



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Antipasti di pesce e crostacei

Fish and crustaceans Hors d'oeuvre
Vorspeisen Fisch und Krustentiere
Hors d'œuvre de poisson et de crustacés

TENTACOLO DI POLPO* AL PROSECCO, PATATE RATTE IN CREMA, OLIVE E POMODORI INFORNATI (1-9-12-14)
OCTOPUS TENTACLE* WITH PROSECCO, RATTE POTATO CREAM, OLIVES AND BAKED TOMATOES (1-9-12-14)
OKTOPUS-TENTAKEL* MIT PROSECCO, RATTE-KARTOFFELCREME, OLIVEN UND GEBACKENEN TOMATEN (1-9-12-14)
TENTACULES DE POULPE* AU PROSECCO, CRÈME DE POMME DE TERRE RATTE, OLIVES ET TOMATES AU FOUR (1-9-12-14)

EURO 24,00

🏠 CARPACCIO DI SPIGOLA COTTO A BASSA TEMPERATURA, INSALATA DI WAKAME E CEDRO CANDITO (1-4-6-9-11)
🏠 LOW-TEMPERATURE COOKED SEA BASS CARPACCIO, WAKAME SALAD AND CANDIED CITRON (1-4-6-9-11)
🏠 BEI NIEDRIGER TEMPERATUR GEGARTES WOLFSBARSCH-CARPACCIO, WAKAME-SALAT UND KANDIERTE ZITRONATZITRONE (1-4-6-9-11)
🏠 CARPACCIO DE BAR CUIT À BASSE TEMPÉRATURE, SALADE DE WAKAME ET CÉDRAT CONFIT (1-4-6-9-11)

EURO 25,00

GAMBERONI* IN OLIO COTTURA, MAIONESE D'AVOCADOS, ERBE E PANCETTA OSSOLANA (1-2-9-10-12)
KING PRAWNS* IN COOKING OIL, AVOCADO MAYONNAISE, HERBS AND OSSOLA BACON (1-2-9-10-12)
RIESENGARNELEN* IN SPEISEÖL, AVOCADO-MAYONNAISE, KRÄUTERN UND OSSOLA-SPECK (1-2-9-10-12)
GAMBAS* À L'HUILE, MAYONNAISE À L'AVOCAT, HERBES ET BACON OSSOLA (1-2-9-10-12)

EURO 25,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus

Antipasti Italiani

Italian Hors d'œuvre
Italienische Vorspeisen
Hors d'œuvre Italiennes

🏠 PROSCIUTTO DI SAN DANIELE CON SFORMATINO TIEPIDO DI CAPRINO FRESCO E GERMOGLI ALL'AGRETTO DI ARANCE (1-3-7-9)
🏠 SAN DANIELE HAM WITH WARM FRESH GOAT CHEESE FLAN AND SPROUTS WITH ORANGE DRESSING (1-3-7-9)
🏠 SAN-DANIELE-SCHINKEN MIT WARMEM, FRISCHEM ZIEGENKÄSEFLAN UND SPROSSEN MIT ORANGENDRESSING (1-3-7-9)
🏠 JAMBON DE SAN DANIELE ACCOMPAGNÉ D'UN FLAN CHAUD AU FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS ET POUSSÉS À L'ORANGE (1-3-7-9)

EURO 25,00

TERRINA DI FEGATO D'ANATRA MARINATO AL MOSCATO D'ASTI, MOSTARDA DI PERE, PAN BRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)
TERRINE OF DUCK LIVER MARINATED WITH MOSCATO D'ASTI, PEAR MUSTARD, PAN BRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)
ENTENLEBER-TERRINE MARINIERT MIT MOSCATO D'ASTI WEIN, BIRNENSENF, PANBRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)
TERRINE DE FOIE DE CANARD MARINÉ AVEC MOSCATO D'ASTI, POIRE MOUTARDE, PAIN BRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)

