



MIRALAGO

PIZZA & CUCINA

Menù

APERITIVI

APERITIF / APERITIF

CRODINO, GINGERINO, SANBITTÉR € 4,00

SPRITZ APEROL € 6,00

SPRITZ CAMPARI € 6,00

SPRITZ HUGO € 6,00

SPRITZ SARTI € 6,00

SPRITZ LIMONCELLO € 6,00

AMERICANO € 7,00

NEGRONI € 7,00

NEGRONI SBAGLIATO € 7,00

VIRGIN STRAWBERRY (analcolico) € 6,00

Succo di ananas, succo di arancia, purea di fragole e lemon soda
Pineapple juice, orange juice, strawberry puree, Lemon soda
Ananassaft, Orangensaft, Erdbeerpüree, Lemon soda

GIN TONIC € 9,00

GIN TONIC PREMIUM € 12,00

Hendrick's gin, Gin 170, Gin Mare, Marx gin azul, Ama gin dry, J-Rose, Gastronomic Gin



MIRALAGO

ANTIPASTI

VORSPEISE - STARTER

- Bruschetta classica all'italiana** ⁽¹⁾ € 8,00
con dadolata di pomodoro fresco, aglio e basilico
Classic Italian bruschetta with fresh diced tomatoes, garlic and basil
Klassische italienische Bruschetta mit frischen gewürfelten Tomaten, Knoblauch und Basilikum
- Zuppa di Pomodoro con crostini di pane** ^(1,9) € 8,00
Tomato soup with bread croutons
Tomatensuppe mit Brotcrouçons
- Tegamino di polpette della nonna** ^(1,3,7,9,12) € 10,00
servite con pane bruschettato
Grandma's meatballs skillet served with toasted bread
Omas Fleischbällchen-Pfanne, serviert mit geröstetem Brot
- Prosciutto crudo di parma DOP 24 mesi e melone** € 14,00
Parma ham PDO 24 months and melon
Parmaschinken g.U. 24 Monate und Melone
- Carpaccio di Carne salà trentina** ^(7,13) € 13,00
con rucola, scaglie di Grana padano DOP e glassa di aceto balsamico di Modena DOP
Trentino Carne Salada carpaccio with arugula, Grana Padano PDO shavings and Modena balsamic vinegar glaze
Carpaccio von Trentiner Carne Salada mit Rucola, Grana Padano g.U. und Balsamico-Glasur aus Modena g.U.
- Insalata di Mare tiepida** ^(4,9) € 14,00
con salsa zenzero e limone
Warm seafood salad with ginger and lemon dressing
Lauwarmer Meeresfrüchtesalat mit Ingwer-Zitronen-Dressing
- Impepata di cozze** ^(9,12,14) € 13,00
con dadolata di pomodoro fresco e prezzemolo
Mussels sautéed with black pepper, fresh diced tomatoes and parsley
Pfeffermuscheln mit frischen gewürfelten Tomaten und Petersilie
- Sarde di lago pastellate** ^(1,4,7) € 13,00
Lake sardines in batter
Frittierte Seesardinen
- Code di gambero al cocco** ^(1,2,7) € 12,00
servite con maionese alla paprika dolce
Coconut prawn tails served with sweet paprika mayonnaise
Kokosnuss-Garnelenschwänze, serviert mit süßer Paprika-Mayonnaise
- Insalata di polpo e patate** ⁽¹⁴⁾ € 15,00
Octopus and potato salad
Oktopus und Kartoffelsalat
- Vitello tonnato** ^(3,4,12) € 14,00
Veal with tuna sauce
Kalbfleisch mit Thunfischsauce
- Caprese con mozzarella di bufala campana DOP** ⁽⁷⁾ € 12,00
Caprese with Campania buffalo mozzarella PDO
Caprese mit Büffelmozzarella aus Kampanien g.U.

