

Menu de saison

Entrées

Noix de veau (magatello) avec dés de courge (plat tiède) €13,00
Flan ☺ de courge au magret de canard et beurre noisette €13,00
Tartelette au maïs, girolles, salami au vinaigre et ricotta fumée €13,00
Queues de crevettes ☺ sur crème de courge, gorgonzola
et glaçage au vinaigre balsamique €15,00

Premiers plats

Soupe de pâtes et haricots (Pasta e fagioli) €9,00
Risotto à la courge et coquille Saint-Jacques ☺ €14,00
Gratin de courge au speck €12,00
Gnocchis ☺ de courge au beurre fondu et ricotta fumée €12,00
Tagliatelles aux cèpes poêlés €14,00
Tagliatelles à la courge, ragoût de volaille de basse-cour
et dés de courge €13,00
Mezzelune ☺ (raviolis en demi-lune) à la courge, gorgonzola et noix, crème au
Montasio €13,00

Plats principaux

Ragoût de bœuf avec polenta et pommes de terre vapeur €14,00
Filet de porc en croûte de speck, girolles et sauce espagnole €14,00
Tagliata de canard sur crème de courge au balsamique et noix €14,00
Épaule de veau (reale) aux chanterelles jaunes
et pommes de terre au romarin €14,00

Une réduction de 2,00 € est appliquée pour les demi-portions

Couvert 2,50 €

☺ = produit congelé ou surgelé, en l'absence de produit frais



Hors d'Hoeuvre:

<i>Assiette de charcuterie (portion individuelle) H</i>	€	13.00	
<i>Assiette de charcuterie mixte (min. 2 personnes) par portion H</i>	€	12.00	
<i>Jambon local cru de San Daniele H</i>	€	13.00	
<i>Ossocollo local H</i>	€	12.00	
<i>Jambon fumé du Tyrol H</i>	€	12.00	
<i>Salade de fruits de mer H</i>	€	14.00	☺
<i>Queues de crevettes sauce rose H</i>	€	15.00	☺

Potages:

<i>Tortellini ☺ en bouillon</i>	€	8.00
<i>Soupe du jour</i>	€	9.00

Les entrées:

<i>Gnocchis de pommes de terre ☺ au beurre fondu et à la ricotta fumée</i>	€	11.00
<i>Gnocchi ☺ de pommes de terre sauce Tomates</i>	€	11.00
<i>Gnocchi ☺ de pommes de terre sauce Bolognaise</i>	€	11.00
<i>Lasagnes au four</i>	€	11.00
<i>Spaghetti express à l'huile, ail et piment fort</i>	€	9.00
<i>Spaghetti / Penne express à la arrabbiata (sauce tomate épicée)</i>	€	9.00
<i>Spaghetti / Penne express à la romaine (Tomate et lard)</i>	€	10.00
<i>Spaghetti / Penne express à la carbonara (mélangés d'œufs battus et bacon rissolé)</i>	€	11.00
<i>Spaghetti / Penne express à la sauce tomate</i>	€	9.00
<i>Spaghetti / Penne express sauce Bolognaise</i>	€	10.00
<i>Spaghettilis aux fruits de mer à la poêle (non décortiqués) ☺ H</i>	€	19.00

Pour les demi portions la réduction prévue est de Euro 2.00

Couvert €2.50

H = détermine une majoration sur le prix de demi-pension ou pension complète

☺ = produit congelé ou surgelé





Plats principaux grillée:



<i>Entrecôte de bœuf (gr.350/450) H</i>	<u>Au 100gr</u>	€	6.00	
<i>Entrecôte de bœuf coupée avec roquette (gr.350/450) H</i>	<u>Au 100gr</u>	€	6.00	
<i>Grillade de viandes H</i>		€	19.00	
<i>(saucisses, blanc de poulet, filet de porc, lard, saucisses de Francfort, polenta, pommes frites☺)</i>				
<i>Blanc de poulet</i>		€	13.00	
<i>Saucisses de porc avec polenta</i>		€	13.00	
<i>Fromage grillés avec polenta</i>		€	12.00	
<i>Légumes et fromage grillés</i>		€	13.00	
<i>Légumes grillés</i>		€	12.00	
<i>Saucisses de Francfort grillée avec pommes ☺ frites</i>		€	12.00	
<i>Côtes d'agneau☺ grillés avec pommes de terre au Romarin H</i>		€	16.00	
<i>Filet de bar avec légumes grillés H</i>		€	15.00	☺
<i>Filet de dorade avec légumes grillés H</i>		€	15.00	☺

Plats principaux:

<i>Frico de pommes de terre avec polenta</i>	€	14.00
<i>Escalopes de dinde au vin blanc</i>	€	14.00
<i>Longe de porc pané avec pommes ☺ frites</i>	€	14.00
<i>Longe de porc pané avec pommes de terre au romarin</i>	€	14.00
<i>Viande de bœuf salée et séchée avec roquette et Parmesan</i>	€	13.00
<i>Viande de bœuf salée et séchée avec roquette et Burrata H</i>	€	14.00
<i>Caprese plat (mozzarella et tomates)</i>	€	13.00
<i>Caprese plat avec mozzarella de bufflonne</i>	€	14.00
<i>Mozzarella</i>	€	11.00
<i>Mozzarella de bufflonne DOP</i>	€	13.00

Per le mezze porzioni la riduzione prevista è di Euro 2.00

Coperto €2.50

H = determina una maggiorazione sul prezzo della mezza pensione o pensione completa





Plat unique

Longe de porc grillée

Fromage et lard au grill

Pommes frites ☺

Petites boules de **mozzarella** et tomates

€ 17.00 H

Calamars frits ☺

€ 14.00 H



Maxi salade (viande)

Salade verte, tomates cerises,

lanières de poulet, **sauce César**, Grana

Padano, vinaigre balsamique

€ 16.00 H

Maxi insalata (Poisson)

Salade verte, tomates cerises, olives, maïs,
thon, crevettes ☺, vinaigre balsamique

17,00 € H



Accompagnements :

Pommes frites ☺	€	5.00
Pommes de terre au romarin	€	5.00
Légumes cuites	€	5.00
Légumes mélangés	€	5.00

Couvert €2.50

☺ = produit congelé ou surgelé

H = détermine une majoration sur le prix de demi-pension ou pension complète



SCROCCHIARELLA

La forte teneur en eau de la pâte Scrocchiarella permet d'obtenir une focaccia extrêmement légère avec une consistance croquante et friable donnée par la farine de blé tendre. Le levain naturel et le levain long confèrent des caractéristiques de digestibilité et de parfum.



SCROCCHIARELLA

<i>Margherita</i>	€ 26.00
<i>Farcie 1 saveur</i>	€ 28.00
<i>Farcie 2 saveurs</i>	€ 30.00

- *Portion recommandée: 1 Scrocchiarella pour 2 personnes*
 - *Maximum 2 saveurs pour chaque pizza*
- *Vous pouvez choisir parmi toutes les garnitures de pizzas.*

Couvert €1.50

☺ = produit congelé ou surgelé



Pizza de saison

Zucca 1 (crème de courge, mozzarella , oignon de Tropea, saucisse, courge en dés)	€ 12.00
Zucca 2 (crème de courge, mozzarella , noix, courge en dés, speck)	€ 12.00
Zucca 3 (crème de courge, mozzarella , noix, gorgonzola, courge en dés)	€ 12.00
Zucca 4 (crème de courge, mozzarella , courge en dés, fromage Àsìn, roquette, jambon cuit de Sauris)	€ 12.00
Zucca 5 (crème de courge, mozzarella , courge en dés, mozzarella di bufala , ossocollo)	€ 12.00
Zucca 6 (crème de courge, courge en dés, burrata , jambon cru de San Daniele)	€ 12.00
Zucca 7 (mozzarella , crème de courge, cèpes, brisaola, courge en dés, provolone)	€ 11.00

Couvert 1,50 €

☺ = produit congelé ou surgelé

Supplément ingrédients 1,50 €

Supplément charcuterie 2,50 €

Supplément mozzarella di bufala/burrata 3,00 €



PIZZAS CLASSIQUES

4 Formaggi	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, gorgonzola, fromage de laiterie, grana)	
4 Stagioni	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts)	
Alle verdure	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, chicorée de Trévise, courgettes, aubergines☺, poivrons, grana)	
Calzone	€ 10.00
(Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts)	
Capricciosa	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts)	
Carciofi	€ 8.50
(Tomates, mozzarella, artichauts)	
Diavola	€ 8.50
(Tomates, mozzarella, salami piquant)	
Friulana	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, lard, mais)	
Frutti di mare	€ 10.00
(Tomates, mozzarella, fruits de mer☺)	
Funghi	€ 8.50
(Tomates, mozzarella, champignons)	
Mais e Würstel	€ 8.50
(Tomates, mozzarella, maïs, Würstel)	
Mare e monti	€ 11.00
(Tomates, mozzarella, fruits de mer et cèpes☺)	
Margherita	€ 6.50
(Tomates, mozzarella)	
Marinara	€ 6.00
(tomates, ail)	
Melanzane	€ 8.50
(tomates, mozzarella, aubergines grillé☺, parmesan)	

Couvert € 1,50

☺ = produit congelé ou surgelé

Ajout ingrédient € 1.50

Ajout Charcuterie € 2.50

Ajout Bufflonne € 3.00



Napoletana (Tomates, mozzarella, anchois, câpres)	€ 8.50
Pancetta (Tomates, mozzarella, lard)	€ 8.50
Parigina (Tomates, mozzarella, Brie)	€ 8.50
Primavera (Tomates, mozzarella, tomates cerises)	€ 8.50
Prosciutto e funghi (Tomates, mozzarella, Jambon cuit, champignons)	€ 8.50
Prosciutto, panna e peperoni (Tomates, mozzarella, Jambon, crème fraîche, poivrons)	€ 10.00
Prosciutto (Tomates, mozzarella, jambon)	€ 8.50
Pugliese (Tomates, mozzarella, oignons)	€ 8.50
Romana (Tomates, mozzarella, anchois)	€ 8.50
Rucola (Tomates, mozzarella, roquette, tomates cerises)	€ 9.50
Salame nostrano (Tomates, mozzarella, salami local)	€ 9.00
Salmone (Tomates, mozzarella, saumon de la Baltique)	€ 10.00
San Daniele (Tomates, mozzarella, jambon cru de San Daniele)	€ 9.00
Siciliana (Tomates, mozzarella, anchois, olives noires)	€ 8.50
Tirolese (Tomates, mozzarella, speck)	€ 9.00
Tonno e cipolla (Tomates, mozzarella, thon, oignons)	€ 9.00
Viennese (Tomates, mozzarella, Würstel)	€ 8.50

Couvert € 1,50

☺ = produit congelé ou surgelé

Ajout ingrédient € 1.50

Ajout Charcuterie € 2.50

Ajout Bufflonne € 3.00



PIZZA BLANCHE

Asin (mozzarella, fromage Asin, bresaola, grain de noisette)	€ 11.00
Carciofata (mozzarella, lard fumé, artichauts, oignon caramélisé, burrata)	€ 11.00
Delicata (mozzarella, stracchino, tomates cerises, jambon cru de San Daniele)	€ 10.00
Delicata bufala (mozzarella, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, Jambon S.Daniele)	€ 12.00
Elite (mozzarella, courgettes, saumon fumé, scampis)	€ 12.00
Golosa (mozzarella, poivrons, lard, grana)	€ 10.00
Norvegese (queues d'écrevisses, courgettes, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, roquette, saumon)	€ 12.00
Sfiziosa (mozzarella, stracchino, tomates cerises, roquette, Viande des Grisons)	€ 10.00
Sfiziosa bufala (mozzarella, mozzarella de bufflonne, tomates cerises, roquette, Viande des Grisons)	€ 12.00

SPECIALITÉS: PIZZA AVEC BURRATA

Burrata 1 (mozzarella, burrata, pistacches, jambon cru de San Daniele)	€ 11.00
Burrata 2 (Tomates, anchois, tomates cerise, olives, burrata)	€ 10.00
Burrata 3 (Tomates, mozzarella, artichauts, burrata, lard)	€ 11.00
Burrata 4 (mozzarella, courgettes, saumon, burrata)	€ 12.00

PIZZA AVEC MOZZARELLA BUFLOMNE

Amalfi (Tomates, anchois, tomates cerise, mozzarella de bufflonne)	€ 10.00
Bufala (Tomates, mozzarella, mozzarella de bufflonne, basilic en saison)	€ 9.00
Bufala special (Tomates, mozzarella, mozzarella de bufflonne, ossocollo)	€ 10.00
Bufala Noci e crudo (Tomates, queues d'écrevisses, thon, tomates cerises, mozzarella de bufflonne)	€ 11.00
Bufala Zucchini e Pancetta affumicata (Tomates, mozzarella, courgettes, mozzarella de bufflonne, lard)	€ 11.00
Fantasia Bufala (Tomates, mozzarella, tomates cerises, olives, mozzarella de bufflonne, basilic)	€ 10.00
Primo amore (Tomates, tomates cerises, mozzarella de bufflonne, basilic)	€ 9.00
Sapore di mare (Tomates, mozzarella, queues d'écrevisses ☺, thon, mozzarella de bufflonne)	€ 12.00

Couvert € 1.50

☺ = produit congelé ou surgelé

Ajout ingrédient € 1.50

Ajout Charcuterie € 2.50

Ajout Bufflonne € 3.00



PIZZA SPECIAL

8 Goutes	€ 12.00
(Tomates, mozzarella , champignons, artichauts, jambon, saucisson, Würstel, saucisse)	
Affumicata	€ 11.00
(Tomates, mozzarella , aubergines, lard fumée, brie)	
Al Carpaccio	€ 11.00
(Tomates, mozzarella , roquette fraîche, Viande des Grisons, grana)	
Arcobaleno	€ 12.00
(Tomate, mozzarella , poivrons, jambon cuit, olives noires "taggiasche", artichauts, maïs, épinards)	
Azzurra	€ 11.00
(Tomates, mozzarella , thon, poivrons, jambon, maïs, oignon)	
Bomba	€ 9.50
(Tomates, mozzarella , ail, oignon, salami piqué)	
Buongustaia	€ 11.00
(Montasio fromage, tomates cerises, mozzarella de Bufflonne , salami "punta di coltello")	
Campagnola	€ 10.00
(Tomates, mozzarella , salade de Trévis, grana , saucisse)	
Carbonara	€ 9.50
(Tomates, mozzarella , pancetta fumée, œuf, grana)	
Code di gamberi	€ 11.00
(San Marzano tomate, ricotta , pistaches de Bronte, queues de crevettes)	
Contadina	€ 10.00
(Tomates, mozzarella , saucisses, oignon)	
Estate	€ 11.00
(Mozzarella "Fior di latte" , épinards , Frioulan stracchino, jambon cru de San Daniele)	
Fantasia	€ 9.00
(Tomates, mozzarella , tomates cerises, olives, petites mozzarella)	
Francesina	€ 12.00
(Tomates, mozzarella , artichauts, brie , jambon cuit de Sauris)	
Fresca	€ 12.00
(Tomate, mozzarella , tomate cerises, roquette, Carpaccio de bœuf, Parmesan)	
Gianna	€ 12.00
(Tomate, Mozzarella , pommes de terre au four, lard, maïs, queues de crevettes)	
Light	€ 10.00
(tomates, mozzarella , courgettes, maïs, ricotta fraîche)	

Couvert € 1.50 ☺ = produit congelé ou surgelé

Ajout ingrédient € 1.50 Ajout Charcuterie € 2.50

Ajout Bufflonne € 3.00



Marisa	€ 10.00
(Mozzarella, saucisse de Lovison, œufs, Parmesan, crème, poivre)	
Mediterranea	€ 10.00
(San Marzano tomate, ricotta fraîche, tomates cerises, olives noires "taggiasche", poivre)	
Montanara	€ 12.00
(Tomates, mozzarella, saucisses, pancetta, gorgonzola, haricots, œuf)	
Noci e Gorgonzola	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, gorgonzola, noix)	
Pizza della casa	€ 12.00
(Tomates, mozzarella, champignons, pepperoni, oignons, jambon blanc, Würstel)	
Pizza Roto	€ 9.50
(Tomates, ail, anchois, pepperoni grana)	
Provola 1	€ 11.00
(Mozzarella "Fior di latte", artichauts, queues de crevettes, provola fumée)	
Provola 2	€ 11.00
(Tomate, Mozzarella "Fior di latte", courgettes grillées, provola fumée, speck)	
Provola 3	€ 10.00
(Tomate, provola fumée, épinards, saucisse))	
Pulled pork	€ 10.00
(Tomate, mozzarella, "Pulled pork", oignon caramélisé)	
Pulled pork strong	€ 12.00
(Tomate, mozzarella "Fior di latte", "Pulled pork", oignon caramélisé, salami piquant, Mozzarella de Bufflonne)	
Rustica	€ 10.00
(Tomates, mozzarella, courgettes, oignons, pepperoni)	
Rustichella	€ 12.00
(Tomates, mozzarella, jambon cuit de Sauris, pommes de terre au four, anchois)	
San Daniele avec roquette e grana	€ 12.00
(Tomates, mozzarella, roquette, jambon cru de San Daniele, grana)	
Trevisana	€ 9.00
(Tomates, mozzarella, chicorée de Trévis, grana)	
Treviso Brie e Cotto Sauris	€ 12.00
Tomates, mozzarella, chicorée de Trévis, Brie, jambon de Sauris)	
Trevisana Special	€ 10.00
(Tomates, mozzarella, chicorée de Trévis, grana, ossocollo)	
Tre gusti	€ 11.00
(Tomates, mozzarella, chicorée rouge, gorgonzola, jambon fumée)	
Tropea	€ 10.00
(Mozzarella, huile EVO, thon, tomates cerises, oignon de Tropea, pain râpe))	
Willy	€ 9.50
(Tomates, mozzarella, thon, poivrons)	



Scrocchiarella Sandwich

- 1 Pulled pork, oignon caramélisé, fromage grana, sauce rose € 11.00
- 2 Jambon de Sauris, courgette grillée, fromage grana, gorgonzola € 11.00
- 3 Jambon cuit, épinards, ricotta, fromage grana € 11.00
- 4 Thon, maïs, fromage grana, olives Taggiasche, buffle, sauce rose € 11.00
- 5 Aubergines, fromage grana, poivrons grillés, fromage frais, salami épicé € 11.00
- 6 Fromage Provola, champignons, fromage grana, speck € 11.00
- 7 Saucisse, fromage Grana, sauce rose, laitue, brie € 11.00
- 8 Tomates cerises, artichauts, parmesan, roquette, crudo, buffle, origan €11.00
- 9 Poivrons, fromage Grana, mayonnaise, fromage latteria, jambon Sauris €11.00
- 10 Fromage Grana, crudo, buffle, roquette €11.00
- 11 Tomates cerises, roquette, mayonnaise, carpaccio de bœuf, fromage Grana € 11.00
- 12 speck, gorgonzola, fromage grana, radicchio di Treviso € 11.00
- 13 frico de pommes de terre, salami "punta di coltello", laitue, grana € 11.00
- 14 queues de crevettes, laitue, sauce rose, oeuf dur, fromage grana € 11.00
- 22 Crème de potiron, **Grana, noix, gorgonzola**, jambon de Sauris €11.00

*Aucune modification n'est autorisée
aux sandwiches, seulement des réductions
d'ingrédients*



Couvert € 1.50





Dessert



<i>Tiramisu</i>	€ 6.50
<i>Tiramisu avec fraises et Bananes</i>	€ 6.50
<i>Profiteroles au chocolat</i>	€ 6.50 ☺
<i>Pannacotta</i>	€ 6.50
<i>Dessert de votre choix</i>	€ 6.50
<i>Creme supplementaire</i>	€ 1.50

Glacier artisanal

<i>Coupe de glace (1 boule) (glace au lait ou fruit)</i>	€ 2.50
<i>Coupe de glace (2 boules) (glace au lait ou fruit)</i>	€ 4.50
<i>Coupe de glace (3 boules) (glace au lait ou fruit)</i>	€ 7.00
<i>Coupe de glace (4 boules) (glace au lait ou fruit)</i>	€ 8.00
<i>Nafta (2 boules) (glace au lait ou fruit, chantilly et griotte)</i>	€ 7.00
<i>Nafta (3 boules) (glace au lait ou fruit, chantilly et griotte)</i>	€ 8.00
<i>Nafta (4 boules) (glace au lait ou fruit, chantilly et griotte)</i>	€ 9.00
<i>Coupe au griotte (glace au lait e griotte)</i>	€ 7.50
<i>Frappé à la glace (glace au choix et lait)</i>	€ 5.00
<i>Sorbet au citron</i>	€ 4.00
<i>Coupe au Whisky (glace au lait et whisky)</i>	€ 9.00
<i>Coupe au Grand Marnier (glace au lait avec Grand Marnier)</i>	€ 9.00
<i>Glace au Chocolat (glace au lait et chocolat)</i>	€ 8.00
<i>Coupe Sauvage (glace au lait, chocolat chaud et chantilly)</i>	€ 9.00
<i>Eis Café (glace au lait, chantilly et café express)</i>	€ 9.00
<i>Coppa Amaretto (glacé au lait, amaretto di Saronno et macarons)</i>	€ 9.00
<i>Coppa stracciatella (glace au stracciatella, chantilly, grain de chocolat, sauce au chocolat)</i>	€ 9.00
<i>Coupe Sicilien (glace aux pistaches, vanille et noisettes, chantilly, grain de pistache)</i>	€ 9.00
<i>Coupe fraises (glace au lait, fraises, chantilly, fraises)</i>	€ 9.00
<i>Banana split (glace au lait, banane, chantilly et chocolat)</i>	€ 9.00
<i>Coppa de la Maison (glace au lait, ananas, chocolat et chantilly)</i>	€ 9.50



Boissons Soft – Sodas - Eaux

<i>Boisson à la pression de 0.30lt: Coca Cola</i>	€ 3.00
<i>Boisson à la pression de 0.40lt: Coca Cola</i>	€ 5.00
<i>Boisson en cannette (Coca Cola, Fanta, Sprite , Thé aux pêches, Thé au citron, Coca Cola Zéro)</i>	€ 3.00
<i>Eau minérale naturelle ou pétillante de 0.75 lt.</i>	€ 3.00
<i>Eau minérale naturelle ou pétillante de 0.30 lt. verre</i>	€ 1.00
<i>Lemon soda en bouteille de 0,20 lt</i>	€ 3.00
<i>Schweppes Tonic en bouteille de 0,20 lt</i>	€ 3.00
<i>Jus de fruits gr. 200</i>	€ 3.00

Bières

<i>Bière Gösser à la pression de 0,20 lt</i>	€ 3.00
<i>Bière Gösser à la pression de 0,40 lt</i>	€ 5.00
<i>Bière Gösser à la pression de 1,00 lt</i>	€ 10.00
<i>Bière Gösser Radler (citron) en bouteille 1/3</i>	€ 3.50
<i>Bière rouge Märzenbock à la pression de 0.20 lt.</i>	€ 3.50
<i>Bière rouge Märzenbock à la pression de 0.40 lt.</i>	€ 6.00
<i>Bière Edelweiss 0,40 en bouteille (Weissbier)</i>	€ 6.00
<i>Bière Tourtel 1/3 (sans alcool) en bouteille</i>	€ 3.00
<i>Bière Villacher 1/3 en bouteille</i>	€ 3.00

Caffè

<i>Café expresso</i>	€ 1.40
<i>Café décaféiné</i>	€ 1.50
<i>Café corretto (avec schnaps)</i>	€ 2.00
<i>Café d'orge</i>	€ 1.50
<i>Café d'orge dans une grande tasse</i>	€ 2.00
<i>Café de ginseng</i>	€ 2.20
<i>Cappuccino</i>	€ 2.20
<i>Café expresso avec 1 boule de glas</i>	€ 4.00

Digestifs

<i>Whisky</i>	€ 6.00
<i>Cognac</i>	€ 5.00
<i>Grappa</i>	€ 6.50
<i>Amari</i>	€ 3.50
<i>Limoncello</i>	€ 3.50



Vin Blanc à la pompe

Friulano ¼	12% vol.	€ 4.00
Friulano ½	12% vol.	€ 7.00
Friulano 1/1	12% vol.	€ 13.00
Friulano en verre	12% vol.	€ 2.00

Vin rouge à la pompe

Cabernet ¼	12% vol.	€ 4.00
Cabernet ½	12% vol.	€ 7.00
Cabernet 1/1	12% vol.	€ 13.00
Cabernet en verre	12% vol.	€ 2.00



VINI "La Sclusa" – linea "La Merinde"

Friulano bottiglia	€	15.00
Sauvignon bottiglia	€	15.00
Merlot bottiglia	€	15.00
Cabernet Franc bottiglia	€	15.00
Refosco dal Peduncolo Rosso bottiglia	€	18.00

BOLLICINE

Prosecco D.O.C. Ronco Belvedere al calice	€	2.50
Prosecco D.O.C. Ronco Belvedere un quarto	€	4.50
Prosecco D.O.C. Ronco Belvedere mezzo litro	€	9.00
Prosecco D.O.C. Ronco Belvedere bottiglia	€	17.00

VINI DA DESSERT

Verduzzo al calice	€	3.50
Verduzzo bottiglia	€	18.00
Moscato Fashion Victim Astoria bottiglia	€	18.00



AVIS IMPORTANT

Conformément aux dispositions sur l'étiquetage des aliments contenues dans le Règlement **2011/1169/CE**, nous avertissons les clients que tous les aliments servis dans cet exercice peuvent contenir un ou plusieurs des allergènes suivants:

- céréales contenant du gluten, c'est-à-dire: blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides et produits dérivés
- crustacés et produits à base de crustacés
- oeufs et ovoproduits
- poisson et produits de la pêche
- arachides et produits à base d'arachides
- produits de soja et de soja
- lait et produits laitiers (y compris le lactose)
- noix, c'est-à-dire: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix de Queensland (*Macadamia ternifolia*), et i leurs produits
- céleri et produits à base de céleri
- moutarde et produits à base de moutarde
- graines de sésame et produits à base de graines de sésame
- anhydride sulfureux et sulfites à des concetrations supérieures à 10mg/kg ou 10 mg/l en termes de SO₂ total
- lupins et produits à base de lupins
- mollusques et produits à base de mollusques

Pour toute information sur les substances et les allergènes, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui sera fournie, sur demande, par le personnel en service

S'il vous plaît noter que, dans tous les cas, indépendamment des ingrédients, chaque plat peut contenir des traces de tout allergène sur la liste.

