMATE, MOZZARELLA Y JAMÓN DE YORK	
QUATTRO STAGIONI** (A-F-G)	€ 17,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI, CARCIOFI TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS, ARTICHOKE - TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS, ARTICHAUTS - TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE, ARTISCHOKEN - TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN DE YORK, HONGOS Y ALCACHOFAS	
DELICATA** (A-F-G)	€ 18,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO - TOMATO, MOZZARELLA, RAW HAM TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON CRU - TOMATEN, MOZZARELLA, ROH SCHINKEN TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN CRUDO	
FRESCA** (A-F-G)	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, POMODORINI - TOMATOES, MOZZARELLA, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES TOMATES, MOZZARELLA, RUCOLA PETIT TOMATE - TOMATO, MOZZARELLA, RUCOLA, PETIT TOMATE TOMATEN, MOZZARELLA, RUCOLA, CHERRY TOMATOES	
VEGETARIANA** (A-F-G)	€ 16,00
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE MISTE - TOMATO, MOZZARELLA, VEGETABLES IN SEASON TOMATES, MOZZARELLA, LÉGUMES DE SAISON - TOMATEN, MOZZARELLA, GEMÜSE DER JAHRESZEIT TOMATE, MOZZARELLA, VERDURAS MIXTAS	
CALZONE** (A-F-G)	€ 18,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, FUNGHI - TOMATO, MOZZARELLA, HAM, MUSHROOMS TOMATES, MOZZARELLA, JAMBON, CHAMPIGNONS - TOMATEN, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZE TOMATE, MOZZARELLA, JAMÓN DE YORK, HONGOS	
FORMAGGIO** (A-F-G)	€ 15,00
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, GORGONZOLA - TOMATO, MOZZARELLA, BRIE, GORGONZOLA TOMATES, MOZZARELLA, BRIE, GORGONZOLA - TOMATEN, MOZZARELLA, BRIE, GORGONZOLA TOMATE, MOZZARELLA, BRIE Y QUESO GORGONZOLA	
POLLO** (A-F-G)	€ 17,00
POMODORO, MOZZARELLA, PEZZETTI DI POLLO - TOMATO, MOZZARELLA, CHICKEN PIECES TOMATE, MOZZARELLA, MORCEAUX DE POULET - TOMATEN, MOZZARELLA, HÜHNERFLEISCH TOMATE, MOZZARELLA, PIEZAS DE POLLO	
TONNO E CIPOLLA** (A-F-G)	€ 15,50
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA - TOMATO, MOZZARELLA, TUNA FISH AND ONION TOMATES, MOZZARELLA, THUN ET ONION - TOMATEN, MOZZARELLA, THON E SWIEBEL TOMATE, MOZZARELLA, ATÚN Y CEBOLLA	
FRUTTI DI MARE** (A-B-D-F-G-P-N)	€ 19,00
POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE - TOMATO, MOZZARELLA, SEAFOOD TOMATES, MOZZARELLA, FRUITS DE MER - TOMATEN, MOZZARELLA, MEEREFRUCHTEN TOMATE, MOZZARELLA, MARISCO	
VALTELLINA** (A-F-G)	€ 18,00
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, GRANA TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ARUGULA, PARMESAN TOMATE, MOZZARELLA, BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN TOMATEN, MOZZARELLA, BÜNDNER FLEISCH, RAUKE, PARMESANKÄSE TOMATE, MOZZARELLA, BRESAOLA, RÚCULA, GRANA	

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIHLATT - VER HOJA ADJUNTA

Contorni

VEGETABLES - CONTOURS - GEMÜSE - GUARNICIONES

Verdura cotta mista	€ 8,00
MIXED COOKED VEGETABLES - LEGUMES CUIITS GEMISCHTES GEKOCHTES GEMÜSE - VERDURA COCIDA MIXTA	
Spinaci al burro** (G)	€ 7,00
BUTTERED SPINACHES - EPINARDS AU BEURRE BUTTERSPIINAT - ESPINACAS CON MANTEQUILLA	
Carote al burro** (G)	€ 6,00
BUTTERED CARROTS - CARPTTES AU BEURRE BUTTERKAROTTEN - ZANAHORIAS CON MANTEQUILLA	
Patate fritte	€ 6,00
FRIED POTATOES - FRITES POMMES FRITES - PATATAS FRITAS	
Patate rosolate al rosmarino	€ 7,00
ROASTED POTATOES WITH ROSEMARY - POMMES DE TERRE SAUTEÉS AU ROSMARIN BRATKARTOFFEN MIT ROSMARIN - PATATAS SALTEADAS CON ROMERO	
Insalata di stagione mista	€ 7,00
MIXED SEASON SALAD - SALADE MIXTE SALAT DER SAISON - ENSALADA DE TEMPORADA MIXTA	

Formaggi

CHEESES - FROMAGES - KÄSE - QUESOS

Gorgonzola - Bel Paese - Brie - Ricotta	
Emmenthal - Parmigiano (1 porzione)	€ 8,00
1 PORTION - 1 RACIÓN - 1 RACIÓN - 1 RACIÓN	
Formaggi misti (G)	€ 14,00
ASSORTED CHEESES - FROMAGE ASSORTIS - GEMISCHTE KÄSEPLATTE - QUESOS VARIADOS	

