

## 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 forberitet. Bitte so verstehen und akzeptieren, den Zeitrahmen des Betriebs.*

# Arcimboldo

# gli aperitivi

## **SPRITZ APEROL**

Prosecco, Aperol & soda, fetta d'arancia

€ 6,50

## **SPRITZ CAMPARI**

Prosecco, Bitter Campari & soda, fetta di limone

€ 6,50

## **HUGO**

Prosecco , Sciroppo di Sambuco, foglia di menta, soda

*Prosecco Wine, Elderberry syrup, mint leaf, soda*

€ 6,50

## **LIMONCELLO SPRITZ**

Prosecco, Limoncello, soda, fetta di limone

*Prosecco, Limoncello, soda, slice of lemon*

€ 7,00

## **AMERICANO CAMPARI**

Bitter Campari, Vermut Rosso, Angostura bitter& soda,  
fetta d'arancia e scorza di limone

€ 8,00

## **NEGRONI**

Bitter Campari, gin & Vermut Rosso, fetta d'arancia

€ 8,00

## **CAMPARI SODA**

€ 5,00

## **CRODINO e SANBITTER**

Analcolico / *Alcohol free*

€ 5,00



**Arcimboldo**

## gin & tonic



### GORDON

Fetta di limone / *slice of lemon*

€ 10,00



### HENDRIX TONIC

Fetta di cetriolo / *slice of cucumber*

€ 11,00



### JINGZU

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

€ 11,00



### GIN MARE "Mediterranean"

con rosmarino e limone / *rosemary and lemon*

€ 13,00



### GINARO AROMATIC GIN

*Gin Bresciano / Local Crafted*

con fetta di limone / *slice of lemon*

€ 13,00



### GIN PIERO

*Gin del Lago di Garda*

*Local Crafted from Garda Lake*

con fetta di arancia / *slice of orange*

€ 13,00

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*

€ 16,00

## Crocchette di Luccio e Lavarello, erbe aromatiche, riso venere, salsa di pomodori passiti e mandorle

*Pike and Lavarel croquette with aromatic herbs, dried tomato sauce with almonds, "venere" black rice*

*Felchen und Hecht-Kroketten mit aromatischen Kräutern, Getrocknete Tomatensauce mit Mandeln,*

*scharzer "venere" reis*

€ 15,00

## Polpo alla griglia con agrumi, olive Taggiasche e finocchio



GLUTEN FREE

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

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

€ 18,00

## 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*

€ 18,00

## Tofu, cavolo e carota con salsa di soia, accompagnati con riso basmati al curry



VEGAN

*Braised Tofu, cabbage and carrot with soy sauce and curry rice*

*Geschmorter Tofu, Kohl und Karotte mit Sojasauce und Curryreis*

€ 18,00

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



GLUTEN FREE

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

€ 16,00

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



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

*Crispy Parmesan basket filled with baked Porcini mushrooms  
and potatoes in a saffron sauce*

*Parmesankörbchen mit Steinpilzen und Kartoffeln in safransauce*

€ 17,00

## Piatto di crudo di Parma stagionato 24 mesi



GLUTEN FREE

*Parma Ham aged 24 months seasoned*  
*Parmaschinken im Alter von 24 Monaten*

€ 16,00

## Crudo di Parma stagionato 24 mesi con Melone



GLUTEN FREE

*Parma Ham aged 24 months seasoned with melon*  
*24 Monate gereifter Parmaschinken mit Melone*

€ 17,00

## Piccola selezione di formaggi



GLUTEN FREE



VEGETARIAN

*Small selection of cheeses*

*Kleine Auswahl an Käse*

€ 19,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

*Cover charge and place € 3,00 p.p.*



**Arcimboldo**

# pr i m i

## **Bigoli 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*  
€ 16,00

## **Gnocchi fatti a mano con ragù di pesce gardesano e pesto di basilico**

*Potatoes dumplings with Garda fish sauce, pine nuts and basil pesto*  
*Krtoffelnocken mit Garda Fisch Ragout, Pinienkernen und Basilikum-Pesto*  
€ 16,00

## **Linguine con frutti di mare e pomodoro al pizzico leggero**

*Linguine with seafood, tomato sauce and chili pepper*  
*Linguine mit Meeresfrüchten Tomatensauce und chili*  
€ 19,00

## **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*  
€ 19,00

## **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*  
€ 13,00

## **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*  
€ 17,00

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*

€ 14,00

## Tagliatelle al Ragù di carne

*Tagliatelle noodles with Bolognese meat sauce*

*Bandnudeln mit Ragout*

€ 13,00

## Lasagne di pasta fresca al Forno con ragù alla Bolognese

*Baked Lasagna with Bolognese meat sauce*

*Lasagne mit Hackfleischsauce*

€ 13,00

## Penne al Pomodoro e Basilico



*Penne with tomato sauce and basil*

*Penne mit tomaten sauce und basilikum*

€ 9,00

## Linguine al Pesto di Basilico e pinoli



*Linguine with Pesto basil sauce and pine nuts*

*Bandnudeln mit pesto aus Basilikum und pinienkerne*

€ 13,00

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



GLUTEN FREE

*Grilled Lamb chops , served with creamy mash potatoes and garlic*

*Gegrillte Lammkoteletts und Kartoffelbrei mit Knoblauch*

€ 26,00

## 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*

€ 17,00

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



GLUTEN FREE

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

*Rinderfiletstreiffen Rauke , parmesan und balsamessig-sauce*

€ 21,00

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

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

*Gegrilltes Rinderfilet mit sauce Bèrnaise*

€ 28,00

## Cotoletta impanata servita con patate Fritte

*Pork Fillet in breadcrumbs served with french Fries*

*schnitzel nach Mailänder art mit Pommer frites*

€ 16,00

## Petto di pollo alla griglia servito con patate fritte

*Grilled chicken breast served with french Fries*

*gegrilllets truthahn Fleisch mit pommesfrites*

€ 16,00

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*

€ 16,00

## Filetto di lavarello in crosta di patate servito con spinaci



GLUTEN FREE

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

€ 16,00

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



GLUTEN FREE

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

€ 16,00

## 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*

€ 18,00

## Grigliata di lago con polenta abbrustolita



GLUTEN FREE

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

€ 17,00

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*

€ 22,00

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



GLUTEN FREE

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

*Seebarschfilet mit Butter, Rosmarin, Knoblauch und Tomatenconfit anbraten*

€ 19,00

## Grigliata di mare



GLUTEN FREE

*Mixed grilled sea fish*

*Gegrillter Seefisch gemischt*

€ 27,00

## Tagliata di Tonno del mediterraneo alla Griglia con Misticanza e agrumi



GLUTEN FREE

*Grilled Tuna fish served with green leaves and citrus fruit salad*

*Thunfischstreifen mit grüne Blätter und Zitrusalat*

€ 23,00

## Grigliata mista per 2 persone di lago e di mare



GLUTEN FREE

*Selection of grilled sea and freshwater fish for 2 persons*

*Meeres- und see- Fischplatte vom grill für 2 Personen*

€ 49,00

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*

€ 15,00

## 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*

€ 16,00

## Grande insalata con tonno, cipolle, patate e uova



*Salad with tuna, onions, potatoes and egg*

*großer salat mit Thunfisch, zwiebeln, Kartoffeln und ei*

€ 15,00

## Insalata con bresaola, zucchine, Philadelphia e crostini



*salad with bresaola, grilled bread, zucchini and cream cheese*

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

€ 15,00

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



*Greek Salad with bread, tomatoes, feta cheese, corn, onions, olives and pepperoni*

*griechischer open salat mit Brot , Tomaten, feta, zwiebeln, mai, gurken und peperoni*

€ 15,00

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*

€ 6,00

## Pomodori e cipolle

*Tomatoes and onions*

*Tomaten und Zwiebeln salat*

€ 6,00

## Patate fritte

*French fries*

*pommes frites*

€ 6,00

## 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*  
€ 6,00

### **Marinara**

Aglio, olio, origano e pomodoro  
*Garlic, oil, oregano and tomato sauce*  
*Knoblauch, Olivenöl, Oregano und Tomatensauce*  
€ 6,50

### **Margherita**

Pomodoro e mozzarella  
*Tomato sauce and Mozzarella cheese*  
*Tomatensauce und Mozzarella*  
€ 7,00

### **Würstel**

Pomodoro, mozzarella e würstel  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and frankfurter*  
*Tomatensauce und Mozzarella mit würstel*  
€ 9,00

### **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*  
€ 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

## 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*  
€ 10,00

## Bufalina

Pomodoro, mozzarella basilico e mozzarella di Bufala  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, basil and Buffalo mozzarella cheese*  
*Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum und Mozzarella di Bufala*  
€ 11,00

## Como

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto e origano  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola cheese, ham and oregano*  
*Tomatensauce, mozzarella, Gorgonzola, Schinken und oregano*  
€ 11,00

coperto e seduta €3,00 p.p.

*Cover charge and place € 3,00 p.p.*



**Arcimboldo**

# pizze

## 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*  
€ 12,00

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*

€ 14,00

## 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*

€ 11,00

## Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe & capperi

*Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies & capers*

*Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen und Kapern*

€ 9,00

## 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 € 3,00

### Acqua minerale fonte "Tavina"

Naturale o frizzante lt. 0,50

€ 3,00

## bibite

*Soft drinks, Alkoholfreies Getränk, Boisson non alcoolisées*

lt. 0,30 € 4,00 - lt. 0,50 € 6,00



## birra

**Birra "MENABREA"**  
**alla Spina**  
*Italian beer*

lt. 0,30 € 4,00 - lt. 0,50 € 6,00



**Birra analcolica / Alcohol free**  
**"FORST 0,0"**  
*Italian beer*

bott. / bottle lt. 0,33 € 6,00



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

bott. / bottle lt. 0,50 € 8,00



**Franziskaner**  
**Weissbier**  
bott. / bottle

lt. 0,50 € 8,00



## caffetteria

*coffee and some hot drinks*

**Caffè espresso**

*Espresso*

€ 2,50

**Caffè d'orzo**

*Barley Coffee*

€ 2,50

**Caffè corretto**

*Coffee with alcohol*

€ 3,00

**Cappuccino**

*Cappuccino*

€ 3,50

**Caffè americano**

*Large Coffee*

€ 3,00

**Caffè shakerato**

*Shaker Coffee*

€ 5,00

**Latte Macchiato**

*Macchiato Coffee*

€ 4,50

**Caffè Ginseng**

*Ginseng Coffee*

€ 2,50

**Tè**

*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 o Rosso

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

lt. 0,25 € 5,00

lt. 0,50 € 9,00

## Vino frizzante bianco della casa

*House sparkling white wine, weiß Schaumweine des Hauses*

lt. 0,25 € 5,00

lt. 0,50 € 9,00



## le nostre bottiglie aperte per Voi

*our bottles open for you*

### Lugana “Zenegaglia”

lt. 0,10 € 5,00

lt. 0,25 € 10,00

lt. 0,50 € 20,00

### Chiaretto “Due Pini” *Bio*

lt. 0,10 € 5,00

lt. 0,25 € 10,00

lt. 0,50 € 20,00

### Rosé e Brut “Costaripa”

lt. 0,10 € 7,00

### Bardolino “Masi”

lt. 0,10 € 5,00

lt. 0,25 € 10,00

lt. 0,50 € 20,00

### Valpolicella “Masi”

lt. 0,10 € 6,00

lt. 0,25 € 12,00

lt. 0,50 € 24,00

### Amarone “Cà Botta”

lt. 0,10 € 9,00

lt. 0,25 € 18,00

lt. 0,50 € 35,00

### Prosecco “Borgoluce” *Extra Dry*

lt. 0,10 € 5,00

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.

## **INFORMATIVA PER I CLIENTI**

Potrebbe accadere che per esigenze di mercato alcuni prodotti freschi non sempre siano reperibili, in caso si verifici tale eventualità potrebbe essere sostituito il prodotto mancante fresco con uno congelato all'origine, garantendo sempre il medesimo livello di qualità.

I gentili clienti sono pregati di avvisare il personale di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi altra problematica legata al cibo; facendo riferimento alla tabella allegata per gli allergeni.

Si avvisa la gentile clientela che la cucina del ristorante rimane aperta fino alle 22:00 mentre l'area del ristorante chiude alle 23:30.

Grazie

## **INFORMATION FOR CUSTOMERS**

It could happen that for market needs some fresh products are not always available, in the cashier check this eventually the missing fresh product could be replaced with a frozen one at the origin, always guaranteeing the same level of quality.

Dear customers, please notify the dining room staff of any intolerances, allergies or any other problem related to food; referring to the attached table for allergens.

We inform our kind customers that the restaurant kitchen remains open until 10:00 pm while the restaurant area closes at 23:30.

Thank You

## **INFORMATIONEN FÜR KUNDEN**

Es kann vorkommen, dass einige frische Produkte für den Marktbedarf nicht immer verfügbar sind. Bei der Kassenkontrolle könnte in diesem Fall das fehlende frische Produkt durch ein gefrorenes am Ursprungsort ersetzt werden, wobei immer das gleiche Qualitätsniveau garantiert wird.

Sehr geehrte Kunden, bitte informieren Sie das Speisesaalpersonal über Unverträglichkeiten, Allergien oder andere Probleme im Zusammenhang mit Lebensmitteln. unter Bezugnahme auf die beigefügte Tabelle für Allergene.

Wir informieren unsere freundlichen Kunden, dass die Restaurantküche bis 22.00 Uhr geöffnet bleibt während der Restaurantbereich um 23:00 Uhr schließt.

Danke