



VILLA SOSTAGA

RESTAURANT & WINES





Benvenuti nel nostro ristorante! Con questo codice QR è possibile accedere al wi-fi.
Vi invitiamo a godervi il viaggio culinario in piacevole compagnia.
Tuttavia se al termine della cena, vorrete condividere i vostri ricordi
e le vostre emozioni sui social ne saremmo felici.

Willkommen in unserem Restaurant! Mit diesem QR-Code können Sie auf das WLAN zugreifen.
Wir laden Sie ein, die kulinarische Reise in angenehmer Gesellschaft zu genießen.
Wenn Sie jedoch am Ende des Abends Ihre Erinnerungen und Emotionen
auf den sozialen Medien teilen möchten, würden wir uns freuen.

*Welcome to our restaurant! With this QR code, you can access the Wi-Fi.
We invite you to enjoy the culinary journey in pleasant company.
However, if you wish to share your memories and emotions on social media
at the end of the meal, we would be happy.*



Francesco Seresina
Chef de la Maison & Wine Lover



Gianfranco Pugliese
Chef de Cuisine & Food Lover



Lo staff di cucina e sala è a vostra disposizione
per qualsiasi modifica dei piatti proposti o informazione riguardo ad essi.

Gerne stehen Ihnen unsere Mitarbeiter für Informationen oder für Änderungswünsche zur Verfügung.

*Our kitchen and waiting staff are available in case you need to modify
any of the dishes offered on the menu or if you have any further request.*

Coperto / Gedeck / Place setting 4,50 €

Vini al bicchiere

WEINE IM GLAS / WINES BY THE GLASS

Champagne

LECLERC BRIANT / Brut Reserve - 12%

19,00 €

Pinot meunier 65%, Pinot noir 20%, Chardonnay 15%

Spumanti Italiani Metodo Martinotti Charmat

BOTTEGA / Prosecco Brut Millesimato "Pronol" - 11%

7,00 €

Glera 10%

Spumanti Italiani Metodo Classico

TREVISANI / "Galuzzo" Talento Brut - 12,5%

9,00 €

Chardonnay 100%

LE MARCHESINE / Franciacorta DOCG Brut Esus Millesimato, 2015 - 13%

11,00 €

Chardonnay 100%

LE MARCHESINE / Franciacorta DOCG Brut Rosé Millesimato, 2019 - 13%

11,00 €

Chardonnay 50%, Pinot Nero 50%

Vini Rosé

LEALI DI MONTEACUTO / Chiaretto - 12,5%

7,00 €

Groppello 70%, Barbera 15%, Sangiovese 10%, Marzemino 5%

Vini Bianchi

| | |
|--|---------|
| MONTE CICOGNA / Lugana "Santa Caterina" DOC, 2021 - 13,5% Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100% | 8,00 € |
| MONTE CICOGNA / Lugana Barrique "Santa Caterina" edizione limitata "Caterina Materossi" DOC, 2021 - 14% Turbiana (Trebbiano di Lugana) 100% | 12,00 € |
| CANTRINA / "Rinè" Benaco Bresciano IGT, 2021 - 13% Riesling 65%, Chardonnay 30%, Incrocio Manzoni 5% | 10,00 € |
| NICOLODI ALFIO / Müller Thurgau "Cembriani d'Autore" Trentino DOC, 2020 - 12,5% Müller Thurgau 100% | 8,00 € |
| PIEROPAN / Soave, 2021 - 12% Trebbiano di Soave classico 15%, Garganega 85% | 9,00 € |
| MASOTTINA / Chardonnay "Ai Palazzi" delle Venezie DOC, 2021 - 13% Chardonnay 100% | 8,00 € |
| MASOTTINA / Rizzardo Colli di Conegliano DOCG 2012 - 13% Chardonnay 40%, Manzoni Bianco 30%, Pinot bianco 20%, Sauvignon blanc 5%, Riesling 5% | 19,00 € |
| BENITO FERRARA / Greco di Tufo "Vigna Cicogna" DOCG, 2017 - 13,5% Greco di Tufo | 13,00 € |

Vini Rossi

| | |
|---|---------|
| CANTRINA / "Nepomuceno" Benaco Bresciano IGT, 2018 - 15% Merlot, Rebo, Marzemino | 13,00 € |
| MONTE CICOGNA / "Rosso di Don Lisander" Garda classico Sup. DOC, 2014 - 13,5% Groppello gentile 60%, Barbera 15%, Sangiovese 15%, Marzemino 10% | 7,00 € |
| TREVISANI / Cabernet Sauvignon "Due Querce" Garda DOC, 2017 - 15% Cabernet Sauvignon 100% | 8,00 € |
| PROVEDITORE BARGAGLI / Morellino di Scansano "Sassato" DOCG, 2018 - 13,5% Sangiovese Piccolo 100% | 7,00 € |
| MASOTTINA / "Montesco" Colli di Conegliano DOCG, 2016 - 14% Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Marzemino | 15,00 € |
| CASTELLO NIPOZZANO / "Vigna Montesodi" Chianti Rufina Riserva DOCG, 2020 - 13% Sangiovese 100% | 13,00 € |
| FRESCOBALDI / Mormoreto - Toscana IGT - 14,5% Cabernet Sauvignon 84%, Cabernet Franc 26%, Merlot 5%, Petit Verdot 5% | 19,00 € |
| MARISA CUOMO / Ravello Rosso Riserva Costa d'Amalfi DOC, 2017 - 14% Piedirosso (localmente detto Pere e' Palummo) 70% e Aglianico 30% | 16,00 € |

