BEC DE ROCES
RIFUGIO HÜTTE

MENÙ RISTORANTE
RESTAURANT MENU
SPEISEKARTE

BEC DE ROCES
RIFUGIO HÜTTE

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear guest, please inform the waiter of any food allergy or intolerance.
Our staff is well trained to find the best way to satisfy and meet your specific needs and help you choose the best dish.

Lieber Gast, bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Unser Team ist bestens geschult, um auf Ihre Bedürfnisse einzugehen und Ihnen bei der Wahl des passenden Gerichts zu helfen.

Inquadra il codice QR per consultare il menù completo delle bevande e della caffetteria!
Scan the QR code to view the full menu of drinks and coffee!
Scannen Sie den QR-Code für die vollständige Getränke- und Kaffeekarte!

Coperto € 2.50

Formaggi e burro della Latteria di Livinallongo del Col di Lana

il nostro impegno per una filiera corta

Molti dei nostri formaggi raccontano il territorio delle Dolomiti, con sapori autentici e lavorazioni tradizionali. Selezioniamo prodotti a Km zero provenienti dalla Latteria di Livinallongo del Col di Lana, simbolo di qualità e genuinità locale. Ogni assaggio nasce dal latte delle malghe di montagna e dal lavoro quotidiano dei produttori del territorio. Portiamo in tavola eccellenze fresche, stagionate naturalmente e ricche di carattere. Un invito a scoprire il gusto autentico delle nostre montagne, nel rispetto della tradizione e della filiera corta.

Cheeses and butter from the Livinallongo del Col di Lana Dairy

our commitment to a short supply chain

Many of our cheeses tell the story of the Dolomites through authentic flavors and traditional craftsmanship. We carefully select zero-kilometre products from the Latteria di Livinallongo del Col di Lana, a symbol of local quality and authenticity. Each taste comes from mountain dairy farms and the daily dedication of local producers.

We serve cheeses that are fresh, naturally aged, and rich in character. An invitation to discover the genuine taste of our mountains, respecting tradition and the local supply chain.

Latteria di Livinallongo

Dolomiti

Antipasti
Starters - Vorspeisen

	PICCOLO	GRANDE

TAGLIERE DOLOMITI (7, 9, 12) 17.00 27.00
Selezione di salumi e formaggi della Latteria
di Livinallongo con giardiniera artigianale
e marmellata di cipolla rossa

DOLOMITES PLATTER *Selection of local cold cuts and cheeses from Livinallongo Dairy with homemade pickled vegetables and red onion jam*

DOLOMITEN-BRETTL *Auswahl an Wurst- und Käsespezialitäten der Sennerei Livinallongo mit hausgemachtem eingelegtem Gemüse und Rote-Zwiebel-Marmelade*

BATTUTA DI CERVO * (1, 3, 7, 8, 10, 12) 19.00
Tartare di cervo, cipolla marinata,
maionese alla nocciola, prezzemolo

VENISON TARTARE ** Hand-chopped venison with marinated onion, hazelnut mayonnaise, and parsley*

HIRSCHTATAR ** Von Hand geschnittenes Hirschtatar mit marinierter Zwiebel, Haselnussmayonnaise und Petersilie*

CARNE SALADA (1, 3, 12) 20.00
Carne salada di manzo, carpaccio di funghi porcini, emulsione
olio evo, limone, rucola e scaglie di formaggio Piave

BEEF "CARNE SALADA" *Thinly sliced cured beef with porcini mushroom carpaccio, extra virgin olive oil and lemon dressing, arugula, and shavings of local Piave cheese*

„CARNE SALADA" VOM RIND *Hauchdünn geschnittenes gepökeltes Rindfleisch mit Steinpilz-Carpaccio, Emulsion aus nativem Olivenöl extra und Zitrone, Rucola und gehobeltem Piave-Käse*

ANTIPASTO VEGANO (1, 6) 20.00
Seitan scottato, crema di sedano rapa
e indivia grigliata al sentore di agrumi

VEGAN APPETIZER *Seared seitan with celeriac cream and citrus-infused grilled endive*

VEGANE VORSPEISE *Angebratener Seitan mit Knollenselleriecreme und gegrilltem Chicorée mit Zitrusnote*

Zuppe
Soups - Suppen

MINESTRONE DI VERDURE * (9) 14.00
Composizione di 14 verdure

VEGETABLE SOUP *

GEMÜSESUPPE *

ZUPPETTA DI FAGIOLI (1, 12) 15.00
Zuppetta di fagioli profumata all'aglio,
speck croccante e crostini di puccia

BEAN SOUP
Garlic-infused bean soup with crispy speck (cured ham)
and "Puccia" bread croutons

BOHNENSUPPE
Bohnensuppe mit Knoblaucharoma, knusprigem Speck und Croutons
aus „Puccia"-Brot

Primi
First courses - Erste Gänge

MACCHERONCINI VEGANI (1, 6, 12) 18.00
Maccheroncini mantecati al ragù di tofu, olio al prezzemolo
e terra di olive

VEGAN MACCHERONCINI
Short pasta with tofu ragù, parsley oil, and olive "crumble"

VEGANE MACCHERONCINI
Kurze Nudeln mit Tofu-Ragout, Petersilienöl und Oliven-Crumble

Primi
First courses - Erste Gänge

CANEDERLI (1, 3, 7, 9, 12) 16.00
Canederli di pane allo speck e formaggi nostrani su cavolo cappuccio viola croccante, ricotta affumicata con burro di malga

TRADITIONAL CANEDERLI *Tyrolean bread dumplings with speck and local cheeses, served on crunchy red cabbage, topped with smoked ricotta and melted alpine butter*

KNÖDEL *Brotknödel mit Speck und heimischem Käse auf knackigem Rotkraut, mit geräuchertem Ricotta und geschmolzener Almbutter*

CARNAROLI ZUCCA E PASTIN (Attesa 15/20m) (7, 9, 12) 18.00
Risotto Carnaroli mantecato alla crema di zucca, pastin e riduzione di aceto balsamico

PUMPKIN & PASTIN RISOTTO *(15-20 min. wait)*
Carnaroli risotto creamed with pumpkin, "Pastin" (local spiced sausage meat), and balsamic vinegar reduction

KÜRBIS-RISOTTO MIT PASTIN *(15-20 Min. Wartezeit) Carnaroli-Risotto mit Kürbiscreme und „Pastin" (würziges Wurstbrät aus der Region), Balsamico-Reduktion*

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CERVO (1, 7, 12) 17.00
Pappardelle mantecate al ragù di cervo, burro di malga e scaglie di Piave

VENISON PAPPARDELLE *Wide ribbon pasta with venison ragù, alpine butter, and Piave cheese shavings*

PAPPARDELLE MIT HIRSCHRAGOUT *Breite Bandnudeln mit Hirschragout, Almbutter und gehobeltem Piave-Käse*

SPAGHETTI GUANCIALE E CIPOLLOTTO (1, 7, 8, 12) 17.00
Spaghetti saltati con pomodorino datterino, guanciale, cipollotto e pesto di rucola

SPAGHETTI WITH GUANCIALE AND SPRING ONION *Sautéed spaghetti with datterino cherry tomatoes, cured pork cheek, spring onion, and arugula pesto*

SPAGHETTI MIT GUANCIALE UND FRÜHLINGSZWIEBELN *Geschwenkte Spaghetti mit Datterino-Tomaten, Guanciale (luftgetrocknete Schweinebacke), Frühlingszwiebeln und Rucola-Pesto*

Secondi
Second courses - Hauptgerichte

GUANCETTA DI VITELLO * (9, 12) 22.00
Guancetta di vitello, purea di zucca arrostita e cipollotto brasato

***BRAISED VEAL CHEEK *** *Slow-cooked veal cheek with roasted pumpkin purée and braised spring onion*

***GESCHMORTE KALBSBACKE *** *Langsam geschmorte Kalbsbacke mit Püree vom gerösteten Kürbis und geschmorten Frühlingszwiebeln*

CONTROFILETTO DI CERVO * (7, 9, 12) 28.00
Controfiletto di cervo, purea di sedano rapa,
patate all'Ampezzana e fondo al tartufo

***VENISON SIRLOIN *** *Venison sirloin with celeriac purée, "Ampezzana" style potatoes (sautéed with onion and speck), and truffle jus*

***HIRSCHRÜCKEN *** *Hirschrücken mit Knollenselleriepüree, Kartoffeln „Ampezzana" (mit Zwiebeln und Speck gebraten) und Trüffeljus*

FILETTO DI MANZO * (7, 9, 10, 12) 26.00
Filetto di manzo nappato al burro di malga, indivia brasata,
crema di mele e il suo fondo alla senape

***BEEF FILLET *** *Beef fillet glazed with alpine butter, braised endive, apple cream, and mustard jus*

***RINDERFILET *** *Rinderfilet mit Almbutter glasiert, geschmortem Chicorée, Apfelcreme und Senfjus*

TAGLIATA DI MANZO (3, 6, 7, 9, 12) 24.00
Controfiletto di manzo, maionese di soia
e composizione di verdure grigliate *

SLICED BEEF STRIPS *Beef sirloin "tagliata" with soy mayonnaise and mixed grilled vegetables **

TAGLIATA VOM RIND *Aufgeschnittenes Rinderlendensteak mit Sojamayonnaise und gegrilltem Gemüse **

Secondi
Second courses - Hauptspeisen

PIATTO BOÈ (7, 9, 12) 25.00
Piatto unico con pastin, formaggio alla piastra
della Latteria di Livinallongo, funghi misti trifolati e polenta

BOÈ PLATTER *A single hearty dish with "Pastin" (spiced sausage meat), grilled local cheese, sautéed mixed mushrooms, and polenta*

BOÈ-TELLER *Reichhaltiges Tellergericht mit „Pastin" (würziges Wurstbrät), gegrilltem Käse der Sennerei Livinallongo, gebratenen Mischpilzen und Polenta*

HAMBURGER VEGANO (3, 6, 8) 22.00
Hamburger di ceci e paprika **, maionese di soia, composizione
di verdure grigliate *

VEGAN BURGER *Chickpea and paprika patty ** with soy mayonnaise and mixed grilled vegetables **

VEGANER BURGER *Kichererbsen-Paprika-Patty ** mit Sojamayonnaise und gegrilltem Gemüse **

Insalate
Salads - Salate

CAPRESE IN MONTAGNA (7, 12) 18.00
Carpaccio di cuore di bue, datterini, mozzarella di bufala

MOUNTAIN CAPRESE *"Cuore di bue" (Ox-heart) tomato carpaccio, datterini cherry tomatoes, and buffalo mozzarella*

CAPRESE AUF BERGART *Carpaccio von Ochsenherztomaten, Datterino-Tomaten und Büffelmozzarella*

LA NOSTRA NIÇOISE (3, 4, 12) 19.00
Misticanza, uova sode, ciliegini, tonno sott'olio,
olive taggiasche, cipolla di Tropea, acciughe, patate e fagioli

OUR NIÇOISE *Mixed baby greens, hard-boiled eggs, cherry tomatoes, tuna in olive oil, Taggiasca olives, Tropea red onion, anchovies, potatoes, and green beans*

UNSER SALAT NIÇOISE *Junge gemischte Blattsalate, hart gekochte Eier, Kirschtomaten, Thunfisch in Öl, Taggiasca-Oliven, rote Tropea-Zwiebeln, Sardellen, Kartoffeln und grüne Bohnen*

Contorni
Side dishes - Beilagen

Patate fritte * (1) *French fries ** *Pommes frites **	6.00
Polenta	6.00
Verdure grigliate *Grilled vegetables* *Gegrilltes Gemüse*	6.00
Fagioli con cipolla *Beans with onion* *Bohnen mit Zwiebeln*	6.00
Funghi trifolati *Sautéed mushrooms (garlic & parsley)* *Gebratene Pilze mit Knoblauch und Petersilie*	8.00
Insalata mista *Mixed salad* *Gemischter Salat*	7.00

Menu Boè

Pasta al burro (1, 7) 10.00
Pasta with melted butter
Nudeln mit Butter

Tortellini panna e prosciutto * (1, 3, 7, 12) 15.00
*Tortellini with cream and ham **
*Tortellini mit Sahne und Schinken **

Penne / Spaghetti / Gnocchi al pomodoro o al ragù * (1, 7, 8, 12) 14.00
*Choice of pasta or potato gnocchi with tomato sauce or beef ragù **
*Penne, Spaghetti oder Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce oder Fleischragout **

Cotoletta di pollo alla milanese * con patatine fritte * (1, 8, 12) 19.00
*Milanese-style breaded chicken cutlet * with French fries **
*Hähnchenschnitzel nach Mailänder Art * mit Pommes frites **

Würstel con patatine fritte * (8, 12) 16.00
*Würstel with French fries **
*Würstel mit Pommes frites **

Salsiccia con patatine fritte * (8, 12) 17.00
*Sausage with French fries **
*Italienische Bratwurst (Salsiccia) mit Pommes frites **

Tutti i piatti del menu Boè sono disponibili anche come porzione ridotta adatta ai bambini, con una riduzione di € 2 sul prezzo indicato.
All dishes on the Boè menu are also available as smaller portions suitable for children, with a € 2 discount on the listed price.
Alle Gerichte des Boè-Menüs sind auch als kleinere Kinderportion erhältlich – mit € 2 Ermäßigung auf den angegebenen Preis.

Dessert

Strudel di mele con panna o salsa alla vaniglia * (1, 3, 5, 7, 8) 7.00
Apple strudel served with whipped cream or vanilla sauce
Apfelstrudel mit Schlagsahne oder Vanillesauce

Gelato alla vaniglia con frutti di bosco caldi * (1, 3, 5, 7, 8) 7.00
Vanilla ice cream with warm wild berries
Vanilleeis mit heißen Waldbeeren

Tiramisù (1, 3, 5, 7) 7.00

Tartufo bianco * affogato al caffè (3, 5, 7, 8) 7.00
*White "Tartufo" (truffle-shaped gelato) * drowned in espresso*
*Weißes „Tartufo"-Eis (in Trüffelform) * mit Espresso übergossen*

Torta del giorno * (1, 3, 5, 7, 8) 7.00
*Cake of the day **
*Tageskuchen **

Kaiserschmarrn * 14.00
con marmellata di ribes e salsa alla vaniglia (1, 3, 7, 8)
*Kaiserschmarrn with redcurrant jam and vanilla sauce **
*Kaiserschmarrn mit Johannisbeermarmelade und Vanillesauce **

Carta dei Vini
Wine list - Weinkarte

Bollicine
Sparkling wines - Schaumweine

	Calice	Bottiglia
Prosecco DOC Extra Dry *Fratelli Collavo*	4.00	25.00
Prosecco Superiore DOCG Brut *Fratelli Collavo*	4.00	27.00
Altemasi Trento DOC Spumante *Cavit*	6.00	42.00
Franciacorta Cuvée Primus Brut *Franca Contea*	6.00	40.00
Inkino Trento DOC Brut *Mas dei Chini*	6.50	42.00

Vini bianchi
White wines - Weißweine

	Calice	Bottiglia
Chardonnay DOC *Cortaccia*	5.00	30.00
Pinot Bianco DOC *Cortaccia*	5.00	30.00
Pinot Grigio DOC *Cortaccia*	5.00	30.00
Sauvignon DOC *Cortaccia*	5.00	30.00

Carta dei Vini
Wine list - Weinkarte

Vini rossi
Red wines - Rotweine

	Calice	Bottiglia
Lagrein DOC *Cortaccia*	5.00	30.00
Pinot Nero DOC *Cortaccia*	5.50	30.00
Teroldego Rotaliano *Mezzocorona Castel Firmian*	5.00	30.00
Ripasso *Monte del Frà*	5.50	30.00
Valpolicella Classico *Monte del Frà*	5.00	30.00
Barbera Dina *Angelo Negro*	5.00	30.00
Nebbiolo Angelin *Angelo Negro*	5.00	30.00
Campo Morer – Cabernet *Case Paolin*	4.00	25.00
Rosso del Milio *Case Paolin*	4.00	25.00

Pizza

Margherita (1, 7) 11.50
Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella
Tomatensauce, Mozzarella

Romana (1, 4, 7) 13.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe
Tomato sauce, mozzarella, anchovies
Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen

Tirolese (1, 7, 12) 13.00
Pomodoro, mozzarella, wurstel
Tomato sauce, mozzarella, frankfurter
Tomatensauce, Mozzarella, Würstel

Gorgonzola (1, 7) 13.00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola

Mais (1, 7, 12) 13.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mais
Tomato sauce, mozzarella, ham, corn
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Mais

Diavola (1, 7, 12) 13.50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella, pikante Salami

Prosciutto e funghi (1, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Pilze

Hawaii (1, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas
Tomato sauce, mozzarella, ham, pineapple
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Ananas

In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato il prodotto congelato.
If fresh products are unavailable, frozen products are used.
Bei Nichtverfügbarkeit frischer Ware wird Tiefkühlware verwendet.

Pizza

Primavera (1, 7) 14.00
Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodori freschi
Tomato sauce, mozzarella, arugula, fresh tomatoes
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, frische Tomaten

Quattro formaggi (1, 7) 14.00
Pomodoro, mozzarella, formaggi misti
Tomato sauce, mozzarella, mixed cheeses
Tomatensauce, Mozzarella, gemischter Käse

Capricciosa (1, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Pilze, Oliven

Alle verdure * (1, 7) 14.00
Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni
*Tomato sauce, mozzarella, courgette, aubergine, bell peppers **
*Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten **

Tonno e Cipolla (1, 4, 7) 14.00
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Speck (1, 7, 12) 14.00
Pomodoro, mozzarella, speck
Tomato sauce, mozzarella, speck
Tomatensauce, Mozzarella, Speck

Prosciutto crudo (1, 7, 12) 15.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella, prosciutto
Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken

Montanara (1, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, scamorza
Tomato sauce, mozzarella, sausage, smoked scamorza cheese
Tomatensauce, Mozzarella, Bratwurst, geräucherter Scamorza

In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato il prodotto congelato.
If fresh products are unavailable, frozen products are used.
Bei Nichtverfügbarkeit frischer Ware wird Tiefkühlware verwendet.

Pizza

Melanzane Parmigiana * (1, 3, 7) 14.50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, formaggio grana
*Tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan cheese **
*Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen, Parmesankäse **

Finferli e Grana (1, 3, 7) 15.00
Pomodoro, mozzarella, finferli, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, chanterelle mushrooms, parmesan cheese flakes
Tomatensauce, Mozzarella, Pfifferlinge, Parmesankäse

Porcini e Salsiccia (1, 7, 12) 15.00
Pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia
Tomato sauce, mozzarella, porcini, fried sausage
Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilze, Bratwurst

Pancetta e Rucola (1, 7, 12) 14.00
Pomodoro, mozzarella, pancetta, rucola
Tomato sauce, mozzarella, bacon, arugula
Tomatensauce, Mozzarella, Bauchspeck, Rucola

Quattro stagioni (1, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, salamino piccante
Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Artischocken, Pilze, pikante Salami

Bufalina (1, 7) 14.50
Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil
Tomatensauce, Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

Brie (1, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, speck, brie, pomodorini freschi
Tomato sauce, mozzarella, speck, brie, fresh tomatoes
Tomatensauce, Mozzarella, Speck, Brie, Kirschtomaten

Bresaola, Rucola e Grana (1, 3, 7, 12) 15.00
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella, dry-salted beef, arugula, parmesan
Tomatensauce, Mozzarella, Bündnerfleisch, Rucola, Parmesan

In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato il prodotto congelato.
If fresh products are unavailable, frozen products are used.
Bei Nichtverfügbarkeit frischer Ware wird Tiefkühlware verwendet.

Pizza

Saporita (1, 7, 12) 15.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni, cipolla, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers, onion, gorgonzola
Tomatensauce, Mozzarella, Bratwurst, Paprika, Zwiebeln, Gorgonzola

Pier (1, 3, 7, 12) 14.50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, pancetta, pomodoro fresco, grana grattugiato
Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, onion, bacon, fresh tomato, grated parmesan
Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Zwiebel, Bauchspeck, frische Tomaten, geriebener Grana

Bec de Roces (1, 7, 12) 15.50
Pomodoro, mozzarella, finferli, pomodori secchi, pancetta, gorgonzola
Tomato sauce, mozzarella, chanterelle mushrooms, sun-dried tomatoes, bacon, gorgonzola
Tomatensauce, Mozzarella, Pfifferlinge, getrocknete Tomaten, Bauchspeck, Gorgonzola

Orso (1, 7, 12) 15.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, pancetta, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, ham, frankfurter, fried sausage, bacon, spicy salami
Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Würstel, Bratwurst, Bauchspeck, pikante Salami

Aggiunte da – *Extras from - Extras ab* 0.50 – 2.50

In assenza di prodotto fresco, viene utilizzato il prodotto congelato.
If fresh products are unavailable, frozen products are used.
Bei Nichtverfügbarkeit frischer Ware wird Tiefkühlware verwendet.

@rifugiobecderoces

www.becderoces.it



BEC DE ROCES

RIFUGIO HÜTTE

Elenco degli allergeni

(1) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o ceppi ibridati) / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) / Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren Hybridstämme)

(2) Crostacei / Crustaceans / Krebstiere

(3) Uova / Eggs / Eier

(4) Pesce / Fish / Fisch

(5) Arachidi / Peanuts / Erdnüsse

(6) Soia / Soybeans / Soja

(7) Latte (incluso il lattosio) / Milk (and lactose) / Milch (einschließlich Laktose)

(8) Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia) / Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia) / Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)

(9) Sedano / Celery / Sellerie

(10) Senape / Mustard / Senf

(11) Semi di sesamo / Sesame seeds / Sesamsamen

(12) Anidride solforosa e solfiti / Sulphur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg o 10 mg/l)

(13) Lupini / Lupin / Lupinen

(14) Molluschi / Molluscs / Weichtiere

* I piatti o gli ingredienti contrassegnati con "*" indicano prodotti surgelati o refrigerati. I prodotti contrassegnati con "**" possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza di tutti i materiali, come descritto nelle procedure del Manuale del Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare HACCP in conformità al Reg. (UE) 1169/2011.
Inoltre, vi comunichiamo che in questo ristorante vengono utilizzate materie prime di stagione, le quali vengono sottoposte ad abbattimento o congelamento all'origine in maniera da preservare invariate le proprie qualità organolettiche, in conformità al Reg. CE 852/2004 e al D.Lgs. 193/2007.

** Dishes or ingredients marked with "*" indicate frozen or chilled products. Products marked with "**" can be subjected to fast temperature blast chilling to guarantee the quality and the security of all the materials, as described in the procedures of the Manual of Food Safety Management System HACCP in accordance with Regulation (EU) No 1169/2011. Some products may be frozen at origin, blast-chilled at controlled temperature, or otherwise frozen in compliance with EC Regulation 852/2004 and Legislative Decree 193/2007, in order to ensure food quality and safety.*

** Mit „*" gekennzeichnete Gerichte oder Zutaten weisen auf tiefgekühlte oder gekühlte Produkte hin. Mit „**" gekennzeichnete Produkte können schnell schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit aller Lebensmittel zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Handbuchs für das Lebensmittelsicherheits-Managementsystem gemäß Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 beschrieben. Zudem weisen wir darauf hin, dass in diesem Restaurant saisonale Rohstoffe verwendet werden, die bereits am Ursprung schockgekühlt oder tiefgefroren werden, um ihre sensorischen Eigenschaften unverändert zu erhalten – gemäß Verordnung (EG) Nr. 852/2004 und Gesetzesdekret 193/2007.*