EURO 26,00

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE, INSALATA DI FUNGHI E SEDANO CROCCANTE, EMULSIONE DI GORGONZOLA E NOCCIOLE (1-7-8-9)
PIEDMONTESE BEEF TARTARE, MUSHROOM AND CRISPY CELERY SALAD, GORGONZOLA AND HAZELNUT EMULSION (1-7-8-9)
PIEMONTESISCHES RINDERTARTAR, PILZ-SELLERIE-SALAT, GORGONZOLA-HASELNUSS-EMULSION (1-7-8-9)
TARTARE DE BŒUF PIÉMONTAIS, SALADE DE CHAMPIGNONS ET CÉLERI CROQUANT, ÉMULSION DE GORGONZOLA ET DE NOISETTES (1-7-8-9)

EURO 26,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Primi piatti

First Dish

Nudel-und Reisgerichte

Pâtes et Risottos

🏠 RISO CARNAROLI MANTECATO AL LIMONE, POMODORO E LUCCIO IN CROSTA D'ERBE (1-4-7-9-12)

🏠 CARNAROLI RICE CREAMED WITH LEMON, TOMATO AND HERB-CRUSTED PIKE (1-4-7-9-12)

🏠 CARNAROLI-REIS CREMIG MIT ZITRONE, TOMATEN UND KRÄUTERHECHT (1-4-7-9-12)

🏠 RIZ CARNAROLI CRÉMEUX AU CITRON, À LA TOMATE ET AU BROCHET EN CROÛTE D'HERBES (1-4-7-9-12)

EURO 24,00

🏠 TAGLIATELLE CASERECCHE "SENATORE CAPPELLI", RAGÙ DI CORTILE E PARMIGIANO REGGIANO (1-3-7-9)

🏠 HOMEMADE "SENATORE CAPPELLI" TAGLIATELLE, FARMYARD RAGÙ AND PARMIGIANO REGGIANO CHEESE (1-3-7-9)

🏠 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE „SENATORE CAPPELLI“, RAGÙ VOM BAUERNHOF UND PARMIGIANO REGGIANO-KÄSE (1-3-7-9)

🏠 TAGLIATELLES MAISON «SENATORE CAPPELLI», RAGÙ DE FERME ET FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO (1-3-7-9)

EURO 23,00

🏠 PICCOLI RAVIOLI DEL PLIN FARCITI D'OSSOBUCO ALLA MILANESE, ZAFFERANO LIQUIDO E POLVERE IN GREMOLATA (1-3-7-9-12)

🏠 SMALL PLIN RAVIOLI STUFFED WITH MILANESE OSSOBUCO, LIQUID SAFFRON AND GREMOLATA POWDER (1-3-7-9-12)

🏠 KLEINE PLIN-RAVIOLI GEFÜLLT MIT MAILÄNDER OSSOBUCO, FLÜSSIGEM SAFRAN UND GREMOLATA-PULVER (1-3-7-9-12)

🏠 PETITS RAVIOLIS PLIN FARCIS D'OSSOBUCO MILANAIS, DE SAFRAN LIQUIDE ET DE POUDRE DE GREMOLATA (1-3-7-9-12)

EURO 23,00

🏠 GNOCCHI DI PATATE E BARBABIETOLE, FUSO DI BLU DELLA FORMAZZA, NOCI PECAN (1-3-7-8-9)

🏠 POTATO AND BEETROOT GNOCCHI, FORMAZZA BLUE CHEESE MELT, PECAN NUTS (1-3-7-8-9)

🏠 KARTOFFEL- UND ROTE-BETE-GNOCCHI, GESCHMOLZENER FORMAZZA-BLAUSCHIMMELKÄSE, PEKANNÜSSE (1-3-7-8-9)

🏠 GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE ET DE BETTERAVES, FROMAGE BLEU FORMAZZA FONDU, NOIX DE PECAN (1-3-7-8-9)

EURO 23,00

MACCHERONCINI DI PASTA FRESCA, CREMA DI MELANZANE AL FIL DI FUMO, POMODORO FRESCO, RICOTTA INFORNATA (1-3-7-9)