Menu degustazione

DEGUSTATIONSMENÜ / TASTING MENU

solo per tutto il tavolo / Für den ganzen Tisch / For the whole table only

ANTIPASTI

Tre antipasti a scelta dalla carta

Drei Vorspeisen nach Wahl von unserem À-la-Carte-Menü

A choice of three starters from our Menu à la Carte

PRIMI

Due primi piatti a scelta dalla carta

Zwei erste Gänge nach Wahl aus unserem À-la-Carte-Menü

A choice of two first courses from our Menu à la Carte

SECONDO

Un secondo a scelta dalla carta

Ein zweiter Gang nach Wahl aus unserem À-la-Carte-Menü

A choice of one second course from our Menu à la Carte

DOLCE

A scelta dalla carta dei dessert

Auswahl aus unserer Dessertkarte

A choice of one dessert from our Dessert Menu

Prezzo a persona

Preis pro Person / Price per person

95,00 €

Menu pesce di Lago

MENÜ MIT FISCH AUS UNSEREM SEE / MENU WITH FISH OF OUR LAKE

Solo per tutto il tavolo / Für den ganzen Tisch / For the whole table only

ANTIPASTO

**Tartare di salmerino affumicato del Garda
con salsa di arance, crostini di pane ai semi**

Tartar vom geräucherten Gardasee-Saibling mit Orangensauce und Croutons aus Körnerbrot
Garda smoked char tartare with orange sauce, seeded bread croutons

PRIMA PORTATA

Pappardelle con ragù di luccio del Garda, olio ai limoni e capperi di Gargnano

Pappardelle mit Gardasee-Hecht-Ragout, Zitronenöl und Kapern aus Gargnano
Pappardelle with Garda pike ragout, lemon oil and capers from Gargnano

SECONDA PORTATA

**Trancio di trota gratinata al pistacchio con crema di pomodori secchi,
melanzana grigliata con olio al basilico**

Gratinierte Forelle mit Pistazien und Sauce aus getrockneten Tomaten, gegrillte Aubergine mit Basilikumöl
Trout au gratin with pistachios and sun-dried tomato sauce, grilled aubergine with basil oil

IN ATTESA DEL DOLCE

Il ghiacciato ai limoni naturali del Garda

Zitronensorbet mit Zitronen vom Gardasee
Sorbet made with lemons of the Lake Garda

DOLCE

Torta di rose con salsa alla vaniglia

Rosenkuchen mit Vanillesoße
Rose cake with vanilla sauce

Prezzo a persona

Preis pro Person / Price per person

75,00 €

Wagyu

Il termine "Wagyu" è composto da due ideogrammi giapponesi, "WA" che significa Giappone e "GYU" che significa manzo, il cui significato finale è "manzo giapponese".

La carne Wagyu proviene da specifiche razze di manzo giapponese che sono state sviluppate attraverso incroci selettivi e metodi di allevamento particolari.

Queste razze di manzo producono una carne ricca di grasso intramuscolare, nota come marmoratura, che conferisce alla carne un sapore aromatico invidiabile, dolce e sorprendentemente sano. Wagyu non è una singola razza, ma piuttosto una categoria che comprende diverse tipologie di carne come Kobe, Ozaki, Kyushu e Miyabi.

Der Begriff "Wagyu" setzt sich aus zwei japanischen Ideogrammen zusammen, "WA", was Japan bedeutet, und "GYU", was Rindfleisch bedeutet, was letztendlich "Japanisches Rindfleisch" bedeutet.

Wagyu-Fleisch stammt von spezifischen Rinderrassen aus Japan, die durch selektive Züchtung und besondere Zuchtmethoden entwickelt wurden.

Diese Rinderrassen produzieren Fleisch, das reich an intramuskulärem Fett ist, bekannt als Marmorierung, was dem Fleisch einen beneidenswert aromatischen, süßen und überraschend gesunden Geschmack verleiht. Wagyu ist keine einzelne Rasse, sondern eine Kategorie, die verschiedene Fleischsorten umfasst, wie Kobe, Ozaki, Kyushu und Miyabi.

The term "Wagyu" is composed of two Japanese ideograms, "WA," which means Japan, and "GYU," which means beef, resulting in the final meaning of "Japanese beef."

Wagyu meat comes from specific breeds of Japanese cattle that have been developed through selective breeding and particular breeding methods.

These cattle breeds produce meat rich in intramuscular fat, known as marbling, which gives the meat an enviable aromatic, sweet, and surprisingly healthy flavor. Wagyu is not a single breed but rather a category that includes various types of meat, such as Kobe, Ozaki, Kyushu, and Miyabi.

