



COLOMBA
RESTAURANT



Menu

PORTO VECCHIO
Desenzano del Garda



COLOMBA
RESTAURANT

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.
Non si fanno conti separati.

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI

COPERTO € 3,60 PER OSPITE



COLOMBA
RESTAURANT

WELCOME - WILLKOMMEN

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

You must 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.

Dieses System garantiert unseren Kunden ein gesundes Produkt.

COVER CHARGE €3,60 PER GUEST

SOME USEFUL INFORMATION

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

After the payment we will not be able to modify the document already issued.

You are kindly asked to lower the volume when using tablets, smartphones and other electronic devices.

The use of electronic cigarettes is forbidden.

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

No separate bills.

ANTIPASTI DI PESCE

Polipo grigliato, servito con purè fresco di patate viola, stracciatella di Gioia del Colle e perle di mare € 19,50
A.i. 4-7-9-14

Sautè di cozze e vongole sfumato alle bollicine del Garda € 19,50
A.i. 4-9-12-14

Crudità di pesce misto (*tonno, salmone, capesante, *scampi, gamberi, ostriche special Kis alta selezione) € 37,50
A.i. 2-4-12-14

(La composizione del piatto potrebbe cambiare secondo il mercato)

Caviale siberiano (Papalina da 10 g), servito con panna acida, crostini e burro agli aromi mediterranei € 28,00
A.i. 1-4-7

ANTIPASTI DI TERRA

Tortino di zucca su fonduta di Bagoss (formaggio pregiato) e tartufo nero € 19,50
A.i. 1-6-7

Carpaccio di petto d'oca affumicato su letto di valeriana e spuma di bufala DOP € 19,50
A.i. 7

Crema di zucca con speck croccante e scaglie di Pecorino Romano DOP € 16,50
A.i. 7-1

Ribollita Toscana zuppa di cavolo nero, verze, bietole, fagioli cannellini e crostini € 16,50
A.i. 1-6-7

Tartare di manzo alla francese, servita con senape antica, tuorlo d'uovo pastorizzato, cipolle, cetrioli, capperi, acciughe e pane carasau € 18,50
A.i. 1-2-3-4-6-10-7

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO € 3,60 PER OSPITE

PRIMI DI PESCE

- "Scoglio del Principe" (Spaghetti ai frutti di mare con pomodorini Sicilia) € 24,50
A.i. 1-2-4-9-14
- Linguine all'astice fresco con pomodorini datterino € 36,00
A.i. 1-2-4-9-14
- Ravioli al nero di seppia ripieni al branzino con verdure stufate alla bisque di gamberi € 17,50
A.i. 1-2-4-7
- Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine al profumo di limone € 24,50
A.i. 1-2-4-11-12
- Bigoli alle sarde di lago (agoni del Garda) € 17,50
A.i. 1-4
- Spaghetto alla "bisque" salsa di astice e gamberi rossi con la sua tartare di gamberi rossi, profumo di lime e cristalli di sale nero € 24,50
A.i. 1-2-4-9-14

By Chef Dam

PRIMI DI TERRA

- Risotto all'amarone gocce di fonduta di Monte veronese DOP e sua riduzione (MIN X 2) € 21,50
A.i. 1-7
- Tagliolini al tartufo nero e petali di formaggio Bagoss € 19,50
A.i. 1-7
- Risotto ai porcini e tartufo in cialda di Grana Padano DOP (MIN X2) € 21,50
A.i. 1-7
- Spaghetto ai tre pomodorini e capperi lacrima di Gargnano € 16,00
A.i. 1

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO € 3,60 PER OSPITE

SECONDI DI PESCE

Baccalá mantecato alla Vicentina con polenta fritta	A.i. 1-2-4-7	€ 19,50
Grigliata mista di pesce (calamaro, branzino, salmone, *scampo, *gamberoni, aragostella)	A.i. 2-4-14	€ 34,50
Branzino/Spigola alla griglia e salsa verde	A.i.4	€ 24,50
Filetto di coregone gratinato al forno agli aromi (in base alla disponibilità della pesca, potranno essere serviti filetti di altri pesci nobili del Garda tipo Salmerino, Trota iridea, Persico)	A.i 1-4-7	€ 23,00
Salmone in salsa al pepe rosa con verdure al vapore	A.i.1-4-6-7-9-12	€ 23,00
Scottata di tonno in crosta di sesamo con verdure, salsa teriyaki e cipolle croccanti	A.i.4-6-12-11-8	€ 24,50
*Fritto misto di mare (calamari, triglia, sarda, gamberetti, gamberi, moscardini)	A.i.1-2-4-14	€ 24,00

