

WIR EMPFEHLEN CONSIGLIAMO

LINGUINE AUS GRAGNANO mit Basilikumpesto, Stracciatella di Bufala und Riesengambas **A,B,G,H € 13,50**
LINGUINE DI GRAGNANO con pesto al basilico, stracciatella di bufala e gamberoni giganti

CURRYSUPPE LEICHT PIKANT mit Riesengarnelenspiess **A,G,L € 12,90**

und hausgemachtem Naanbrot (Indisches Brot)

ZUPPA AL CURRY LEGGERMENTE PICCANTE con spiedino di gamberoni e pane Naan fatto in casa (pane indiano)

HÜHNERSPIESS MIT JAIPUR CURRY-KOKKUSSAUCE, dazu Süßkartoffel- Pommes und Gemüse **A,G,L € 19,50**

SPIEDINI DI PETTO DI POLLO CON SALSA AL CURRY JAIPUR E COCCO, patate fritte dolci e verdure

Pizzapizze specials

PIZZA FRISCHE ARTISCHOCKEN frische frittierte Artischocken, Tomatens., Büffelmozzarella **A,G,L € 11,90**
PIZZA CARCIOFI FRESCHI carciofi freschi fritti, pomodoro, mozzarella di bufala

PIZZA HERBST Gorgonzola, Birnen, Walnüsse, Tomaten, Mozzarella **A,C,G € 11,50**
PIZZA AUTUNNO gorgonzola, pere, noci, pomodoro, mozzarella

PIZZA CULATELLO Mozzarella, Tomatensauce, Culatello di Parma, **A,G € 13,90**

Rucola und Stracciatella con der Büffelmozzarella

PIZZA CULATELLO Mozzarella, pomodoro, culatello di Parma, rucola e stracciatella di bufala

PIZZA STRACCIATELLA Linsen, Salsiccia, Stracciatella von der Bufala, Tomatensauce, mozzar. **A,G € 11,50**

PIZZA STRACCIATELLA Lenticchie, salsiccia, stracciatella di bufala, salsa pomodoro, mozzarella

PIZZA FANTASTICA Mozzarella, Tomatensauce, Scamorza, getrocknete Tomaten **A,G,O € 10,90**
Taggiasca Oliven, Pesto

PIZZA FANTASTICA Mozzarella, pomodoro, scamorza, pomodori secchi, olive taggiasche, pesto

PIZZA HARDIMISTER Mozzarella, Tomaten, frischer Radicchio, Pancetta und Taggiasca Oliven **A,G € 10,90**

PIZZA HARDIMISTER Mozzarella, pomodoro, radicchio fresco, pancetta e olive taggiasche

deSSert

WEISSES KASTANIENMOUSSE auf Kakkispiegel **A,C,E,G € 7,90**
MOUSSE BIANCA ALLE CASTAGNE su specchio di kakki

PISTAZIEN- TIRAMISÙ **A,C,E,G,H € 6,50**
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

APFELKIECHLAN - FRITELLE DI MELE **A,C,G € 6,90**
mit Bourbon- Vanillesauce - con salsa vaniglia bourbon

Aperitif . Aperitivi

PROSECCO D.O.C Bianca Vigna	(Glas/bicch.) 7/10	3,50 € 19,00 €
HAUSAPERITIV aus frischen Früchten und Prosecco APERITIVO DELLA CASA di frutta fresca e Prosecco HOUSE APERITIV fresh fruit and Prosecco		5,50 €
FRANCIACORTA Brut Cà del Bosco Brescia, Lombardia	(Glas/bicch.) 7/10	6,80 € 39,00 €
FRANCIACORTA Rosé Lantieri	(Glas/bicch.) 7/10	6,20 € 35,00 €
CHAMPAGNE Brut Laurent Perrier	(Glas/bicch.) 7/10	8,50 € 49,90 €
SPRITZ Prosecco, Aperol, Soda		4,00 €
HUGO Prosecco, Holundersirup, frische Minze Prosecco, sciroppo di sambuco, menta fresca Prosecco, elder sirup, fresh ment		4,00 €
CAMPARI ORANGE		4,50 €
MARTINI		3,50 €
BITTER, GINGERINO, CRODINO BITTER, GINGERINO, CRODINO mit Weisswein / con vino bianco /with white wine		3,20 € 3,80 €

GIN & TONIC (Fever Tree, Fentimans, Fever Tree Mediteran)

HENDRICKS Gin BRECON Gin TANQUERAY Gin TANQUERAY TEN Gin HASWELL Gin BLUE Gin RIVO GIN KI NO BI Gin UNCLE VAL'S Gin MONKEY 47 Gin COTSWOLD'S Gin GENEROUS Gin NORDÉS Gin THE BOTANIST Gin	8,50 € - 14,00 €
---	------------------



01 Restaurant & Steakhouse: 12.00 - 14.00 / 18.00 - 23.00
00 Pizzeria & Bistro: 12.00 - 14.00 / 17.30 - 23.00



Kalte Vorspeisen . Antipasti freddi

TIROLER TELLER | PIATTO TIROLESE | TYROLIAN PLATE **A,G 13,90 €**
| Speck, Gamswurst, Lammsalami, Hirschschenken, Rindsschinken, Graukäse und Meerrettich
| Speck tirolese, salsiccia affumicata di camoscio, prosciutto di cervo e di manzo, Graukäse
(formaggio grigio) e rafano
| Bacon, chopped sausage, lamb salami, deer ham, beef ham, gray cheese and horseradish

BRESAOLA "FÖRSTER ART" | BRESAOLA "FORESTALE" **A,G,M 12,50 €**
| Bresaola mit marinierten Steinpilzen, Feldsalaten, Rucola und Parmesanspänen
| Bresaola con porcini marinati, valeriana, rucola e scaglie di grana
| Bresaola with marinated porcini mushrooms, lamb's lettuce, rocket salad and parmesan

CARPACCIO US BEEF | CARPACCIO DI US BEEF **A,G,M 13,50 €**
| mit Feldsalaten, Rucola & Parmesan
| con rucola e scaglie di grana e valeriana
| with lamb's lettuce, rocket salad and parmesan

CAPRESE SALAT | INSALATA CAPRESE | CAPRESE SALAD **G 10,90 €**
| Frische Tomaten, Büffelmozzarella und frischer Basilikum
| Pomodori freschi, mozzarella di bufala e basilico fresco
| Fresh tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

Vorspeisen . Primi piatti . 1st course

GERSTESUPPE | ZUPPA D'ORZO | BARLEY SOUP **A,C,G,L 9,20 €**
| mit Spinat-Topfentirtlan | con „Tirtl“ tirolese ripieno di spinaci e ricotta | with spinach stuff Tirtl

KNÖDELSUPPE | CANEDERLI IN BRODO | DUMPLINGS IN SOUP **A,C,L 8,50 €**
| mit Speckknödeln von Buchweizenmehl | con canederli allo Speck di grano saraceno
| with bacon dumpling from buckwheat

SPINATKNÖDEL | CANEDERLI DI SPINACI | SPINACH DUMPLINGS **A,C,G 9,50 €**
| mit brauner Butter und Parmesan | con burro fuso e parmigiano | with butter and parmesan

ROHNENKNÖDEL | CANEDERLI ALLA BARBABIETOLA | BEETROOT DUMPLINGS **A,C,G 9,50 €**
| mit Käse- Trüffelsauce | con salsa al formaggio e tartuifo | with cheese, truffle sauce

PRESSKNÖDEL | CANEDERLI BRUCIATI (GRIGLIATI) | CHEESE DUMPLINGS **A,C,G 9,50 €**
| mit brauner Butter und Parmesan | con burro fuso e parmigiano | with butter and parmesan

KNÖDELTRIS | TRIS DI CANEDERLI | DUMPLINGS TRIS **A,C,G 12,90 €**
| Press-, Spinat-, Rohnenknödel | canederli pressati, agli spinaci e alla barbabietola
| Cheese, spinach and beetroot dumplings

NUDELPFANDL HIRTENART | PENNE ALLA PASTORA | TRADITIONAL PASTA **A,G,L 9,70 €**
| Fleischsauce, Speck, Champignons und Sahne | Ragù di carne, Speck, champignon, panna
| meat sauce, Speck, champignons, cream

SPAGHETTI ODER PENNE | SPAGHETTI O PENNE | SPAGHETTI OR PENNE **A,G,L 8,70 €**
Tomaten-, Fleisch- oder Knoblauchsauce | al pomodoro, ragù di carne o „aglio e olio“
| tomato, meat or onion sauce

Hauptspeisen . Secondi piatti . main course

GEMÜSEVARIATION MIT GERÄUCHERTER SCAMORZA | G 15,90 €
VERDURE GRIGLIATE CON SCAMORZA AFFUMICATA |
GRILLED VEGETABLES WITH CHEESE |
| Gemüse vom Grill mit Folienkartoffel (falls verfügbar) und gegrilltem Räucherkäse
| Verdure alla griglia, con patata in cartoccio (se disponibile), e scamorza affumicata grigliata
| Grilled vegetables with potato and smoked cheese

GANZE HÜHNERBRUST | PETTO DI POLLO INTERO | GRILLED CHICKEN A,G 16,50 €
| Gegrillte Hühnerbrust mit Joghurdip dazu gebackene Spaltenkartoffeln und Gemüse
| Petto di pollo alla griglia con salsa allo yogurt, patate a spicchi e verdure grigliate
| Grilled chicken breast, with yoghurt dip, potato wedges and grilled vegetables

TAGLIATA VOM ENTRECÔTE AUS NEBRASKA (STARK MARMORIERT) A,G 28,50 €
TAGLIATA DI ENTRECOTÈ DI MANZO DAL NEBRASKA (MOLTO MARMORIZZATA)
TAGLIATA (SLICED BEEF) FROM NEBRASKA ENTRECÔTE (HEAVILY MARBLED)
| aus dem Holzkohleofen „JOSPER“ auf Rauke-Parmesanbeet mit Grillgemüse und Folienkartoffel mit Butter (falls verfügbar)
| dal forno di carbone „JOSPER“, su letto di rucola e grana con patata in cartoccio con burro (se disponibile) e verdure grigliate
| grilled in charcoal oven „Josper“ on rocket salad and Parmesan, with oven potato with butter (if available), and grilled vegetables

WIENERSCHNITZEL | COTOLETTA ALLA VIENNESE | SCHNITZEL A,C 16,90 €
| Paniertes Schnitzel vom Truthahn nach Wiener Art mit Pommes Frites
| Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte
| Breaded schnitzel with french fries

For kids

WIENERSCHNITZEL | COTOLETTA ALLA VIENNESE | SCHNITZEL A,C 9,90 €
| Paniertes Schnitzel vom Truthahn nach Wiener Art mit Pommes Frites
| Cotoletta di tacchino impanata con patatine fritte
| Breaded schnitzel with french fries

NUDELN nach Wahl | PASTA a scelta | NOODLES at your choice A,G,L 6,20 €

CHICKEN NUGGETS | mit Pommes A,C 9,50 €
CHICKEN NUGGETS | con patate fritte

KINDERPIZZA | Tomaten, Mozzarella A,G 6,20 €
PIZZA PER BAMBINI | pomodoro, mozzarella



Starters

NACHOS | Tortilla Chips mit leicht pikanter Tomaten-Zwiebel-Sauce
Tortilla Chips con salsa piccante al pomodoro e cipolla **A,G 4,00 €**

POTATO WEDGES | Knusprige Kartoffelspalten mit
Tomaten-Zwiebel-Sauce und Joghurt-Dip **A,G 5,50 €**
Patate fritte a spicchi con salsa al pomodoro, cipolla e yogurt

SÜSSKARTOFFEL POMMES | Knusprige Süsskartoffeln mit
Süß- saurer Sauce und Joghurt-Dip **A,G 5,90 €**
PATATE FRITTE DOLCI con salsa agrodolce e al yogurt

RED HOT CHILI-POPPERS | Vier mit Käse gefüllte und gebackene
Chili Schoten im Knusperteigmantel **A,G 5,50 €**
Quattro peperoncini, ripieni di formaggio, impanati

MOZZARELLA-STICKS | Vier gebackene Mozzarella-Sticks mit Joghurt-Dip
Quattro stecchini di mozzarella impanati con salsa allo yogurt **A,G 5,90 €**

ONION-RINGS | Knusprig pikante Zwiebelringe im Backteig mit Joghurt-Dip
Anelli di cipolla croccanti impanati con salsa allo yogurt **A,G 5,90 €**

GARNELEN IM TEIGMANTEL | Überbackene Riesengarnelen
mit süß-saurer Chilisauce **A,B,D,F 6,50 €**
GAMBERI IMPANATI | Gamberoni con salsa al chili agrodolce

”STARTERS“ MIX | (ab 2 Personen) **A,B,D,G,F à Pers. 7,90 €**
2 Mozzarella Sticks, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers,
2 Garnelen im Teigmantel dazu verschiedene Dips
2 stecchini di mozzarella, Onion Rings, 2 Red Hot Chili Poppers,
2 gamberi impanati e diverse salse

Mexikanische & Texanische Spezialitäten

Specialità messicane e texane

CHICKEN BURRITO

A,C,G 15,90 €

Gerollte Weizentortillas, gefüllt mit gegrillten Hühnerstreifen, frischem Gemüse, Salat, Käse und hausgemachter mexikanischer Salsa, aus Guacamole, Chili und zerdrückten Bohnen. Dazu knusprig gebackene Spalten von Schalenkartoffeln und schmackhafte Saucen. Leicht pikant

Tortilla di farina di grano ripiena di strisce di pollo alla griglia, varie verdure, insalata, formaggio cheddar e salsa messicana fatta in casa, di guacamole, chili e fagioli. Con patate a spicchi fritte e salse gustose. Leggermente piccante

VEGETARIAN BURRITO

A,C,G 14,50 €

Gerollte Weizentortillas, gefüllt mit frischem Gemüse, Salat, Käse und hausgemachter mexikanischer Salsa, aus Guacamole, Chili und zerdrückten Bohnen. Dazu knusprig gebackene Spalten von Schalenkartoffeln und schmackhafte Saucen. Leicht pikant

Tortilla di farina di grano ripiena di varie verdure, insalata, formaggio cheddar e salsa messicana fatta in casa, di guacamole, chili e fagioli. Con patate a spicchi fritte e salse gustose. Leggermente piccante

BEEF BURRITO

A,C,G 16,90 €

Gerollte Weizentortillas, gefüllt mit gegrillten Rindsfiletstreifen, frischem Gemüse, Salat, Käse und hausgemachter mexikanischer Salsa, aus Guacamole, Chili und zerdrückten Bohnen. Dazu knusprig gebackene Spalten von Schalenkartoffeln und schmackhafte Saucen. Leicht pikant

Tortilla di farina di grano ripiena di strisce di filetto di manzo alla griglia, varie verdure, insalata, formaggio cheddar e salsa messicana fatta in casa, di guacamole, chili e fagioli. Con patate a spicchi fritte e salse gustose. Leggermente piccante

BUFFALO CHICKEN WINGS

A,C,G,L 15,90 €

Knusprig gebackene Hühnerflügel mit pikanter Chili-Sauce dazu Kartoffelspalten

Piccanti alette di pollo fritte, con patate a spicchi fritte. Servite con salsa al chili piccante.

CHICK'N DOUBLE STICK "MEDITERRANEAN"

O 15,90 €

Mediterran marinierte Hähnchenfilets zwischen zwei Bambussticks gegart, mit gebackenen Kartoffelschalen, dazu schmackhafte Saucen.

Succoso filetto di pollo, marinato in stile mediterraneo, infilato su bastoncini doppi di bambù, con patate fritte, a stile fatte in casa, e salse gustose.

CHICK'N FINGERS

A,C,G,L 15,90 €

Saftig zarte Hähnchenfilets in knuspriger Panade mit homefried potatoes (Hauskartoffeln), dazu Joghurtdip und süßsaure Sauce.

Filetti interni di pollo, teneri e succosi, coperti da panatura croccante, accompagnati con patate fritte, a stile fatte in case, con salsa allo yoghurt ed agrodolce.



Salate . Insalate

NIZZASALAT | INSALATA NIZZARDA | NIZZA SALAD **A,C,G,M 11,90 €**
| Verschiedene frische Salatsorten mit Thunfisch, Ei, und schwarzen Oliven
| Insalate di stagione mista con tonno, olive nere e uovo sodo
| mixed salad with tuna, egg and black olives

GRIECHISCHER SALAT | INSALATA GRECA | GREEK SALAD **A,G,M 11,90 €**
| Salatvariation mit Feta und Oliven
| Varie insalate fresche con olive e feta
| mixed salad with feta cheese and olives

SALAT CAMEMBERT | INSALATA CAMEMBERT | CAMEMBERT SALAD **A,C,G,M 12,90 €**
| Versch. frische Salate mit paniertem Camembert und Preiselbeeren
| Varie insalate fresche con camembert impanato e mirtilli rossi
| mixed salad with breaded camembert and cranberries

SALAT FANTASY | INSALATA FANTASIA | FANTASY SALAD **A,G,M 12,50 €**
| Salatvariation mit gegrillten Geflügelbruststreifen
| Variazione d'insalate con fettine di petto di pollo alla griglia
| mixed salad with grilled chicken breast

AMERIKANISCHER SALAT | INSALATA AMERICANA | AMERICAN SALAD **A,C,G,M 13,90 €**
| Versch. frische Salate, gegrillte Hühnerbrust, Speck und gekochtem Ei
| Varie insalate fresche, con petto di pollo grigliato, speck e uovo sodo
| mixed salad with grilled chicken breast, bacon and egg

FEINSCHMECKER SALAT | INSALATA DEL BUONGUSTAIO | **A,G,M 13,90 €**
| Salatvariation mit gegrilltem Käse und geräucherter Gänsebrust
| Variazione d'insalate con formaggio alla griglia e petto d'oca affumicato
| mixed salad with grilled cheese and smoked duck breast

SALAT M. GARNELENSCHWÄNZEN | INSALATA CON GAMBERI | GAMBAS SALAD **A,B,G,M 15,90 €**
| Versch. frische Salate mit gegrillten Riesengambas in der eigenen Schale gebraten
| Varie insalate fresche con code di gamberoni arrostiti nel proprio guscio
| mixed salad with grilled giant gambas fried in their own bowl

SPECK-KRAUT SALAT* | INSALATA DI CRAUTI E SPECK* | SPECK * **5,00 €**

GEMISCHTER SALAT klein* | INSALATA MISTA piccola* | MIXED SALAD small* **5,00 €**

GEMISCHTER SALAT groß* | INSALATA MISTA grande* | MIXED SALAD large* **M 8,50 €**

Alle Salate werden mit Knoblauchbrot und Dressing serviert (*ausgenommen)
Tutte le insalate vengono servite con bruschetta e dressing (*escluse)

Bei Bedarf werden Tiefkühlprodukte verwendet | Se necessario, vengono usati prodotti surgelati

Dessert . Dolci

HEISSE LIEBE AMORE CALDO HOT LOVE Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne vaniglia con lamponi caldi e panna vanilla ice cream with hot raspberries	C,G 5,90 €
TARTUFO WEISS ODER SCHWARZ / TARTUFO BIANCO O NERO / BLACK OR WHITE TRUFFLE	C,G 4,00 €
TARTUFO MIT KAFFEE / TARTUFO AFFOGATO / TRUFFLE WITH ESPRESSO	C,G 5,00 €
ZITRONENSORBET / SORBETTO DI LIMONE / LEMON SORBET	C,G 5,00 €
NUSS- KROKKANT- HALBGEFRORENES SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA E CROCCANTE NUT BRITTLE SEMI-FROZEN mit frischen Früchten con frutta fresca with fresh fruits	A,C,G,H 6,50 €
AFFOGATO Vanilleeis mit Espresso Gelato alla vaniglia con espresso Vanilla ice cream with espresso	C,G 3,50 €



Wir verwenden steingemahlenes Mehl für unsere Pizza !

Bemüht, unseren Gästen stets höchste Qualität zu bieten, haben wir uns vom kommerziellen, ungesunden Mehl des Typs „00“ verabschiedet und verwenden ab sofort für unsere Pizza steingemahlenes, hochwertiges Mehl des Typs „1“/300. Es entsteht aus einer Mischung von hochwertigem, nationalem und ausländischem Korn. Es ist rein und frei von antimicrobischen Substanzen, frei von Konservierungsstoffen, Zusatzstoffen, Farbstoffen oder technologischen Zusätzen aller Art. Geringe Spuren von weissem Mehl enthalten.

Usiamo farina macinata a pietra per la pizza!

Il nostro intento primario è da sempre quello di offrire ai nostri ospiti prodotti di alta qualità. Questo è il motivo per cui abbiamo sostituito la tradizionale e povera farina del tipo „00“ con la farina tipo „1“ 300 macinata a pietra, che viene prodotta miscelando i migliori grani nazionali ed esteri. Si presenta pura ed omogenea esente da sostanze antimicrobiche, conservanti, coloranti, additivi o coadiuvanti tecnologici di qualsiasi specie. È ricca di sapore e di sostanze nutritive.

Mahlen / Macinazione a pietra



Sieben / Setacciatura

KAMUT- DINKEL Teigmischung
Impasto al KAMUT E FARRO
KAMUT AND SPELT dough

+ 1,50 € A



LACTOSEFREIE MOZZARELLA
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

1,50 €



GLUTENFREIE PIZZA MARGHERITA | von Dr. Schär (tiefgekühlt)
PIZZA MARGHERITA SENZA GLUTINE | di Dr. Schär (surgelato)

9,90 €

HAUSGEMACHTE LASAGNE, **GLUTEN- UND LAKTOSEFFREI**
LASGANE FATTA IN CASA **SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO**

L 10,90 €



Filoncini & Calzoni

FILONCINO GEBIRGSJÄGER | FILONCINO ALPINO | A,G 10,50 €
| Meerrettich, Brie, Mozzarella, Speck, Tomatens.
| Rafano, brie, mozzarella, speck, salsa pomodoro
| Horseraddish, brie cheese, mozzarella, speck, tomato sauce

FILONCINO MONTECARLO | FILONCINO MONTECARLO | A,B,G 10,50 €
| Mozzarella, Gamberetti, Cocktailsauce, Cocktailtomaten, frische Ruccola, Tomatens.
| Mozzarella, gamberetti, salsa cocktail, pomodorini, ruccola fresca, salsa pomodoro
| Mozzarella, shrimps, cocktailsauce, cherry tomato, rocket salad, tomato sauce

FILONCINO PANTANI | FILONCINO PANTANI A,G 9,90 €
| Taleggio, Spinat, Parmesanspäne, Mozzarella
| Taleggio, spinaci, scaglie di parmigiano, mozzarella
| Taleggio cheese, spinach, parmesan, mozzarella

CALZONE A,G 8,90 €
| Mozzarella, Schinken, Pilze | Mozzarella, prosciutto, funghi | mozzarella, ham, mushrooms

CALZONE „TREVISANO“ A,G 9,90 €
| Steinpilze, Mozzarella, Stracchino, Radicchio, Cocktailtomaten
| Porcini, funghi, mozzarella, stracchino, radicchio, pomodorini
| porcini, mushrooms, mozzarella, stracchino cheese, radicchio salad, cherry tomatoes

Schiacciata

SCHIACCIATINA (FLADENBROT) | FLATBREAD A 4,90 €
| Salz, Öl, Rosmarin | Sale, olio, rosmarino | salt, oil, rosemary

SCHIACCIATINA SUPER | SCHIACCIATINA SUPER | FLATBREAD SUPER A 6,90 €
| Salz, Öl, Rosmarin, nach Wunsch mit: Speck, Rohschinken oder krokante Pancetta
| Sale, olio, rosmarino a scelta con: speck, prosciutto crudo o pancetta croccante
| salt, oil, rosemary. your choice, with: bacon, raw ham, belly bacon

SCHIACCIATINA LIGHT | FLATBREAD LIGHT A,G 7,90 €
| Topfen, Rauke, kalte Kirschtomaten | ricotta, rucola e pomodirini freddi
| pastries, rocket salad, cold cherry tomatoes

EXTRAS | EXTRA 0,50 - 3,00 €
Abzüge werden nicht verrechnet! Detrazioni non verranno calcolate!
Anstelle von Mozzarella, Büffelmozzarella 2,00 €
Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala

Alle Pizzas können als Schiacciata bestellt werden. Abzug/detrazione - 1,00 €
(ohne Mozzarella und Tomatensauce)
Tutte le pizze possono essere richieste come schicciatina
(meno mozzarella e meno pomodoro)



Pizza . Pizze

- PIZZA MARINARA A,G 6,20 €
| Tomaten, Knoblauch, Origano | Pomodoro, aglio, origano | tomato sauce, garlic, origano
- PIZZA MARGHERITA A,G 6,90 €
| Tomaten, Mozzarella | Pomodoro, mozzarella | tomato sauce, mozzarella
- PIZZA MIT PILZEN | PIZZA AI FUNGHI | PIZZA WITH CHAMPIGNONS A,G 7,90 €
| Tomaten, Mozzarella, Champignons | Pomodoro, mozzarella, champignons
| tomato sauce, mozzarella, champignons
- SCHINKEN UND PILZEN | PROSCIUTTO E FUNGHI | HAM & CHAMPIGNONS A,G 8,60 €
| Tomaten, Mozz., Schinken, Champignons | Pomodoro, mozz., prosciutto, champignons
| tomato sauce, mozzarella, ham, champignons
- PIZZA „VIER JAHRESZEITEN“ | PIZZA QUATTRO STAGIONI | PIZZA 4 SEASONS A,G,D 9,00 €
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Artischocken, Thunfisch | Pomodoro, mozz.,
prosciutto, champignons, carciofi, tonno | tomato s., mozz., ham, champignons, artichocke, tuna
- PIZZA VIER KÄSEARTEN | PIZZA QUATTRO FORMAGGI | PIZZA 4 CHEESES A,G 9,20 €
| Tomaten, Mozz., Brie, Taleggio, Gorgonzola | salsa pom., mozz., brie, taleggio, gorgonzola
| tomato sauce, mozzarella, brie, taleggio, gorgonzola
- PIZZA CAPRICCIOSA A,G 9,00 €
| Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oliven | Pom., mozz., prosciutto,
champignons, carciofi, olive | tomato s., mozzarella, ham, champignons, artichocke, tuna
- PIZZA ROMANA A,G,D 8,50 €
| Tomaten, Mozz., Kapern, Sardellen, Origano | salsa pom., mozz., capperi, acciughe, origano
| tomato sauce, mozzarella, capture, anchovies, origano
- PIZZA NAPOLI A,G,D 8,20 €
| Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Origano | Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
| tomato sauce, mozzarella, anchovies, origano
- PIZZA GARNELEN | PIZZA GAMBERETTI | PIZZA SHRIMPS A,B,G 9,50 €
| Tomaten, Mozzarella, Garnelen | Pomodoro, mozzarella, gamberetti
| tomato sauce, mozzarella, shrimps
- PIZZA WÜRSTEL A,G 8,50 €
| Tomaten, Mozzarella, Würstel | Pomodoro, mozzarella, würstel | tomato s., mozz., sausage
- PIZZA MIT BÜFFELMOZZARELLA | PIZZA BUFALA A,G 9,90 €
| Tomatens., Büffelmozzarella | Pomodoro, mozzarella di bufala | tomato s., buffalo mozz.
- PIZZA FITNESS | Tomaten, Mozzarella, Spinat, Spargel und gekochtes Ei A,C,G 9,70 €
| salsa p., mozz., spinaci, asparagi e uovo sodo | tomato s., mozz., spinach, asparagus, egg
- GUSTOSA A,G 9,90 €
| Tomaten, Mozzarella, Spinat, Gorgonzola, scharfe Salami | Pomodoro, mozzarella, spinaci,
gorgonzola, salami piccante | tomato s., mozzarella, spinach, gorgonzola, spicy salami
- PIZZA ROYAL | Tomatens., Mozz., Spargel, Pfifferlinge, Steinpilze, Rohschinken A,G 10,50 €
| salsa pomodoro, mozzarella, asparagi, finferli, porcini, crudo
| tomato sauce, mozzarella, asparagus, mushrooms, porcini mushrooms, smoked ham

| RAUKE UND PARMESAN | RUCOLA E GRANA | ROCKET SALAD & PARMESAN **A,G 8,90 €**
| Tomaten, Mozz., Rauke, Parmesanspäne | Pomodoro, mozzarella, rucola, scaglie di grana
| tomato sauce, mozzarella, rocket salad, parmesan

PIZZA MIT GEMÜSE | PIZZA ALLE VERDURE | PIZZA VEGETABLES **A,G 10,20 €**
| Tomatens., Mozz., gegrilltes Gemüse, Radicchio, Cocktail. | Pomodoro, mozzarella, verdure
alla griglia, radicchio, pomodorini | tomato s., mozz., grilled vegetables, radicchio, cherry t.

PIZZA CARPACCIO | Tomatens., Mozz., Rindscarpaccio, Parmesan und Rucola **A,G 10,90 €**
| Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, scaglie di grana e rucola
| tomato s., mozz., beef carpaccio, parmesan and rocket salad

STRACCHINO UND RAUKE | STRACCHINO E RUCOLA | STRACCHINO & ROCKET S. **A,G 8,90 €**
| Mozz., Stracchino, Rauke | Mozz., stracchino, rucola | mozz. stracchino cheese, rocket salad

PIZZA MIT ROHSCHINKEN | PIZZA CON PROSCIUTTO CRUDO | PIZZA SMOKED HAM **A,G 9,00 €**
| Tomatens., Mozzarella, Rohschinken | salsa pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
| tomato sauce, mozzarella, smoked ham

TEUFELSPIZZA | PIZZA DIAVOLA | PIZZA DEVIL **A,G 9,20 €**
| Tomaten, Mozz., Oliven, pikante Salami, Pfefferschoten
| Pomodoro, mozzarella, olive nere, salame piccante, peperoni verdi
| tomato sauce, mozzarella, black olives, spicy salami, hot green pepper

WALDPIZZA | PIZZA SOTTOBOSCO **A,G 10,50 €**
| Tomatens., Mozzarella, gemischte Pilze | salsa pomodoro, mozzarella, funghi misti
| tomato s., mozzarella, mixed mushrooms

PIZZA MIT SPECK | PIZZA CON SPECK **A,G 8,90 €**
Tomaten, Mozzarella, Speck | Pomodoro, mozzarella, speck | tomato sauce, mozz., bacon

PIZZA SFIZIOSA **A,G 11,50 €**
| Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Cocktailtomaten, Taleggio, Speck
| Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, pomodorini, taleggio, speck
| tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, cherry tomatoes, taleggio cheese, bacon

PIZZA FEINSCHMECKER | PIZZA BUONGUSTAIO **A,G 9,90 €**
-Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Gorgonzola, pikante Salami
-Pomodoro, mozzarella, finferli, gorgonzola, salame piccante
-tomatoe sauce, mozzarella, mushrooms, gorgonzola, hot salami

EXTRAS | EXTRA **0,50 - 3,00 €**
Abzüge werden nicht verrechnet! Detrazioni non verranno calcolate!

Anstelle von Mozzarella, Büffelmozzarella **2,00 €**
Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala



- PIZZA MIT PIKANTER SALAMI | PIZZA SALAMINO | PIZZA SPICY SALAMI **A,G 8,50 €**
 | Tomaten, Mozzarella, pikante Salami | salsa p., mozzarella, salame piccante
 | tomato sauce, mozzarella, spicy salami
- PIZZA GRIECHISCHE ART | PIZZA GRECA | GREEK PIZZA **A,G 9,20 €**
 | Tomatens., Mozz., Oliven, Feta, Cocktailtomaten | salsa p., mozz., olive, feta, pomodorini
 | tomato sauce, mozz., olives, feta cheese, cherry tomatoes
- PIZZA DELIZIOSA | Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Oliven, Cocktailtomaten **A,G 9,20 €**
 | salsa p., mozz., tonno, olive, pomodorini | tomato s., mozz., tuna, olives, cherry tomatoes
- PIZZA MIT BRIE | Tomaten, Mozzarella, Brie, frische Tomaten **A,G 8,90 €**
 | salsa p., mozz., brie, pomodori freschi | tomato sauce, mozz., brie cheese, fresh tomatoes
- PIZZA "HARDIMITZ'N" **A,G 10,50 €**
 | Mozzarella, Tomaten, Cocktailtomaten, Rohschinken, Oliven, Parmesanspäne
 | Pomodoro, mozzarella, pomodorini, prosciutto crudo, olive, scaglie di grana
 | tomato sauce, mozzarella, cherry tomatoes, smoked ham, olives, parmesan
- PIZZA CAPRESE | Tomatens, Büffelmozz., frische Tomaten, Basilikum **A,G 10,50 €**
 | salsa p., bufala, pomodoro fresco, basilico | tomato s., buffalo mozz., tomato, basil
- PIZZA JULIUS CAESAR | Tomaten, Mozz., pikante Salami, Feta, Rauke **A,G 9,90 €**
 | salsa p., mozz., salamino, feta, rucola | tomato s., mozz., salami, feta cheese, rocket s.
- PIZZA „KRONPLATZ" **A,G 9,90 €**
 | Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Parmesanspäne, Rauke
 | Pomodoro, mozzarella, porcini, scaglie di grana, rucola
 | tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, parmesan, rocket salad
- SPARGELN UND PARMESAN | ASPARAGI E GRANA | ASPARAGUS AND PARMESAN **A,G 9,00 €**
 | Tomatens., Mozz., Spargel, Parmesanspäne | salsa p., mozz., asparagi, scaglie di grana
 | tomato sauce, mozzarella, asparagus, parmesan
- PIZZA HAWAI | Mozzarella, Tomatens, Schinken, Ananas **A,G 8,90 €**
 | Mozzarella, salsa p., prosciutto, ananas | tomato sauce, mozz., ham, pineapple
- PIZZA SILVESTER **A,G 10,90 €**
 | Tomaten, Mozzarella, Bündnerfleisch, frische Tomaten, Parmesanspäne, Rauke
 | salsa p., mozzarella, bresaola, pomodoro fresco, scaglie di grana, rucola
 | tomato sauce, mozzarella, bresaola, fresh tomatoes, parmesan, rocket salad
- PIZZA MIT PEPPERONATA | Tomaten, Mozz., hausgemachte Peperonata **A,G 9,00 €**
 | salsa p., mozz., peperonata fatta in casa | tomato s., mozzarella, homemade peperonata
- PIZZA DYNAMIT | Tomaten, Mozz., pikante Salami, Pfefferschoten, Chili **A,G 8,90 €**
 | salsa pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino
 | tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot peperoncino
- BAUERNPIZZA | PIZZA DEL CONTADINO | FARMERS PIZZA **A,C,G 9,50 €**
 | Tomatens., Mozzarella, Zwiebel, Speck, Ei | salsa pom., mozzarella, cipolla, speck, uova
 | tomato sauce, mozzarella, onion, bacon, egg

THUNFISCH UND ZWIEBELN | TONNO E CIPOLLA | TUNA AND ONION A,D,G 8,90 €
| Tomatens., Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel | salsa pom., mozzarella, tonno, cipolla
| tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

PIZZA MIT MEERESFRÜCHTEN | PIZZA AI FRUTTI DI MARE | PIZZA SEAFOOD A,B,D,G,R 11,90 €
| Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte | salsa pomodoro, mozzarella, frutti di mare

PIZZA CHEF | Tomaten, Radicchio, Spinat, Pfefferschoten, Feta A,G 8,90 €
| salsa pomodoro, radicchio, spinaci, peperoni veneti, feta
| tomato sauce, radicchio salad, hot green pepper

PIZZA DOLOMITEN | Tomaten, Mozz., Kaminwurz, Pfifferling, Taleggio A,G 10,50 €
| salsa pomodoro, mozzarella, salsiccia affumicata, finferli, taleggio
| tomato sauce, mozzarella, smoked salami, mushrooms, taleggio cheese

PIZZA MEDITERRAN A,G 10,90 €
| Tomatens., Büffelmozzarella, Artischocken, Kapern, Cocktailtomaten
| Pomodoro, mozzarella bufala, carciofi, capperi, pomodorini
| tomato sauce, buffalo mozzarella, artichoke, capture, cherry tomatoes

PIZZA VITAL | Mozzarella, Tomaten, Spinat, Topfen A,G 9,20 €
| Mozzarella, salsa pom., spinaci, ricotta | mozzarella, tomato s., pastries, spinach

PIZZA LUIS TRENKER A,G 10,90 €
| Mozzarella, Tomatens., Salsiccia, Radicchio, geräucherte Scamorza
| Mozzarella, salsa pom., salsiccia, radicchio, scamorza affumicata
| Mozzarella, tomato sauce, sausage (salsiccia), radicchio, smoked cheese

PIZZA ANDROMEDA A,G 11,90 €
| Mozzarella, Tomatensauce, krokanter Bauchspeck, Salsiccia, Zwiebel, Parmesanspäne
| Mozzarella, salsa pom., pancetta croccante, salsiccia, cipolla, scaglie di grana
| Mozzarella, tomato sauce, belly bacon, salsiccia, onion, parmesan

PIZZA REGINA A,G 10,50 €
| Büffelmozzarella, Tomatensauce, Kirschtomaten, frischer Pesto und Basilikum
| Mozzarella di bufala, salsa pomodoro, pomodorini, pesto fresco, basilico
| buffalo mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, fresh basil pesto, fresh basil

EXTRAS | EXTRA 0,50 - 3,00 €
Abzüge werden nicht verrechnet!
Detrazioni non verranno calcolato!

Anstelle von Mozzarella, Büffelmozzarella 2,00 €
Al posto della mozzarella, mozzarella di bufala



Alkoholfreie Getränke . Bevande

COLA	0,2 lt. 0,4 lt. 2,20 - 4,00 €
COLA BALADIN (kl. Flasche / bottiglietta) (0,33l)	4,00 €
COCA COLA ZERO (DOSE - LATTINA) (0,33l)	3,00 €
COCA COLA (DOSE - LATTINA) (0,33l)	3,00 €
ARANCIATA	2,20 - 4,00 €
ORANSODA	2,50 €
SPRITE	2,20 - 4,00 €
EISTEE THÈ FREDDO	2,20 - 4,00 €
MINERALWASSER ACQUA MINERALE	
1/2 lt.	2,50 €
1 lt.	4,00 €
APFELSAFT SUCCO DI MELA (vom Bauern / dal contadino)	2,50 - 4,50 €
ANANASSAFT SUCCO DI ANANAS	2,50 - 4,50 €
TRAUBENSAFT SUCCO D'UVA	2,50 - 4,50 €

Bier . Birra

2 LITER ZAPFBIER - 2 LITRI DI BIRRA DALLO SPILLATORE	17,0 - 21,0 €
FORST KRONEN (Fass Spina) Alc. 5,2% helles bionda	0,2 lt. 0,4 lt. 2,20 - 4,00 €
KELLERBIER FORST (Fass Spina) Alc. 5,2% naturtrüb, unfiltriert, vollmundig torbida, non filtrata, sapore pieno	3,50 € (0,33l)
FRANZISKANER HEFE- WEIZEN (Fass Spina) Alc. 5%	3,50 - 5,00 €
OPEN „WHITE“ Alc. 5% > Baladin (Fass Spina) CRAFTBEER: Helles, delikat, leicht, würzig, Zitrusnoten. BIRRA ARTIGIANALE: Bianca, raffinata, leggera. Spezie e agrumi.	4,20 € (0,35l)
OPEN „GOLD“ APA Alc. 7,5% > Baladin (Fass Spina) CRAFTBEER: Golden, würzig, grasig, Grapefruitnoten, frisch und süffig. BIRRA ARTIGIANALE: Dorata, note di pompelmo, aroma amaro del luppolo americano.	4,20 € (0,35l)
UNERTL URSUD (0,5 lt. Flasche Bottiglia) Alc. 5% Dunkles Weißbier mit Hefe, ungefiltert Weizen scura con lievito, non filtrata	5,50 €
FRANZISKANER KRISTALL (0,5 lt. Flasche Bottiglia) Alc. 5%	5,00 €
BECKS (0,33 lt. Flasche Bottiglia) alkoholfrei birra analcolica	3,00 €



Edelbiere . Birra artigianale. Craft beer

NUT Alc. 6,5% > ZAGO Doppelmalz. Doppio malto 20,50 € 0,75 lt

ISAAC „BLANCHE“ Alc. 5% > Baladin 5,50 € 0,33 lt

Helles, delikat und raffiniert. Nicht pasteurisiert, Flaschengärung 16,90 € 0,75 lt

Bianca e delicatamente raffinata. Non pastorizzata.

NORA „EGIZIA“ Alc. 6,8% > Baladin 17,50 € 0,75 l

Exotische Noten von antiken Getreidesorten, wie z.B. Kamut.

Note esotiche di cereali antichi come il kamut.

SUPER BALADIN Alc. 8% > Baladin 5,50 € 0,33 lt

Dunkles Bier, reichhaltige Komposition mit faszinierendem Abgang. 17,90 € 0,75 lt

Ricca nella composizione, ambrata ed accattivante.

LA SORELLA DELL'IMBRANATA Alc. 5% > Birra del Borgo > Golden Ale 5,50 € 0,33 lt

Goldige Farbe, equilibrierte Noten von bitter und süß

Birra dorata, note equilibrate tra amaro e dolce

AMA BIONDA 6,0 % Vol. > Amarcord > Pale Ale 6,00 € 0,35 lt

Helles, Flaschengärung, süß-fruchtig, hefebetont, mild

Birra chiara, rifermentazione naturale, dolce fruttata, lievitata, leggera

NAZIONALE Alc. 6,5% > Baladin > Blonde Ale 5,50 € 0,33 lt

Golden, würzig, grasig, Zitrusfrüchte, frisch und süffig

Dorata, speziata, agrumi, fresca e leggera

ROCK'& ROLL Alc. 7,5% > Baladin > Blond Ale 5,50 € 0,33 lt

Helles, nicht pasteurisiert, Flaschengärung, pfeffrig, bitter

Birra chiara, non pastorizzata, rifermentazione naturale, pepe, amara

IMBRANATA Alc. 6,4% > Birra del Borgo > Blonde Ale 5,50 € 0,33 lt

Goldig, sehr fruchtig, leicht und elegant, Süsse des Hopfens

Dorata, molto fruttata, morbida ed elegante, dolcezza del malto

LEON Alc. 9,0% > Baladin > Dark Ale 17,90 € 0,75 lt

Dunkles Bier, Noten von Schokolade, getrockneten Früchten, Lakritze und Toffee

Colore scuro, note di cioccolato, frutta secca, liquirizia e toffee



LA ROSSA Alc. 6,5% > LABI > Belgian Ale 6,00 €

Rotes Bier, Süsslich und ausgeglichen, Aroma: Toffee, Karamell, reife Früchte

Colore rosso, dolce ed equilibrata. Aroma: Toffee, caramello, frutta matura

LA ROSSA Alc. 6,5% > LABI > Belgian Ale 6,00 €

Golden, fein herb, Aroma: Honig, Getreide, krautig

Colore giallo orato, amaro delicato. Aroma: Cereale, miele, erbaceo dato dal luppolo



Rosèweine . Vini rosati

LAGREIN KRETZER > Muri Gries, Bozen Muri Gries, Bolzano	19,80 €
LA ROSÉ DE MANINCOR > Manincor, Kaltern Manincor, Caldaro Cuvee: Pino, Merlot, Cabernet	24,90 €

Weissweine . Vini bianchi

HAUSWEIN VINO DELLA CASA (TREBBIANO)	
Glas / calice	2,20 €
1/4 lt.	4,00 €
1/2 lt.	8,00 €
1 lt.	16,00 €
CHARDONNAY D.O.C. > Kellerei Meran Cantina Merano	
Glas / calice	3,00 €
1/4 lt.	6,00 €
1/2 lt.	12,00 €
7/10	17,50 €
PINOT GRIGIO „DI LEONARDO“ > Vigne dai Vieris Vigne dai Vieris	
Glas / calice	3,30 €
1/4 lt.	6,60 €
1/2 lt.	13,20 €
7/10 lt.	19,50 €
LUGANA > Pratello, Veneto	
Glas / calice	3,50 €
1/4 lt.	7,00 €
1/2 lt.	14,00 €
7/10 lt.	20,50 €
MÜLLER THURGAU D.O.C. > Weingut Köfererhof Tenuta Köfererhof	23,90 €
GEWÜRZTRAMINER D.O.C. > Weingut Köfererhof Tenuta Köfererhof	29,50 €
PINOT GRIGIO > Weingut Köfererhof, Vahrn Tenuta Köfererhof, Varna	29,90 €
SAUVIGNON „WINKL“ D.O.C. > Kellerei Terlan Cantina Terlano	27,90 €

FRAGEN SIE AUCH NACH UNSERER WEINKARTE

RICHIÈDETE ANCHE LA LISTA DEI VINI

Rotweine . Vini rossi

HAUSWEIN | VINO DELLA CASA (MONTEPULCIANO)

Glas / calice	2,20 €
1/4 lt.	4,00 €
1/2 lt.	8,00 €
1 lt.	16,00 €

MERLOT-CABERNET „TORILAN“ > Kellerei Terlan

Glas / calice	3,80 €
1/4 lt.	7,60 €
1/2 lt.	15,20 €
7/10 lt.	22,50 €

LAGREIN D.O.C. > Peter Sölva, Tramin

Glas / calice	3,80 €
1/4 lt.	7,60 €
1/2 lt.	15,20 €
7/10 lt.	22,50 €

BLAUBURGUNDER | Castelfeder, Kurtinig

PINOT NERO | Castelfeder, Kurtinig

Glas / calice	4,50 €
1/4 lt.	9,00 €
1/2 lt.	18,00 €
7/10 lt.	25,90 €

CHIANTI „LE SOLIVE“ > Toscana

21,90€

VITIANO I.G.T. > Kellerei Falesco | Cantina Falesco (SanGiovese, Merlot, Cabernet)

18,90 €

ST. MAGDALENER KLASSISCH D.O.C. > Ansitz | Cantina Waldgries

21,00 €

CABERNET SAUVIGNON > Kellerei Tiefenbrunner | Canti. Tifenbrunner

24,50 €

MERLOT D.O.C. > Kellerei Di Lenardo | Cantina Di Lenardo

17,90 €

DOLCETTO D'ALBA D.O.C. > Kellerei | Cantina Albino Rocca

20,90 €

ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C. „SABAZIO“

20,50 €

Kellerei | Cantina Marchesi Antinori La Braccasca

TEROLDEGO ROTALIANO D.O.C. > Kellerei Gaierhof | Cantina Gaierhof

19,70 €

SHIRAZ I.G.T. > Kellerei Casale del Giglio | Cantina Casale del Giglio

23,00 €

LAGREIN „SANDBICHLER“ RISERVA > H. Lun, Neumarkt | Egna

31,90 €

LAGREIN RISERVA „ABTEI“ > Kellerei Muri Gries | Bolzano

40,50 €

LAGREIN RISERVA „PORPHYR“ > Kellerei Terlan | Terlan

49,50 €





Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

A	Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
B	Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
C	Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
D	Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
E	Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
F	Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
G	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
H	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
L	Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
M	Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
N	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
O	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
P	Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
R	Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.