FRESH MACARONI PASTA, CREAM OF SMOKED AUBERGINES, FRESH TOMATO, BAKED RICOTTA (1-3-7-9)

FRISCHE MAKKARONI, GERÄUCHERTE AUBERGINENCREME, FRISCHE TOMATEN, GEBACKENER RICOTTA (1-3-7-9)

PÂTES FRAÎCHES MACARONI, CRÈME D'AUBERGINES FUMÉES, TOMATES FRAÎCHES, RICOTTA CUITE AU FOUR (1-3-7-9)

EURO 22,00

ZUPPA D'ORTAGGI E LEGUMI PROFUMATA AL BASILICO (9)

BASIL-FLAVORED VEGETABLE AND LEGUME SOUP (9)

GEMÜSE- UND HÜLSENFRUCHTSUPPE MIT BASILIKUM (9)

SOUPE DE LÉGUMES ET DE LÉGUMINEUSES AROMATISÉE AU BASILIC (9)

EURO 12,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Pesce e crostacei

Fish and Crustaceans
Fisch und Schalentiere
Poissons et Crustacés

- 🏠 FILETTI DI PESCE PERSICO CON FONDENTE DI PATATE AL TIMO E CARCIOFI (4-7-9-12)
- 🏠 PERCH FILLETS BROWNE WITH THYME POTATO FONDANT AND ARTICHOKE (4-7-9-12)
- 🏠 GEBRÄUNTE EGLIFILETS MIT THYMIAN-KARTOFFELFONDANT UND ARTISCHOCKEN (4-7-9-12)
- 🏠 FILETS DE PERCHES AVEC UN FONDANT DE POMMES DE TERRE AU THYM ET DES ARTICHAUTS (4-7-9-12)

EURO 28,00

- 🏠 BOCCONI DI SALMERINO ALPINO SCOTTATI ALLA PELLE, RISO VENERE IN "CAGNONE", BURRO BIANCO AL MARTINI (4-7-9-12)
- 🏠 SEARED ARCTIC CHAR MORSELS, VENERE RICE IN "CAGNONE", WHITE BUTTER WITH MARTINI (4-7-9-12)
- 🏠 GEBRATENE ARKTISCHE SAIBLINGSSTÜCKE, VENERE-REIS IN „CAGNONE“, WEISSE BUTTER MIT MARTINI (4-7-9-12)
- 🏠 MORCEAUX D'OMBLE CHEVALIER POÊLÉS, RIZ VENERE EN "CAGNONE", BEURRE BLANC AU MARTINI (4-7-9-12)

EURO 28,00

ROMBO, BARBA DI FRATE, ASPARAGI E PISTACCHI (4-7-8-9)
TURBOT, MONK'S BEARD, ASPARAGUS AND PISTACHIOS (4-7-8-9)
STEINBUTT, MÖNCHSBART, SPARGEL UND PISTAZIEN (4-7-8-9)
TURBOT, BARBE DE MOINE, ASPERGES ET PISTACHES (4-7-8-9)

EURO 28,00

BRANZINO INFORNATO IN CROSTA DI SALE, SALSA HOLLANDAISE, PATATE ED ORTAGGI (3-7-9)
SEA BASS IN SALT CRUST, HOLLANDAISE SAUCE, POTATOES AND VEGETABLES (3-7-9)
WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE, SAUCE HOLLANDAISE, KARTOFFELN UND GEMÜSE (3-7-9)
BAR EN CROÛTE DE SEL, SAUCE HOLLANDAISE, POMMES DE TERRE NATURE ET LÉGUMES DU JARDIN (3-7-9)

EURO 60,00 (2 PORZIONI)

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Piatti di carne

Meat Plates

Fleischgerichte

Plats de viande

GUANCETTA DI MAIALE*BRASATA AL NEBBIOLO, SFORMATINO DI POLENTA DI BEURA ALLA TOMA OSSOLANA (3-7-9-12)

PORK CHEEK*BRAISED IN NEBBIOLO, BEURA POLENTA FLAN WITH TOMA OSSOLANA CHEESE (3-7-9-12)

