BIKE FARM

LINFANO
DI ARCO

LAGO DI
GARDA

BICI GRILL SECONDO NATURA

CAFE & BREAKFAST

KAFFEE - COFFEE
CAFFÈ

ESPRESSO € 1,20

ESPRESSO DECAFFEINATO € 1,30
Entkoffeinierter Espresso / *Decaffeinated Espresso*

ESPRESSO DOPPIO € 2,40
Doppelter espresso / *Double Espresso*

CORRETTO € 2,00
Espresso mit Schuss / *espresso with liqueur*

SHAKERATO € 3,00
Geshaked / *Iced coffee*

CAFFÈ GINSENG | D'ORZO
Ginseng-| Gerstenkaffee / *Ginseng | barley coffee*

PICCOLO / Klein / *Small* € 1,50
GRANDE / Groß / *Big* € 1,70

AMERICANO / Amerikanischer / *American* € 2,00

MACCHIATONE € 1,50

CAPPUCCINO € 2,20

CAPPUCCINO GINSENG | D'ORZO € 2,50
Ginseng-| Gersten Cappuccino / *Ginseng | barley cappuccino*

CAPPUCCINO SOIA € 2,50
Soja-Cappuccino / *Soy cappuccino*

LATTE CALDO / Heiße Milch / *Hot milk* € 2,00

LATTE MACCHIATO € 3,00

THÈ CALDO / Heißer Tee / *Hot tea* € 2,50

CIOCCOLATA CALDA € 3,00
Heiße Schokolade / *Hot chocolate*

FRÜHSTÜCK - BREAKFAST
COLAZIONE

H.8.00 - 11.00

COLAZIONE DOLCE
Süßes Frühstück / *Sweet breakfast*

CROISSANT € 1,50
Vuoto, marmellata, cioccolata, pistacchio
Leer, Marmelade, Sahne, Schokolade, Pistazien
Empty, jam, cream, chocolate, pistachio

MUFFIN € 2,00
Cioccolata, mirtillo
Schokolade, Heidelbeere
Chocolate, blueberry

TORTA DEL GIORNO (panificio Tecchiolli) € 3,50
Kuchen des Tages / *Cake of the day*

STRUDEL DI MELE (panificio Tecchiolli) € 3,50
Apfelstrudel / *Apple strudel*

TIRAMISÙ € 6,00

CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO € 6,00

YOGURT BIANCO con mix di cereali e miele € 4,00
Naturjoghurt mit Müsli und Honig
Plain Yogurt with mixed cereals and honey

PANE BURRO E MARMELLATA € 4,50
Brot, Butter und Marmelade / *Bread, butter and jam*

COLAZIONE SALATA

Salziges Frühstück / *Salty breakfast*

UOVA E BACON **€ 6,50**
Occhio di bue/strapazzato
Rührei oder Spiegelei mit Bacon
Scrambled or fried eggs with Bacon

TAGLIERE MISTO **€ 8,00**
Speck, salame, lardo con miele e noci
Lokale Platte: Speck, Salami, Schmalz mit Honig und Nüssen
Local platter: speck, salami, lard with honey and nuts

BIG TOAST **€ 5,50**
Prosciutto, formaggio e salsa
Schinken, Käse und Soße
Ham, cheese and sauce

BIG TOAST "BIKE FARM" **€ 7,00**
Prosciutto, formaggio, pomodoro, insalata, salsa
Schinken, Käse, Tomate, Salat und Sauce
Ham, cheese, tomato, salad and sauce

BEVANDE Getränke / *Drinks*

CENTRIFUGA MIX 3 Frutti-Verdure **€ 5,00**
Zentrifuge / *Centrifuge*

SPREMUTA D'ARANCIA **€ 4,00**
Orangensaft / *Orange juice*

APFELSCHORLE **€ 4,50**

MENÙ

COLAZIONE SWEET FARM € 14,00

01

- **Bevanda calda a scelta**
  Ein Heißgetränk nach Wahl aus der Karte
  A hot drink of your choise from the menu
- **Spremuta d'arancia**
  Orangensaft / *Orange juice*
- **Bottiglietta d'acqua 0,5l**
  Flasche Wasser 0,5l / *Bottle of water 0,5l*
- **Pane burro e marmellata**
  Brot, Butter und Marmelade / *Bread, butter and jam*
- **Croissant**
- **Yogurt bianco con mix di cereali e miele**
  Naturjoghurt mit Müsli und Honig
  Plain Yogurt with mixed cereals and honey

COLAZIONE IRON MAN € 16,00

02

- **Bevanda calda a scelta**
  Ein Heißgetränk nach Wahl aus der Karte
  A hot drink of your choise from the menu
- **Spremuta d'arancia**
  Orangensaft / *Orange juice*
- **Bottiglietta d'acqua 0,5l**
  Flasche Wasser 0,5l / *Bottle of water 0.5l*
- **Tagliere misto con pane**
  Lokale Platte / *Local platter*
- **Uova e bacon - occhio di bue/strapazzato**
  Rührei oder Spiegelei mit Bacon
  Scrambled or fried eggs with Bacon

DRINKS

ANALCOLICI

"0" ALKOHOL - "0" ALCOHOL

COCA COLA ALLA SPINA	(20cl) € 2,50	(40cl) € 4,50
COCA COLA IN BOTTIGLIA	(bottle 33cl) € 3,50	
ACQUA / *Water* (San Pellegrino-Panna)	(50cl) € 1,50	
GALVANINA BIO	€ 3,80	

LIMONATA / Limonade / *Lemonade*
ARANCIATA / Orangensaft / *Orange juice*
GASSOSA / Gazzosa-limonade / *Fizzy lemonade*
CHINOTTO / Pomeranzenlimonade / *Chinotto*
CEDRATA / Zedernlimonade / *Citron juice*
THÈ PESCA / Pfirsich Tee / *Peach tea*
THÈ LIMONE / Zitronen Tee / *Lemon tea*
THÈ VERDE / Grüner Tee / *Green tea*

SUCCHI PLOSE / Bio-säfte / *Organic juices* € 3,50

ARANCIA / Orange / *Orange*
ANANAS / Ananas / *Pineapple*
ALBICOCCA / Aprikose / *Apricot*
PERA / Birne / *Pear*
ACE / Ace / *Ace*
PESCA / Angeln / *Peach*

MIRTILLO / Blaubeere / *Blueberry* € 4,00

SUCCO MELA / Apfelsaft / *Apple juice* € 3,00
(Az. Agr. Menegatti)

RED BULL € 3,50

FEVER TREE € 4,00
Tonic Mediterranea / Tonic Indian
Ginger Ale / Ginger Beer / Pompelmo

1724 TONIC € 4,50

BIRRA

BIER - BEER

BIRRA ALLA SPINA	30cl	50cl	1lt	2lt
BIRRA DELLA CASA	€ 3,50	5,50	9,50	18,00
non filtrata, non pastorizzata				
DOLOMITI PILS	€ 3,50	5,50	9,50	18,00
BIRRA della SETTIMANA	-	5,00	-	-
AYINGER BRAUWEISSE	€ 3,00	5,00	10,00	-
RADLER	€ 3,50	5,50	-	-

BIRRA IN BOTTIGLIA / *Bottle*

PAULANER HEFE ANALCOLICA (50cl)	€ 5,50
DOLOMITI PILS (33cl)	€ 4,00
DOLOMITI ROSSA (33cl)	€ 4,00
CORONA (33cl)	€ 4,50

WEINE - WINE

VINI

SPUMANTI / Schaumweine / *Sparkling wines*

PROSECCO DOCG EX DRY Bepin de Eto	**€ 3,50 - € 21,00**
TANANAI TRENTO DOC Borgo dei Posseri	**€ 5,00 - € 35,00**

VINI BIANCHI / Weißweine / *White wines*

FURLET BIANCO Cantina Furletti Gabriele	**€ 4,00 - € 21,00**
L'ORA NOSIOLA Cantina di Toblino	**€ 4,50 - € 27,00**
LUGANA "LE FORNACI" Tommasi	**€ 4,00 - € 24,00**

VINI ROSSI / Rotweine / *Red wines*

FURLET ROSSO Cantina Furletti Gabriele	**€ 4,00 - € 24,00**
PINOT NERO Cantina di Toblino	**€ 3,50 - € 21,00**

