



COLOMBA

R E S T A U R A N T



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.

COPERTO **€3,90** PER OSPITE

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.

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE



COLOMBA
RESTAURANT

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 safe, high-quality 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 Kühlkette lückenlos einzuhalten.
Dieses System garantiert unseren Kunden ein gesundes Produkt.

COVER CHARGE **€3,90** PER GUEST

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 to keep your voice down when using mobile phones, tablets or other electronic devices.

Smoking cigarettes, cigars and pipes are prohibited.
The use of electronic cigarettes (e-cigarettes) is also not permitted.

If you have any food allergies or intolerances, please inform our staff before placing your order.

Separate bills are not available.

*BASED ON MARKET AVAILABILITY AND FISHING SHUTDOWN SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
PLEASE INFORM THE WAITER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

ANTIPASTI DI PESCE

Tartare di gamberi in stile tropicale
(mango, avocado, passion fruit)

A.i. 2-4-9-12-14

€ 23,00

Sauté di cozze e vongole sfumato al vino bianco del Garda

A.i. 4-9-12-14

€ 20,00

Insalata di mare con carote croccanti e sedano
(polpo, calamari, seppia, cozze e gamberi)

A.i. 2-4-9-12-14

€ 19,00

Crudité di pesce misto (*tonno, salmone, capesante, *scampi, *gamberi, ostriche special Kis
alta selezione) - consigliato per due persone -

A.i. 2-4-12-14

€ 45,00

Carpaccio di trota con misticanza di finocchi e arancia

A.i. 4-9

€ 19,00

Caviale siberiano (Papalina da 10 g), servito con panna acida, crostini e
burro agli aromi mediterranei

A.i. 7-14

€ 28,00

ANTIPASTI DI TERRA

Tartare di manzo alla francese, servita con senape antica, tuorlo d'uovo
pastorizzato, cipolle, cetrioli, capperi, acciughe e pane carasau

A.i. 1-2-3-4-6-7-10

€ 19,00

Prosciutto crudo di Parma DOP con melone e giardiniera di verdure in
olio EVO

A.i. 9-12

€ 19,00

Caprese di Bufala campana DOP con pomodoro ramato e granella di
pistacchio

A.i. 7-8

€ 18,00

Carpaccio di manzo con rucola, grana padano DOP e tartufo nero italiano

A.i. 7

€ 19,00

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO €3,90 PER OSPITE

PRIMI DI PESCE

"Scoglio del Principe" (Spaghetti ai frutti di mare in rosso e pomodorini)

A.i. 1-2-4-9-14

€ 25,00

Risotto al nero di seppia con *gambero rosso crudo di Sicilia e stracciatella di Bufala (Min. 2 persone)

A.i. 1-2-4-9-14

CAD. € 22,00

Spaghetti alle vongole e bottarga di muggine al profumo di lime

A.i. 1-2-4-11-12

€ 25,00

Linguine all'astice fresco con pomodorino datterino

A.i. 1-2-4-9-14

€ 37,00

Bigoli alle sarde di lago (agoni del Garda)

A.i. 1-4-9

€ 19,00

Ravioli al nero di seppia ripieni al *branzino con verdure stufate alla bisque di gamberi

A.i. 1-2-4-7-9

€ 19,00

Spaghetto alla "bisque" di astice e gamberi con tartare di *gamberi rossi, profumo di lime e cristalli di sale nero

A.i. 1-2-4-7-9-14

€ 25,00

By Chef Dam

PRIMI DI TERRA

Paccheri alla Norma con menta e ricotta

A.i. 1-7-8-9

€ 18,00

Risotto ai porcini e tartufo in cialda di Grana Padano DOP (Min. 2 persone)

A.i. 1-7

CAD. € 22,00

Spaghetti ai tre pomodorini e capperi lacrima di Gargnano

A.i. 1

€ 17,00

A.I.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO €3,90 PER OSPITE

SECONDI DI PESCE

Baccalà mantecato alla Vicentina con polenta fritta

A.i. 1-2-4-7

€ 20,00

Scottata di tonno in crosta di sesamo con verdure,
salsa teriyaki e cipolle fritte croccanti

A.i.4-6-8-11-12

€ 25,00

Grigliata mista di pesce (calamario, branzino, salmone, *scampo, *gamberone, *aragostella)

A.i. 2-4-14

€ 35,00

Trancio di dentice su vellutata di lattuga e basilico (in base alla disponibilità del
mercato, il dentice potrà essere sostituito con un altro pesce di elevata qualità)