IN NEBBIOLO GESCHMORTE SCHWEINEBACKE*, BEURA-POLENTA-FLAN MIT TOMA-OSSOLANA-KÄSE (3-7-9-12)

JOUES DE PORC* BRAISÉES AU NEBBIOLO, FLAN DE POLENTA BEURA AU FROMAGE TOMA OSSOLANA (3-7-9-12)

EURO 26,00

CHATEAUBRIAND CLASSICO ACCOMPAGNATO CON SALSA BERNESE, PATATE FRITTE E GRIGLIATA D'ORTAGGI (3-7-9-12)

CLASSIC CHATEAUBRIAND WITH BERNESE SAUCE, FRENCH FRIES AND GRILLED VEGETABLES (3-7-9-12)

KLASSISCHES CHATEAUBRIAND MIT BERNER SAUCE, POMMES FRITES UND GEGRILLEM GEMÜSE (3-7-9-12)

CHATEAUBRIAND CLASSIQUE ACCOMPAGNÉ DE SAUCE BERNOISE, POMMES DE TERRE FRITES ET LÉGUMES GRILLÉS (3-7-9-12)

EURO 64,00 (2 PORZIONI)

NODINO DI VITELLO SCOTTATO AL BURRO E SALVIA, SPINACINI CROCCANTI (7-9-12)

VEAL TENDERLOIN SEARED IN BUTTER AND SAGE, CRISPY SPINACH (7-9-12)

KALBSFILET IN BUTTER UND SALBEI GEBRATEN, KNUSPRIGER SPINAT (7-9-12)

FILET MIGNON DE VEAU POÊLÉ AU BEURRE ET À LA SAUGE, ÉPINARDS CROUSTILLANTS (7-9-12)

EURO 28,00

PETTO DI GALLETTO IN CONCIA PICCANTE, LATTE DI COCCO, PORRI E PATATE (7-9-12)

SPICY MARINATED CHICKEN BREAST, COCONUT MILK, LEEKS AND POTATOES (7-9-12)

SCHARF MARINIERTE HÄHNCHENBRUST, KOKOSMILCH, LAUCH UND KARTOFFELN (7-9-12)

BLANC DE POULET MARINÉ ÉPICÉ, LAIT DE COCO, POIREAUX ET POMMES DE TERRE (7-9-12)

EURO 25,00

TOURNEDOS DI MANZO*SCOTTATO ALLA ROSSINI, MOUSSELINE DI PATATE RATTE AL BURRO SALATO (7-9-12)

ROSSINI-STYLE BROWNED BEEF TOURNEDOS*, RATTE POTATO MOUSSELINE WITH SALTED BUTTER (7-9-12)

GEBRÄUNTE RINDFLEISCH-TOURNEDOS* NACH ROSSINI-ART, RATTE-KARTOFFELMOUSSELINE MIT GESALZENER BUTTER (7-9-12)

TOURNEDOS DE BŒUF* DORÉ FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE RATTE AU BEURRE SALÉ (7-9-12)

EURO 34,00

FEGATO DI VITELLO ROSOLATO CON CIPOLLA VIOLETTA ED ERBA SALVIA, TORTINO DI PATATE CROCCANTI (7-9-12)

BROWNED VEAL LIVER WITH PURPLE ONION AND SAGE, CRISPY POTATO PIE (7-9-12)

GEBRATENE KALBSLEBER MIT ROTEN ZWIEBELN UND SALBEI, KNUSPRIGER KARTOFFELTÖRTCHEN (7-9-12)

FOIE DE VEAU RÔTI AUX OIGNONS ROUGES ET À LA SAUGE, PETIT GÂTEAU DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANT (7-9-12)

EURO 26,00

N.B.: TUTTI I SECONDI PIATTI, SE NON GIÀ SPECIFICATO, VERRANNO GUARNITI CON PATATE E ORTAGGI SECONDO MERCATO.