PRIMI PIATTI - CLASSICI

ERSTER GANG - FIRST COURSE

- Spaghetti con aglio olio e peperoncino** (1) € 10,00
Spaghetti with garlic, olive oil and chili pepper
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili
- Spaghetti al Pomodoro con Basilico** (1,9) € 10,00
Spaghetti with tomato sauce and basil
Spaghetti mit Tomatensauce und Basilikum
- Spaghetti con Ragù di Manzo** (1,9,12) € 12,00
Spaghetti with beef ragù
Spaghetti mit Rinderragù
- Spaghetti alla Carbonara.** (1,3,7) € 13,00
Spaghetti Carbonara
- Maccheroncini alla Mediterranea** (1,7) € 13,00
con melanzane, pomodorini, basilico olive e feta.
Maccheroncini Mediterranean style with eggplant, cherry tomatoes, basil, olives and feta
Maccheroncini nach mediterraner Art mit Auberginen, Kirschtomaten, Basilikum, Oliven und Feta
- Maccheroncini al pesto alla genovese** (1,7) € 12,00
Maccheroncini with Genoese pesto
Maccheroncini mit Genueser Pesto
- Lasagna al forno alla bolognese fatta in casa** (1,3,7,9,12) € 10,00
Homemade oven-baked Bolognese lasagna
Hausgemachte Bologneser Lasagne aus dem Ofen
- Lasagna vegetariana fatta in casa** (1,3,7,9) € 12,00
con verdure miste e parmigiano
Homemade vegetarian lasagne with mixed vegetables and Parmesan cheese
Hausgemachte vegetarische Lasagne mit gemischtem Gemüse und Parmesan
- Tortellini panna e prosciutto** (1,3,7) € 10,00
Tortellini with cream and ham
Tortellini mit Sahne und Schinken
- Fettuccine al tartufo** (1,3,7) € 18,00
Fettuccine with truffle
Fettuccine mit Trüffel
- Risotto con funghi misti e porcini** (7) € 16,00
Risotto with mixed mushrooms and porcini
Risotto mit gemischten Pilzen und Steinpilzen



PRIMI PIATTI DI PESCE

PESCE - FISCH - FISH

- Spaghetti con l'Astice con pomodori datterino** (1,2,9,12) € 25,00
Spaghetti with lobster and datterino tomatoes
Spaghetti mit Hummer und Datterino-Tomaten
- Spaghetti alle vongole** (1,12,14) € 19,00
Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln
- Spaghetti allo Scoglio** (1,2,9,12,14) € 18,00
Spaghetti with mixed seafood
Spaghetti mit gemischten Meeresfrüchten
- Spaghetti alle cozze** (1,9,12,14) € 15,00
con dadolata di pomodoro fresco
Spaghetti with mussels and fresh diced tomatoes
Spaghetti mit Miesmuscheln und frischen gewürfelten Tomaten
- Bigoli con 4 Scampi e pomodorini** (1,2,9,12) € 25,00
Bigoli (traditional thick Venetian pasta) with 4 scampi and cherry tomatoes
Bigoli, (traditionelle dicke Pasta aus Venetien) mit 4 Scampi und Kirschtomaten
- Bigoli con le sarde** (1,4,9,12) € 13,00
Bigoli, traditional Venetian pasta, with fresh sardines
Bigoli, traditionelle venezianische Pasta, mit frischen Sardinen
- Zuppa di pesce e crostacei** (1,2,4,9,12,14) € 22,00
servita con crostini di pane
Fish and shellfish soup served with bread croutons
Fisch- und Krustentiersuppe mit Brotcroûtons serviert
- Paella di pesce con verdure (per 2 persone)** (2,4,12,14) € 25 a persona
Seafood paella with vegetables (for 2 people) – €25 per person
Fischpaella mit Gemüse (für 2 Personen) – 25 € pro Person
- Gnocchi di patate con ragù di mare** (1,2,3,4,9,12,14) € 16,00
Potato gnocchi with seafood ragout
Kartoffelgnocchi mit Meeresfrüchteragout



UN PIATTO PER 2

UN CLASSICO DELLA CUCINA ITALIANA DA DIVIDERE IN DUE PERSONE
A CLASSIC OF ITALIAN CUISINE TO SHARE FOR TWO PEOPLE
EIN KLASSIKER DER ITALIENISCHEN KÜCHE ZUM TEILEN FÜR ZWEI PERSONEN

- Zuppa di pesce** - per due persone € 20,00 A PERSONA
Spaghetti allo Scoglio - per due persone € 17,00 A PERSONA
Paella - per due persone € 25,00 A PERSONA