Menu Wagyu

Cialda ai semi di lino con formaggio caprino e carpaccio di Wagyu 18,00 €
Einsamenwaffel mit ziegenkäse und Wagyu carpaccio
Flaxseed waffle with goat cheese and Wagyu carpaccio

Degustazione di salumi Wagyu
(lardo, salame, guanciale) Giappone (salame, bresaola) Alto Adige
con mini buns assortiti 34,00 €
Degustation von Wagyu-fleischwaren
(Speck, Salami, Backenspeck) aus Japan (Salami, Bresaola) aus dem Alto Adige, mit verschiedenen mini-brötchen
Wagyu cured meats tasting (lard, salami, cheek lard) from Japan (salami, bresaola) from Alto Adige, with assorted mini buns

Ravioli di carne Wagyu e patate con sugo d'arrosto profumato al rosmarino 28,00 €
Wagyu-Fleisch und Kartoffel-Ravioli mit Rosmarin-Röstsauce
Wagyu meat and potato ravioli with rosemary-scented roast sauce

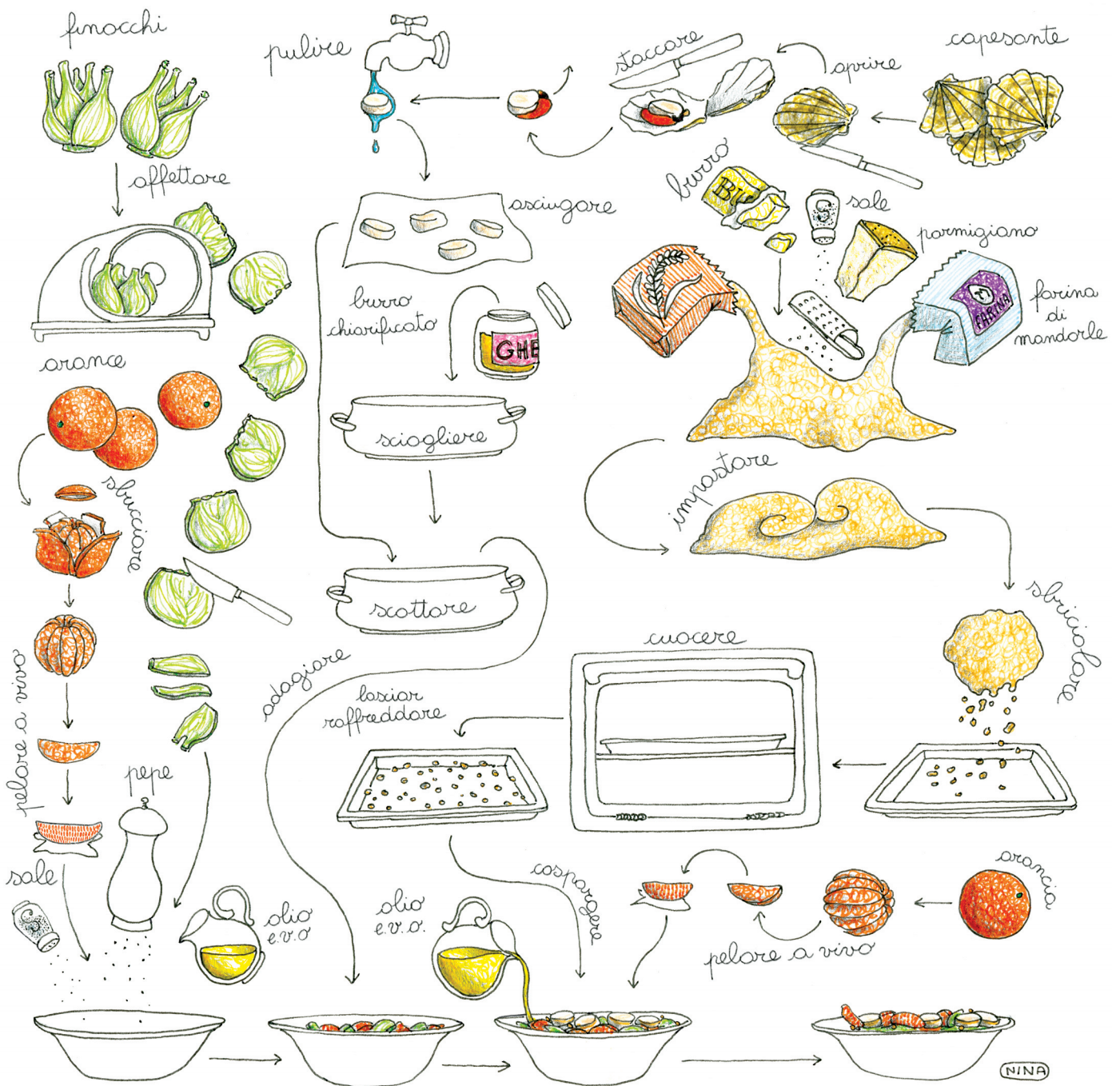
Degustazione di bistecca di Wagyu Ribeye giapponese
A5 BMS12 (50 g) e bistecca Wagyu Ribeye da allevamento
sul Monte Baldo (Lago di Garda) A5 BMS12 (50 g)
con patate al rosmarino e cipolle rosse in agrodolce di lamponi 49,00 €
Degustation von japanischem Wagyu Ribeye steak **A5 BMS12** (50 g) und Wagyu Ribeye steak von Monte Baldo
farming (am Gardasee) **A5 BMS12** (50 g) mit rosmarinkartoffeln und roten zwiebeln in himbeer-süß-saurer sauce
*Tasting of japanese Wagyu Ribeye steak **A5 BMS12** (50 g) and Wagyu Ribeye steak from Monte Baldo farming (Lake Garda) **A5 BMS12** (50 g) with rosemary potatoes and red onions in raspberry sweet-and-sour sauce*

(Classe A - superiore allo standard, il più alto, significa che la parte utile dell'animale è più del 72%)
LIVELLO 5: eccellente in termini di colore e brillantezza della carne, compattezza e texture della carne, colore,
lucentezza e qualità del grasso BMS (beef marble score) 12 eccellente: indica il livello di marmorizzazione, ossia di infiltrazione di
grasso intramuscolare. Per poter essere qualificata come A5 la carne deve avere un punteggio BMS di almeno 8.

