

RISTORANTE E PIZZERIA



Ruculi

Follow us

@ristorante_pizzeria_ruculi



Coperto 1,00€ a persona

BEVANDE • DRINKS • GETRÄNKE

| | |
|---|---------------|
| Acqua minerale 75 cl. | 2,60 € |
| Bibite in bottiglia (Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Lemonsoda, Sprite) | 4,00 € |
| The freddo al limone in bottiglia • Icetea Lemon | 4,00 € |
| The freddo alla pesca in bottiglia • Icetea Peach • Icetea Pfirsich | 4,00 € |
| Coca cola alla spina | 4,50 € |
| Spezi (Lemon + Cola) | 4,50 € |
| Apfelsaft Schorle | 4,00 € |
| Succhi di frutta (arancia, ananas, ace, mela) | 4,00 € |

BIRRA IN BOTTIGLIA • BEER IN BOTTLE • BIER IN FLASCHE

| | |
|--|---------------|
| Weißbier 50 cl. | 6,00 € |
| Birra analcolica 33 cl. • NO ALCOHOLIC beer | 4,00 € |
| Birra rossa | 4,00 € |

BIRRA ALLA SPINA • DRAFT BEER • BIER VOM FASS

| | |
|-----------------------------------|----------------------|
| Birra Peroni | 20 cl. 3,00 € |
| | 40 cl. 5,00 € |
| Weißbier 50 cl. | 5,50 € |
| Radler (Birra + Lemon) | 20 cl. 3,00 € |
| | 40 cl. 5,00 € |
| Diesel (Birra + Coca cola) | 20 cl. 3,00 € |
| | 40 cl. 5,00 € |
| Panasche (Birra + Sprite) | 20 cl. 3,00 € |
| | 40 cl. 5,00 € |

APERITIVO • APERITIVE • APERITIF



| | |
|--|---------------|
| Crodino | 3,50 € |
| San bitter | 3,50 € |
| Aperitivo analcolico della casa | 5,00 € |
| SPRITZ (Aperol, Campari o Limoncello) | 5,00 € |
| Hugo | 5,00 € |
| Campari Orange | 5,00 € |
| Martini | 5,00 € |
| Gin tonic | 9,00 € |

VINO DELLA CASA • HOUSE WINE • HAUSWEIN

| | |
|---|---------------|
| 1 Bicchiere vino bianco, bianco frizzante o rosso | 3,00 € |
| White, sparkling white or red • Weiß, sprudelnd Weiß oder Rot | |
| 1 Bicchiere vino rose | 3,50 € |
| ¼ vino bianco, bianco frizzante o rosso | 4,00 € |
| White, sparkling white or red • Weiß, sprudelnd Weiß oder Rot | |
| ½ vino bianco, bianco frizzante o rosso | 7,00 € |
| White, sparkling white or red • Weiß, sprudelnd Weiß oder Rot | |
| 1 Litro vino bianco, bianco frizzante o rosso | 14,00€ |
| White, sparkling white or red • Weiß, sprudelnd Weiß oder Rot | |

VINO IN BOTTIGLIA • WINE IN BOTTLE • WEIN IN FLASCHE

BIANCO • WHITE • WEIß

Lugana "Selva Capuzza"

Fresco e delicato, con note di agrumi e mela • Fresh and delicate, with notes of citrus and apple • Frisch und zart, mit Noten von Zitrusfrüchten und Apfel

19,00 €

Gewurztraminer "Meran"

Fruttato e fresco, equilibrato con piacevole acidità • Fruity and fresh, balanced with pleasant acidity • Fruchtig und frisch, ausgewogen mit angenehmer Säure

27,00 €

Chardonnay "Meran"

Morbido e armonioso, con profumi di frutta esotica • Soft and harmonious, with scents of exotic fruit • Weich und harmonisch, mit Düften von exotischen Früchten

25,00 €

Pinot grigio "Meran"

Aromatico e floreale, con note di rosa e agrumi • Aromatic and floral, with notes of rose and citrus • Aromatisch und blumig, mit Noten von Rose und Zitrusfrüchten

20,00 €

ROSSO • RED • ROT

Bardolino "Zenato"

Delicato e fruttato, con note di ciliegia e viola • Delicate and fruity, with notes of cherry and violet • Zart und fruchtig, mit Noten von Kirsche und Veilchen

18,00 €

Groppello SAN BIAGIO "Selva Capuzza"

Fresco e fruttato, con note di ciliegia e lampone • Fresh and fruity, with notes of cherry and raspberry • Frisch und fruchtig, mit Noten von Kirsche und Himbeere •

20,00 €

Valpolicella Ripasso "Influssi di Luna"

Intenso e strutturato, con sentori di frutta rossa e spezie • Intense and structured, with hints of red fruit and spices • Intensiv und strukturiert, mit Anklängen von roten Früchten und Gewürzen

24,00 €

Pinot nero PRIONE "Pedercini"

Elegante e equilibrato, con note di frutta rossa • Elegant and balanced, with notes of red fruit • Elegant und ausgewogen, mit Noten von roten Früchten

30,00 €

ROSÉ

Chiaretto SAN DONINO "Selva Capuzza"

Rosè fresco con sentori di frutti rossi e pompelmo • Fresh rosé with hints of red fruits and grapefruit • Frischer Rosé mit Aromen von roten Früchten und Grapefruit

20,00 €

FRIZZANTE

Mes & Mes "Des dei Caporai"

Spumante fresco ed elegante con bollicine fini • Fresh and elegant sparkling wine with fine bubbles • Frischer und eleganter Schaumwein mit feinen Bläschen

23,00 €



ANTIPASTI • STARTERS • VORSPEISEN

| | |
|---|----------------|
| Bruschette con aglio e salsa di pomodoro (1-12) | 3,50 € |
| Bruschetta with garlic and tomato sauce Bruschetta mit Knoblauch und Tomatensauce | |
| Bruschetta gorgonzola (1-7) | 4,00 € |
| bruschetta with gorgonzola bruschetta mit gorgonzola | |
| Carpaccio di carne salata con rucola e grana (7-12) | 13,00 € |
| Cured beef carpaccio with rocket and grana Carpaccio vom Gepökeltem Fleisch Rindfleisch mit Rucola und Grana | |
| Prosciutto di parma con burrata e alici (4-7) | 14,00 € |
| Parma ham with burrata and anchovies Parmaschinken mit Burrata und Sardellen | |
| Prosciutto di parma con melone (in stagione) 12 | 13,00 € |
| Parma ham with melon (in season) Parmaschinken mit Melone (saisonal) | |
| Caprese di pomodoro, mozzarella e basilico (7) | 10,00 € |
| Tomato, mozzarella and basil (caprese) Caprese mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum | |
| Antipasto della casa (7-12) | 13,00 € |
| Affettati misti con formaggio Mixed cold cuts with cheese Gemischte Aufschnitte mit Käse | |



PRIMI PIATTI • FIRST COURSES • ERSTE GÄNGE

| | |
|---|----------------|
| Spaghetti allo scoglio* (1-2-4-8-10-11-12-14) Seafood spaghetti Spaghetti mit Meeresfrüchten | 16,00 € |
| Penne zucchine e gamberi* (1-2-8-10-11) Penne with zucchini and shrimp Penne mit Zucchini und Garnelen | 13,00 € |
| Spaghetti aglio, olio e peperoncino (1-8-10-11) Spaghetti with garlic, olive oil and chili Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und Chili | 9,00 € |
| Spaghetti alla carbonara (1-3-7-8-10-11) Spaghetti with bacon and egg Spaghetti mit Speck und Ei | 9,00 € |
| Tagliatelle al ragù Bolognese (1-9) Tagliatelle with Bolognese sauce Tagliatelle mit Bolognese-Sauce | 9,00 € |
| Penne Rucoli* (1-2-5-7-8-9-10-11-12) Penne con salsa di pomodoro, curry, panna, gamberi e grana Penne with tomato sauce, curry, cream, shrimp, and grana Penne mit Penne mit Tomatensauce, Curry, Sahne, Garnelen und Grana | 12,00 € |
| Lasagne alla bolognese (1-3-7-8-9-10-11) Lasagna with Bolognese sauce Lasagne mit Bolognese-Sauce | 9,00 € |
| Penne San Daniele con crudo e salsa di pomodoro (1-12) Penne with raw ham and tomato sauce Penne mit rohem Schinken und Tomatensauce | 13,00 € |

Disponibili paste senza glutine su richiesta 2,50 €
Gluten-free pasta available on request 2,50 €
Glutenfreie Teigwaren auf Anfrage erhältlich 2,50 €

*Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine • The product can be frozen or deep-frozen
at the source • Das Produkt kann eingefroren oder an der Quelle gefroren werden

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES • ZWEITE GÄNGE

| | |
|--|----------------|
| Tagliata di manzo con rucola e grana (7-12) | 19,00 € |
| Sliced beef with rocket and grana Rindersteak mit Rucola und Grana | |
| Filetto di trota alla griglia (4) | 15,00 € |
| Trout fillet with fresh cherry tomatoes and capers Forellenfilet mit frischen Kirschtomaten und Kapern | |
| Cozze alla Marinara* (12-14) | 15,00 € |
| Mussels Marinara style Miesmuscheln nach Marinara-Art | |
| Cotoletta alla milanese con patatine fritte* e salsa di funghi (1-3-7-9) | 14,00 € |
| Milanese cutlet with French fries and mushroom sauce Schnitzel mit Pommes und Pilzsauce | |
| Hamburger con patatine fritte* (1-3-7-10-11) | 15,00 € |
| Carne di manzo, insalata, pomodoro, formagella di Tremosine Beef, salad, tomato, Tremosine cheese Rindfleisch, Salat, Tomate, Formagella von Tremosine | |



INSALATE • SALADS • SALATE

| | |
|--|----------------|
| Insalata mista | 5,50 € |
| Insalata, pomodori, carote Green salad, Tomatoes, carrots Salat, Tomaten, Karotten | |
| Insalata Ruculi (4-7-12) | 10,00 € |
| Insalata, pomodori, carote, tonno, mozzarella, prosciutto Green salad, tomatoes, carrots, tuna, mozzarella cheese, ham Salat, Tomaten, Karotten, Thunfisch, Mozzarella-Käse, Schinken | |
| Insalata 'Pazza' (1-3-7-12) | 14,00 € |
| Insalata, pomodori, carote, pollo impannato, panchetta croccante e grana Green salad, Tomato's, carrotsbreaded chicken, crispy bacon and Parmesan Salat, Tomaten, Karotten, paniertes Hähnchen, knuspriger Speck und Grana | |
| Insalata greca (4-7) | 11,00 € |
| Insalata, mais, olive, cipolle, tonno, feta, pomodori Salad, corn, olives, onions, tuna, feta cheese, tomatoes Salat, Mais, Oliven, Zwiebeln, Thunfisch, Feta-Käse, Tomaten | |

CONTORNI • SIDE DISCHES • EXTRA BEILAGEN

| | |
|--|---------------|
| Patatine fritte* (5-8) | 5,00 € |
| French fries Pommes | |
| Patate arrosto (5-8) | 5,00 € |
| Roast potatoes Bratkartoffeln | |
| Verdure miste grigliate | 5,50 € |
| Grilled mixed vegetables Gegrilltes gemischtes Gemüse | |
| Formaggio alla griglia (7) | 5,50 € |
| Grilled cheese Gegrillter Käse | |

*Il prodotto può essere surgelato o congelato all'origine • The product can be frozen or deep-frozen at the source • Das Produkt kann eingefroren oder an der Quelle gefroren werden



PIZZE

(1-3-6-7-8-10-11)

Impasto Integrale disponibile su richiesta + 1,50 € • Wholemeal dough available on request + 1.50 • Vollkornteig auf Anfrage verfügbar + 1,50 € (1-6-10)

AGGIUNTE: In base al prodotto richiesto il prezzo può variare da un prezzo di 1,50 € a 3,00 €

ADDITIONS: Depending on the requested product, the price can vary from a price of 1,50 € to 3,00 €

HINZUGEFÜGT: Je nach angeforderten Produkt kann der Preis von 1,50 € bis 3,00 € variieren

MARGHERITA (1-7)

6,90 €

Pomodoro e mozzarella fiordilatte

Tomato and fiordilatte Mozzarella

Tomate und Fiordilatte-Mozzarella

NAPOLI (1-4-7)

7,80 €

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e acciughe

Tomato, fiordilatte mozzarella and anchovies

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und Sardellen

ROMANA (1-4-7)

9,00 €

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, capperi e acciughe

Tomato, fiordilatte mozzarella, capers and anchovies

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Kapern und Sardellen

MARINARA (1)

6,00 €

Pomodoro e aglio

Tomato and garlic

Tomate und Knoblauch

4 FORMAGGI (1-7)

9,00 €

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, grana, scamorza e gorgonzola

Tomato, fiordilatte mozzarella, Grana cheese, smoked cheese and gorgonzola cheese

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Grana, Scamorza und Gorgonzola

PROSCIUTTO E FUNGHI (1-7-12)

8,50 €

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi

Tomato, fiordilatte mozzarella, ham and mushrooms

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Schinken und Pilze

FUNGHI (1-7)

8,50 €

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi trifolati e porcini

Tomato, fiordilatte mozzarella, sautéed mushrooms and porcini

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, gedünstete Champignons und Steinpilze

CAPRICCIOSA (1-7-12)

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi e carciofi
Tomato, fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, and artichokes
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken

9,00 €**4 STAGIONI (1-4-7-8-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe e olive
Tomato, fiordilatte mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, and olives
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen und Oliven

9,30 €**SALAME (1-6-7-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e salame
Tomato, fiordilatte mozzarellai and salami
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und Salami

8,00 €**SALAME PICCANTE (1-6-7-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e salame piccante
Tomato, fiordilatte mozzarella and spicy salami
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und scharfe Salami

8,00 €**CRUDO (1-6-7-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo
Tomato, fiordilatte mozzarella and raw ham
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und roher Schinken

9,50 €**BRESAOLA RUCOLA GRANA (1-6-7-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, bresaola, scaglie di grana e rucola
Tomato, fiordilatte mozzarella, bresaola, parmesan flakes, and rocket
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Bresaola, Parmesanraspel und Rucola

10,00 €**WÜRSTEL (1-6-7-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e würstel
Tomato and mozzarella cheese and frankfurter Würstel
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und Würstel

7,80 €**AMERICANA (1-5-6-7-12)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e patatine fritte
Tomato, fiordilatte mozzarella and french fries
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und Pommes

8,50 €**PUGLIESE (1-7)**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e cipolle
Tomato, fiordilatte mozzarella and onions
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und Zwiebeln

7,50 €

VERDURE (1-7)**10,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte e verdure miste grigliate
Tomato, fiordilatte mozzarella and mixed grilled vegetables
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella und gegrilltes gemischtes Gemüse

POPAYE (1-7)**8,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, spinaci e ricotta
Tomato, fiordilatte mozzarella, spinach and ricotta
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Spinat und Ricotta

SORRENTINA (1-7)**10,00 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro cigliogino e basilico
Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil
Tomate, Büffelmozzarella, Cherrytomaten und Basilikum

TONNO E CIPOLLE (1-4-7)**9,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno e cipolle
Tomato, fiordilatte mozzarella, tuna and onions
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln

TIROLESE (1-7-12)**9,20 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, speck e brie
Tomato, fiordilatte mozzarella, speck, and brie
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Speck und Brie

RUSTICA (1.7)**9,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pomodoro cigliogino, cipolle e formagella di Tremosine
Tomato, fiordilatte mozzarella, cherry tomato, onions, and Tremosine cheese
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Kirschtomaten, Zwiebeln und Formagella-Käse aus Tremosine

GARDA (1-7-12)**9,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, spinaci, salame e cipolla
Tomato, fiordilatte mozzarella, spinach, salami and onion
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Spinat, Salami und Zwiebel

SPECIALE (1-7-12)**11,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame, prosciutto, cipolle e funghi
Tomato, fiordilatte mozzarella, salami, ham, onions and mushrooms
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Salami, Schinken, Zwiebeln und Pilze



MONTE BALDO (1-4-7-12)**11,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolle, salame piccante, gorgonzola, carciofi, acciughe, capperi e prosciutto

Tomato, fiordilatte mozzarella, onions, spicy salami, gorgonzola, artichokes, anchovies, capers and ham

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Zwiebeln, scharfe Salami, Gorgonzola, Artischocken, Sardellen, Kapern und Schinken

INFERNO (1-6-7-12)**9,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni, peperoncino e salame piccante

Tomato, fiordilatte mozzarella, peppers, chili pepper, and spicy salami

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Paprika, Chili und scharfe Salami

SUMMER (1-7)**9,50 €**

Pomodoro, burrata e basilico

Tomato, burrata, and basil

Tomate, Burrata und Basilikum

ZOE (1-6-7-12)**10,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, salame piccante e capperi

Tomato, fiordilatte mozzarella, buffalo mozzarella, spicy salami and capers

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Büffelmozzarella, scharfe Salami und Kapern

RUCULÌ (1-6-7-12)**9,70 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, formagella di Tremosine e pancetta fresca

Tomato, fiordilatte mozzarella, Tremosine formagella cheese, and fresh bacon

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Formagella-Käse aus Tremosine und frischer Speck

GORGONZOLA SALAMINO PICCANTE (1-6-7-12)**9,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante e gorgonzola

Tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami and gorgonzola

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, scharfe Salami und Gorgonzola

DELIZIA DI BRIE E ZUCCHINE (1-7-12)**9,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, zucchine e brie

Tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, zucchini and brie

Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, gekochter Schinken, Zucchini und Brie

LA FATTORIA (1-3-7-12)**10,00 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, scamorza uova e prezzemolo

Tomato, fiordilatte mozzarella, pancetta, scamorza, eggs and parsley

Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Pancetta, Scamorza, Eier und Petersilie

PESTÖM (6-7-12)**9,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pestöm, pomodorini e scamorza
Tomato, fiordilatte mozzarella, pestöm, cherry tomatoes, and scamorza
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, pestöm, Kirschtomaten und Scamorza

BOLOGNESE (1-7-9-12)**10,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, ragù bolognese, bufala e grana
Tomato, mozzarella fiordilatte, Bolognese ragù, buffalo mozzarella and Parmesan
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Bolognese-Ragout, Büffelmozzarella und Grana

FRESCA MARINA (1-4-7)**11,00 €**

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, olio, prezzemolo e scorza di limone
Tomato, mozzarella fiordilatte, anchovies, oil, parsley, and lemon zest
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Anchovis, Öl, Petersilie und Zitronenschale

GORGONZOLA E PORCINI (1-7)**10,50 €**

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola e porcini
Tomato, fiordilatte mozzarella, gorgonzola and porcini
Tomate, Fiordilatte-Mozzarella, Gorgonzola und Steinpilze

PIZZE BIANCHE • WHITE PIZZAS • WEISSE PIZZEN**PIZZA PANE (1)****3,00 €****LA LEGGERA (1-7-12)****9,50 €**

Mozzarella Fiordilatte, ricotta, rucola, pomodoro ciliegino e aceto basilico
Fiordilatte mozzarella, ricotta, arugula, cherry tomatoes and Balsamic vinegar
Fiordilatte-Mozzarella, Ricotta, Rucola, Kirschtomaten und Balsamessig

BIANCA GOLOSA (1-7-8)**11,00 €**

Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, mascarpone e noci
Fiordilatte mozzarella, gorgonzola, mascarpone and walnuts
Fiordilatte-Mozzarella, Gorgonzola, Mascarpone und Walnüsse

LA MONTANARA (1-12)**11,50 €**

Mozzarella Fiordilatte, carne salata, prezzemolo e carciofi
Fiordilatte mozzarella, salted meat, parsley and artichokes
Fiordilatte-Mozzarella, Gepökeltem Fleisch, Petersilie und Artischocken

DOLCI • DESSERTS • DESSERTS

Tiramisù (1-3-7)

Homemade Tiramisu
Hausgemachtes Tiramisù

5,50 €

Panna Cotta (7-12)

Homemade Panna Cotta
Hausgemachte Panna Cotta

5,50 €

Tortino al cioccolato e pistacchio (1-3-6-7-8)

Chocolate and pistachio cake
Schokoladen-Pistazienkuchen

6,00 €

Tartufo Bianco o Nero (1-3-5-6-7-8-11)

Tartufo - truffle ice cream, white or black
Tartufo - Trüffel-Eis, weiß oder schwarz

5,50 €

Meringata (1-3-5-6-7-8-11)

Meringue cake
Baiser

5,50 €

Gelato in buccia di limone (5-6-7-8-11-12)

Ice cream in lemon peel
Eis in Zitronenschale

5,50 €

Strudel di mele (1-3-7-8)

Apple strudel
Apfelstrudel

5,50 €



CAFFETTERIA • COFFEE SHOP • KAFFEESTUBE

| | |
|--------------------------------|---------------|
| Caffè | 1,50 € |
| Caffè decaffeinato | 1,80 € |
| Caffè doppio | 3,00 € |
| Americano | 1,80 € |
| Cappuccino | 2,50 € |
| Cappuccino decaffeinato | 2,80 € |
| Latte macchiato | 3,00 € |
| Orzo piccolo | 1,80 € |
| Orzo grande | 2,00 € |
| Caffè corretto | 1,80 € |
| Tè caldo | 3,00 € |

AMARI • BITTER • BITTERKEIT

| | |
|--|---------------|
| Amari | 3,50 € |
| (Limoncello, Anima Nera, Sambuca, Disaronno, Vecchia Romagna, Stravecchia, Ramazzotti, Averna, Montenegro, Jagermaister, Fernet branca, Fernet Branca Menta, Amaro del Capo, Baileys, Braulio) | |
| Grappa | 3,50 € |
| Grappa Moscato | 3,50 € |
| Grappa Amarone | 5,00 € |
| Grappa Barrique "18 lune" | 5,00 € |



INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI

Se soffri di allergie od intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono i prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Elenco degli ingredienti considerati allergeni. Regolamento UE n. 1169/2011

- 1 • Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 • Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 • Uova e prodotti a base di uova
- 4 • Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 • Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 • Soia e prodotti a base di soia
- 7 • Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 • Frutta a guscio
- 9 • Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 • Senape e prodotti a base di senape
- 11 • Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 • Anidride solforosa e solfiti
- 13 • Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 • Molluschi e prodotti a base di molluschi

INFORMATION FOR CUSTOMERS REGARDING THE PRESENCE OF INGREDIENTS CONSIDERED ALLERGENS IN FOOD

If you suffer from allergies or food intolerances, inform our staff who will be able to help you avoid products that contain items you are allergic or intolerant to.

List of ingredients considered allergens. EU Regulation No. 1169/2011

- 1 • Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut)
- 2 • Crustaceans and products made from crustaceans
- 3 • Eggs and products made from eggs
- 4 • Fish and products made from fish
- 5 • Peanuts and products made from peanuts
- 6 • Soy and products made from soy
- 7 • Milk and products made from milk (including lactose)
- 8 • Nuts
- 9 • Celery and products made from celery
- 10 • Mustard and products made from mustard
- 11 • Sesame seeds and products made from sesame seeds
- 12 • Sulfur dioxide and sulfites
- 13 • Lupin and products made from lupin
- 14 • Mollusks and products made from mollusks

INFORMATIONEN FÜR KUNDEN ÜBER DAS VORHANDENSEIN VON INHALTSSTOFFEN, DIE ALS ALLERGENE IN LEBENSMITTELN GELTEN

Wenn Sie an Allergien oder Nahrungsmittelunverträglichkeiten leiden, informieren Sie unser Personal, das Ihnen helfen kann, Produkte zu vermeiden, die Zutaten enthalten, gegen die Sie allergisch oder intolerant sind.

Liste der Inhaltsstoffe, die als Allergene gelten. EU-Verordnung Nr. 1169/2011

- 1 • Getreide, die Gluten enthalten (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- 2 • Krebstiere und daraus hergestellte Produkte
- 3 • Eier und daraus hergestellte Produkte
- 4 • Fisch und daraus hergestellte Produkte
- 5 • Erdnüsse und daraus hergestellte Produkte
- 6 • Soja und daraus hergestellte Produkte
- 7 • Milch und daraus hergestellte Produkte (einschließlich Laktose)
- 8 • Nüsse
- 9 • Sellerie und daraus hergestellte Produkte
- 10 • Senf und daraus hergestellte Produkte
- 11 • Sesamsamen und daraus hergestellte Produkte
- 12 • Schwefeldioxid und Sulfite
- 13 • Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- 14 • Weichtiere und daraus hergestellte Produkte