SECONDI PIATTI

HAUPTGANG - MAIN COURSE

PESCE - FISCH - FISH

Filetto di Trota con patate lesse e prezzemolo (4,12) € 16,00

Trout fillet with boiled potatoes and parsley
Forellenfilet mit Salzkartoffeln und Petersilie

Fritto misto, con calamari e gamberetti (4,12) € 19,00

Mixed fried seafood: small fish, calamari, and shrimp
Gemischte frittierte Meeresfrüchte: kleine Fische, Calamari und Garnelen

Grigliata Mista di mare (2,4,14) € 27,00

Pesce spada, filetto di branzino, gamberoni, seppie, capasanta
Mixed seafood grill - swordfish, seabass fillet, prawns, cuttlefish, scallop
Gegrillte Meeresplatte - Schwertfisch, Seebrassenfilet, Garnelen, Tintenfisch, Jakobsmuschel

Trancio di salmone alla griglia con patate al forno (4) € 18,00

Salmon steak with roasted potatoes
Lachssteak mit Ofenkartoffeln

Trancio di pesce spada alla griglia con patate al forno (4) € 21,00

Swordfish steak with roasted potatoes
Schwertfischfilet mit Ofenkartoffeln

Lavarello alla mediterranea (4,12) € 20,00

con pomodorini, olive, patate, zucchine
Lavarello (lake whitefish) Mediterranean style with cherry tomatoes, olives, potatoes and zucchini
Lavarello, Felchen aus dem See, mediterrane Art mit Kirschtomaten, Oliven, Kartoffeln und Zucchini

Branzino al forno (4,12) € 22,00

Oven-baked sea bass
Im Ofen gebackener Wolfsbarsch

Orata al forno (4,12) € 22,00

Oven-baked gilthead seabream
Im Ofen gebackene Dorade



GRIGLIATA di MARE € 25,00 A PERSONA

PER 2 PERSONE

FRITTO MISTO € 16,00 A PERSONA

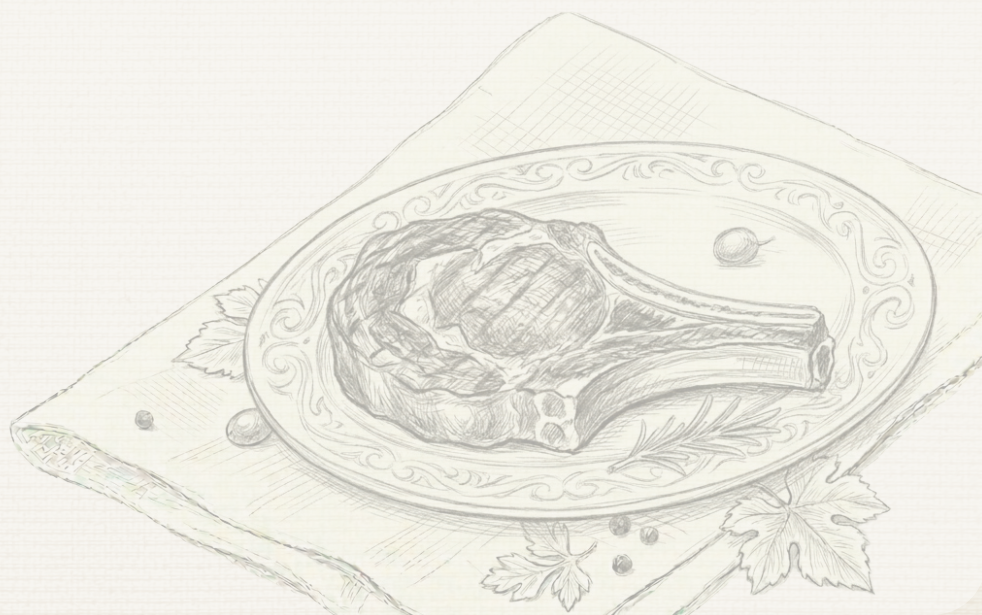
PER 2 PERSONE

SECONDI PIATTI

HAUPTGANG - MAIN COURSE

CARNE - FLEISH - MEAT

Cotoletta di pollo con patatine fritte (1,9) Breaded chicken cutlet with French fries Paniertes Hähnchenschnitzel mit Pommes frites	€ 14,00
Scaloppine di pollo ai funghi misti e porcini (1,12) Chicken scaloppine with mixed mushrooms and porcini Hähnchenscaloppine mit gemischten Pilzen und Steinpilzen	€ 15,00
Bistecca ai ferri Grilled steak Gegrilltes Steak	€ 16,00
Costata di scottona alla griglia (~500g) Grilled beef rib steak Gegrilltes Rinderkotelett	€ 24,00
Tagliata di manzo rucola e grana (7) Sliced beef steak with rucola salad and Grana cheese Rinder-Tagliata mit Rucola und Grana	€ 22,00
Filetto di manzo al tartufo (7) Beef fillet served with black truffle Rinderfilet, serviert mit schwarzem Trüffel	€ 26,00
Galletto amburghese con patate al forno (12) Grilled cockerel with roasted potatoes Gegrilltes Hähnchen mit Ofenkartoffeln	€ 18,00
Omelette con prosciutto e formaggio (3,7) con contorno di insalata Ham and cheese omelette with side salad Omelett mit Schinken und Käse, dazu Beilagensalat	€ 13,00



INSALATONE

GROSSEN SALAT - MAXI SALADS

Insalata Italiana (3,4,7) € 14,00

Insalata mista, pomodoro, tonno, formaggio, prosciutto cotto, olive, uovo sodo
Italian salad - Mixed greens, tomatoes, tuna, cheese, cooked ham, olives, boiled egg
Italienischer Salat - Gemischter Salat mit Tomaten, Thunfisch, Käse, gekochtem Schinken, Oliven, Ei

Insalata Greca (7) € 13,00

Insalata mista, pomodori, olive, feta greco e dressing allo yogurt
Greek salad - Tomatoes, olives, Greek feta and yogurt dressing
Griechischer Salat - Tomaten, Oliven, griechischer Feta und Joghurt-Dressing

Insalata Primavera (7) € 13,00

Insalata mista, pomodoro, prosciutto, formaggio, olive nere, carciofi
Mixed salad, Tomatoes, ham, cheese, black olives, artichokes
Gemischter Salat, Tomaten, Schinken, Käse, schwarze Oliven, Artischocken

CONTORNI

BEILAGEN - SIDES DISHES

Insalata Mista € 5,00

Verdure cotto e griglia € 5,00

Patatine fritte € 5,00

Patate al forno € 5,00

Pomodori e cipolle € 5,00

Formaggi misti con miele € 8,00



PIZZE

NABUCCO ⁽¹⁾

€ 5,00

Olio d'oliva Extra Vergine, sale e rosmarino.

Extra virgin olive oil, salt and rosemary.

Pizzabrot mit Olivenöl, Salz und Rosmarin.

MARGHERITA ^(7,1)

€ 6,50

Pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Tomatensauce, Mozzarella

MARINARA ⁽¹⁾

€ 6,00

Pomodoro, origano, aglio

Tomato sauce, oregano, garlic

Tomatensauce, Oregano, Knoblauch

NAPOLETANA ⁽¹⁾

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, oregano

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Oregano

ROMANA ⁽¹⁾

€ 11,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oregano

CAPRICCIOSA ^(7,1)

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi trifolati, funghi champignon, olive nere

Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, champignons, black olives,

Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, gebratene Artischocken, Champignons, schwarzen Olivenpulver

VEGETARIANA ^(7,1)

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, verdure miste

Tomato sauce, mozzarella, mixed vegetables

Tomatensauce, Mozzarella, Mischgemüse



PIZZE

- SALAMINO** ^(7,1) € 10,00
Mozzarella , pomodoro, salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami
Mozzarella, Tomatensauce, scharfe Salami
- TONNO E CIPOLLA** ^(7,1) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla
Tomato, Mozzarella, Tuna and Onion
Tomate, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebel
- PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI** ^(7,1) € 11,00
Pomodoro, mozzarella , prosciutto cotto, funghi champignon
Tomato sauce, mozzarella, champignon mushrooms, ham
Tomatensauce, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons
- QUATTRO FORMAGGI** ^(8,7,1) € 12,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Grana padano DOP, ricotta
Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, Parmesan cheese, ricotta
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Parmesankäse, Ricotta
- CALZONE CLASSICO** ^(7,1) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, formaggio grana Padano DOP
Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, champignon, parmesan
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons, Parmesankäse DOP
- CALZONE A MODO MIO** ^(7,1) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta vaccina, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella cheese, cow's ricotta cheese spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta Frischkäse, scharfe Salami
- SAPORITA** ^(7,1) € 13,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e salsiccia
Tomato, Mozzarella, Gorgonzola and sausage
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola und Wurst
- TIROLESE** ^(7,1) € 11,00
Pomodoro, mozzarella, würstel
Tomato, Mozzarella, würstel
Tomate, Mozzarella, Würstel
- TRENTINA** ^(7,1) € 12,00
Pomodoro, mozzarella, patate e speck
Tomato, Mozzarella, Potatoes and Speck
Tomate, Mozzarella, Kartoffeln und Speck

PIZZE

PORCINI (7,1)

€ 14,00

Pomodoro, Mozzarella, porcini, grana

Tomato, Mozzarella, porcini mushrooms, grana cheese

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Grana-Käse

SICILIANA (7,1)

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, origano

Tomato, Mozzarella, anchovies, capers, olives, oregano

Tomate, Mozzarella, Anchovis, Kapern, Oliven, Oregano

DELICATA (7,1)

€ 14,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, speck e Philadelphia

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck and Philadelphia cheese

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck und Philadelphia-Käse

MELANZANE (7,1)

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, aglio, prezzemolo, grana

Tomato, mozzarella, aubergines, garlic, parsley, grana cheese

Tomate, Mozzarella, Auberginen, Knoblauch, Petersilie, Grana-Käse

TARTUFATA (7,1,12)

€ 16,00

Mozzarella, crema di tartufo, funghi champignon, prosciutto cotto.

Fuori cottura...tartufo nero del Monte Baldo, Grana

Mozzarella, truffle cream, champignon, ham,

after baking garnished black truffle from Monte Baldo, parmigiano

Mozzarella, Trüffelcreme, Champignons, gekochter Schinken
und nach dem Backen Schwarzer Trüffel vom Monte Baldo, Parmesankäse

FRUTTI DI MARE (7,14,2,1)

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo, aglio

Tomatoes sauce, mozzarella cheese, seafood, garlic

Tomatensauce, Mozzarella, Meeresfrüchte, Petersilie, Knoblauch

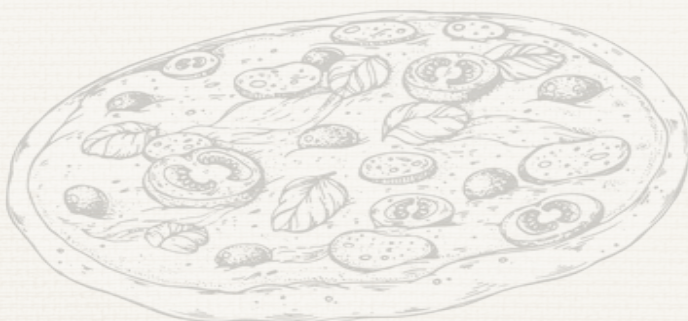
CRUDO E BUFALA (7,1)

€ 14,00

Pomodoro, Fuori cottura: prosciutto crudo di parma DOP, Mozzarella di bufala

Tomato and -after cooking- parma raw ham, buffalo mozzarella

Tomatensauce und nach dem Backen Parmaschinken DOP, Büffelmozzarella



PIZZE

MIRALAGO ^(5,9) € 14,00

Pomodoro, pomodorini datterino, filetti di sarde del Lago di Garda sott'olio, aglio, origano, olive nere

Tomato sauce, red tomato dates, garda sardines filets, garlic, oregano, olives

Tomatensauce, Kirschtomaten, Sardinienfilets vom Gardasee, Knoblauch, Oregano, Oliven

BUFALINA ^(7,1) € 13,00

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum

HAWAII ^(8,7,1) € 13,00

Pomodoro, mozzarella, ananas, prosciutto

Tomato, mozzarella, pineapple, ham

Tomate, Mozzarella, Ananas, Schinken

CACIO E PEPE ^(7,1) € 15,00

Salsa Cacio e Pepe, speck fuori cottura

Cacio e Pepe sauce, speck after cooking

Cacio-e-Pepe-Sauce, Speck außerhalb der Garzeit

MARI E MONTI ^(7,1,4,14) € 14,00

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, funghi misti

Tomato, mozzarella, seafood, mixed mushrooms

Tomate, Mozzarella, Meeresfrüchte, gemischte Pilze

ITALY ^(7,1) € 15,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana a scaglie, pomodorini.

Fresh tomato, prosciutto crudo, rucola salad, mozzarella and Grana cheese, cherry tomatoes.

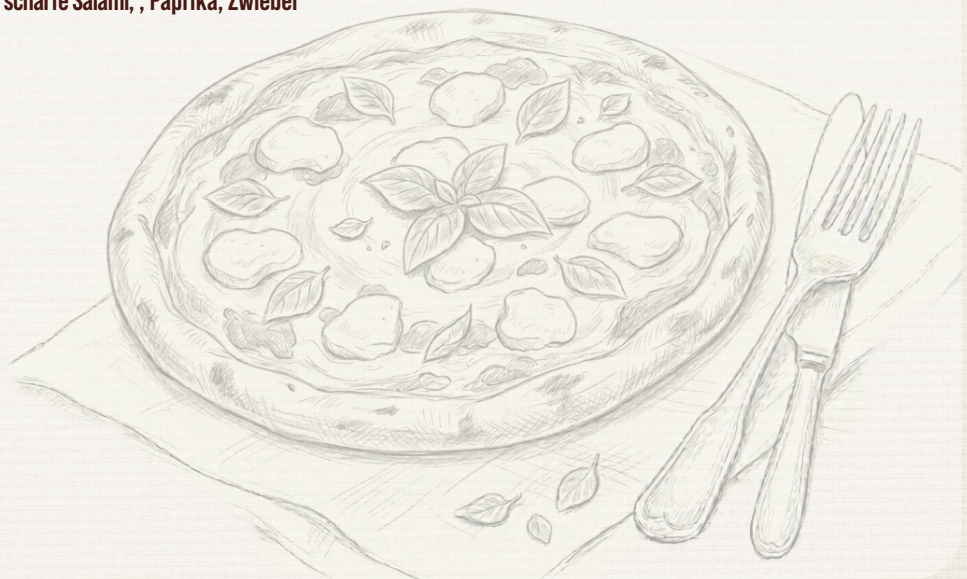
Frische Tomate, Rohschinken, Rucola, Mozzarella und gehobelter Grana, Kirschtomaten.

DIAVOLA ^(7,1) € 14,00

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, cipolla

Tomato, mozzarella, spicy salami, peppers, onion

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Paprika, Zwiebel



BIBITE

SOFT DRINKS / GETRÄNKE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE (0.75 Lt) € 3,50

VINO DELLA CASA (BIANCO, BIANCO FRIZZANTE, ROSÈ, ROSSO)

Calice € 3,00

Caraffa (0,25 lt) € 6,00

Caraffa (0,50 lt) € 10,00

Caraffa (1,00 lt) € 16,00



BIRRA

ALLA SPINA

NASTRO AZZURRO Piccola (0,20 Lt) € 3,00

NASTRO AZZURRO Media (0,40 Lt) € 5,50

RAFFO Piccola (0,20 Lt) € 3,00
RICETTA ORIGINALE

RAFFO Media (0,40 Lt) € 5,00
RICETTA ORIGINALE

Benediktiner Weiss € 5,50

Benediktiner Weiss alcohol free € 5,50

Augustiner Hell (0,50 Lt) € 5,50



Birra No Alcool (0,33 Lt) € 4,00

BIBITE IN LATTINA

ACQUA TONICA € 3,00

COCA COLA € 4,00

COCA ZERO € 4,00

FANTA € 4,00

SPRITE € 4,00

LEMONSODA € 4,00

TÈ FREDDO LIMONE / PESCA € 4,00

Iced tea, lemon or peach / Eistee Zitrone oder Pfirsich

APFELSCHORLE € 4,00

SUCCO DI FRUTTA € 3,00

Ananas, arancia, mela, pesca Juice: Pineapple, Orange, Apple, Peach



CAFFETTERIA

COFFEE AND TEA - KAFFEE UND TEE

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,50
CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO	€ 2,50
DECAFFEINATO	€ 2,00
ORZO	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 3,00
LATTE MACCHIATO	€ 3,50
CAFFÈ CON GELATO E PANNA	€ 4,50
TÈ	€ 3,50

A fine pasto ?



**AMARI,
GRAPPE,
LIQUORI.**

CHIEDI AL NOSTRO STAFF !

ALLERGENI ALIMENTARI



1 GLUTINE
GLUTEN

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.



6 SOIA
SOY

Soia e derivati: latte di soia, spaghetti di soia, tofu.



11 SESAMO
SESAME



2 CROSTACEI
CRUSTACEANS - KREBSTIERE

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.



7 LATTE
MILK

Latte e derivati: burro, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme.



12 SOLFITI E ANIDRIDE SOLFOROSA
SULFITES

Sott'aceti, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, vini e conserve.



3 UOVA
EGGS

Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.



8 FRUTTA A GUSCIO
NUTS

Noci, nocciole, noci pecan, anacardi, pistacchi.



13 LUPINI
LUPINS



4 PESCE
FISH



9 SEDANO
CELERY

In pezzi o presente di zuppe e salse.



14 MOLLUSCHI
CLAMS - VENUSMUSCHELN

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc...



5 ARACHIDI
PEANUTS

Creme e condimenti in cui sia presente, anche in piccole dosi.



10 SENAPE
MUSTARD

Senape, salse che contengono senape e mostarde.



PRODOTTO SURGELATO
FROZEN PRODUCT

Nel caso in cui il prodotto fresco non sia disponibile, sarà usato quello surgelato.

Gli alimenti o i prodotti che provocano allergie o intolleranze:

Cereali contenenti glutine: 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: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e i 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 totale

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Food or products that may cause allergies:

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or hybrids of them and cereal based products

Crustaceans and products containing crustaceans

Eggs and products containing eggs

Fish and products containing fish

Peanuts and products containing peanuts

Soy and products containing soy

Milk and products containing milk including lactose

Edible nuts: almond, hazelnut, walnut, mahogani nut, pecan nut, brazil nut, pistachio, macadamia nut and products containing nuts

Celery and products containing celery

Mustard and products containing mustard

Sesame seeds and products containing sesame seeds

Sulphur dioxide and sulphur compounds in a concentration above 10 mg/kg or 10 mg/litre of total content

Lupins and products containing lupins

Mussels and products containing mussels.

Produkte die Allergien oder Intolleranzen auslösen können:

Glutenhaltiges Getreide: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybride und Erzeugnisse aus denselben

Krustentiere und Produkte, die Krustentiere enthalten

Eier und Produkte, die Eier enthalten

Fisch und Produkte die Fisch enthalten

Erdnüsse und Produkte die Erdnüsse enthalten

Soja und Produkte die Soja enthalten Milch und Produkte die Milch enthalten einschließlich Laktose

Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnuss, Walnuss, Mahagoninuss, Pekannuss, Paranuss, Pistazien, Makadamianuss und Produkte, die diese enthalten

Sellerie und Produkte die Sellerie enthalten

Senf und Produkte die Senf enthalten

Sesamkörner und Produkte die Sesam enthalten

Schwefeldioxid und Schwefelverbindungen in einer Konzentration über 10 mg/kg oder 10 mg/Liter

Lupinen und Produkte, die Lupinen enthalten

Muscheln und Produkte, die Muscheln enthalten.

In caso di particolari allergie o intolleranze alimentari, siete pregati di farlo presente al momento dell'ordinazione.

In case of particular allergies or food intolerances, please advise us before ordering.

Im Falle spezieller Intoleranz oder Allergien auf Lebensmittel, bitten wir höflichst uns bei Bestellung zu informieren.



MIRALAGO

TORRI DEL BENACO
LAGO DI GARDA