VINI ROSATI / Roséweine / *Rosé wines*

ROSATO "LE FORNACI" Tommasi	**€ 3,50 - € 21,00**

APERITIFS - APERITIFS

APERITIVI

APERITIVI ANALCOLICI / Alkoholfreie / *Non-alcoholic*

CRODINO	**€ 3,50**
SAN BITTER	**€ 3,50**
HUGO ANALCOLICO	**€ 4,00**
COCKTAIL "BIKE FARM" con frutta fresca / Mit Frischem Obst / *With fresh fruit*	**€ 5,00**
SUNSET Succo d'arancia, bitter, acqua tonica Orangensaft, Bitter, Tonic Water *Orange juice, bitter, tonic water*	**€ 5,00**

APERITIVI ALCOLICI / Alkoholische / *Alcoholic*

APEROL SPRITZ	**€ 4,50**
CAMPARI SPRITZ	**€ 4,50**
HUGO SPRITZ	**€ 4,50**
AMERICANO	**€ 6,00**
AMERICANO TWIST Bitter campari, vermouth, seltz angostura	**€ 6,00**
NEGRONI	**€ 7,00**
NEGRONI LOCAL Bitter campari, vermouth, gin vento	**€ 7,50**

COCKTAILS - COCKTAILS

COCKTAILS

MOJITO ANALCOLICO / *Non-alcoholic* — **€ 6,00**

COCKTAILS / *Alcoholic*

MOJITO — **€ 6,50**
Rum, lime, sciroppo di zucchero, seltz

MOSCOW MULE — **€ 6,50**
Vodka, lime, ginger beer

LOCAL MULE — **€ 7,50**
Gin Vento, lime, ginger beer

CAIPIRINHA — **€ 6,00**
Cachaca, lime, sciroppo di zucchero

LONG ISLAND — **€ 7,00**
Gin, rum, vodka, tequila, liquore alla pesca, sciroppo di zucchero, limone, Coca Cola

DIMA TONIC — **€ 6,00**
Amaro del Capo, lime, acqua tonica

127 — **€ 7,00**
Chartreuse Giallo, lime, ginger ale

128 — **€ 8,00**
Chartreuse Verde, lime, ginger beer

WOO — **€ 7,00**
Vodka, liquore alla pesca, succo mirtillo

GIN & TONIC
Fever Tree Indian / Mediterranea / 1724

GIN "PILZ" - Trentino	€ 8,00
GIN "VENTO" - Garda Lake	€ 10,00
GIN "MARE" - Spain	€ 10,00
GIN "HENDRIK'S" - Scotland	€ 10,00
GIN "CITTADELLE" - France	€ 10,00
GIN "MALFY ROSA" - Italy	€ 11,00

SPIRITS - SPIRITS

SPIRITS

GRAPPA	
18 LUNE (Distilleria Marzadro)	€ 3,50
BIANCA	€ 3,00
MOSCATO	€ 3,50
STRAVECCHIA (Distilleria Angeli)	€ 3,50
AMARI	
MONTENEGRO	€ 3,50
RAMAZZOTTI	€ 3,50
AMARO DEL CAPO	€ 3,50
LA VECCHIA	€ 3,50
AMARO BRUNO	€ 4,00
JEFFERSON	€ 4,50
SAMBUCA	€ 3,50
LIMONCELLO DEL GARDA	€ 3,50
RUM	
PLANTATION 3 STAR	€ 4,00
PLANTATION DARK	€ 4,00
DIPLOMATICO RISERVA EXLUSIVA	€ 7,50
WHISKY	
BULLEIT BOURBON	€ 6,00
LAGAVULLIN 16Y	€ 8,00
VODKA "STOLI"	€ 4,00
GIN "PILZ"	€ 4,00
TEQUILA "CORRALEJO"	€ 4,00

LUNCH & DINNER

GERICHTE - DISHES

CUCINA

LUNCH

H.11.30 - 16.00

APPETIZER & DINNER

TAGLIERI anche per APERITIVO e CENA
Gemischte Platte auch für Aperitif und Abendessen
Local platter also for aperitif and dinner

PIATTI FREDDI / Kalte Gerichte / *Cold dishes*

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO CON PANE (*7-8)
Gemischte Platte des Territoriums / *Local platter*

- **PICCOLO** Kleine / *Small* — **€ 8,00**
- **MEDIO** Mittel / *Medium* — **€ 12,00**
- **GRANDE** Großartig / *Big* — **€ 16,00**
  + tortel di patate, carpaccio di carne salada (macelleria Bertoldi)
  + Rösti Kartoffel, Carne Salada (Bertoldi)
  + rosti potato, carne salada (Bertoldi) carpaccio

TAGLIERE FORMAGGI MISTI VACCINI/CAPRINI CON MIELI (Az.Agr. Ischia) E MOSTARDE (*7) — **€ 13,50**
Mischkäse (Kuh-/ Ziegenmilch) mit Honig (Agrotourismusbetrieb Ischia) und Senfsorten
Mixed cow/goat cheeses with honey (Ischia Farm) and mustards

CARPACCIO DI CARNE SALADA (macelleria Bertoldi) SU LETTO DI MISTICANZA, GIARDINIERA — **€ 11,50**
Salzfleisch-Carpaccio (Bertoldi) auf einem gemischten Salatbett
Carpaccio (raw meat) of carne salada (Bertoldi) on a bed of mixed salad greens and vegetable salad

PASTA FREDDA (*1-8) — **€ 8,50**
Pasta, pomodorini semi-dry, pesto di basilico, olive taggiasche, basilico fresco dell'orto
Pasta, halbgetrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Oliven, frischer Basilikum aus der gardengrande
Pasta, semi-dry tomatoes, basil pesto, olives, fresh basil from the garden

* **Allergeni** / Allergene / *Allergens* = **Vegetariano** / Vegetarisch / *Vegetarian* = **Vegano** / *Vegan*

LUNCH
H.11.30 - 16.00
DINNER
H.18.30 - 22.00

BABY MENU

LASAGNE ALL'EMILIANA (*7-11) — € 8,50
Lasagne nach Emilianer Art / *Lasagne all'Emiliana*

WÜRSTEL (Artigianale Macelleria Cis) E PATATINE — € 9,00
Würstel (Metzgerei CIS) und Pommes
Hotdog (CIS artisanal Butcher's shop) and chips

HAMBURGER AL PIATTO CON PATATINE — € 9,00
Hamburger, Pommes frites
Hamburger with fries

MR. GIULIO - Piccolo panino con prosciutto cotto/salame (*1) — € 4,00
Baby-Sandwich mit Schinken/Salami
Baby sandwich with ham/salami

CONTORNI / Beilagen / *Side dishes*

PATATINE FRITTE / Pommes Frites / *French fries* — € 4,50
Anche per aperitivo 16.30-20.00 / Auch für Aperitif 16.30-20.00 / *Also for aperitif 16.30-20.00*

INSALATA MISTA / Gemischter Salat / *Mixed Salad*

- **Piccola /** *Small* — € 4,00
- **Grande /** *Big* — € 6,00

DESSERT

TIRAMISÙ (*1-3-7) — € 6,00

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO (*7-11) — € 6,00

SANDWICHES - SANDWICHES

PANINERIA

LUNCH
H.11.30 - 16.00

BIG TOAST (*1-7) € 5,50
Cotto, formaggio e salsa a scelta
Kochschinken, Käse und Sauce nach Wahl / *Cooked ham, cheese and sauce of choice*

BIG TOAST BIKE FARM (*1-7) € 7,00
Cotto, formaggio, pomodoro, insalata, salsa a scelta
Kochschinken, Käse, Tomaten, Salat, Sauce nach Wahl / *Ham, cheese, tomato, salad and sauce*

MOUNTAIN (*1-7) € 7,00
Pane segalino, speck, taleggio, rucola, salsa boscaiola
Roggenbrot, Speck, Taleggio-Käse, Rucola, Pilzsauce / *Rye bread, speck, taleggio cheese, rocket, mushroom sauce*

BARNABA (*1-7-8) € 7,50
Focaccia alla farina di Storo, mortadella, Gorgonzola, granella di pistacchio
Focaccia, Mortadella, Gorgonzola-Käse und gehackte Pistazien
Focaccia, Mortadella, Gorgonzola cheese and chopped pistachios

FOCACCIA CAPRESE (*1-7-8) € 7,00
Focaccia alla farina di Storo, mozzarella fior di latte, pomodoro, pesto di basilico, foglie di basilico, origano
Focaccia, Mozzarella, Tomate, Basilikumpesto, Basilikum aus dem Garten, Origan
Focaccia, Mozzarella cheese, tomato, basil pesto, basil from the garden, origan

BLACK VEG (*1) € 6,00
Panino al carbone vegetale, verdure grigliate, olio evo e salsa vegana
Schwarzes Holzkohlebrot, gegrilltes Gemüse, Evo-Öl und Veggie-Sauce
Black charcoal bread, grilled vegetables, evo oil and veggie sauce

MR. GIULIO (*1) € 4,00
Baby
Piccolo panino con prosciutto cotto/salame
Baby-Sandwich mit Schinken/Salami
Baby sandwich with ham/salami

* **Allergeni** / Allergene / *Allergens* = **Vegetariano** / Vegetarisch / *Vegetarian* = **Vegano** / *Vegan*

HAMBURGERS - HAMBURGERS

HAMBURGERS

Contorno incluso: patatine fritte/Insalata mista
Beilage inklusive: Pommes frites/Gemischter Salat
Side dish included: french fries/Mixed salad

LUNCH
H.11.30 - 15.00

DINNER
H.18.30 - 22.00

NORMAL BURGER (*1) — € 12,00

Pane bianco, 200g manzo (macelleria Bertoldi), pomodoro, insalata
Weißes Brötchen, 200 g Beefburger, Tomate, Salat
White bun, 200g beef burger, tomato, salad

Big Size!

BOMBABURGER (*1-7) — € 14,00 / 21,00

Pane bianco, 200g manzo (macelleria Bertoldi), formaggio CAP (Latte Ledro), cipolla caramellata, bacon croccante, pomodoro, insalata
Weißes Brötchen, 200 g Rindfleischburger, CAP-Käse, karamellisierte Zwiebel, knuspriger Speck, Tomate, Salat
White bun, 200g beef burger, CAP cheese, caramelized onion, crispy bacon, tomato, salad

FARM BURGER (*1-7) — € 15,00

Pane bianco, 200g manzo (macelleria Bertoldi), crema di formaggio caprino, pomodorini semi-dry, speck croccante
Weißes Brötchen, 200 g Beefburger, Ziegenkäsecreme, halbtrockene Tomaten, knuspriger Speck
White bun, 200g beef burger, goat cheese cream, semi-dry tomatoes, crispy speck

LOCAL BURGER (*1-7) — € 15,00

Pane al carbone vegetale, 200g burger di carne salada (macelleria Bertoldi), crema di TrentinGrana, rucola
Schwarzes Holzkohlebrot, 200 g Carne Salada-Burger, TrentinGrana-Käsecreme, Rucola
Black charcoal bun, 200g carne salada burger, TrentinGrana cheese cream, rocket

LINFANO BURGER (*1-7) — € 15,00

Pane bianco, 200g manzo (macelleria Bertoldi), mozzarella fior di latte, pesto di broccolo di Torbole IGP, basilico dell'orto, pomodoro semi-dry
Weißes Brötchen, 200 g Rindfleischburger, Mozzarella, Torbole-Brokkoli-Pesto IGP, Basilikum aus dem Garten, halbgetrocknete Tomaten
White bun, 200g beef burger, mozzarella cheese, Torbole broccoli pesto IGP, basil from the garden, semi-dry tomatoes

LOCAL HOTDOG (*1-10) — € 9,50

Pane rustico, wurstel (artigianale macelleria Cis), senape dolce/classica a parte
Hot Dog Brot, Wurstel süß / klassisch Senf auseinander
Hot dog bread, wurstel sweet/classic mustard apart

SALAT - SALAD

INSALATONE

LUNCH
H.11.30 - 16.00

DINNER
H.18.30 - 22.00

MISTA PICCOLA / *Mixed small* — € 4,00

MISTA GRANDE / *Mixed big* — € 6,00

VEGANA (*8-11) — € 8,50
Insalata verde, spinacino, rucola, pomodorini semi-dry, mandorle e semi misti
Grüner Salat, Spinat, Rucola, halbtrockene Tomaten, Mandeln und gemischte Saaten
Green salad, spinach, rocket, semi-dry tomatoes, almonds and mixed seeds

CAPRESE (*7) — € 11,00
Insalata verde, spinacino, carote, pomodorini, mozzarella fior di latte, olive, origano
Grüner Salat, Spinat, Karotten, Tomaten, Mozzarella, Oliven, Origan
Green salad, spinach, carrots, tomatoes,mozzarella cheese, olives, origan

BIKE FARM (*7-8-3) — € 12,00
Misticanza, carote, pomodoro, spinacino, uova sode, formaggio fresco caprino, noci, basilico dell'orto
Gemischter Salat, Karotten, Tomaten, Spinat, gekochte Eier, frischer Ziegenkäse, Nüsse, Basilikum aus dem Garten
Mixed salad, carrots, tomatoes, spinach, boiled eggs, fresh goat cheese, nuts, basil from the garden

* **Allergeni** / Allergene / *Allergens* = **Vegetariano** / Vegetarisch / *Vegetarian* = **Vegano** / *Vegan*

BARBECUE - BARBECUE

DAL BARBECUE

Contorno incluso: patatine fritte/Insalata mista
Beilage inklusive: Pommes frites/Gemischter Salat
Side dish included: french fries/Mixed salad

LUNCH
H.11.30 - 15.00

DINNER
H.18.30 - 22.00

FORMAGGIO CAP ALLA PIASTRA (Caseificio Latte Ledro) (*7) **€ 12,50**
Gegrillter Käse
Local grilled cheese

ALETTE DI POLLO **€ 13,50**
Hähnchenflügel
Chicken wings

PUNTINE DI MAIALE **€ 15,00**
Schweinerippchen mit Pommes
Pork ribs with fries

RIB-EYE ANGUS **€ 18,00**

VERDURE GRIGLIATE / Gegrilltes Gemüse / *Grilled vegetables* **€ 7,00**
Solo a cena 18.30-22.00 / Nur zum Abendessen 18.30-22.00 / *Only for dinner 18.30-22.00*

WE ARE...BIKE FARM!

BIKE FARM è un'idea che nasce nel 2012, interpretando il desiderio crescente di vita all'aria aperta, contatto con la natura e una sempre più necessaria attenzione all'alimentazione genuina, fatta di ingredienti selezionati secondo un criterio di territorialità.

BIKE FARM ist ein Projekt, welches in 2012 anfing, mit dem steigenden Bedarf nach mehr Leben im Freien, Kontakt mit der Natur und zunehmender Aufmerksamkeit auf gesunde Ernährung, basiert auf Produkte aus der Umgebung.

BikeFarm is an idea born in 2012, interpreting the growing desire for outdoor life, contact with nature and an increasingly necessary attention to healthy nutrition, based on ingredients selected according to their location.

Ospitiamo eventi
e creiamo il format su misura
per ogni esigenza!

Wir hosten Events
und kreieren für jeden Bedarf
das maßgeschneiderte Format!

We host events
and create the tailor-made
format for every need!

LA FARM

Su prenotazione è possibile visitare la fattoria guidati da Carlotta, diplomata in zootecnia a San Michele all'Adige.
Verranno svolte delle attività in base all'età, entrando nel mondo della routine quotidiana della nostra fattoria e dell'orto.
I vostri bimbi interagiranno con animali ed ortaggi per fare un salto a ritroso nei tempi in cui l'uomo viveva rispettando i ritmi della natura.

Auf Vorbestellung ist es möglich, den Bauernhof unter der Leitung von Carlotta, einer diplomierten Tierpflegerin aus San Michele all'Adige, zu besichtigen. Die Aktivitäten werden altersgerecht durchgeführt, indem eine Einführung in die Welt des Alltags auf unserem Hof und Garten erfolgt. Ihre Kinder werden mit Tieren und Gemüse interagieren, um einen Schritt zurück in die Zeit zu machen, in der der Mensch im Einklang mit den Rhythmen der Natur lebte.

Upon reservation you can visit the farm guided by Carlotta, a graduate in animal husbandry in San Michele all'Adige. Activities will be carried out based on age, entering the world of the daily routine of our farm and vegetable garden. Your children will interact with animals and vegetables to take a step back in the times when man lived respecting the rhythms of nature.

1.30 min

< 8 persone: 25,00€
a persona (merenda inclusa)

> 8 persone: 20,00€
a persona (merenda inclusa)

1.30 min

< 8 Personen: 25,00€
pro Person (Snack inklusive)

> 8 Personen: 20,00€
pro Person (Snack inklusive)

1.30 min

< 8 people: 25,00€
each (snack included)

> 8 people: 20,00€
each (snack included)

ELENCO ALLERGENI (REG.1169/2011) - LISTE DER ALLERGENEN / *LIST OF ALLERGENS*

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI**
   GLUTENHALTIGES GETREIDE UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *CEREALS CONTAINING GLUTEN AND DERIVED PRODUCTS*
   Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
   Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme / *Oats, spelt, kamut or their hybridised strains*

2. **CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI** / SCHALENTIERE UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *SHELLFISH AND DERIVATIVE PRODUCTS*

3. **UOVA E PRODOTTI DERIVATI** / EIER UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *EGGS AND DERIVATIVE PRODUCTS*

4. **PESCE E PRODOTTI DERIVATI** / FISCH UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *FISH AND DERIVATIVE PRODUCTS*
   Tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
   Außer Fischgelatine oder Fischleim, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein eingesetzt werden
   Except: fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine

5. **ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI** / ERDNÜSSE UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *PEANUTS AND DERIVATIVE PRODUCTS*

6. **SOIA E PRODOTTI DERIVATI** / SOJA UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *SOYA AND DERIVATIVE PRODUCTS*

7. **LATTE E PRODOTTI DERIVATI, INCLUSO LATTOSIO**
   MILCH UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE, EINSCHLIESSLICH LAKTOSE / *MILK AND DERIVATIVE PRODUCTS, INCLUDING LACTOSE*

8. **FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI DERIVATI**
   HÜLSENFRÜCHTE UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *NUTS AND DERIVATIVE PRODUCTS*
   Mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia),
   noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoisis (Wangenh) K. Koch),
   noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Qeensland (Macadamia ternifolia)
   Mandeln (Amygdalus communis L.), Haselnüsse (Corylus avellana), gemeine Walnüsse (Juglans regia), Cashewnüsse
   (Anacardium storico), Pekannüsse (Carya illinoisis (Wangenh) K. Koch), Paranüsse (Bertholletia excelsa),
   Pistazien (Pistacia vera), Queensland-Nüsse (Macadamia ternifolia)
   Almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), common walnuts (Juglans regia), cashew nuts
   (Anacardium occidentale), pecan walnuts (Carya illinoisis (Wangenh) K. Koch), Brasil walnuts (Bertholletia excelsa),
   pistachios (Pistacia vera), Queensland walnuts (Macadamia ternifolia)

9. **SEDANO E PRODOTTI DERIVATI** / SELLERIE UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *CELERY & DERIVATIVE PRODUCTS*

10. **SENAPE E PRODOTTI DERIVATI** / SENF UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *MUSTARD & DERIVATIVE PRODUCTS*

11. **SEMI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI**
    SESAMSAMEN UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *SESAME SEEDS AND DERIVATIVE PRODUCTS*

12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** / SCHWEFELDIOXID UND SULFITE / *SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES*
    In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2
    In Konzentrationen von mehr als 10 mg/ kg oder 10 mg/l, ausgedrückt als SO_2
    In concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO_2

13. **LUPINI E PRODOTTI DERIVATI** / LUPINEN UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *LUPINS AND DERIVATIVE PRODUCTS*

14. **MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI** / WEICHTIERE UND VERARBEITUNGSERZEUGNISSE / *SHELLFISH AND DERIVATIVE PRODUCTS*

— **GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO. Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.**

— *ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU WITH THE REFERENCE NUMBER. Internal production has an artisanal nature: it is therefore not possible to guarantee the total absence of traces of allergens in the finished products, even when not provided for in the recipe.*