SECONDI DI TERRA

Tagliata di Manzo con fonduta di Bagoss	A.i. 7	€ 27,00
Filetto di manzo irlandese con la sua salsa demi-glaces, patata al cartoccio, dressing cheese	A.i. 1-3-6-7-9-10	€ 29,50
Fegato di Vitello con cipolle alla veneziana e polenta grigliata	A.i. 1-7-9	€ 21,50
Fiorentina T-Bone di Scottona nazionale "Cherolaise" con verdure miste e patate (Ca. /Kg1,200)	A.i. 6-7	€ 85,00
Guancia di vitello in umido con la sua salsa di fondo chiaro su purè fresco di patate	A.i. 1-7-9	€ 22,00

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO € 3,60 PER OSPITE

VERDURE E INSALATONE



Insalatona Gourmet (insalata iceberg, avocado, salmone fumé, olive, sesamo, feta formaggio greco, cetrioli, cipolla di Tropea, pane Carasau e Dressing allo yogurt) A.i. 1-4-7-11	€ 18,50
Caesar salad (insalata, pollo, salsa Caesar cream, grana padano e crostini di pane) A.i. 1-5-7-8-11	€ 17,50
* Patate fritte con la buccia A.i. 1	€ 7,00
Patate al forno A.i. 7	€ 7,00
Insalata verde	€ 5,00
Insalata mista (insalata verde, mais, carote, pomodori, radicchio) A.i. 1	€ 7,00
Verdure grigliate (zucchine, melanzane e peperoni)	€ 8,00
Verdurine al vapore (a seconda della stagione e mercato) A.i. 9	€ 7,50
Zucca alla griglia e semi di girasole	€ 8,00
Spinaci freschi al burro A.i. 7	€ 7,50

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO € 3,60 PER OSPITE

FISH STARTERS - FISCHVORSPEISEN

Grilled octopus with purple mashed potatoes, Gioia del Colle stracciatella cheese, and sea pearls Gegrillter Oktopus mit violetterm Kartoffelpüree, Gioia del Colle Stracciatella-Käse und Meeresperlen	€ 19,50 A.i. 4-7-9-14
Sautéed mussels and clams with Garda sparkling wine Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln mit Garda-Sekt	€ 19,50 A.i. 4-9-12-14
Mixed raw seafood tuna, salmon, scallops, scampi, shrimp, and Kis high-quality special oysters (The composition of the dish may vary depending on the market) Gemischte rohe Meeresfrüchte Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Scampi, Garnelen und hochwertige Kis-Spezialaustern (Die Zusammensetzung des Gerichts kann je nach Markt variieren)	€ 37,50 A.i. 2-4-12-14
Siberian caviar (10g Papalina), with sour cream, croutons and Mediterranean-flavoured butter Sibirischer Kaviar (10 g Papalina), mit Sauerrahm, Croutons und mediterraner Butter	€ 28,00 A.i. 1-4-7

MEAT STARTERS - FLEISCHVORSPEISEN

Pumpkin tart on Bagoss fondue (fine cheese) and black truffle Kürbistarte auf Bagoss-Fondue (edler Käse) und schwarzem Trüffel	€ 19,50 A.i. 1-6-7
Smoked goose breast carpaccio on valerian and buffalo mozzarella PDO Geräuchertes Gänsebrust-Carpaccio auf Baldrian- und Büffelmozzarella-PDO-Schaum	€ 19,50 A.i. 7
Pumpkin cream soup with crispy speck and pecorino flakes Kürbiscremesuppe mit knusprigem Speck und Pecorinoflocken	€ 16,50 A.i. 7-1
Ribollita Toscana soup of black cabbage, Savoy cabbage, Swiss chard, cannellini beans and croutons Ribollita Toscana Suppe aus Schwarzkohl, Wirsing, Mangold, Cannellinibohnen und Croutons	€ 16,50 A.i. 1-6-7
French-style beef tartare with ancient mustard, pasteurized egg yolk, onions, cucumbers, capers, anchovies and carasau bread Rindertatar nach französischer Art mit altem Senf, pasteurisiertem Eigelb, Zwiebeln, Gurken, Kapern, Sardellen und Carasau-Brot	€ 18,50 A.i. 1-2-3-4-6-10-7