(Klasse A - über dem Standard, das Höchste, bedeutet, dass der verwendbare Teil des Tieres mehr als 72% beträgt)
KLASSE 5: ausgezeichnet in Bezug auf Fleischfarbe und Helligkeit, Fleischkompaktheit und Textur, Farbe, Glanz und Fettqualität. BMS
(Beef Marble Score) 12 ausgezeichnet: gibt den Grad der Marmorierung an, d.h. die intramuskuläre Fettinfiltration.
Um als A5 eingestuft zu werden, muss das Fleisch einen BMS-Wert von mindestens 8 haben.



(Class A - above standard, the highest, means that the usable part of the animal is more than 72%)
GRADE 5: excellent in terms of meat color and brightness, meat compactness and texture, color, luster, and fat quality.
BMS (Beef Marble Score) 12 excellent: indicates the level of marbling, i.e., intramuscular fat infiltration.
To qualify as A5, the meat must have a BMS score of at least 8.

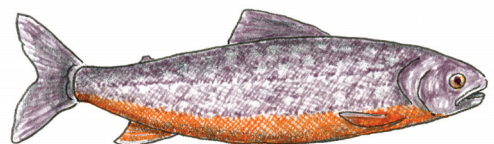
Le capesante



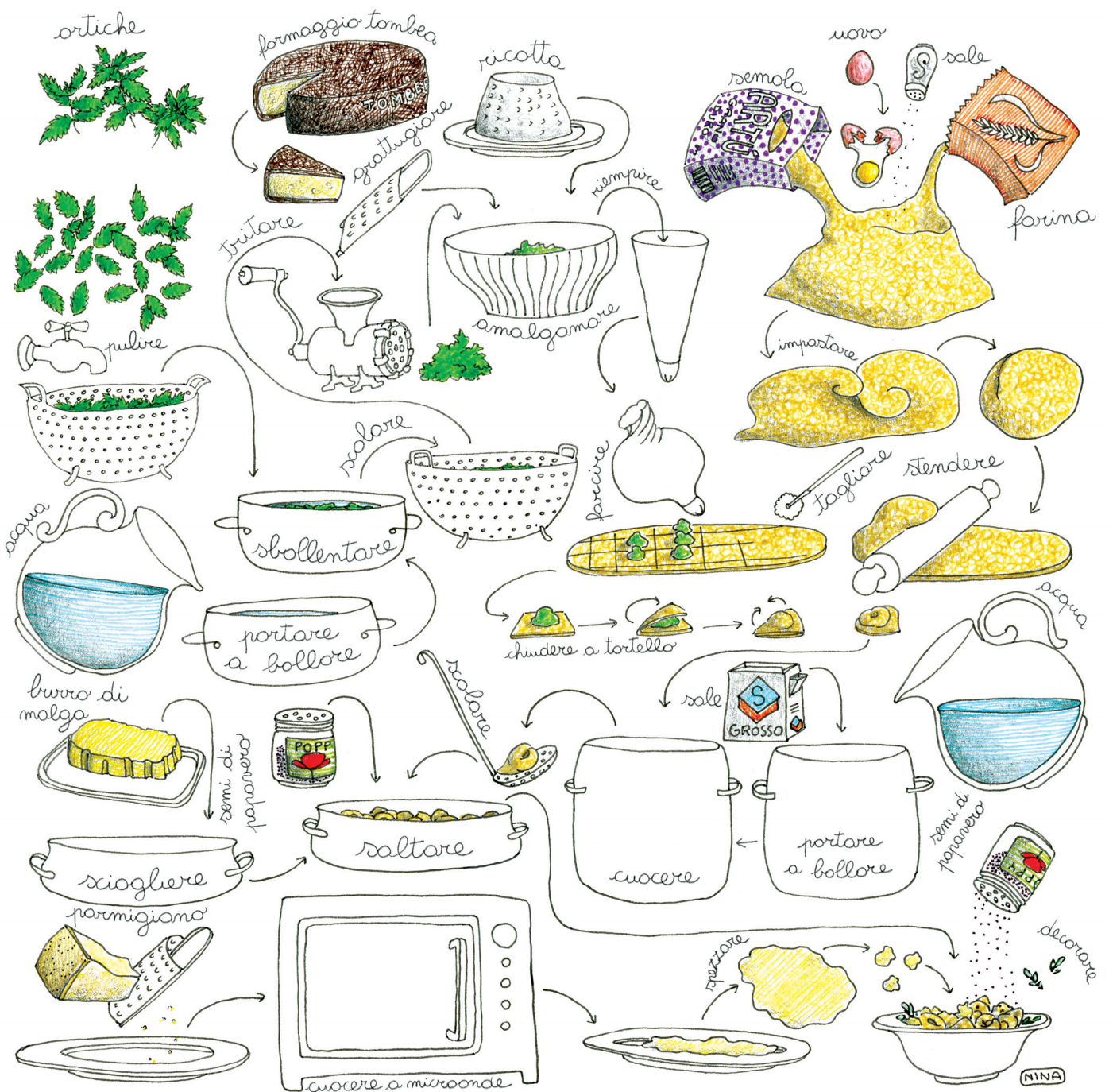
Antipasti

VORSPEISEN / STARTERS

- Tartare di manzo piemontese con stracciatella di bufala e salsa di senape** 26,00 €
Tartar vom Piemonteserischen Rind mit Büffel-Stracciatella und Senfsauce
Piedmontese beef tartare with buffalo stracciatella and mustard sauce
- Burratina pugliese con crema fredda di datterini e olive taggiasche** 24,00 €
Burratina aus Apulien mit kalter Dattelcreme und Taggiasche-Oliven
Apulian burratina with cold date cream and Taggiasche olives
-  **Tartare di salmerino affumicato del Garda con salsa di arance, crostini di pane ai semi** 28,00 €
Tartar vom geräucherten Gardasee-Saibling mit Orangensauce und Croutons aus Körnerbrot
Garda smoked char tartare with orange sauce, seeded bread croutons
- Speck trentino affinato al fieno con marmellata di limoni del Garda fatta in casa e focaccina di rosmarino** 21,00 €
Trentiner Heuspeck mit hausgemachter Gardasee-Zitronenmarmelade und Rosmarin-Focaccia
Trentino hay-aged Speck with home-made Garda lemon marmalade and rosemary focaccia