N.B.: ALL THE MEAT AND FISH DISHES/COURSES, UNLESS DIFFERENTLY SPECIFIED, ARE WITH POTATOES AND SEASON VEGETABLES.

N.B.: ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE WERDEN, WENN NICHT ANDERS AUSGEWIESEN,

MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE DER JAHRESZEIT GEREICHT.

NB : TOUS NOS PLATS SANS GARNITURE SERONT SERVIS AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON.

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Vegetariano

Vegetarian menu
Vegetarisches Menü
Menu Végétarien

INSALATA DI TOFU AFFUMICATO, RUCOLA, OLIVE, CECI E POMODORI (6)
SMOKED TOFU, ROCKET, OLIVES, CHICKPEAS AND TOMATO SALAD (6)
SALAT AUS GERÄUCHERTEM TOFU, RUCOLA, OLIVEN, KICHERERBSEN UND TOMATEN (6)
SALADE DE TOFU FUMÉ, ROQUETTE, OLIVES, POIS CHICHES ET TOMATES (6)

EURO 18,00

- 🏠 POLPETTE DI LENTICCHIE CON « CACCIATORA » D'ORTAGGI VEGANA (1-6-9)
- 🏠 LENTIL BALLS WITH VEGAN VEGETABLE "CACCIATORA" (1-6-9)
- 🏠 LINSEN-BÄLLCHEN MIT VEGANEM GEMÜSE- "CACCIATORA" (1-6-9)
- 🏠 BOULETTES DE LENTILLES AVEC "CACCIATORA" DE LÉGUMES VÉGÉTALENS (1-6-9)

EURO 18,00

ASPARAGI, UOVA "CEREGHINE" E PARMIGIANO (3-7)
ASPARAGUS, "CEREGHINE" EGGS AND PARMESAN CHEESE (3-7)
SPARGEL, « CEREGHINE » -EIER UND PARMESANKÄSE (3-7)
ASPERGES, ŒUFS « CEREGHINE » ET PARMESAN (3-7)

EURO 23,00

- 🏠 MELANZANE GRATINATE COME UNA PARMIGIANA (7)
- 🏠 AUBERGINES AU GRATIN LIKE A PARMIGIANA (7)
- 🏠 AUBERGINEN GRATINIERT WIE EINE PARMIGIANA (7)
- 🏠 AUBERGINES GRATINÉES COMME UNE PARMIGIANA (7)

EURO 20,00

- 🏠 RAVIOLACCI DI PASTA FILLO IN STILE ASIATICO, SALSA AGRODOLCE (1-7)
- 🏠 ASIAN-STYLE FILO PASTRY RAVIOLI WITH SWEET AND SOUR SAUCE (1-7)
- 🏠 FILOTEIG-RAVIOLI NACH ASIATISCHER ART MIT SÜSS-SAURER SAUCE (1-7)
- 🏠 RAVIOLIS À LA PÂTE FILO DE STYLE ASIATIQUE AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE (1-7)

EURO 18,00

FORMAGGI ASSORTITI DELLE PREALPI (7)
FORMAGGI - CHEESE - KÄSE - FROMAGES (7)
CHEESE FROM THE PRE-ALPS - KÄSEPLATTE "VORALPEN" - PLATEAU DE FROMAGES PRÉALPINS (7)

EURO 13,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Dolci

Desserts

Süßspeisen

Desserts

CRÈME BRULÉE ALLA VANIGLIA BOURBON, GEL DI AGRUMI E CRUMBLE DI MANDORLA SALATA (1-3-7-8)
BOURBON VANILLA CRÈME BRULÉE, CITRUS FRUIT GEL AND SALTED ALMOND CRUMBLE (1-3-7-8)
BOURBON-VANILLE CRÈME BRULÉE, ZITRUSFRUCHTGEL UND GESALZENEN MANDELSTREUSELN (1-3-7-8)
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON, GEL D'AGRUMES ET CRUMBLE D'AMANDES SALÉES (1-3-7-8)

