

Equazione di Dirac

$$(\partial + m) \psi = 0$$

Se due sistemi interagiscono tra loro per un certo periodo di tempo e poi vengono separati, quello che accade a uno di loro continua ad influenzare l'altro, anche se distanti chilometri o anni luce.

If two systems interact with each other for a certain period of time and then are separated, what happens to one of them continues to influence each other, even if distant miles or light-years.



Benvenuti - Welcome - Willkommen

IMPORTANTE SAPERE: la cucina del nostro Chef è solo espressa. Per cui confidiamo nella Vostra comprensione e nell'accettare i tempi tecnici di operatività.

IMPORTANT TO KNOW: *Our dishes are made to order. for that reason we count on your understanding by accepting our operatives necessary steps.*

WICHTIG ZU WISSEN: *Unsere gerichte sind frische forbe-reitet. Bitte so verstehen und akzeptieren, den Zeitrahmen des Betriebs.*

Arcimboldo

gli aperitivi

SPRITZ APEROL

Prosecco, Aperol & soda, fetta d'arancia

€ 5,00

SPRITZ CAMPARI

Prosecco, Bitter Campari & soda, fetta di limone

€ 5,00

HUGO

Prosecco , Sciroppo di Sambuco, foglia di menta, soda

Prosecco Wine, Elderberry syrup, mint leaf, soda

€ 5,00

AMERICANO CAMPARI

Bitter Campari, Vermut Rosso, Angostura bitter& soda,

fetta d'arancia e scorza di limone

€ 6,00

NEGRONI

Bitter Campari, gin & Vermut Rosso,

fetta d'arancia

€ 7,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

gin & tonic



GORDON

Fetta di limone / *slice of lemon*

€ 8.00



HENDRIX TONIC

Fetta di cetriolo / *slice of cucumber*

€ 10.00



JINGZU

con amarena sciroppata "Fabbri" / *cherry in syrup from "Fabbri"*

€ 10.00



GIN MARE "Mediterranean"

con rosmarino e limone / *rosemary and lemon*

€ 12.00



CRAFTER'S AROMATIC FLOWER GIN

con fetta di arancia e fragola / *slice of orange and strawberry*

€ 12.00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

antipasti

**Straccetti di trota, marinata e affumicata da noi,
servita con lime, burro e crostini**

Strips of smoked and marinated trout served with lime, butter and croutons

Geräucherte Forellenstreifen mit Lime ,butter und Croutons

€ 14,00

**Crocchette di Luccio, erbe aromatiche, riso pilaf,
salsa di pomodori passiti e mandorle**

Pike croquette with aromatic herbs, pilaf rice , dried tomato sauce with almonds

Hecht-Krokette mit aromatischen Kräutern, Pilaff-reis, Getrocknete Tomatensauce mit Mandeln

€ 14,00

**Anguilla affumicata, servita con salsa allo yogurt,
erba cipollina, aglio e soia**

Smoked eel , served with yogurt cream with herbs ,garlic and soy

Räucheraal mit Joghurt-Sauce , Knoblauch, Soja und Schnittlauch

€ 14,00

Polpo alla griglia con agrumi, olive Taggiasche e finocchio

Grilled Octopus served with citrus fruits, "Taggiasche"olives and fennel

Gegrillter Oktopus mit Zitrus, ligurischen Oliven " Taggiasche"und Fenchel

€ 15,00

Gamberoni al Lugana con purea di patate e basilico

Prawns Lugana white wine with mashed potatoes and basil

Garnelen mit Lugana Weißwein und Kartoffelpüree mit Basilikum

€ 15,00

Cappesante al tegame con olio del Garda, su crema di Broccoli

Pan-cooked scallops with olive oil served on Broccoli cream

Jakobsmuscheln in der Pfanne , mit Olivenöl und Broccoli-creme

€ 16,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

antipasti

Carpaccio di Carne Salada alla Trentina con gelato di Fagioli Cannellini

Carpaccio of cured salted meat served with cannellini bean ice-cream
Carpaccio Carne Salada aus dem Trentino mit "Eis" aus Cannellini-Bohnen
€ 14,00