- Filetti di triglia, gamberi e zucchine in tempura di riso con salsa agrodolce e maionese al lime** 26,00 €
Meeräsche filets, Garnelen, Zucchini in Reistempura mit süß-saurer Sauce und Limonenmayonnaise
Mullet fillets, prawns and zucchinis in rice tempura with sweet and sour sauce and lime mayonnaise
-  **Capesante del Pacifico scottate su insalatina di finocchi e arance con crumble al Parmigiano** 20,00 €
Gebratene pazifische Jakobsmuscheln auf Fenchel-Orangen-Salat mit Parmesanstreuseln
Seared Pacific scallops on fennel and orange salad with Parmesan crumble



i cappellacci ripieni di ortiche



Primi piatti

ERSTE GERICHTE / FIRST DISHES



Maccheroncini al torchio fatti in casa con sfilacci di crudo di Parma e lamelle di tartufo nero pregiato

26,00 €

Hausgemachte gepresste Maccheroncini mit Parmaschinken und schwarzen Trüffelscheiben
Home-made pressed Maccheroncini with Parma ham and black truffle shavings



Spaghettoni all'astice rosso canadese con pomodorini freschi e cipollotto

38,00 €

Spaghettoni mit kanadischem rotem Hummer, frischen Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
Spaghettoni with Canadian red lobster, fresh cherry tomatoes and spring onion

Pappardelle con ragù di luccio del Garda, olio ai limoni e capperi di Gargnano

25,00 €

Pappardelle mit Gardasee-Hecht-Ragout, Zitronenöl und Kapern aus Gargnano
Pappardelle with Garda pike ragout, lemon oil and capers from Gargnano

Cappellacci ripieni di ortiche e formaggio Tombea, saltati al burro di Malga e semi di papavero

25,00 €

Cappellacci gefüllt mit Brennnesseln und Tombea-Käse, sautiert mit Alpenbutter und Mohn
Cappellacci stuffed with nettles and Tombea cheese, sautéed with Malga butter and poppy seeds

Zuppa di ceci neri della Murgia con gamberi saltati e olio al peperoncino

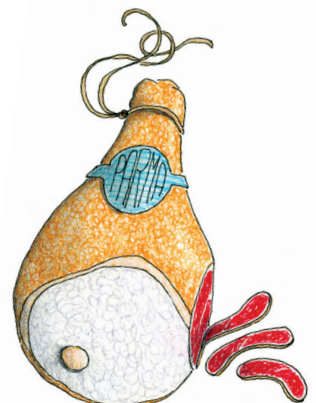
23,00 €

Schwarze Kichererbsensuppe, mit Kichererbsen aus Murgia, mit gebratenen Garnelen und Chili-Öl
Murgia black chickpea soup with sautéed prawns and chilli oil

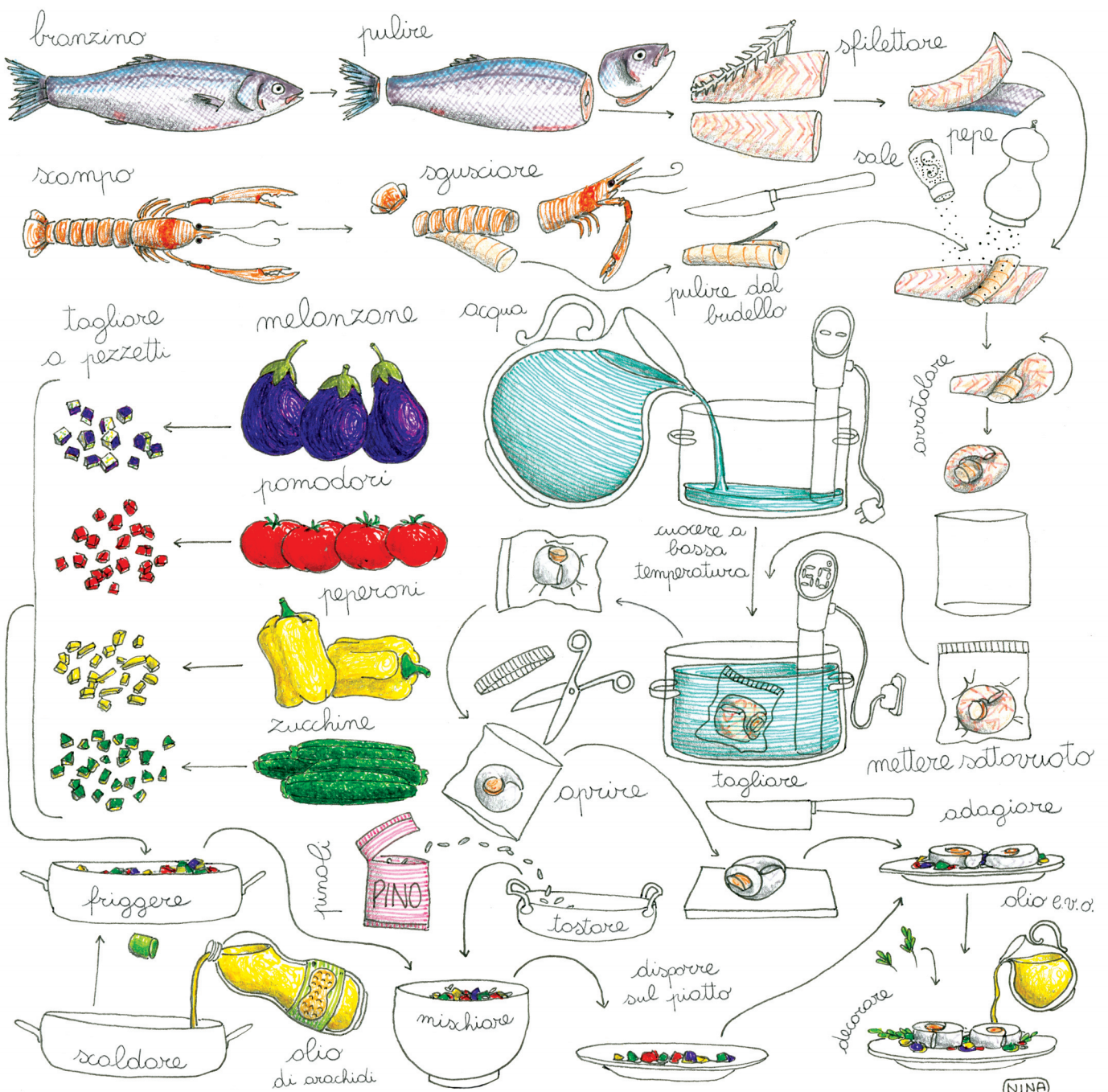
Gnocchi di patate e pecorino romano al ragù bianco di faraona e spugnone

24,00 €

Kartoffelgnocchi mit römischem Pecorino, weißes Perlhuhn-Ragout und Morchel
Potato Gnocchi with Roman Pecorino, guinea fowl and morel white ragout



La rollatina di branzino



Secondi piatti di pesce

ZWEITE GÄNGE FISCH / SECOND COURSES OF FISH



Polpo croccante e patate fritte fatte in casa e maionese speziata con peperone rosso ed erba cipollina

33,00 €

Knuspriger Oktopus mit hausgemachten Bratkartoffeln und scharfer Mayonnaise mit rotem Pfeffer und Schnittlauch

Crispy octopus with home-made fried potatoes and spicy mayonnaise with red pepper and chives

Cuore di baccalà in umido con cozze, vongole, code di gamberi e crostini di pane all'aglio

30,00 €

Zarter gedünsteter Kabeljau mit Miesmuscheln, Venusmuscheln, Garnelenschwänzen und Knoblauchbrot-Croutons

Tender steamed cod with mussels, clams, prawn tails and garlic bread croutons

Trancio di trota gratinata al pistacchio con crema di pomodori secchi, melanzana grigliata con olio al basilico

32,00 €

Gratinierte Forelle mit Pistazien und Sauce aus getrockneten Tomaten, gegrillte Aubergine mit Basilikumöl

Trout au gratin with pistachios and sun-dried tomato sauce, grilled aubergine with basil oil

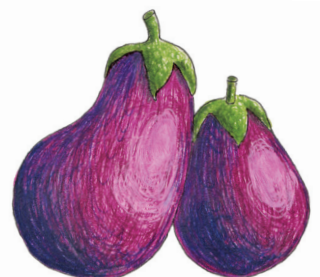


Rollatina di branzino e scampo su caponatina di verdure di stagione

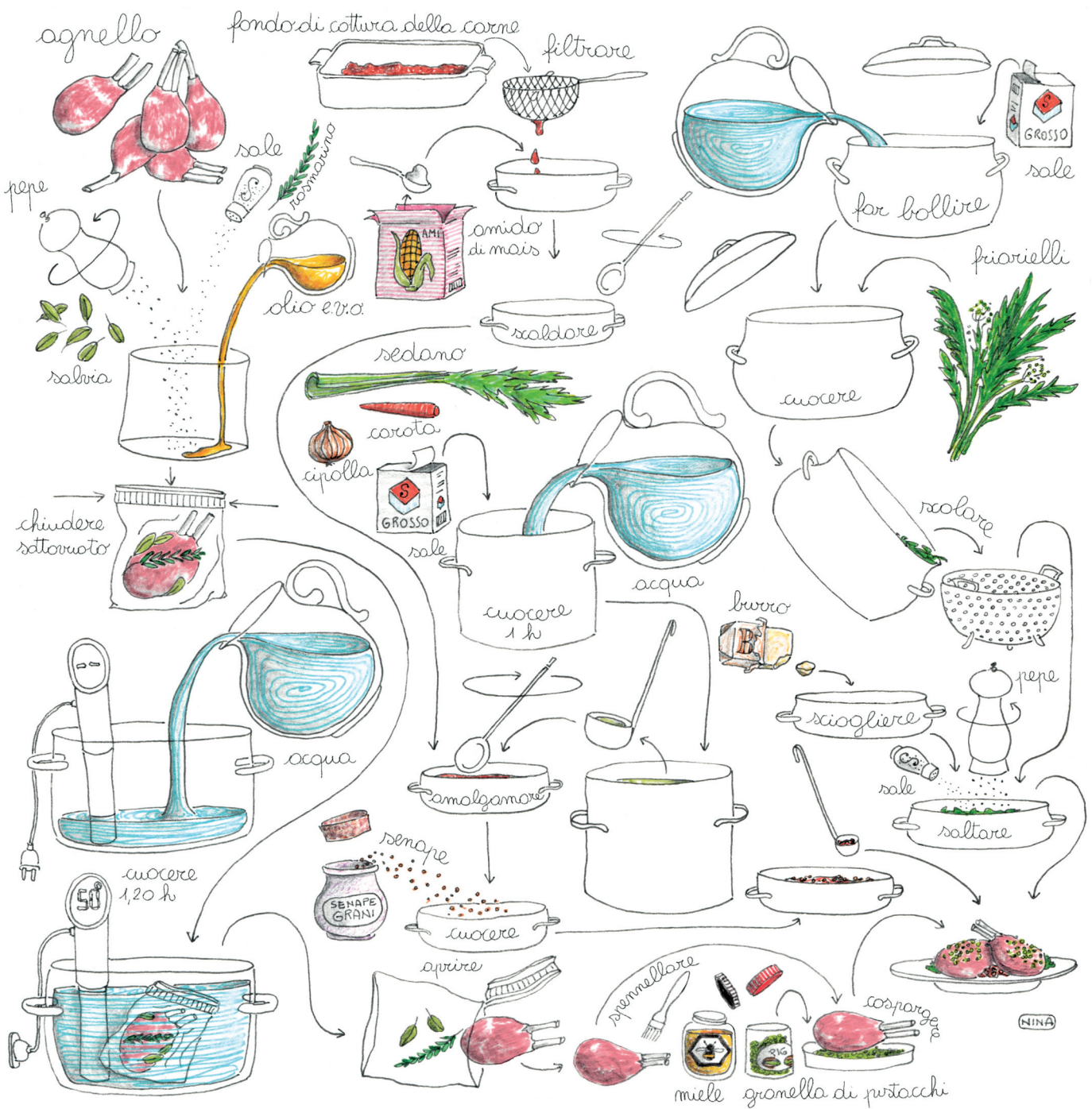
37,00 €

Gerollter Wolfsbarsch und Languste auf einer „Caponatina“ aus Gemüse der Saison

Rolled sea bass and langoustine on a "caponatina" of seasonal vegetables



il carré d'agnello



Secondi piatti di carne

HAUPTGERICHTE MIT FLEISCH / MAIN COURSES OF MEAT



**Lombatina di agnello sfumato al Lugana con frutti del capperò
e purè di topinambur**

36,00 €

Lammkarree mit Lugana-Wein beschattet, Kapernbeeren und Erdäpfelpüree
Lugana-flavoured lamb loin with caper berries and topinambur puree

**Costoletta di vitello panata alle erbette con salsa al miele affumicato
e insalatina di cavolo cappuccio viola marinato**

32,00 €

Mit Kräutern paniertes Kalbsschnitzel mit geräucherter Honigsauce
und mariniertem Purpurkohlsalat
*Veal escalope breaded with herbs, smoked honey sauce
and marinated purple cabbage salad*



Filetto di manzo con salsa allo scalogno e patate Ratte saltate

35,00 €

Rinderfilet mit Schalotten-Sauce und gebratenen Kartoffeln
Beef fillet with shallot sauce and roasted potatoes

**Torta di rose salata alla barbabietola e semi
con salsa al Taleggio e funghi Porcini**

26,00 €

Pikanter Rosenkuchen mit Roter Bete und Samen
mit Taleggio-Käsesauce und Steinpilzen
*Savoury rose cake with beetroot, seeds with Taleggio cheese sauce
and Porcini mushrooms*



Semplici piaceri

EINFACHE FREUDEN / SIMPLE PLEASURES

| | |
|--|---------|
| L'insalata mista Gemischter Salat / <i>Mixed salad</i> | 9,00 € |
| L'insalatona "Sostaga" con misticanza di insalate fresche, code di gambero, avocado, noci Pecan e semi di lino Sostaga-Salat mit gemischten Salaten, Garnelenschwänzen, Avocados, Pekannüssen und Leinsamen <i>Sostaga Salad with fresh mixed salad, steamed prawn tails, avocado, Pecan nuts and flax seed</i> | 19,00 € |
| Mosaico di verdure grigliate con caprino fresco Gegrillte gemischte Gemüse mit frischem Ziegenkäse <i>Mixed grilled vegetables with fresh goat cheese</i> | 18,00 € |
| Bruschetta con pane di Altamura, pomodoro fresco, mozzarella di bufala Bruschetta mit Altamura-Brot, frischen Tomaten und Büffelmozzarella <i>Bruschetta with Altamura bread, fresh tomato and buffalo mozzarella</i> | 18,00 € |
| Pomodoro e mozzarella di bufala alla caprese Caprese Salat mit Tomaten und Büffelmozzarella <i>Tomatoes and buffalo Mozzarella (Caprese) Salad</i> | 18,00 € |
| Selezione di formaggi e mostarda con miele e noci Verschiedene Käsesorten mit Frucht-Senf, Honig und Nüssen <i>Cheese selection with mustard, honey and nuts</i> | 26,00 € |
| Selezione di formaggi e mostarda con miele e noci (mezza porzione) Verschiedene Käsesorten mit Frucht-Senf, Honig und Nüssen (halbe Portion) <i>Cheese selection with mustard, honey and nuts (half portion)</i> | 18,00 € |

Semplici piaceri

EINFACHE FREUDEN / SIMPLE PLEASURES

| | |
|--|---------|
| Prosciutto crudo di Parma 24 mesi con melone Parma Rohschinken „24 Monaten gereift“ mit Melone <i>Parma raw ham "24 months old" with melon</i> | 24,00 € |
| Gli affettati misti nostrani con focaccine calde Gemischter Aufschnitt mit warmen Fladenbrotscheiben <i>A selection of mixed cold cuts with warm focaccia</i> | 25,00 € |
| Spaghetti aglio olio e peperoncino Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und pikantem Peperoni <i>Spaghetti with olive oil, garlic and chili pepper</i> | 16,00 € |
| Spaghetti al pomodoro e basilico Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum <i>Tomato and basil spaghetti</i> | 16,00 € |
| Tagliatelle con ragù classico Tagliatelle Bolognese <i>Tagliatelle with classic meat ragout</i> | 16,00 € |
| Lasagne bolognese | 16,00 € |
| Cotoletta di pollo alla milanese Hünerschnitzel nach Mailänder Art <i>Chicken cutlet "Milanese style"</i> | 25,00 € |

Allergie alimentari

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente lo comunichi al personale addetto. Gli ingredienti utilizzati presso il nostro Ristorante sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto. Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze, tra i quali:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;

Crostacei e prodotti a base di crostacei;

Uova e prodotti a base di uova;

Pesce e prodotti a base di pesce;

Arachidi e prodotti a base di arachidi;

Soia e prodotti a base di soia;

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* – Wangenh – K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia terni folica*), e loro prodotti;

Sedano e prodotti a base di sedano;

Senape e prodotti a base di senape;

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂;

Lupini e prodotti a base di lupini;

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

Il pesce servito crudo è stato sottoposto a trattamento sanitario di abbattimento della temperatura come previsto dalla normativa di legge

Talvolta, dove il mercato lo richieda, potrebbero essere usati alimenti surgelati

Food allergy

It is important for anyone who is or thinks they may be intolerant or allergic to any food or ingredient to please report it to the appropriate staff person. The ingredients used at our Restaurant are natural and genuine, chosen according to our experience to give the greatest quality and goodness to our product. Among the ingredients used, there may also be products that trigger allergies or intolerance, including:

Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains and products derived from them;

Crustaceans and crustacean-based products;

Eggs and egg-based products;

Fish and fish-based products;

Peanuts and peanut-based products;

Soybeans and soybean-based products;

Milk and milk-based products (including lactose);

Tree nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* – Wangenh – K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products;

Celery and celery-based products;

Mustard and mustard-based products;

Sesame seeds and sesame seed-based products;

Sulfur dioxide and sulfites at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of SO₂;

Lupin and lupin-based products;

Mollusks and mollusk-based products.

We cannot exclude the possibility of accidental contact among ingredients.

Raw fish has been subjected to health treatment respecting the temperature of abatement as required by law

According to need and season, frozen food may be used

Bevande

GETRÄNKE / DRINKS

| | |
|--|--------|
| Acqua Wasser <i>Water</i> | 4,50 € |
| Bibite Getränke <i>Drinks</i> | 6,00 € |
| Birra Bier <i>Beer</i> | 8,00 € |
| Caffè Espresso Espresso <i>Espresso</i> | 4,00 € |
| Caffè Doppio / Americano Doppelter Kaffee (Americano) <i>Double Coffee (American)</i> | 6,00 € |
| Cappuccino | 5,00 € |
| Thé Tee / <i>Tea</i> | 8,50 € |