EURO 10,00

CREMOSO DI FONDENTE 70%, LAMPONE, NEVE D'OLIO EXTRAVERGINE (1-6-8)
70% DARK CHOCOLATE CREAM, RASPBERRY, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL SNOW (1-6-8)
70%IGE ZARTBITTERSCHOKOLADENCREME, HIMBEERE, SCHNEE AUS NATIVEM OLIVENÖL EXTRA (1-6-8)
CRÈME AU CHOCOLAT NOIR À 70 %, FRAMBOISE, NEIGE À L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE (1-6-8)

EURO 10,00

FINANCIER ALLA NOCCIOLA, PERA COTTA AL NEBBIOLO, CARMELLO E GELATO ALLA CANNELLA (1-3-7-8)
HAZELNUT FINANCIER, NEBBIOLO-BAKED PEAR, CARAMEL AND CINNAMON ICE CREAM (1-3-7-8)
HASELNUSS-FINANCIER, IN NEBBIOLO GEBACKENE BIRNE, KAREMELL UND ZIMTEIS (1-3-7-8)
FINANCIER AUX NOISETTES, POIRE CUITE AU FOUR AU NEBBIOLO, CARAMEL ET GLACE À LA CANNELLES (1-3-7-8)

EURO 12,00

BAVARESE AL COCCO, COMPOSTA D'ANANAS, PEPE LUNGO E SPUGNA AL CACAO (1-3-7)
COCONUT BAVARIAN CREAM, PINEAPPLE COMPOTE, LONG PEPPER AND COCOA SPONGE (1-3-7)
KOKOS-BAYERISCHE CREME, ANANASKOMPOTT, LANGPFEFFER UND KAKAOBISKUIT (1-3-7)
BAVAROISE À LA NOIX DE COCO, COMPOTE D'ANANAS, POIVRE LONG ET ÉPONGE AU CACAO (1-3-7)

EURO 12,00

MERINGA CROCCANTE, CHANTILLY LEGGERA E FRUTTI ROSSI FRESCHI COME UNA PAVLOVA (3-7)
CRISPY MERINGUE, LIGHT CHANTILLY AND FRESH RED FRUITS LIKE A PAVLOVA (3-7)
KNUSPRIGE MERINGE, LEICHTE CHANTILLY-CREME UND FRISCHE ROTE FRÜCHTE WIE EINER PAVLOVA (3-7)
MERINGUE CROUSTILLANTE, CHANTILLY LÉGÈRE ET FRUITS ROUGES FRAIS COMME UNE PAVLOVA (3-7)

EURO 12,00

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES (2 PORZIONI) (1-3-12)	EURO 30,00
ZABAIONE (2 PORZIONI) (3-12)	EURO 24,00
TIRAMISÙ (1-3-7)	EURO 10,00
PANNACOTTA (7)	EURO 10,00
COPPA GELATO, EISBECHER (1-3-7-8-12)	EURO 9,00
TARTUFO (1-3-7-8-12)	EURO 8,00
SORBETTO ALLA VODKA (1-3-7-8-12)	EURO 10,00
IRISH COFFÉE (7-12)	EURO 10,00
CAFFÈ	EURO 2,00



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Menù per i bambini

For children

Für Kinder

Pour les enfants

SCALOPPINA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE O SPAGHETTI (1-3)

MILANESE ESCALOPE WITH FRIES OR SPAGHETTI (1-3)

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES ODER SPAGHETTI (1-3)

ESCALOPE MILANAISE AVEC FRITES OU SPAGHETTI (1-3)

EURO 14,00

Allergeni - allergenic ingredients

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI - CEREALS CONTAINING GLUTEN AND THEIR DERIVATIVE STRAINS AND BY-PRODUCTS
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI - CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND BY- PRODUCTS
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PEANUTS BASED PRODUCTS
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - SOY AND SOY-BASED PRODUCTS
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - MILK AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED)
8. FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, BRAZIL, PISTACHIOS AND THEIR BY-PRODUCTS.
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 SESAME SEEDS-BASED PRODUCTS
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI - LUPINE AND LUPINE BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI - MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS