

SILK



restaurant • bar • pizza

Via Verona 87, Sirmione (BS), Lago di Garda
Tel. +39 030 916037 (ufficio +39 030 916553)
silk-sirmione.com - info@silk-sirmione.com
facebook ed instagram: silksirmione



I gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo; facendo riferimento alla tabella allergeni allegata al menù in ultima pagina.

Grazie.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about intolerances, allergies and any other health problems caused by food, as per the allergens listed at the end of this menu.

Thank you.

Wir bitten unsere Gäste, die Allergene-Liste am Ende des Menus zu lesen und sich bei eventueller Intolleranz, Allergien oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel unseren Maitre zu informieren.

Vielen Dank.

Si avvisa la gentile clientela che la cucina del ristorante Silk rimane aperta fino alle ore 22:30, mentre l'area ristorante chiude alle ore 24:00.

Grazie.

We kindly inform our customers that our kitchen is open until 10.30 pm, while the restaurant area closes at midnight.

Thank you.



Puccie e Focacce

Puccie and Flat bread - Puccie und Fladenbrot

- Puccia salentina integrale con verdure grigliate,..... € 13,00**
rucola, burrata, pomodori sott'olio
Whole wheat puccia Salento style, stuffed with grilled vegetables, rocket salad, creamy fresh burrata, marinated tomatoes
Vollkorn-Puccia nach der Art von Salento mit Füllung aus gegrilltem Gemüse, Rucola, Burrata, Trockentomaten in Öl eingelegt
- Puccia veltellinese con bresaola, rucola, mozzarella e pomodoro fresco € 15,00**
Valtellina style puccia with air-dried beef, rocket salad, mozzarella, fresh tomatoes
Puccia nach Art des Valtellina mit Füllung aus luftgetrocknetem Rindfleisch, Rucola, Mozzarella und frischen Tomaten
- Puccia alla marinara con pomodoro, mozzarella di bufala,..... € 16,00**
aglio, acciughe del Cantabrico, basilico
Puccia with tomato sauce, buffalo mozzarella, garlic, Cantabrian sea anchovies and basil
Puccia mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Knoblauch, Sardellen aus dem kantabrischen Meer und Basilikum
- Focaccia con burrata, pomodoro secco e gambero rosso Sicilia..... € 20,00**
e salsa al basilico
Flat bread with burrata, sun-dried tomatoes, Sicilian red prawns and basil sauce
Fladenbrot mit Burrata, Trockentomaten, und sizilianischen, roten Garnelen und Basilikumsauce
- Focaccia con tagliata di tonno, cipolle rosse caramellate,..... € 18,00**
burrata e capperi
Flat bread with sliced tuna steak, caramelized red onions, burrata and capers
Fladenbrot mit Thunfischschieben, karamellisierten, roten Zwiebeln, Burrata und Kapern
- Focaccia con acciughe del Cantabrico, burrata e pomodoro sott'olio € 18,00**
Flat bread with Cantabrian sea anchovies, burrata and pickled tomatoes
Fladenbrot mit Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Burrata und Eingelegte-Tomaten
- Focaccia con culaccia, mozzarella di bufala, pomodoro fresco € 18,00**
e salsa al basilico
Flat bread with raw ham, buffalo mozzarella, tomato sauce and basil sauce
Fladenbrot mit rohem Schinken, Büffelmilch-Mozzarella, Tomaten und Basilikumsauce



La Pizza Tradizionale



farina 0 oppure con farina integrale

L'utilizzo di farina 0 e farina integrale di soli grani pregiati, conferisce un alto contenuto di fibre, di proteine e un basso apporto calorico.

Il lungo tempo di lievitazione naturale degli impasti (72 h) garantisce alle nostre pizze un alto grado di digeribilità.

MARINARA	€	4,50
pomodoro, olio all'aglio, origano		
<i>tomato, olive oil with garlic, oregano</i>		
<i>Tomaten, Knoblauch-Olivenöl, Oregano</i>		
MARGHERITA	€	5,50
pomodoro, mozzarella		
<i>tomato, mozzarella</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella</i>		
PATATOSA	€	7,00
pomodoro, mozzarella, patatine fritte		
<i>tomato, mozzarella, french fries</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites</i>		
NAPOLETANA	€	7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano		
<i>tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>		
SICILIANA	€	7,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive		
<i>tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>		
PUGLIESE	€	7,00
pomodoro, mozzarella, cipolla, origano		
<i>tomato, mozzarella, onions, oregano</i>		
<i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano</i>		



WÜRSTEL	€	7,50
pomodoro, mozzarella, würstel <i>tomato, mozzarella, würstel</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Würstel</i>		
4 STAGIONI	€	8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, peperoni <i>tomato, mozzarella, ham, artischokes, mushrooms, peperoni</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischoeken, Pilzen, Peperoni</i>		
CAPRICCIOSA	€	8,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive <i>tomato, mozzarella, ham, artischokes, mushrooms, olives</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischoeken, Pilzen, Oliven</i>		
TONNO E CIPOLLE	€	8,50
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>tomato, mozzarella, tuna, onions</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>		
VEGETARIANA	€	8,50
pomodoro, mozzarella, verdure fresche alla griglia <i>tomato, mozzarella, grilled fresh vegetables</i> <i>Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse vom Grill</i>		
CALZONE	€	8,50
mozzarella, prosciutto, funghi <i>mozzarella, ham, mushrooms</i> <i>Mozzarella, Schinken, Pilzen</i>		
TIROLESE	€	9,00
pomodoro, mozzarella, speck, funghi chiodini <i>tomato, mozzarella, smoked raw ham, chanterelle mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Speck, Hallimasch-Pilzen</i>		
STRACCHINO E RUCOLA	€	8,50
pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola <i>tomato, mozzarella, stracchino soft cheese, arugula</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Stracchino weiss und weich Frischkäse, Rakete-Salat</i>		



DIAVOLA	€	9,00
pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>tomato, mozzarella, hot salami</i> <i>Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami</i>		
BOHÈME	€	9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>tomato, mozzarella, raw ham</i> <i>Tomaten, Mozzarella, roher Schinken</i>		
TOSCA	€	9,50
pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, funghi <i>tomato, mozzarella, Italian sausage, gorgonzola, mushrooms</i> <i>Tomaten, Mozzarella, italienische Bratwurst, Gorgonzola, Pilzen</i>		
FILADELPHIA	€	9,00
pomodoro, mozzarella, filadelphia, olive verdi, speck <i>tomato, mozzarella, filadelphia cheese, green olives, bacon</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Philadelphia Käse, grüne Oliven, Speck</i>		
AIDA	€	9,00
pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, radicchio rosso, Grana Padano <i>tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms, red radicchio, parmesan</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Hallimasch-Pilzen, roter Zichoriensalat, Parmesan</i>		
SAPORITA	€	9,50
pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola, pancetta affumicata <i>tomato, mozzarella, onions, gorgonzola cheese, bacon</i> <i>Tomaten, Mozaarella, Zwiebeln, Gorgonzola, geräucherter Speck</i>		



AQUA € 10,00

pomodoro, mozzarella, gamberetti, julienne di zucchine

tomato, mozzarella, mixed, prawns, zucchini

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini-Julienne

LORELEY € 10,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, bresaola

tomato, mozzarella, porcini mushrooms, scamorza smoked cheese, bresaola

Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Scamorza geräucherte Käse, Bresaola