FISH MIDDLE COURSE - FISCH-ERSTER GANG

Spaghetti with seafood and cherry tomatoes Spaghetti mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten	€ 24,50 A.i. 1-2-4-9-14
Linguine with fresh lobster and cherry tomatoes Linguine mit frischem Hummer und Kirschtomaten	€ 36,00 A.i. 1-2-4-9-14
Cuttlefish ink ravioli stuffed with sea bass, vegetables stewed in shrimp bisque Tintenfisch-Tinten-Ravioli gefüllt mit Wolfsbarsch, in Garnelensuppe gedünstetes Gemüse	€ 17,50 A.i. 1-2-4-7
Spaghetti with clams, mullet bottarga and lemon scent Spaghetti mit Venusmuscheln, Meeräschen-Bottarga und Zitronenduft	€ 24,50 A.i. 1-2-4-11-12
Bigoli (Italian pasta) with lake sardines (Garda shad) Bigoli (italienische Pasta) mit Sardinen aus dem Gardasee (Gardasee)	€ 17,50 A.i. 1-4
Spaghetti with lobster sauce and red shrimps sauce "bisque" with red shrimp tartare, a hint of lemon and black salt Spaghetti mit Hummer sauce und roten Garnelen sauce "Bisque", rotem garnelentatar, Limettenduft und schwarzes Salz	€ 24,50 A.i. 1-2-4-9-14

*BASED ON MARKET AVAILABILITY AND FISHING SHUTDOWN SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
COVER CHARGE €3,60 PER GUEST | PLEASE INFORM THE WAITER OF ANY ALLERGIE OR INTOLLERANCE

By Chef Dam

MEAT MIDDLE COURSE - FLEISCH-ERSTER GANG

Risotto with Amarone, drops of Monte Veronese fondue and its reduction (MIN X 2)	€ 21,50
Risotto mit Amarone, Tropfen Monte Veronese-Fondue und dessen Reduktion (MIN X 2)	A.i. 1-7
Tagliolini (Italian pasta) with black truffle and Bagoss cheese petals	€ 19,50
Tagliolini (italienische Pasta) mit schwarzem Trüffel und Bagoss-Käseblättern	A.i. 1-7
Risotto with porcini mushrooms and truffle in a parmesan wafer	€ 21,50
Risotto mit Steinpilzen und Trüffel in einer Parmesanwaffel	A.i. 1-7
Spaghetti with three cherry tomatoes and capers	€ 16,00
Spaghetti mit drei Kirschtomaten und Kapern	A.i. 1

FISH MAIN COURSE - HAUPTGERICHT MIT FISCH

Creamed cod Vicenza-style with fried polenta	€ 19,50
Kabeljaucreme nach Vicenza-Art mit gebratener Polenta	A.i. 1-2-4-7
Mixed grilled fish (squid, sea bass, salmon, *scallop, *prawns, lobster)	€ 34,50
Gemischter gegrillter Fisch (Tintenfisch, Wolfsbarsch, Lachs, *Jakobsmuschel, *Garnelen, Hummer)	A.i. 2-4-14
Grilled sea bass and green sauce	€ 24,50
Gegrillter Wolfsbarsch und grüne Sauce	A.i.4
Baked whitefish fillet au gratin with herbs	€ 23,00
(Depending on catch availability, fillets of other fine Garda fish, such as char, rainbow trout, and perch, may be served)	A.i. 1-4-7
Überbackenes Felchenfilet mit Kräutern gratiniert	
(Je nach Fangverfügbarkeit können auch Filets anderer erlesener Gardaseefische wie Saibling, Regenbogenforelle und Barsch serviert werden)	
Salmon with pink pepper sauce and steamed vegetables	€ 23,00
Lachs mit rosa Pfeffersauce und gedünstetem Gemüse	A.i.1-4-6-7-9-12
Seared tuna in a seed crust with vegetables, teriyaki sauce, and crispy onions	€ 24,50
Gebratener Thunfisch in einer Körnerkruste mit Gemüse, Teriyakisauce und knusprigen Zwiebeln	A.i.4-6-12-11-8
*Mixed fried seafood (squid, red mullet, sardines, shrimp, prawns, baby octopus)	€ 24,00
*Gemischte frittierte Meeresfrüchte (Tintenfisch, Rotbarbe, Sardinen, Garnelen, Kraken, Baby-Oktopus)	A.i.1-2-4-14

MEAT MAIN COURSE - HAUPTGERICHT MIT FLEISCH

Sliced beef with Bagoss fondue	€ 27,00
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Bagoss-Fondue	A.i. 7
Irish beef fillet with its demi-glace sauce, baked potato, and cheese dressing	€ 29,50
Irishes Rinderfilet mit Demi-Glace-Sauce, Ofenkartoffel und Käsedressing	A.i. 1-3-6-7-9-10
Veal liver with Venetian-style onions and polenta	€ 21,50
Kalbsleber mit Zwiebeln nach venezianischer Art und Polenta	A.i. 1-7
Florentine T-bone steak of nationally-sourced "Cherolaise" heifer with mixed vegetables and potatoes	€ 85,00
Florentiner Steak vom heimischen Cherolaise-Kalb mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln	A.i. 6-7
	(Ca. /Kg1,200)
Veal cheek stewed with its light sauce on mashed potatoes	€ 22,00
Kalbsbäckchen geschmort mit leichter Sauce auf Kartoffelpüree	A.i. 1-7-9

VEGETABLES AND SALADS

GEMÜSE UND SALATE

Gourmet Salad (iceberg lettuce, avocado, smoked salmon, olives, sesame seeds, Greek feta cheese, cucumber, Tropea onion, Carasau bread, and yogurt dressing)	€ 18,50 A.i. 1-4-7-11
Gourmet-Salat (Eisbergsalat, Avocado, Räucherlachs, Oliven, Sesamsamen, griechischer Feta, Gurke, Tropea-Zwiebel, Carasau-Brot und Joghurt-Dressing)	
Caesar salad (lettuce, chicken, Caesar cream sauce, Grana Padano cheese, and croutons)	€ 17,50 A.i. 1-5-7-8-11
Caesar Salad (Salat, Hähnchen, Caesar-Sahnesauce, Grana Padano und Croutons)	
*Fried Potatoes in their skin	€ 7,00
*Pommes Frites in ihrer Haut	A.i. 1
Baked Potatoes	€ 7,00
Gebackenen Kartoffeln	A.i. 7
Green Salad	€ 5,00
Grüner Salat	
Mixed salad (green salad, corn, carrots, tomatoes, radicchio)	€ 7,00
Gemischter Salat (grüner Salat, Mais, Karotten, Tomaten, Radicchio)	A.i. 1
Grilled vegetables (zucchini, aubergines and peppers)	€ 8,00
Gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen und Paprika)	
Steamed vegetables (depending on the season and market)	€ 7,50
Gedünstetes Gemüse (je nach Saison und Markt)	A.i. 9
Grilled pumpkin and sunflower seeds	€ 8,00
Gegrillter Kürbis und Sonnenblumenkerne	
Fresh Spinach with butter	€ 7,50
Frischer Spinat mit Butter	A.i. 7

*BASED ON MARKET AVAILABILITY AND FISHING SHUTDOWN SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
COVER CHARGE €3,60 PER GUEST
PLEASE INFORM THE WAITER OF ANY ALLERGIE OR INTOLLERANCE



TABELLA ALLERGENI ALLERGEN TABLE ALLERGEN TABELLE



ALLEGATO 2
AL REGOLAMENTO UE 1169/2011
SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ANNEX 2
EU REGULATION 1169/2011
SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut 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) olii 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) lattiolio.

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.

I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT 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 products based on shellfish.

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) oil and fat raffinato[1] soybean;
b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural natural D-alpha tocopherol succinate natural D-alpha soy;
c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soy bean sources;
d) foreign plant distarolo produced from vegetable oil sterols from

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

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 products based on shellfish.

[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.

UNDERLINED PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS.

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