Dolci

DESSERTS - POSTRES

Trancio di torta (varie)** (A-C-G-H)	€ 8,00
PIECE OF CAKE - TRANCHE DE GATEAU STUCK TORTE - TROZO DE TARTA (VARIADAS)	
Gelato misto	€ 7,00
MIXED ICE-CREAM - GLACE MIXTE GEMISCHTES EIS - HELADO MIXTO	
Macedonia di frutta	€ 8,00
FRUIT SALAD - SALADE DE FRIUT OBSTSALAT - MACEDONIA DE FRUTA	
Macedonia di frutta con liquore	€ 8,00
FRUIT SALAD WITH LIQUOR - SALADE DE FRIUT ET LIQUEUR OBSTSALAT MIT LIKOR - MACEDONIA DE FRUTA CON LICOR	
Frutta di stagione (1 porzione)	€ 6,00
SEASON FRUIT (1 PORTION) - FRUITS DE SAISON (1 PORTION) OBST DER SAISON (1 PORTION) - FRUTA DE TEMPORADA (1 RACIÓN)	

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SOTTOBRODOTTI O PRODOTTI PER ALTERNATIVE DI FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE COUSUMÉS EN ALTERNATIVE DE FROZEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONSUMIDOS CONGELADOS

** VEDI SCHEDE DI ALLERGENI SULLA PAG. 15 PER INFORMAZIONI E PER INFORMAZIONI ADJUNTA

Bibite

DRINKS - BOISSON - GETRÄNKE - BEBIDAS

Acqua minerale (naturale o gassata) ½ lt.	€ 3,50
MINERAL WATER (NATURAL OR SPARKLY) - EAU MINERAL (NATURAL OU GAZEUSE) MINERAL WASSER (NATURAL ODER GASHALTIG) - AGUA MINERAL (CON GAS O SIN GAS)	
Acqua minerale (naturale o gassata) 1 lt.	€ 5,00
MINERAL WATER (NATURAL OR SPARKLY) - EAU MINERAL (NATURAL OU GAZEUSE) MINERAL WASSER (NATURAL ODER GASHALTIG) - AGUA MINERAL (CON GAS O SIN GAS)	
Succo di frutta (pesca, arancia, tropicale) 0,20 lt.	€ 5,00
FRUIT JUICE (PEACH, ORANGE, TROPICAL) - JUŚ DE FRUIT (PÉCHE, ORANGE, TROPICAL) FRUCHTSAFT (PFIRSICH, ORANGE, TROPISCHE FRUCHTE) - ZUMO DE FRUTA (MELOCOTÓN, NARANJA, TROPICAL)	
Birra bionda italiana alla spina (San Souci) 0,20 lt.	€ 5,00
ITALIAN DRAFT BEER (SAN SOUSI) 0,2 LT. - BIERRE ITALIAN A' LA PRESSION (SAN SOUSI) 0,2 LT. ITALIENISCHES BIER VOM FASS (SAN SOUSI) 0,2 LT. CERVEZA ITALIANA RUBIA DE BARRIL (SAN SOUSI) 0,2 LT.	
Birra bionda italiana alla spina media 0,40 lt.	€ 8,00
MEDIUM ITALIAN BEER 0,4 LT - BIERRE ITALIAN A' LA PRESSION MOYENNE 0,4 LT. ITALIENISCHES BIER VOM FASS 0,4 LT. - CERVEZA RUBIA MEDIA ITALIANA 0,4 LT.	
Birra bionda italiana alla spina magnum 1lt.	€ 15,00
BIG BEER 1 LT. - GRAND BIÈRE 1 LT. GROSSES BIER VOM FASS 1 LT. - CERVEZA MAGNUM 1 LT.	
Birra in bottiglia 0,33 lt.	€ 7,00
(Beck's, Ceres, Corona, Bud, Tourtel, Mc Farland)	
BEER IN BOTTLE - BIÈRE DANS LA BOUTEILLE BIER IN FLASCHE - CERVEZA EN BOTELLA	
Bibite varie 0,33 lt.	€ 5,00
(Coca Cola, Fanta, Sprite, ecc.)	
SOFT DRINKS - BOISSONS VARIÉS VERSCHIEDE - BEBIDAS Y REFRESCOS VARIADOS	
Spritz Campari, Aperol, Select	€ 7,50
Bellini	€ 7,00
Prosecco (1 calice)	€ 6,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI - * SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CONGELÉS - * EINIGE PRODUKTE KÖNNEN EINGEFROREN WERDEN
* ALGUNOS PRODUCTOS PUEDEN SER CONGELADOS

** VEDI SCHEDA ALLERGENI ALLEGATA - SEE ATTACHED SHEET - VOIR FEUILLE CI-JOINTE - SIEHE BEIBLATT - VER HOJA ADJUNTA

Liquori

LIQUORS - LOKORE - LIKÖRE - LICORES

Cocktail vari € 12,00

(Rum & Cola, Vodka-orange, Gin-tonic, ecc.)

