

PIZZA



Alla Colomba

RESTAURANT

Porto Vecchio
Desenzano del Garda



BENVENUTI



Speriamo che il tempo che passerete al Ristorante Colomba
sia di Vostro gradimento.

Dovete sapere che **tutti i Nostri prodotti ittici e le carni, grazie ai nostri fornitori alimentari specializzati**, seguono con attenzione i criteri di legge per quanto riguarda la preparazione, la conservazione, l'abbattimento di temperatura, per annullare il rischio di contaminazioni virali e batteriche, facendo grande attenzione al trasporto delle stesse e mantenendo così inalterata la catena del freddo, il quale sistema ci permette di offrire ai nostri clienti un prodotto sano.

ALLA GENTILE CLIENTELA

ALCUNE INFORMAZIONI UTILI

Se vi servisse la fattura, vi invitiamo a richiederla prima del pagamento del conto.

Successivamente non sarà possibile modificare il documento emesso.

Siete gentilmente pregati di usare toni bassi mentre utilizzate Tablet,
Smartphone o altri apparecchi elettronici.

Vietato fumare sigarette, sigari e pipe.

Non è permesso l'utilizzo della Sigaretta Elettronica.

Per problemi legati ad allergie, Vi invitiamo a parlarne con il personale prima dell'ordinazione.

WELCOME - WILLKOMMEN

We hope you enjoy the time you will spend at the Colomba Restaurant.

We would like you to know that **all our fish products and meats, thanks to our specialized food suppliers**, carefully follow the legal criteria regarding the preparation, storage and lowering of temperature, to eliminate the risk of viral and bacterial contaminations, paying great attention to the transport of the same and thus maintaining the cold chain unchanged. This system allows us to offer our customers a healthy product.

Wir hoffen, dass die Zeit, die Sie im Colomba Restaurant verbringen, Ihren Wünschen entspricht.

Sie müssen wissen, dass alle Meeresprodukte und Fleischsorten dank unserer auf Lebensmittel spezialisierten Lieferanten die gesetzlichen Kriterien hinsichtlich Zubereitung, Lagerung, Temperaturreduzierung genau befolgen, um jegliche virale und bakterielle Kontamination zu vermeiden, auf ihren Transport zu achten und die Kälte unverändert zu lassen Kette.

SOME USEFUL INFORMATION

Should you need an invoice, we kindly ask you to request it before paying the bill.

Once issued, the receipt or invoice cannot be modified.

We kindly ask you keep your voice down when using tablets, smartphones and other electronic devices.

Smoking cigarettes, cigars and pipes are prohibited.

The use of electronic cigarettes is also not permitted.

Should you have any problem with allergies, we kindly ask you to talk about them
with our personnel before ordering.

No separate bills.

LE CLASSICHE

PIZZE TRADIZIONALI

Focaccina Bianca Pan Pizza con Origano e E.V.O. A.L. 1	€ 6,50
Marinara (<i>Pomodoro, Aglio, Origano BIO</i>) A.L. 1	€ 7,50
Margherita (<i>Pomodoro, Mozzarella, Basilico, Origano Bio, E.V.O.</i>) A.L. 1-7	€ 9,50
Regina Margherita Colomba (<i>Pomodoro, Pomodorini secchi, Capperi, Mozzarella fior di latte, Origano e Basilico</i>) A.L. 1-7	€ 11,00
Napoletana° (<i>Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Origano, Acciughe rosse dei mari italiani</i>) A.L. 1-4-7	€ 11,00
Prosciutto e Funghi (<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto "Azienda Rovagnati", Funghi trifolati</i>) A.L. 1-7	€ 11,00
Pugliese (<i>Pomodoro, Mozzarella, Olive taggiasche, Cipolle</i>) A.L. 1-7	€ 12,00
Calzone Farcito (<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto Cotto "Azienda Rovagnati", Carciofi</i>) A.L. 1-7	€ 15,00
Capricciosa (<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Prosciutto Cotto "Azienda Rovagnati", Carciofi, Capperi, Olive</i>) A.L. 1-7	€ 13,00
Porcini e Crudo (<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi porcini, Prosciutto Crudo di Parma DOP "Azienda Rovagnati"</i>) A.L. 1-7	€ 14,50
Quattro Formaggi (<i>Pomodoro, Mozzarella, Grana Padano DOP, Gorgonzola, Taleggio</i>) A.L. 1-7	€ 13,00
Diablo (<i>Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante, Peperoncino</i>) A.L. 1-7	€ 12,00
Tonno e Cipolle (<i>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolle</i>) A.L. 1-4-7	€ 12,00
Vegetariana (<i>Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane, Spinaci, Cipolle, Pomodorini secchi</i>) A.L. 1-7	€ 13,50
Bufalina (<i>Pomodoro, Mozzarella, Mozzarella di Bufala, Pomodorini freschi, Basilico</i>) A.L. 1-7	€ 13,50
Rossa Passione (<i>Pomodoro, Aglio, Origano, Olio E.V.O, Olive Taggiasche, Cipolle con Cuore al Peperoncino</i>) A.L. 1-7	€ 13,00
Vesuvio (<i>Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Origano, Acciughe rosse dei mari italiani, Salame piccante, Cipolla e Peperoncino secco</i>) A.L. 1-4-7-8	€ 14,00

AGGIUNTE DA € 1,50 A € 6,00 (in base al prodotto richiesto)

MOLINO VIGEVANO, FARINE DI ALTISSIMA QUALITA' MACINATE A PIETRA.

LE NOSTRE PIZZE SONO PRODOTTE CON FARINA DI "TIPO 1" DI GRANO TENERO OTTENUTA DAI MIGLIORI FRUMENTI LOCALI A KM0. FARINA ITALIANA AL 100% SEMI INTEGRALE CONSERVA PIU' FIBRE E GERME DI GRANO RISPETTO ALLE CLASSICHE FARINE COMUNEMENTE UTILIZZATE.

CONTEMPORANEE E GOURMET

PIZZE SPECIALI

Golosa Bresciana (<i>Pomodoro, Mozzarella, Panna, Salamella, Cipolle, Bago:ss formaggio dop bresciano</i>) A.I. 1-7	€ 17,00
Venere (<i>Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Trevisano, Scamorza affumicata, Speck</i>) A.I. 1-7	€ 14,50
Ludwig (<i>Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Tartufo italiano, Rosmarino, Prosciutto Crudo di Parma DOP "Azienda Rovagnati"</i>) A.I. 1-7	€ 16,00
Favola (<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Parma DOP "Azienda Rovagnati", Rucola, Grana Padano DOP</i>) A.I. 1-7	€ 15,00
Parmigiana (<i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane fritte, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini, Aglio, Grana Padano DOP</i>) A.I. 1-7	€ 15,00
Lelecaster (<i>Pomodoro, Mozzarella, Cipolle, Fagioli, Tonno, Salame piccante, Uovo</i>) A.I. 1-3-4-7	€ 14,00
Parisiene (<i>Pomodoro, Mozzarella, Panna, Cipolle, Porcini, Prosciutto Crudo di Parma DOP "Azienda Rovagnati"</i>) A.I. 1-7	€ 15,00
Ligure (<i>Pomodoro, Mozzarella, Pesto al Basilico, Pinoli, scaglie di Grana Padano DOP, Pomodorini</i>) A.I. 1-7-8	€ 15,00
Umbra (<i>Pomodoro, Mozzarella, Porcini, Salamella, Profumo di Tartufo italiano</i>) A.I. 1-7	€ 17,00
Radicchio Reale (<i>Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Trevisano, Porcini, Gorgonzola, Pistacchi</i>) A.I. 1-7-8	€ 16,00

PIZZE BIANCHE

Pulcinella (<i>Mozzarella, Friarielli, Salsiccia, Scamorza affumicata</i>) A.I. 1-7	€ 15,00
Diamond (<i>Mozzarella, Scamorza affumicata, Grana Padano DOP grattugiato, Bresaola della Valtellina IGP, Rucola, Tartufo italiano</i>) A.I. 1-7	€ 17,00
Vuki Mori (<i>Mozzarella, Brie, Grana Padano DOP, Fragole, Rucola, crema di Aceto Balsamico</i>) A.I. 1-7	€ 15,50
Pizza del Re (<i>Mozzarella, Gorgonzola, Mela verde, Pistacchi, Bacon croccante, Tartufo italiano</i>) A.I. 1-7-8	€ 17,00
Golosissima (<i>Mozzarella, Bresaola della Valtellina IGP, Taleggio, Panna, Noci</i>) A.I. 1-7-8	€ 17,00
Pinarella (<i>Mozzarella, Philadelphia, Prosciutto Crudo di Parma DOP "Azienda Rovagnati", Rucola, Pomodori-</i>) A.I. 1-7-8	€ 15,50
ChefKarl (<i>Mozzarella, Panna, Porcini, Bresaola della Valtellina IGP e Cipolle</i>) A.I. 1-7	€ 17,00
Marajà (<i>Mozzarella, Panna, Scamorza, Cipolle, Peperoni, Bacon fumè, olio al Curry e Peperoncino</i>) A.I. 1-7-8	€ 16,00

PIZZE AL PESCE

Pink (<i>Pomodoro, Mozzarella, code di Gambero, Salmone affumicato, Rucola</i>) A.I. 1-2-4-7	€ 19,00
Sarda* (<i>Pomodoro, Mozzarella, Pesto al basilico, Pomodorini, code di Gambero, Botterga di Muggine</i>) A.I. 1-2-4-7	€ 19,00
Colomba Mar* (<i>Pomodoro, Mozzarella, Cozze e Vongole fresche con guscio, Polpo, Aglio</i>) A.I. 1-2-4-7-14	€ 19,00
Zeus (<i>Mozzarella, Pomodorino Pachino Igp, Burrata Gioia del Colle, Acciughe rosse dei mari Italiani, Prosciutto crudo di Parma Dop "Azienda Rovagnati"</i>) A.I. 1-7	€ 19,00
Divina (<i>Mozzarella, Panna, Erba cipollina, Trota fumè, Pepe di sichuan, Oro alimentare e sensazione di Champagne</i>) A.I. 1-7-8	€ 19,00

LES CLASSIQUES

TRADITIONAL PIZZAS

White Focaccia with Oregano and Olive Oil (Weisse Focaccia mit Oregano und Olivenöl)	€ 6,50
Marinara (Tomato, Garlic, Oregano Bio) (Tomate, Knoblauch, Oregano Bio)	€ 7,50
Margherita (Tomato, Mozzarella, Basil, Oregano Bio) (Tomate, Mozzarella, Basilikum, Oregano Bio)	€ 9,50
Regina Margherita Colomba (Tomato, dried Tomatoes, Capers, Mozzarella, Oregano and Basil) (Tomate, getrocknete Tomaten, Kapern, Mozzarella, Oregano und Basilikum)	€ 11,00
Napoletana° (Tomato, Mozzarella, Capers, Oregano, Italian Anchovies) (Tomate, Mozzarella, Kapern, Oregano, italienische Sardellen)	€ 11,00
Prosciutto e Funghi (Tomato, Mozzarella, Cooked Ham "Azienda Rovagnati", Mushrooms) (Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken „Azienda Rovagnati“, Pilze)	€ 11,00
Pugliese (Tomato, Mozzarella, taggiasca Olive, Onion) (Tomate, Mozzarella, Taggiasca-Olive, Zwiebel)	€ 12,00
Calzone Farcito (Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Cooked ham "Azienda Rovagnati", Artichokes) (Tomaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken „Azienda Rovagnati“, Artischocken)	€ 15,00
Capricciosa (Tomato, Mozzarella, Mushrooms, Cooked Ham "Azienda Rovagnati", Artichokes, Capers, Olives) (Tomaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken „Azienda Rovagnati“, Artischocken, Kapern, Oliven)	€ 13,00
Porcini e Crudo (Tomato, Mozzarella, Porcini mushrooms, Parma Ham DOP "Azienda Rovagnati") (Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Parmaschinken DOP „Azienda Rovagnati“)	€ 14,50
Quattro Formaggi (Tomato, Mozzarella, Grana Padano DOP, Gorgonzola, Taleggio) (Tomate, Mozzarella, Grana Padano DOP, Gorgonzola, Taleggio)	€ 13,00
Diablo (Tomato, Mozzarella, spicy Salami, Chili) (Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Chili)	€ 12,00
Tonno e Cipolle (Tomato, Mozzarella, Tuna, onion) (Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel)	€ 12,00
Vegetariana (Tomato, Mozzarella, Courgette, Aubergine, Spinach, Onion, dried Tomatoes) (Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Spinat, Zwiebeln, getrocknete Tomaten)	€ 13,50
Bufalina (Tomato, Mozzarella, Buffalo Mozzarella, fresh Tomatoes, Basil) (Tomate, Mozzarella, Büffelmozzarella, frische Tomaten, Basilikum)	€ 13,50
Rossa Passione (Tomato, Garlic, Oregano, Oliv Oil, Taggiasca Olive, Chili onion) (Tomate, Knoblauch, Oregano, Olivenöl, Taggiasca-Oliven, Chili-Zwiebel)	€ 13,00
Vesuvio (Tomato, Mozzarella, Capers, Oregano, Italian Anchovies, spicy Salami, Onion and dried Chili) (Tomaten, Mozzarella, Kapern, Oregano, italienische Sardellen, scharfe Salami, Zwiebeln und getrocknetes Chili)	€ 14,00

ADDITIONS FROM €1.50 TO €6.00 (based on the product requested)

MOLINO VIGEVANO, STONE-GROUND FLOURS OF THE HIGHEST QUALITY.

OUR PIZZAS ARE PRODUCED WITH "TYPE 1" SOFT WHEAT FLOUR OBTAINED FROM THE BEST LOCAL WHEAT AT KM0. 100% SEMI-WHOLEMEAL ITALIAN FLOUR RETAINS MORE FIBER AND WHEAT GERM THAN THE CLASSIC FLOURS COMMONLY USED.

CONTEMPORANEE ET GOURMET

SPECIAL PIZZAS

Golosa Bresciana (<i>Tomato, Mozzarella, Cream, Cooked Salami, Onion, Bago'ss typical Brescia cheese</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, SAHNE, GEKOCHTE SALAMI, ZWIEBEL, BAGOSS TYPISCHER BRESCIA-KÄSE)	€ 17,00
Venere (<i>Tomato, Mozzarella, Red Chicory, smoked Scamorza cheese and Speck</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, ROTER CHICORÉE, GERÄUCHERTER SCAMORZA-KÄSE UND SPECK)	€ 14,50
Ludwig (<i>Tomato, Mozzarella, Porcini mushrooms, Italian Truffle, Rosemary, Parma Ham DOP "Azienda Rovagnati"</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, STEINPILZE, ITALIENISCHER TRÜFFEL, ROSMARIN, PARMASCHINKEN DOP „AZIENDA ROVAGNATI“)	€ 16,00
Favola (<i>Tomato, Mozzarella, Parma Ham DOP "Azienda Rovagnati", Arugula, Parmesan cheese DOP</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN DOP „AZIENDA ROVAGNATI“, RUCOLA, PARMESANKÄSE DOP)	€ 15,00
Parmigiana (<i>Tomato, Mozzarella, fried Aubergine, buffalo Mozzarella DOP, Tomatoes, Garlic, Parmesan cheese DOP</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, GEBRATENE AUBERGINE, BÜFFELMOZZARELLA DOP, TOMATEN, KNOBLAUCH, PARMESANKÄSE DOP)	€ 15,00
Lelecaster (<i>Tomato, Mozzarella, Onion, Beans, Tuna, spicy Salami, Egg</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, ZWIEBEL, BOHNEN, THUNFISCH, SCHARFE SALAMI, EI)	€ 14,00
Parisiennne (<i>Tomato, Mozzarella, Cream, Onion, Porcini mushroom, Parma Ham DOP "Azienda Rovagnati"</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, SAHNE, ZWIEBEL, STEINPILZ, PARMASCHINKEN DOP „AZIENDA ROVAGNATI“)	€ 15,00
Ligure (<i>Tomato, Mozzarella, Basil pesto, Pine nuts, Parmesan cheese flakes DOP, cherry tomatoes</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO, PINIENKERNE, PARMESANKÄSEFLOCKEN DOP, KIRSCHTOMATEN)	€ 15,00
Umbra (<i>Tomato, Mozzarella, Porcini mushrooms, cooked Salami, Truffle scent</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, STEINPILZE, GEKOCHTE SALAMI, TRÜFFELDUFT)	€ 17,00
Radicchio Reale (<i>Tomato, Mozzarella, Red Chicory, Porcini mushrooms, Gorgonzola, Pistachio</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, ROTER CHICORÉE, STEINPILZE, GORGONZOLA, PISTAZIE)	€ 16,00

WHITE PIZZAS

Pulcinella (<i>Mozzarella, Friarielli, Sausage, smoked Scamorza cheese</i>) (MOZZARELLA, FRIARIELLI, WURST, GERÄUCHERTER SCAMORZA-KÄSE)	€ 15,00
Diamond (<i>Mozzarella, smoked Scamorza cheese, grated Parmesan DOP, Bresaola della Valtellina IGP, Arugula, Italian Truffle</i>) (MOZZARELLA, GERÄUCHERTER SCAMORZA-KÄSE, GERIEBENER PARMESAN DOP, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, RUCOLA, ITALIENISCHER TRÜFFEL)	€ 17,00
Vuki Mori (<i>Mozzarella, Brie, Grana Padano DOP, Strawberry, Arugula, Balsamic vinegar cream</i>) (MOZZARELLA, BRIE, GRANA PADANO DOP, ERDBEERE, RUCOLA, BALSAMICO-ESSIGCREME)	€ 15,50
Pizza del Re (<i>Mozzarella, Gorgonzola, green Apple, Pistachio, crispy Bacon, Italian Truffle</i>) (MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRÜNER APFEL, PISTAZIE, KNUSPRIGER SPECK, ITALIENISCHER TRÜFFEL)	€ 17,00
Golosissima (<i>Mozzarella, Bresaola della Valtellina IGP, Taleggio, Cream, Nuts</i>) (MOZZARELLA, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, TALEGGIO, SAHNE, NÜSSE)	€ 17,00
Pinarella (<i>Mozzarella, Philadelphia, Parma Ham DOP "Azienda Rovagnati", Arugula, cherry Tomatoes</i>) (MOZZARELLA, PHILADELPHIA, PARMASCHINKEN DOP „AZIENDA ROVAGNATI“, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN)	€ 15,50
ChefKarl (<i>Mozzarella, Cream, Porcini mushrooms, Bresaola della Valtellina IGP, Onion</i>) (MOZZARELLA, SAHNE, STEINPILZE, BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP, ZWIEBEL)	€ 17,00
Marajà (<i>Mozzarella, Cream, Scamorza cheese, Onion, Peppers, smoked Bacon, Curry oil, Chili</i>) (MOZZARELLA, SAHNE, SCAMORZA-KÄSE, ZWIEBELN, PAPRIKA, GERÄUCHERTER SPECK, CURRYÖL, CHILI)	€ 16,00

PIZZAS WITH FISH

Pink (<i>Tomato, Mozzarella, Shrimp tail, smoked Salmon, Arugula</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, GARNELENSCHWANZ, GERÄUCHERTER LACHS, RUCOLA)	€ 19,00
Sarda* (<i>Tomato, Mozzarella, Basil pesto, cherry tomatoes, Shrimp tail, Mullet Roe</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO, KIRSCHTOMATEN, GARNELENSCHWANZ, MEERÄSCHENROGEN)	€ 19,00
Colomba Mar* (<i>Tomato, Mozzarella, Fresh mussels and clams in shell, Octopus, Garlic</i>) (TOMATE, MOZZARELLA, FRISCHE MUSCHELN IN DER SCHALE, OKTOPUS, KNOBLAUCH)	€ 19,00
Zeus (<i>Mozzarella, Pachino's cherry Tomatoes, Burrata, italian Anchovies, Parma Ham Dop "Azienda Rovagnati"</i>) (MOZZARELLA, PACHINO-KIRSCHTOMATEN, BURRATA, ITALIENISCHE SARDELLEN, PARMASCHINKEN DOP „AZIENDA ROVAGNATI“)	€ 19,00
Divina (<i>Mozzarella, Cream, Chive, smoked Trout, Sichuan pepper, edible Gold, Champagne sensation</i>) (MOZZARELLA, SAHNE, SCHNITTLAUCH, GERÄUCHERTE FORELLE, SZECHUANPEFFER, ESSBARES GOLD, CHAMPAGNER-SENSATION)	€ 19,00



TABELLA ALLERGENI ALLERGEN TABLE



ALLEGATO 2

AL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
b) maltodestrine a base di grano (1);
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato [1];
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere distarolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) latticolo.

8. 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 ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
[1] E i prodotti derivati nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per i prodotti di base da cui sono derivati.

ANNEX 2

EU REGULATION 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, KAMUT or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1);
c) glucose syrups based on barley;
d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and crustacean products.

3. Eggs and egg-based products.

4. Fish and products based on fish, except:
a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. Peanuts and peanut-based products.

6. Soybeans and soy products, except:
a) fully refined soybean oil and fat [1];
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters derived from soybean sources;
d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:
a) whey used for manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactitol.

8. Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the fabrication of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products containing celery.

10. Mustard and products containing mustard.

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter in terms of the total SO₂ to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions.

13. Lupin and products based on lupins.

14. Molluscs and mollusc products.
[1] And the products thereof in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic products from which they are derived.

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA / Customers with a celiac disease:

Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.
Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.



Menù digitale
Digital Menu
Digitales Menü



COLOMBA
RESTAURANT