Cestino di Parmigiano con funghi Porcini e patate in salsa allo Zafferano

*Crispy Parmesan basket filled with baked Porcini mushrooms
and potatoes in a saffron sauce*
Parmesankörbchen mit Steinpilzen und Kartoffeln in safransauce
€ 15,00

Piatto di crudo di Parma stagionato 24 mesi

Parma Ham aged 24 months seasoned
Parmaschinken im Alter von 24 Monaten
€ 15,00

Crudo di Parma stagionato 24 mesi con Melone

Parma Ham aged 24 months seasoned with melon
24 Monate gereifter Parmaschinken mit Melone
€ 15,00

Piccola selezione di formaggi

Small selection of cheeses
Kleine Auswahl an Käse
€ 16,00

coperto e seduta €3,00 p.p.
Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

primi

Bigoli Fatti in casa dal nostro pastaio con Sardine di lago e pomodorini

Home-made Pasta with freshwater sardines and cherry tomatoes
Frische hausgemachte nudeln, mit Sardinen vom See und Kirschtomaten

€ 14,00

Gnocchi fatti a mano con ragù di pesce gardesano, pinoli e pesto di basilico

Potatoes dumplings with Garda fish sauce, pine nuts and basil pesto
Krtoffelnocken mit Garda Fisch Ragout, Pinienkernen und Basilikum-Pesto

€ 14,00

Linguine con frutti di mare e pomodoro al pizzico leggero

Linguine with seafood, tomato sauce and chili pepper
Linguine mit Meeresfrüchten Tomatensauce und chili

€ 18,00

Spaghetti di Grano duro, con vongole al pizzico leggero e cubetti di pomodoro

Durum wheat Spaghetti with lightly spiced clams and diced tomatoes
Hartweizen-Spaghetti mit venusmuscheln leicht scharf und gehackten Tomaten

€ 16,00

Spaghetti aglio e olio, con pan grattato alle acciughe e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil, anchovy breadcrumbs and chilli peppers
Spaghetti mit knoblauch, Olivenöl, Sardellen Paniermehl und chili

€ 12,00

Ravioli di Zucca alla Mantovana, con burro, grana, salvia e cannella

Pumpkin Ravioli from Mantova with butter, Parmesan, sage and cinnamon
Kürbis-Ravioli mit butter, parmesan, salbei und zimt

€ 15,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

primi

Spaghetti alla Carbonara con pancetta, rosso d'uovo, parmigiano e pepe nero

Carbonara spaghetti with bacon, egg yolk, parmesan and black pepper
Carbonara-Spaghetti mit Speck, Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer

€ 12,00

Tagliatelle al Ragù di carne

Tagliatelle noodles with Bolognese meat sauce

Bandnudeln mit Ragout

€ 10,00

Lasagne di pasta fresca al Forno con ragù alla Bolognese

Baked Lasagna with Bolognese meat sauce

Lasagne mit Hackfleischsauce

€ 11,00

Penne al Pomodoro e Basilico

Penne with tomato sauce and basil

Penne mit tomaten sauce und basilikum

€ 8,00

Linguine al Pesto di Basilico e pinoli

Linguine with Pesto basil sauce and pine nuts

Bandnudeln mit pesto aus Basilikum und pinienkerne

€ 11,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

secondi

Costolette d'Agnello alla scottadito con crema di patate all'aglio

Grilled Lamb chops , served with creamy mash potatoes and garlic

Gegrillte Lammkoteletts und Kartoffelbrei mit Knoblauch

€ 21,00

Pollo Saltato in salsa di soya, zenzero, salsa Rubra, con riso Basmati alle verdure

Sautéed chicken in soy sauce, ginger, tomatoes sauce served with Basmati rice with vegetables

Hähnchen mit basmati-reis sojasauce , Tomatensauce und Ingwer

€ 15,00

Tagliata di Scottona alla griglia con rucola, scaglie di Grana e glassa al balsamico

sliced beef grilled steak with rocket salad, Grana Padano cheese and glaze of balsamic vinegar

Rinderfiletstreifen Rauke , parmesan und balsamessig-sauce

€ 18,00

Filetto di Scottona alla griglia, servito su crostone di pane, con salsa Bernese

Grilled beef fillet ,served on crispy bread , with Bèrnaise sauce

Gegrilltes Rinderfilet mit sauce Bèrnaise

€ 27,00

Cotoletta impanata servita con patate Fritte

Pork Fillet in breadcrumbs served with french Fries

schnitzel nach Mailänder art mit Pommer.frites

€ 15,00

Petto di pollo alla griglia servito con patate fritte

Grilled chicken breast served with french Fries

gegrilllets truthahn Fleisch mit pommesfrites

€ 14,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

secondi

Scaloppine al Marsala servite con patate al forno

Pork Cutlet in Marsala wine sauce served with baked potatoes
Schweineschnitzel in marsalaweinesauce mit rosmarinkartoffeln

€ 15,00

Filetto di lavarello in crosta di patate servito con spinaci

Freshwater fillet lavaret in a potatoes crust served with spinach
Felchen in Kartoffelkruste serviert mit Blattspinat

€ 15,00

Trancio di trota Salmonata, gratinata alle mandorle, con crema di piselli e menta

Trout's slice au gratin with almonds served with peas and mint
Salmonata-Forellensteak, Mandel-Gratin, mit Erbsen-Minze-Creme

€ 14,00

Filetto di Persico in padella con dadolata di pomodori e limoni, riso nero "Venere"

Perch fillet with chopped lemon and tomatoes, served with "Venere" black rice
Flussbarsch-filet mit tomatenwürfelnd und Zitrone schwarzer "Venere" Reis

€ 16,00

Grigliata di lago con polenta abbrustolita

Grilled freshwater fish with roasted polenta (corn)
Gegrillter Fish aus dem see mit geröstete Polenta (mais)

€ 16,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

secondi

Frittura in pastella con Gamberi, Calamari e verdure

Frying in batter Prawns with squid and vegetables

Frittierte Garlenen, Gemüse und Tintenfische

€ 20,00

Filetto di Branzino spadellato con burro, rosmarino, aglio e pomodoro confit

Sea bass fillet sautéed with butter, rosemary, garlic and tomato confit

Seebarschfilet mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Tomatenconfit anbraten

€ 18,00

Grigliata di mare

Mixed grilled sea fish

Gegrillter Seefisch gemischt

€ 26,00

Tagliata di Tonno del Mediterraneo alla Griglia con Misticanza e agrumi

Grilled Tuna fish served with green leaves and citrus fruit salad

Thunfischstreifen mit grüne Blätter und Zitrusalat

€ 21,00

Grigliata mista per 2 persone di lago e di mare

Selection of grilled sea and freshwater fish for 2 persons

Meeres- und See-Fischplatte vom Grill für 2 Personen

€ 44,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

insalate

Insalata alla Caprese con pomodoro, mozzarella di Bufala D.O.P. e basilico

Caprese Salad with tomatoes and Buffalo mozzarella Cheese and basil

Caprese mit tomaten und büffelmozzarella Basilikum

€ 13,00

Caesar salad con pollo, pancetta, panna all'aglio e aceto balsamico con parmigiano

Caesar salad with chicken, bacon, cream sauce with garlic, balsamic

vinegar and Parmesan cheese

Caesar-Salat mit Hähnchen, Speck, Sahne-Sauce mit Knoblauch,

Balsamico-Essig und Parmesan-Käse

€ 14,00

Grande insalata con tonno, cipolle, patate e uova

Salad with tuna, onions, potatoes and egg

großer salat mit Thunfisch, zwiebeln, Kartoffeln und ei

€ 14,00

Insalata con bresaola, pane grigliato, zucchine e Philadelphia

salad with bresaola, grilled bread, zucchini and cream cheese

Salat mit Bresaola, gegrilltes Brot, Zucchini und quark-käse

€ 14,00

Insalata alla Greca con pane, pomodori, cetrioli, feta, mais, cipolle, olive e peperoni