VARIOUS COCKTAILS (RUM&COLA, VODKA-ORANGE, GIN-TONIC, ...)

COCKTAIL VARIÉES (RUM&COLA, VODKA-ORANGE, GIN-TONIC, ...)

COCKTAIL VERSCHIEDEN (RUM&COLA, VODKA-ORANGE, GIN-TONIC, ...)

CÓCTELES VARIADOS (RON CON COCA-COLA, VODKA-NARANJADA, GIN-TONIC, ...)

Liquori italiani € 7,00

ITALIAN LIQUORS

LIQUEURS ITALIENNES

ITALIENISCHE LIKÖRE

LICORES ITALIANOS

Liquori esteri € 9,00

FOREIGN LIQUORS

LIQUEURS ÉTRANGERS

AUSLANDISCHE LIKORE

LICORES EXTRANJEROS

Whisky € 9,00

Whisky invecchiati € 12,00

OLD WHISKIES

WHISKY VIEILLES

GELAGERTER WHISKY

WHISKIES ENVEJECIDOS

Bibite calde

HOT DRINKS

BOISSONS CHAUD

HEISSE GETRÄNKE

BEBIDAS CALIENTES

Caffè espresso 100% arabica "Molinari" € 2,50

Caffè espresso decaffeinato € 2,50

Caffè americano € 4,50

Espresso d'orzo € 2,50

ESPRESSO BARLEY

CAFÉ D'ORGE

ESPRESSO GERSTE

ESPRESSO DE MALTA

Cappuccino € 5,00

Caffèlatte € 6,00

Tè caldo, camomilla, tisane varie € 5,00

HOT TEA, CAMOMILLE, VARIOUS TISANE

THÉ CHAUD, CAMOMILLE, TISANE VARIÉES

HEISSER TEE, KAMILLE, VERSCHIEDENE TEES

TÉ CALIENTE, MANZANILLA, INFUSIONES VARIADAS

Cioccolata € 6,00

HOT CHOCOLATE

CHOCOLAT CHAUD

WARMW SCHOKOLADE

CHOCOLATE CALIENTE

Aggiunta di panna € 1,00

ADDING CREAM

AJOUTER DE LA CRÈME

SAHNE HINZUFÜGEN

AGREGAR CREMA

Coperto - Cover charge - Couvert - Gedeckt - Cubierto € 2,50

* ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SU BIORIA PRODOTTE PERIARCHICOMAN DE FROZEN

* CERTAINS PRODUITS PEUVENT ÊTRE CUISINÉS/PRODUITS RÉGIONALEMENT/PRODUITS EN VERTICE/PRODUITS EN VERTICE

* ALGUNOS PRODUCTOS PRODUCIDOS EN LAS ZONAS DE PROTECCIÓN DENOMINADA DE ORIGEN

** VEDI SCHEDE DI SOSTA ALLERGENI SULLA TAVOLA. SE NE DEVE PARLARE CON IL PERSONALE. ** SEE ALLERGENY CARDS AT THE TABLE. ** SEE ALLERGENY CARDS AT THE TABLE. ** VEDI SCHEDE DI SOSTA ALLERGENI SULLA TAVOLA. SE NE DEVE PARLARE CON IL PERSONALE.

PIATTI CHE CONTENGONO PRODOTTI O SOSTANZE
CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE)

- A) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- B) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C) Uova e prodotti a base di uova
- D) Pesce e prodotti a base di pesce
- E) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F) Soia e prodotti a base di soia
- G) Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- H) Frutta a guscio e loro prodotti
- I) Sedano e prodotti a base di sedano
- L) Senape e prodotti a base di senape
- M) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- N) Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. o 10 mg/litro in termine di So_2 totale
- O) Lupini e prodotti a base di lupini
- P) Molluschi e prodotti a base di molluschi

 ALLERGENI? <i>"Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."</i>	 ALLERGENE? <i>"Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten."</i>
 ALLERGENS? <i>"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."</i>	 ALLERGÈNENS? <i>"Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon."</i>

  

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

*La Direzione chiede gentilmente
di consumare un piatto
e una bevanda a persona.*

Grazie

*The Management kindly requests
to consume one dish
and one drink per person.*

Thank you

*La Direction demande de bien
vouloir consommer un plat
et une boisson par personne.*

Merci

*Die Direktion bittet höflich,
pro Person ein Gericht
und ein Getränk zu verzehren.*

Danke

*La Dirección solicita amablemente
consumir un plato
y una bebida por persona.*

Gracias

*Si avvisa la gentile clientela
che dopo l'ordinazione,
per motivi organizzativi,
non si può cambiare tavolo.
Grazie*

*We inform our customers
that after ordering,
for organizational reasons,
you cannot change the table.
Thank you*

*Nous informons nos clients
qu'après la commande,
pour des raisons d'organisation,
vous ne pouvez pas changer de table.
Merci*

*Wir informieren unsere Kunden
dass nach der Bestellung,
aus organisatorischen Gründen,
Sie können die Tabelle nicht ändern.
Danke*

*Informamos a nuestros clientes
que después de ordenar,
por razones organizativas,
no se puede cambiar la mesa.
Gracias*