A.i.4-9-12

€ 23,00

Branzino alla griglia accompagnato da salsa verde

A.i. 1-4

€ 24,00

*Fritto misto di mare (calamari, triglia, gamberetti, gambero, moscardini)

A.i.1-2-4-14

€ 24,00

Filetto di coregone alla griglia con salsa alla barcarola (in base alla disponibilità del
pescato, il coregone potrà essere sostituito con altri pesci nobili del Lago di Garda, quali salmerino o
trota)

A.i. 1-4

€ 23,00

SECONDI DI TERRA

Fiorentina T-Bone di Scottona nazionale "Charolais"
con verdure miste e patate (Ca./Kg1,200)

A.i. 6-7

€ 87,00

Filetto di manzo irlandese con salsa demi-glaces e patata al cartoccio con
dressing

A.i. 1-3-6-7-9-10

€ 30,00

Tagliata di Manzo cuberoll di scottona nazionale con fonduta di Bagòss e
Rosa camuna (Formaggi tipici bresciani)

A.i. 7

€ 28,00

Fegato di Vitello alla veneziana con cipolle e polenta fritta

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 €3,90 PER OSPITE

INSALATONE E CONTORNI



Ribollita toscana - zuppa contadina di verdure con crostini di pane (fagioli cannellini, cavolo nero, verza, bietta) A.i. 1-7-8-9-10	€ 17,00
Gazpacho - zuppa fredda andalusa all'anguria A.i. 1-6-8	€ 17,00
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	€ 19,00
Caesar chicken salad (insalata verde, pollo, salsa Caesar, grana padano e crostini di pane) A.i. 1-5-7-8-11	€ 18,00
Insalata mista (insalata verde, mais, carote, pomodori, radicchio)	€ 8,00
Verdure alla griglia	€ 8,00
Cipolle borettane in agrodolce A.i. 12	€ 7,00
Patate al forno A.i. 7	€ 7,00
* Patate fritte A.i. 1	€ 7,00
Giardiniera sott'olio A.i. 9-10-12	€ 7,00
Spinaci al burro A.i. 7	€ 8,00

A.i.= ALLERGENI ED INTOLLERANZE

*IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DI MERCATO E FERMO PESCA ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE CONGELATI O SURGELATI
COPERTO €3,90 PER OSPITE

FISH STARTERS - FISCHVORSPEISEN

Shrimp tartare, tropical style (mango, avocado, passion fruit) Garnelen-Tatar im tropischen Stil (Mango, Avocado, Maracuja)	A.i. 2-4-9-12-14	€ 23,00
Sautéed mussels and clams flambéed in white Garda-lake wine Sautierte Muscheln und Venusmuscheln abgelöscht mit Weißwein vom Gardasee	A.i. 4-9-12-14	€ 20,00
Seafood salad with crunchy carrots and celery (octopus, squid, cuttlefish, mussels and shrimp) Meeresfrühtesalat mit knackigen Karotten und Sellerie (Oktopus, Tintenfisch, Sepia, Muscheln und Garnelen)	A.i. 2-4-9-12-14	€ 19,00
Mixed raw seafood (tuna, salmon, scallops, *langoustines, *shrimp and Kis high-quality special oysters) - recommended for two people - Gemischte rohe Meeresfrüchte (Thunfisch, Lachs, Jakobsmuscheln, Scampi, Garnelen und hochwertige Kis-Spezialaustern) - für zwei Personen empfohlen -	A.i. 2-4-12-14	€ 45,00
Trout carpaccio with mixed fennel and orange salad Forellen-Carpaccio mit Fenchel-Orangen-Salat	A.i. 4-9	€ 19,00
Siberian caviar (10g Papalina) with sour cream, croutons and Mediterranean-flavoured butter Sibirischer Kaviar (10 g Papalina) mit Sauerrahm, Croutons und mediterraner Butter	A.i. 7-14	€ 28,00

MEAT STARTERS - FLEISCHVORSPEISEN

French-style beef tartare with old-style mustard, pasteurized egg yolk, onion, cucumber, capers, anchovies and carasau bread Rindertatar nach französischer Art mit altmodischem Senf, pasteurisiertem Eigelb, Zwiebeln, Gurken, Kapern, Sardellen und Carasau-Brot	A.i. 1-2-3-4-6-7-10	€ 19,00
Parma DOP cured ham with melon and vegetable giardiniera in extra virgin olive oil Rohschinken Parma DOP mit Melone und eingelegtem Gemüse in nativem Olivenöl extra	A.i. 9 - 12	€ 19,00
Campania DOP buffalo mozzarella caprese with vine tomato and crushed pistachios Caprese mit Büffelmozzarella DOP aus Kampanien, Strauchtomate und gehackten	A.i. 7 - 8	€ 18,00
Beef carpaccio with rocket, Grana Padano DOP and Italian black truffle Rindercarpaccio mit Rucola, Grana Padano DOP und italienischem schwarzem Trüffel	A.i. 7	€ 19,00

FISH FIRST COURSE - FISCH-ERSTER GANG

"Prince's Reef" - Spaghetti with seafood, tomato sauce and cherry tomatoes "Scoglio del Principe" - Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomatensauce und Kirschtomaten	A.i. 1-2-4-9-14	€ 25,00
Squid ink risotto with *Sicilian red prawn tartare and buffalo stracciatella (minimum 2 persons) Risotto mit Sepiatinte, *roter Garnele aus Sizilien und Büffel-Stracciatella (mindestens 2 Personen)	A.i. 1-2-4-9-14	€ 22,00 PER PERSON
Spaghetti with clams, grey mullet bottarga and a hint of lime Spaghetti mit Venusmuscheln, Meeräschen-Bottarga und einem Hauch Limette	A.i. 1-2-4-11-12	€ 25,00
Linguine with fresh lobster and Datterino tomatoes Linguine mit frischem Hummer und Datterino-Tomaten	A.i. 1-2-4-9-14	€ 37,00
Traditional bigoli (italian pasta) with Garda Lake sardines (Agoni) Bigoli (Italienische Pasta) mit Gardasee-Sardinen (Agoni)	A.i. 1-4-9	€ 19,00
Squid ink ravioli filled with *sea bass, served with braised vegetables and prawn bisque Sepiatinten-Ravioli mit *Wolfsbarschfüllung, geschmortem Gemüse und Garnelen-Bisque	A.i. 1-2-4-7-9	€ 19,00
Spaghetti with lobster and prawn bisque, *red prawn tartare, a hint of lime and black salt crystals Spaghetti mit Hummer- und Garnelen-Bisque, Tatar von *roten Garnelen, einem Hauch Limette und schwarzen Salzkristallen	A.i. 1-2-4-7-9-14	€ 25,00

By Chef Dam

*BASED ON MARKET AVAILABILITY AND FISHING SHUTDOWN SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
COVER CHARGE €3,90 PER GUEST | PLEASE INFORM THE WAITER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

MEAT FIRST COURSE - FLEISCH-ERSTER GANG

Paccheri alla Norma with fresh mint and ricotta cheese Paccheri alla Norma mit frischer Minze und Ricotta	A.i. 1-7-8-9	€ 18,00
Porcini mushroom and black truffle risotto, served in a Grana Padano DOP crisp (min 2 persons) Risotto mit Steinpilzen und schwarzem Trüffel, serviert in einem knusprigen Grana Padano DOP Korb (min 2 Personen)	A.i. 1-7	€ 22,00 PER PERSON
Spaghetti with three varieties of cherry tomatoes and Gargnano "Lacrima" capers Spaghetti mit drei Sorten Kirschtomaten und "Lacrima"-Kapern aus Gargnano	A.i. 1	€ 17,00

FISH MAIN COURSE - HAUPTGERICHT MIT FISCH

Vicenza-style whipped salt cod served with fried polenta Stockfisch nach Vicentiner Art, cremig aufgeschlagen, mit frittiertem Polenta	A.i. 1-2-4-7	€ 20,00
Sesame-crusted seared tuna with seasonal vegetables, teriyaki sauce and crispy fried onions Kurz gebratener Thunfisch in Sesamkruste mit Gemüse, Teriyaki-Sauce und knusprigen Röstzwiebeln	A.i. 4-6-8-11-12	€ 25,00
Mixed grilled seafood (squid, sea bass, salmon, *scampi, *king prawn, *slipper lobster) Gemischte Fisch- und Meeresfrüchteplatte vom Grill (Tintenfisch, Wolfsbarsch, Lachs, *Scampi, *Riesengarnele, *Langustine)	A.i. 2-4-14	€ 35,00
Dentex on Creamy Lettuce and Basil Soup (subject to market availability, dentex may be replaced with another fish of equally high quality) Gebratenes Zahnbrassenfilet auf Salat-Basilikum-Cremesuppe je nach Marktverfügbarkeit kann die Zahnbrasse durch einen anderen hochwertigen Fisch ersetzt werden)	A.i. 4-9-12	€ 23,00
Grilled sea bass with green sauce Gegrillter Wolfsbarsch mit grüner Sauce	A.i. 1-4	€ 24,00
*Mixed fried seafood (squid, red mullet, shrimp, prawn, baby octopus *Gemischte frittierte Meeresfrüchte (Tintenfisch, Rotbarbe, Garnelen, Riesengarnele, Moschuskraken)	A.i. 1-2-4-14	€ 24,00
Grilled whitefish fillet with barcarola sauce (subject to availability, whitefish may be replaced with other premium fish from Lake Garda, such as char or trout) Gegrilltes Felchenfilet mit Barcarola-Sauce (je nach Verfügbarkeit des Fangs kann das Felchen durch andere Edelfische aus dem Gardasee ersetzt werden, wie zum Beispiel Saibling oder Forelle)	A.i. 1-4	€ 23,00

MEAT MAIN COURSE - HAUPTGERICHT MIT FLEISCH

Italian Charolais T-bone steak with mixed vegetables and potatoes (approx. 1.2 kg) T-Bone-Steak vom italienischen Charolais-Rind mit gemischtem Gemüse und Kartoffeln (ca. 1,2 kg)	A.i. 6-7	€ 87,00
Irish beef tenderloin with demi-glace sauce and baked potato with dressing Irisches Rinderfilet mit Demi-glace und Ofenkartoffel mit Dressing	A.i. 1-3-6-7-9-10	€ 30,00
Sliced grilled beef (Italian premium heifer cube roll) with Bagòss and Rosa Camuna cheese fondue (traditional cheeses from the Brescia area) Tagliata vom italienischen Rind (Cube Roll) mit Bagòss- und Rosa-Camuna-Käsefondue (traditionelle Käsesorten aus der Provinz Brescia)	A.i. 7	€ 28,00
Venetian-style calf's liver with onions and fried polenta Kalbsleber nach venezianischer Art mit Zwiebeln und frittiertem Polenta	A.i. 1-7-9	€ 22,00

*BASED ON MARKET AVAILABILITY AND FISHING SHUTDOWN SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
COVER CHARGE €3,90 PER GUEST | PLEASE INFORM THE WAITER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

VEGETABLES AND SALADS GEMÜSE UND SALATE

Tuscan Ribollita – traditional soup with black cabbage, Savoy cabbage, Swiss chard, cannellini beans and croutons.

Ribollita Toscana – traditionelle toskanische Suppe mit Schwarzkohl, Wirsing, Mangold, Cannellinibohnen und Croutons

A.i. 1-7-8-9-10 € 17,00

Andalusian watermelon gazpacho (chilled soup)

Andalusische kalte Wassermelonen-Gazpacho

A.i. 1-6-8 € 17,00

Gourmet Salad (iceberg lettuce, avocado, smoked salmon, olives, sesame seeds, Greek feta cheese, cucumber, Tropea onion, Carasau bread, and yogurt dressing)

Gourmet-Salat (Eisbergsalat, Avocado, Räucherlachs, Oliven, Sesamsamen, griechischer Feta, Gurke, Tropea-Zwiebel, Carasau-Brot und Joghurt-Dressing)

A.i. 1-4-7-11 € 19,00

Caesar Chicken Salad (green salad, chicken, Caesar dressing, Grana Padano cheese and croutons)

Caesar Chicken Salad (Blattsalat, Hähnchen, Caesar-Dressing, Grana Padano und Brotcroûtons)

A.i. 1-5-7-8-11 € 18,00

Mixed Salad (green salad, sweetcorn, carrots, tomatoes and radicchio)

Gemischter Salat (Blattsalat, Mais, Karotten, Tomaten und Radicchio)

€ 8,00

Grilled vegetables

Gegrilltes Gemüse

€ 8,00

Sweet and sour Borettane onions

Boretto-Zwiebeln in süß-saurer Marinade

A.i. 12 € 7,00

Roasted potatoes

Ofenkartoffeln

A.i. 7 € 7,00

*French fries

*Pommes frites

A.i. 1 € 7,00

Mixed pickled vegetables in oil

Eingelegtes Gemüse in Öl

A.i. 9-10-12 € 7,00

Buttered spinach

Blattspinat in Butter

A.i. 7 € 8,00

*BASED ON MARKET AVAILABILITY AND FISHING SHUTDOWN SOME PRODUCTS MAY BE FROZEN
COVER CHARGE €3,90 PER GUEST
PLEASE INFORM THE WAITER OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES



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 INTOLERANCES

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) lattitolo.

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.

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.



MENU DIGITALE
DIGITAL MENU
DIGITALES MENÜ



COLOMBA
RESTAURANT