Greek Salad with bread, tomatoes, feta cheese, corn, onions,

olives and pepperoni

griechischer open salat mit Brot , Tomaten, feta, zwiebeln,

mai, gurken und peperoni

€ 14,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

contorni

Patate al forno con rosmarino

Roast potatoes with rosemary

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

€ 5,00

Pomodori e cipolle

Tomatoes and onions

Tomaten und Zwiebeln salat

€ 6,00

Patate fritte

French fries

pommes frites

€ 5,00

Verdure alla griglia

Grilled Vegetables

Gegrilltes Gemüse

€ 7,00

Insalata verde

Green Salad

Grüner Salat

€ 5,00

Polenta Abbrustolita

Grilled polenta (corn)

Gegrillte Polenta (mais)

€ 5,00

Insalata mista

Mixed Salad

Gemischter Salat

€ 6,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

forno & pizze

Schiacciata semplice, con olio del Garda e sale “Halen Mon”

Flat bread with Garda olive oil and “Halen Mon” salt

*Pizzabrot nach italienischer art - mit Olivenöl vom Gardasee
und “Halen mon” salt*

€ 4,00

Marinara

Aglio, olio, origano e pomodoro

Garlic, oil, oregano and tomato sauce

Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Tomatensauce

€ 5,00

Margherita

Pomodoro e mozzarella

Tomato sauce and Mozzarella cheese

Tomatensauce und Mozzarella

€ 5,50

Würstel

Pomodoro, mozzarella e würstel

Tomato sauce, mozzarella cheese and frankfurter

Tomatensauce und Mozzarella mit würstel

€ 7,00

Salame Dolce o Piccante

Pomodoro, mozzarella, salame dolce o piccante

Tomato sauce, mozzarella cheese, sweet or spicy salami slices

Tomatensauce, Mozzarella, süß oder scharf Salami

€ 8,00

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 4,00 in aggiunta
any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 4,00 extra charge

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

pizze

Quattro Stagioni

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes and olives
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken und Oliven
€ 10,00

Tonno & Cipolle

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onions
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
€ 9,00

Prosciutto & Funghi

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze
€ 9,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
€ 9,00

Bufalina

Pomodoro, mozzarella basilico e mozzarella di Bufala
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and Buffalo mozzarella cheese
Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Mozzarella di Bufala
€ 10,00

Como

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto e origano
Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ham and oregano
Tomatensauce, mozzarella, Gorgonzola, Schinken und oregano
€ 10,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

pizze

Calzone

Pomodoro, mozzarella & prosciutto cotto

Pomodoro, mozzarella cheese and ham

Tomatensauce, Mozzarella und Schinken

€ 9,00

Treviso

Mozzarella, Taleggio e radicchio rosso

Mozzarella cheese, Taleggio cheese and red-chicory

Mozzarella, Radicchio und Taleggio

€ 10,00

Funghi

Pomodoro, mozzarella funghi porcini & champignon

Tomato sauce, mozzarella cheese Porcini and button mushrooms

Tomatensauce, Mozzarella und Steinpilzen Champignon

€ 10,00

Trento

mozzarella , gorgonzola e mele

Mozzarella cheese, gorgonzola cheese and apples

Mozzarella, Gorgonzola und Äpfel

€ 10,00

Al Crudo

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto Crudo

Tomato sauce, mozzarella cheese, cured Parma ham

Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken

€ 10,00

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 4,00 in aggiunta
any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 4,00 extra charge

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

pizze

Brie, Rucola & Crudo

Pomodoro, mozzarella, Brie, rucola e Prosciutto crudo

Tomato sauce, mozzarella cheese, Brie cheese, rocket and cured Parma ham

Tomatensauce, mozzarella, Brikäsekäse, Rucola, Parmaschinken

€ 13,00

Arcimboldo

Pomodoro, mozzarella, rucola, grana & pomodorini Piccadilly

Tomato sauce, mozzarella cheese, Parmesan cheese and Piccadilly tomatoes

Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Parmesan und Kirschtomaten Piccadilly

€ 13,00

Ai Formaggi

Pomodoro, mozzarella & Formaggi

Tomato sauce, mozzarella cheese and selection of cheeses

Tomatensauce, Mozzarella & Cheese

€ 10,00

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe & capperi

Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies & capers

Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern

€ 8,00

Ortolana

Pomodoro, mozzarella, misto di verdure grigliate

Tomato sauce, mozzarella cheese and mixed grilled vegetables

Tomatensauce, Mozzarella, gemischt gegrilltes Gemüse

€ 10,00

Per ogni ingrediente e/o variazione in più da € 0,50 a € 4,00 in aggiunta
any extra topping and/or variation from € 0,50 to € 4,00 extra charge

coperto e seduta €3,00 p.p.

Cover charge and place € 3,00 p.p.



Arcimboldo

acqua H₂O

Acqua Naturale o Frizzante Microfiltrata

Water, Mineralwasser

lt. 0,75 € 2,50

acqua minerale naturale "Panna" o Frizzante "San Pellegrino"

lt. 0,45 € 2,00

bibite

Soft drinks, *Alkoholfreies Getränk, Boisson non alcoolisées*

lt. 0,30 € 4,00 - lt. 0,50 € 6,00



birra

Birra "MORETTI" alla Spina *Italian beer*

lt. 0,30 € 4,00 - lt. 0,50 € 6,00



Birra analcolica "MORETTI ZERO" *Italian beer*

bott. / bottle lt. 0,33 € 4,50



Artigianale "Persek" PILS *Lokale Handwerk Bier* *local craft Beer*

bott. / bottle lt. 0,50 € 6,50



Franziskaner Weissbier

bott. / bottle

lt. 0,50 € 6,50



caffetteria

coffee and some hot drinks

Caffè espresso

Espresso

€ 2,00

Caffè d'orzo

Barley Coffee

€ 2,00

Caffè corretto

Coffee with alcohol

€ 3,00

Cappuccino

Cappuccino

€ 3,00

Caffè americano

Large Coffee

€ 3,00

Infusi

Infusions

€ 3,00

coperto e seduta €3,00 p.p. / *Cover charge and place € 3,00 p.p.*



Arcimboldo

vino alla spina

Vino della casa alla spina Bianco (*Pinot Bianco & Trebbiano*) o Rosso (*Merlot & San Giovese*)

House wine, white or red. weiß oder rotwein des Hauses

lt. 0,25 € 4,00

lt. 0,50 € 7,00

Vino frizzante bianco della casa (*Verduzzo & Trebbiano*)

House sparkling white wine, weiß Schaumweine des Hauses

lt. 0,25 € 4,00

lt. 0,50 € 7,00



le nostre bottiglie aperte per Voi

our bottles open for you

Lugana “Loda”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Chiarretto “La Pergola”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Brut “Costaripa”

lt. 0,10 € 6,00

lt. 0,25 € 11,00

lt. 0,50 € 22,00

Bardolino “Masi”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Valpolicella “Masi”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Amarone “Cà Botta”

lt. 0,10 € 8,00

lt. 0,25 € 16,00

lt. 0,50 € 32,00

Groppello “La pergola”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Müller Thurgau “Tramin Kellerei”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

Prosecco “Borgoluce”

lt. 0,10 € 4,00

lt. 0,25 € 8,00

lt. 0,50 € 16,00

coperto e seduta €3,00 p.p. / *Cover charge and place € 3,00 p.p.*



Arcimboldo

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Cereals with gluten: wheat, rye, barley, oat, kamut

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

Shellfish and products based on shellfish

3. Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products based on eggs

4. Pesce e prodotti a base di pesce

Fish and products based on fish

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanuts and products based on peanuts

6. Soia e prodotti a base di soia

Soy and products based on soy

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and products based on milk (included lactose)

8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Nuts, fruit with shell: almonds, hazelnuts, walnuts,

pistachios

9. Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products based on celery

10. Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products based on mustard

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products based on sesame seeds

12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/kg

Sulfur dioxide and higher sulfites at 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini

Lupins and products based on lupins

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Clams/mollusc and products based on clams/mollusc

ATTENZIONE / PLEASE READ

Qualora le sostanze indicate le dovessero provocare allergie e/o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione, i nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. *If the substances specified above provoke allergies and/or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering, they will be glad to give you further informations.*

AI SENSI DELL'ALLEGATO II AL REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011,

relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione.