

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

€ 7,00

SPRITZ CAMPARI

Prosecco, Bitter Campari & soda, fetta di limone

€ 7,00

HUGO

Prosecco , Sciroppo di Sambuco, foglia di menta, soda

Prosecco Wine, Elderberry syrup, mint leaf, soda

€ 7,00

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

€ 9,00

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



GIN PIERO STRONG NAVY 58% VOL.

Gin del Lago di Garda

Local Crafted from Garda Lake

liquirizia Haribo / *Haribo licorice*

€ 14,00



GIN MARE "Mediterranean"

con rosmarino e limone / *rosemary and 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 €3,50 p.p. / *Cover charge and place € 3,50 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

€ 17,00

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

€ 16,00

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 con salsa agrodolce e riso basmati al curry



VEGAN

Tofu with sweet and sour sauce and curry basmati rice

Tofu mit süß-saurer Sauce und Curry-Basmatireis

€ 18,00

coperto e seduta €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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 (in stagione)



GLUTEN FREE

Parma Ham aged 24 months seasoned with melon (in season)
24 Monate gereifter Parmaschinken mit Melone (in der Saison)

€ 17,00

Piccola selezione di formaggi



GLUTEN FREE

VEGETARIAN

Small selection of cheeses
Kleine Auswahl an Käse

€ 19,00

coperto e seduta €3,50 p.p.
Cover charge and place € 3,50 p.p.



Arcimboldo

pr i m i

Bigoli dal nostro pastaio con Sardine di lago e concassè di pomodoro

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 basilico

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

€ 17,00

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 aglio e olio, con pan grattato e peperoncino

Spaghetti with garlic, olive oil, breadcrumbs and chilli peppers
Spaghetti mit knoblauch, Olivenöl, 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 €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 p.p.



Arcimboldo

pr i m i

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

€ 15,00

Spaghetti alla Carbonara di MARE con spada affumicato, rosso d'uovo, parmigiano e pepe nero

Carbonara spaghetti with smoked swordfish, egg yolk, parmesan and black pepper
Carbonara-Spaghetti mit geräuchertem Schwertfisch, Eigelb, Parmesan und schwarzem Pfeffer

€ 17,00

Bigoli di pasta fresca cacio e pepe con granella di nocciole

Home made fresh pasta "bigoli" with pecorino cheese sauce, black pepper and hazelnuts
Frische Pasta Bigoli Mit Pecorino-Käsesauce, schwarzem Pfeffer und gehackten Haselnüssen

€ 15,00

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



VEGETARIAN

Penne with tomato sauce and basil

Penne mit tomaten sauce und basilikum

€ 9,00

coperto e seduta €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 p.p.



Arcimboldo

secondi

Agnello cotto a bassa temperatura, salsa alla senape e crema di patate all'aglio

Lamb cooked at low temperature, mustard sauce and garlic potato cream

Bei niedriger Temperatur gegartes Lammfleisch mit Senfsauce und Knoblauch-Kartoffelcreme

€ 25,00

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

€ 18,00

Tagliata di Controfiletto 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

€ 22,00

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 Bèarnaise

€ 28,00

Cotoletta impanata servita con patate Fritte

Pork Fillet in breadcrumbs served with french Fries

schnitzel nach Mailänder art mit Pommerfrites

€ 17,00

Petto di pollo alla griglia servito con patate fritte

Grilled chicken breast served with french Fries

gegrilltes truthahn Fleisch mit pommesfrites

€ 17,00

coperto e seduta €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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

€ 17,00

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

€ 17,00

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

€ 19,00

Grigliata di lago con polenta abbrustolita



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

€ 17,00

coperto e seduta €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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

€ 23,00

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



Sea bass fillet sautéed with butter, rosemary, garlic, tomato confit and spinach
Seebarschfilet mit Butter, Rosmarin, Knoblauch, Tomatenconfit anbraten und Spinat

€ 19,00

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

€ 23,00

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

€ 52,00

coperto e seduta €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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 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 €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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 €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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

€ 7,00

Margherita

Pomodoro e mozzarella

Tomato sauce and Mozzarella cheese

Tomatensauce und Mozzarella

€ 8,00

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 €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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
€ 10,00

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes and mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken
€ 11,00

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 €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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 €3,50 p.p.
Cover charge and place € 3,50 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 €3,50 p.p.

Cover charge and place € 3,50 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 € 9,00



Franziskaner

Weissbier

bott. / bottle

lt. 0,50 € 8,50



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 €3,50 p.p. / *Cover charge and place € 3,50 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 €3,50 p.p. / *Cover charge and place € 3,50 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