TRAVIATA € 11,00

pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di Grana

tomato, mozzarella, rocket salad, raw beef ham, Parmesan flakes

Tomaten, Mozzarella, Rucola-Salat, luftgetrocknetes Rindfleisch

FRUTTI DI MARE € 12,00

pomodoro, mozzarella, frutti di mare, prezzemolo, olio all'aglio

tomato, mozzarella, seafood, parsley, garlic scented olive oil

Tomaten, Mozzarella, Seefrüchten, Petersilie, Olivenöl mit Knoblaucharom



La Pizza Bianca farina 0 oppure con farina integrale

BIANCANEVE	€ 7,50
mozzarella, prosciutto cotto, Grana Padano <i>mozzarella, cooked ham, Parmesan</i> <i>Mozzarella, gebackener Schinken, parmesan</i>	
4 FORMAGGI	€ 8,50
mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Grana Padano <i>mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal and parmesan cheeses</i> <i>Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal und Parmesan</i>	
MIMMO	€ 9,00
mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano <i>mozzarella, arugula, small fresh tomatoes, parmesan flakes</i> <i>Mozzarella, Rucola Salat, Kirschtometen, Parmesan-Flakes</i>	
DAMA BIANCA	€ 10,50
mozzarella, pomodori secchi, pancetta, salame piccante, rucola <i>mozzarella, dried tomatoes, bacon, spicy salami, arugula</i> <i>Mozzarella, getrocknete Tomaten, Speck, scharfer Salami, Rucola</i>	
RUSTICA	€ 11,00
mozzarella, patate al rosmarino, olive taggiasche e scamorza affumicata <i>mozzarella, rosemary roasted potatoes, taggiasca olives, smoked cheese</i> <i>Mozzarella, Rosmarin geröstete Kartoffel, Taggiasca-oliven, geräucherte Käse</i>	
BUFALINA	€ 11,50
mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino basilico <i>buffalo mozzarella, cherry-tomatoes, basil</i> <i>Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum</i>	



I nostri Hamburger *Our Hamburgers - Unsere Hamburgers*

Hamburger di manzo Black Angus con salsa barbecue, lattuga..... € 15,00
pomodoro fresco, formaggio Cheddar con patatine fritte
Beef hamburger Black Angus with barbecue sauce, Cheddar cheese with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch, Barbecue Sauce, Cheddar Käse und Frites

Hamburger di manzo Black Angus con salsa guacamole, lattuga..... € 15,00
pomodoro fresco, bacon, peperoni grigliati, porro fritto con patatine fritte
Beef hamburger Black Angus with guacamole sauce, bacon,
grilled pepperoni fried leek with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch, Guacamole Sauce,
Speck, gegrillten Peperoni, frittiertem Lauch und Frites

Hamburger di manzo Black Angus con cipolla rossa caramellata,..... € 15,00
lattuga, burrata, pomodori sott'olio con patatine fritte
Beef hamburger Black Angus with caramelized red onion, lettuce,
creamy-fresh "burrata" mozzarella, marinated tomatoes with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch mit karamellisierter roter Zwiebel, Lattich,
Burrata, getrocknete Tomaten in Öl eingelegt und Frites



Le Insalatone

Large Salads - Große Salate

Insalatona nizzarda € 13,00

misticanza, cetrioli, pomodori, mais, olive, tonno, uova sode, mozzarella

Nicoise Salad: green salad cucumbers, tomatoes, corn, olives, tuna, egg, mozzarella

Salat Nicoise: grüner Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Thunfisch, Ei, Mozzarella

Chicken Cesar Salad € 13,00

lattuga, pollo grigliato, bacon, crostini di pane, parmigiano, maionese

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, parmesan, mayonnaise

Gemischter grüner Salat, gegrilltes Huhn, Bacon, Croutons, Parmesan und Mayonnaise

Insalatona esotica con code di gamberi € 14,00

misticanza, mango, papaya, cetrioli, pomodorini

Exotic Salad: green salad, prawn tails, mango, papaya, cucumbers, cherry tomatoes

Exotischer Salat: grüner Salat, Garnelenschwänze, Mango, Papaya, Kirschtomaten

Insalatona di polipo € 15,00

misticanza, pomodoro, carote, olive, polipo

Octopus salad: mixed salad, tomatoes, carrots, olives and steamed octopus

Oktopus-Salat: gemischter Salat, Tomaten, Karotten, Oliven und Oktopus



Antipasti di Mare *Seafood Appetizers - Vorspeisen mit Fisch*

- Zuppetta di cozze e vongole con crostoni di pane** € 13,00
Sautéed mussels and clams with croutons
Sautierte Venus- und Miesmuscheln mit Brot Croutons
- *Polipo alla griglia su crema di cavolo cappuccio** € 15,00
Grilled octopus on cabbage cream
Gegrillter Oktopus auf Weißkohl-Creme
- *Calamaro farcito su vellutata di patate** € 14,00
Stuffed squid on a potato crema
Gefüllte Calamari auf Kartoffelcreme
- *Gambero fritto al panko con passion fruit e burrata** € 16,00
Panko-fried shrimps with passion fruit and burrata
Frittierte Garnelen im Panko-Mantel, mit Passionsfrucht und Burrata
- *Insalatina tiepida di mare con vinaigrette agli agrumi** € 16,00
Lukewarm seafood salad with citrus fruit and olive oil sauce
Lauwarmer Fischsalat mit Zitrusfrucht- und Olivenölsauce
- Tartare di tonno, lime, acqua di mozzarella e cocco** € 18,00
Tuna tartar, lime, mozzarella-juice and coconut
Thunfish Tatar, Lime, Mozzarella-Saft und Kokosnuss
- *Crudità di mare** € 32,00
(2 ostriche, 2 gamberi rossi, 2 scampi, carpaccio di branzino e tonno)
Raw seafood platter
(2 oysters, 2 red prawns, 2 scampi, seabass and tuna carpaccio)
Rohe Fischplatte
(2 Austern, 2 rote Garnelen, 2 Scampi, Seebarsch- und Thunfisch-Carpaccio)



Antipasti di Terra *Meat and Vegetarian Appetizer* *Vegetarische Vorspeisen oder mit Fleisch*

Il tagliere di salumi, la sua giardiniera e lo gnocco fritto	€ 11,00
<i>Selection of Italian cold cuts, pickles and fried pastry</i> <i>Aufschnittplatte, Essiggemüse und frittiertes Teig</i>	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi D.O.P. con melone	€ 13,00
<i>Parma ham 24 months old DOP and melon</i> <i>24-Monaten alt Parma Schinken DOP und Melon</i>	
La nostra tartare di manzo	€ 15,00
<i>Traditional beef tartar</i> <i>Traditionelles Rindertatar</i>	
La parmigiana di melanzane	€ 10,00
<i>Gratin of aubergines</i> <i>Gratin von Auberginen</i>	
Insalatone caprese di bufala	€ 10,00
<i>Buffalo mozzarella and sliced fresh tomatoes</i> <i>Büffelmilch-Mozzarella und frische Tomaten</i>	
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di Grana Padano	€ 12,00
<i>Beef carpaccio, arugula and Parmesan shavings</i> <i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	
Vitello tonnato	€ 14,00
<i>Cold veal in tuna and mayonnaise sauce</i> <i>Kaltes Kalbfleisch in Thunfisch- und Mayonnaise-Sauce</i>	
Bruschetta scomposta: prosciutto crudo di Parma, pomodoro fresco a dadini, rucola, Grana Padano e riduzione di balsamico	€ 13,00
<i>Bruschetta with Parma ham, tomatoes, rocket salad, Parmesan and balsamico reduction</i> <i>Bruschetta mit Parma Schinken, Tomaten, Rucola, Parmesan und Balsamico-Reduktion</i>	



Primi di Mare

Pasta with Fish - Nudeln mit Fisch

Spaghetti alle vongole veraci€	13,00
<i>Spaghetti with carpet shell clams</i>	
<i>Spaghetti mit Venusmuscheln</i>	
Linguine alla carbonara di mare€	14,00
<i>Linguine with seafood-carbonara sauce</i>	
<i>Linguine mit Meeresfrüchte-Carbonara Sauce</i>	
Risotto alla pescatora (per 2 persone - prezzo per persona).....€	16,00
<i>Risotto with seafood (for 2 people - price per person)</i>	
<i>Risotto mit Seefrüchten (für 2 Personen - Preis per Person)</i>	
Spaghetti all'astice€	30,00
<i>Spaghetti with Lobster</i>	
<i>Spaghetti mit Hummer</i>	
Spaghetti allo scoglio€	16,00
<i>Spaghetti with seafood</i>	
<i>Sapaghetti mit Meeresfrüchten</i>	
Raviolo di branzino con crema di pomodoro al basilico fresco€	16,00
<i>Raviolo stuffed with sea bass, in tomato sauce with fresh basil</i>	
<i>Ravioli mit Seebarsch gefüllt, auf frischer Tomatensauce mit Basilikum</i>	



Primi di Terra con Carne o Vegetariani
Pasta with Meat or Vegetarian
Nudeln mit Fleisch oder vegetarian

Spaghetti "Martelli" cacio e pepe	€	9,00
<i>Spaghetti with black pepper and grated Roman ewe's cheese</i> <i>Spaghetti mit schwarzem Pfeffer und geriebenem, römischem Schafskäse</i>		
Spaghetti al pomodoro e basilico	€	9,00
<i>Spaghetti with fresh tomato sauce and basil</i> <i>Spaghetti mit frischer Tomatensauce und Basilikum</i>		
Orecchiette con broccoletti, pomodorini e ricotta salata	€	11,00
<i>Orecchiette-pasta with broccoli sprouts, cherry tomatoes and salted cottage cheese</i> <i>Orecchiette-Nudeln mit Brokkolisprossen, Kirschtomaten und salziger Ricotta</i>		
Tagliatelle alla bolognese	€	10,00
<i>Tagliatelle bolonaise</i> <i>Bandnudeln mit Fleischsauce</i>		
Spaghetti "Martelli" all'amatriciana	€	12,00
<i>Large spaghetti with pork cheek, tomato sauce and ewe's cheese</i> <i>Große Spaghetti mit Schweinebacke, Tomatensauce und Schafskäse</i>		
Lasagna classica emiliana	€	11,00
<i>Traditional home-made lasagne</i> <i>Hausgemachte Lasagne</i>		
Tortellone di zucca con fonduta di formaggio e amaretti	€	12,00
<i>Large pumpkin ravioli with melted cheese</i> <i>Große Kürbis-Ravioli mit geschmolzenem Käse</i>		



Secondi di Mare

Main Course with Fish - Hauptgericht mit Fisch

- *Filetto di trota salmonata alla mugnaia con spinaci saltati in padella** € 16,00
Fillet of rainbow trout "à la meunière" with sautéed spinach
Lachsforellenfilet nach Müllerin Art mit Blattspinat
- Rombo alla griglia con insalatina di finocchio** € 28,00
Grilled turbot with fennel salad
Gegrillter Steinbutt mit Fenchelsalat
- Filetto di branzino alla griglia** € 18,00
Grilled sea bass fillet
Seebarsch-Filet vom Grill
- *Mazzancolle e scampi alla griglia** € 26,00
Grilled king prawns and Scampi
Riesengarnelen und Scampi vom Grill
- *Fritto misto** € 19,00
calamari, latterino, code di gamberi, mazzancolle
Assorted fried fish: squid, fresh anchovies, prawn tails, white shrimps
Frittierte Fischplatte: Calamari, Ährenfische, Garnelenschwänzen, Tigergarnelen
- *Grigliata mista di mare** € 26,00
Grilled mixed seafood
Gemischte Fischplatte vom Grill
- *Tagliata di tonno alle erbe con soncino e agretto di lampone** € 22,00
Sliced tuna steak with savory herbs, corn salad and raspberry vinaigrette
Thunfisch-Scheiben mit Gewürzkräutern, Rapunzel-Salat und Himbeer-Vinaigrette



Secondi di Terra

Main Course with Meat - Hauptgericht mit Fleisch

- Tagliata di Angus "Slaney" irlandese, con rucola Grana Padano e riduzione di balsamico** € 20,00
Sliced steak of "Slaney" Irish Angus beef with rucola, Parmesan and balsamic reduction
Rumpsteakschieben von "Slaney" irischem Angus Rinder, Rucola, Parmesan und Balsamico-Reduktion
- Nodino di vitello grigliato con verdure e patatine** € 26,00
Grilled Veal loin with vegetables and French fries
Gegrilltes Kalbskotelett mit Gemüse und Pommes Frites
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte** € 13,00
Breaded veal escalope with French fried potatoes
Paniertes Kalbsschnitzel mit Pommes Frites
- Filetto di maialino con mele caramellate e salsa al vino rosso** € 18,00
Fillet of suckling pig with caramelized apples and red wine sauce
Spanferkelfilet mit karamellisierten Äpfeln und Rotweinsoße
- Costolette di agnello "New Zealand" alla scottadito** € 22,00
Grilled New Zealand lamb chops
New Zealand Lammkoteletts vom Grill
- Controfiletto ai funghi porcini** € 24,00
Beef entrecôte steak with wild mushrooms
Rindlendensteak mit Steinpilzen



Bevande analcoliche

Soft Drinks - Alkoholfreie Getränke

Bibite	lattina L 0,33€	3,50
<i>Coca-Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta, Lemonada, The Limone o Pesca</i>	<i>alu-can - Dose</i>	
<i>Soft drinks</i>		
Succo di frutta	bottiglia L 0,20€	4,00
<i>Fruit juices</i>	<i>bottle</i>	
<i>Fruchtsaft</i>	<i>Flasche</i>	
Acqua minerale, naturale e gassata	bottiglia L 0,75€	3,50
<i>Mineral water, with/without gas</i>	<i>bottle</i>	
<i>Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	

Birra

Beer - Bier

Birra Paulaner dalla spina	bicchieri L 0,20€	3,50
<i>Draught Paulaner-bier</i>	<i>by glass</i>	
<i>Paulaner Bier vom Fass</i>	<i>per Glas</i>	
Birra Paulaner dalla spina	bicchieri L 0,40€	6,00
<i>Draught Paulaner-bier</i>	<i>by glass</i>	
<i>Paulaner Bier vom Fass</i>	<i>per Glas</i>	
Becks, Corona, Nastro Azzurro	bottiglia L 0,33€	4,50
	<i>bottle - Flasche</i>	
Weizenbier Erdinger	bottiglia L 0,50€	6,50
<i>Wheat beer</i>	<i>bottle - Flasche</i>	

Il Vino della Casa

Our house wines - Unsere Hausweine

	Calice	L 0,50	L 1
Il bianco fermo	€ 3,50	€ 8,00	€ 15,00
<i>White wine - Weißwein</i>			
Il bianco frizzante	€ 3,50	€ 8,00	€ 15,00
<i>Sparkling white wine - Schaumwein</i>			
Il rosso	€ 3,50	€ 8,00	€ 15,00
<i>Red wine - Rotwein</i>			



Contorni

Side dishes - Beilagen

*Patate fritte	€ 4,50
<i>French Fries</i>	
<i>Pommes Frites</i>	
Verdure alla griglia	€ 4,50
<i>Grilled vegetables</i>	
<i>Gegrilltes Gemüse</i>	
Verdure saltate	€ 4,50
<i>Stir-fry vegetables</i>	
<i>Sautiertes Gemüse</i>	
Patate al forno	€ 4,50
<i>Oven-baked rosemary potatos</i>	
<i>Backofenkartoffeln mit Rosmarin</i>	
Insalata mista	€ 5,50
<i>Mix salad</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	
Spinaci all'olio o al burro	€ 6,50
<i>Spinach with olive oil or with butter</i>	
<i>Spinat mit Olivenöl oder Butter</i>	

Allergeni Alimentari

Food Allergens - Allergene

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n° 1169/2011

*List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) n° 1169/2011
Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können gemäß
EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011*

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)**
*Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains)
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme)*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
*Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
*Eggs and foods containing eggs
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
*Fish and foods containing fish
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
*Peanuts and foods containing peanuts
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
*Soybeans and foods containing soybeans
Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)**
*Milk and foods containing milk
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)*
- 8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl bra-sile, pistacchi, noci del Queensland)**
*Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und
daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
*Celery (including celeriac) and foods containing celery
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
*Mustard and foods containing mustard
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
*Sesame seeds and foods containing sesame seeds
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂)**
*Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement)
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
*Lupin and foods containing lupin
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
*Molluscs and foods containing molluscs
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse*