

ARONA

(Lake Maggiore)
beach, bar, restaurant
Lungolago Marconi 49

VARESE

(Varese Lake)
beach, bar, restaurant and pool
via Dei Canottieri 15

DESENZANO

(Garda Lake)
beach, bar, bistrot and fun
Lungolago Rivoltella



LENNO

(Como Lake)
beach, bar, restaurant,
via Comoeida 1

COMO

(Como Lake)
beach, bar, restaurant,
hospitality and rent boat
Viale Geno 13

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

ANTIPASTI/APPETIZER

- TARTARE DI MANZO** (3,9) 14,50€
Battuta di scottona piemontese, con fonduta di grana padano D.O.P. e sfoglia di pane tostato
En: Piedmontese heifer tartare, with Grana Padano D.O.P. fondue and toasted bread puff pastry
FR: Tartare écossais piémontais, avec fondue Grana Padano D.O.P. et une bouffée de pain grillé
DE: Piemontesisches Scottona-Tartar mit Grana Padano und ein Stück geröstetes Brot
- TARTARE DI TONNO** (4,5,8) 16,00€
Tartare di tonno "Oro Rosso", topping al mango e sale Maldon
EN: Red gold tuna tartare with mango topping and maldon salt
FR: Tartare de thon rouge doré, garniture à la mangue, sel Maldon
DE: Red Gold Thunfisch-Tartar mit Mango-Topping, Maldon-Salz
- POLPO E PATATE** (4) 18,00€
Tentacoli di polpo cucinati in vasocottura, olive taggiasche, pomodorini pachino e patate
EN: Jar-cooked octopus tentacles, olives, cherry tomatoes, potatoes
FR: Tentacules de pieuvre en pot, olives, tomates, pommes de terre
DE: Im Glas gekochte Oktopus-Tentakeln, Oliven, Tomaten, Kartoffeln
- TAGLIERE SALUMI e FORMAGGI TIPICI** (3,7,9,11,14) 24,00€
Crudo di Parma 20 mesi, speck del trentino, salame nostrano, formaggi del Garda, mostarda di pere e crostone di pane.
EN: cold cuts and cheese platter with 20 month old Parma ham, Trentino speck, local salami, Garda cheeses, jams and bread crouton
FR: Jambon de Parme 20 mois, speck du Trentin, salami local, fromages de Garde, confitures et pain croustillant
DE: Mit 20 Monate gereiftem Parmaschinken, Speck, lokaler Salami, Gardakäse, Marmeladen und knuspriges Brot

SALAD

CAESAR SALAD (1,2,5,9,14) **18,00€**

Lattuga gentilina, pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, uovo, pomodorini, scaglie di grana, salsa yogurt e bocconcini di pane crispy

EN: Lettuce, chicken, crispy bacon, egg, cherry tomatoes, grana, cesar dressing, croutons

FR: Laitue, poulet, bacon, œuf, tomates, flocons de parmesan sauce caesar, pain croustillant

DE: Salat, Hähnchen, knuspriger Speck, Ei, Kirschtomaten, Parmesanflocken, Caesar sauce, knusprige Brothäppchen

IBIZA SALAD – Queso Salad (2,3,12) **17,00€**

Lattuga gentilina, misticanza, queso de cabra, carote, sedano, pomodorini, cipolla rossa di Tropea caramellata, miele e gherigli di noci

EN: Salad mix, Queso de cabra, carrots, celery, Pachino tomatoes, caramelized Tropea onion, walnut

FR: Mélange de salade, Queso de cabra, carottes, céleri, tomates pachino, oignon rouge de Tropea caramélisé, cerneaux de noix

DE: Salatmischung, Queso de Cabra, Karotten, Sellerie, Pachino-Tomaten, karamellierte rote Tropea-Zwiebeln, Walnusskerne

GAMBERO SALAD (4,5,8,9,11,12) **18,00€**

Lattuga gentilina, code di gambero argentina, polpo, catalana di verdure croccanti con pomodorino pachino, sedano, carote, crostini di pane e vinaigrette con olio Evo, miele e aceto

EN: Salad, Argentinean prawn tails, octopus, crunchy vegetable celery, carrots, cherry tomatoes, crispy bread morsels, vinaigrette

FR: Salade, queues de crevettes argentines, poulpe, croquants catalans du céleri et carottes, tomates cerises, croûtons, vinaigrette

DE: Salat, argentinische Garnelenschwänze, Oktopus, knackiges Gemüse, Sellerie, Karotten, Kirschtomaten, knusprige Brotstückchen, Vinaigrette

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

MAIN COURSES

- SPAGHETTI ALLE VONGOLE** (3,9) 20,00€
Spaghetti di Altamura a lenta essicazione con vongole veraci
EN: Slow-Drying Altamura Spaghetti with Clams
FR: Spaghetti Altamura aux palourdes à séchage lent
DE: Langsam trocknende Altamura-Spaghetti mit Venusmuscheln
- RIGATONI ALLA CARBONARA** (3,9,14) 17,00€
Rigatoni di pasta trafilati al bronzo della tradizione romana, pecorino Dop, guanciale e tuorlo d'uovo pastorizzato
EN: Rigatoni drawn through bronze according to Roman tradition with Pecorino romano D.O.P. cheese, guanciale and pasteurized egg yolk
FR: Rigatoni tréfilés au bronze selon la tradition romaine avec Pecorino Romano D.O.P., Guanciale et jaune d'œuf pasteurisé
DE: Durch Bronze gezogene Rigatoni nach römischer Tradition, mit Pecorino Romani D.O.P., Guanciale und pasteurisiertem Eigelb
- MEZZI PACCHERI GIULIETTA** (2,3,4,5,8,9,12) 19,00€
Mezzi paccheri, code di gamberoni Argentina spadellate, pesto di pistacchio di Bronte, burrata d'Andria e pomodorini confit.
EN: Paccheri pasta with prawns, pistachio & basil pesto, Fresh Burrata d'Andria, confit cherry tomatoes
FR: Pâtes Paccheri aux crevettes, pesto de pistaches et basilic, Burrata di'Andria et tomates cerises confites
DE: Paccheri-Nudeln mit Garnelen, Pistazien-Basilikum-Pesto, Burrata di'Andria und kandierten Kirschtomaten
- SPAGHETTONI AI 2 POMODORI** (3,9,14) 15,50€
Spaghetti di Altamura a lenta essicazione con salsa di San Marzano fresco e pomodorini Pachino mantecati con Grana Padano
EN: Slow-dried spaghetti with fresh San Marzano sauce and Pachino cherry tomatoes tossed with Grana Padano D.O.P.
FR: Spaghettis à séchage lent avec sauce San Marzano fraîche et tomates cerises Pachino crémees au Grana Padano D.O.P.
DE: Langsam trocknende Spaghetti mit frischer San-Marzano-Sauce und Pachino-Kirschtomaten, cremig mit Grana Padano D.O.P.

FISH and MEAT

FILETTO DI BRANZINO (5) **24,00€**
Delicato filetto di branzino con insalatina croccante di stagione
EN: Sea bass fillet with crispy salad
FR: Filet de bar avec salade croustillante
DE: Wolfsbarschfilet mit knackigem Salat

TAGLIATA DI MANZO (3) **24,00€**
**Scaloppata di controfiletto di manzo selezionato,
cotta alla griglia con patate al forno**
EN: Grilled Roast Beef Escalope with Baked Potatoes Juliet
FR: Escalope de rôti de bœuf grillé, pommes de terre au four
DE: Gegrilltes Roastbeefschnitzel mit Ofenkartoffeln Juliet

Top sellers!

FRITTO MISTO GIULIETTA (4,5,8,9) **22,00€**
Croccanti anelli e ciuffi di calamaro thailandese e gamberoni argentini
EN: Crispy Thai squid rings & tufts, Argentinean prawns.
FR: Anneaux et touffes de calamars thaïlandais croustillants, crevettes
argentines.
DE: Knusprige Thai-Tintenfischringe und -büschel, argentinische Garnelen

BACON BURGER (1,2,3,6,7,9,14) **19,50€**
**200gr di Hamburger di fassona alla griglia, cheddar cheese,
cipolla rossa caramellata, lattuga gentilina, bacon e patate al forno**
EN: 200g grilled hamburger, lettuce, cheddar cheese, crispy bacon,
caramelized red onion, baked potatoes
FR: 200g hamburger grillé, cheddar, oignon rouge caramélisé, laitue, bacon
croustillant, pommes de terre au four
DE: 200g Hamburger, Cheddar-Käse, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat, BBQ-
Sauce, knuspriger Speck, hausgemachte Ofenkartoffeln

FOCACCE GOURMET

Focaccia 10 cereali di nostra produzione, tagliata in 6 spicchi e guarnita a freddo in superficie. Una delizia targata Giulietta!

EN: Spectacular focaccia topped on the surface. FR: Focaccia spectaculaire garnie en surface. DE : Spektakuläre Focaccia auf der Oberfläche. Versuchen!

BIMBO FELICE (2,3,9) **14,50€**

Prosciutto cotto alta qualità e mozzarella fior di latte

EN: high quality cooked ham mozzarella fiordilatte

FR: jambon cuit de haute qualité mozzarella fiordilatte

DE: hochwertiger gekochter Schinken Mozzarella Fiordilatte

REGINA MARGHERITA (3,6,7,9) **15,00€**

Bufala, basilico, olio Evo e pomodoro passata fine

EN: Buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil and finely pureed tomato

FR: Mozzarella de bufflonne, basilic, huile d'olive ,tomate purée

DE: Büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl und fein pürierte Tomate

PERCHE' NO (3,9) **17,00€**

Mortadella scelta, Burrata d'Andria e granella di pistacchio

EN: Selected mortadella, Burrata d'Andria and chopped pistachios

FR: Mortadelle sélectionnée, Burrata d'Andria et pistaches hachées

DE: Ausgewählte Mortadella, Burrata d'Andria und gehackte Pistazien

TROPPO BUONA (3,9) **18,00€**

Crudo di Parma, burrata d'Andria e rucola

EN: Parma ham, Andria burrata and rocket

FR: Jambon de Parme, burrata d'Andria et roquette

DE: Parmaschinken, Andria Burrata und Rucola

PINSA ROMANA/ROMAN PINSA

MARGHERITA (3,9)	12,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco	
<i><u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and fresh basil</u></i>	
<i><u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et basilic frais</u></i>	
<i><u>DE: San Marzano Tomato, Mozzarella Fiordilatte und frisches Basilikum</u></i>	
WURSTEL (3,9)	13,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel	
<i><u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters</u></i>	
<i><u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisses knack</u></i>	
<i><u>DE: San Marzano Tomato, Mozzarella Fiordilatte, Würstchen</u></i>	
NAPOLI (3,9)	13,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano	
<i><u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, anchovies and oregano</u></i>	
<i><u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, anchois et origan</u></i>	
<i><u>DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Sardellen und Oregano</u></i>	
COTTO (3,9)	13,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	
<i><u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham</u></i>	
<i><u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon cuit</u></i>	
<i><u>DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, gekochter Schinken</u></i>	

BUFALINA (3,9) **14,50€**
**Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini e basilico,
fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop**
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella
DOP from Campania, cherry tomatoes and basil
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarelle di
Bufala Campana DOP mise hors cuisson, tomates cerises et basilic
DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Kirschtomaten und
Basilikum, aus dem Kochen von Büffelmozzarella Campana Dop

VEGETARIANA (3,9) **14,50€**
**Pomodoro San Marzano, ratatouille di verdure,
bufala campana Dop a freddo, basilico fresco**
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, vegetable ratatouille
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, ratatouille de légumes
DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Gemüse-Ratatouille

CRUDO e BUFALA (3,9) **15,00€**
**Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma
e fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop con basilico**
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with
buffalo mozzarella DOP from Campania and basil
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une
mozzarelle di Bufala Campana DOP mise hors cuisson et basilic
DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken 2
und aus dem Kochen Büffelmozzarella Campana Dop mit Basilikum

ESTIVA (3,9) **15,00€**
Base pinsa, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini e basilico
EN: Focaccia with Parma ham, Burrata mozzarella, basil and cherry tomatoes
FR: Focaccia avec jambon de Parme, mozzarella Burrata, basilic et tomates
DE: Focaccia, Parmaschinken, Burrata, Kirschtomaten und Basilikum

PROSCIUTTO E FUNGHI (3,9) **13,50€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella, cotto e funghi champignon
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham and mushrooms
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit et champignons
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons

MORTAZZA (3,9) **17,00€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata intera e granella di pistacchi
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, mortadella, whole burrata and chopped pistachios
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, mortadelle, burata entière et concassé de pistaches
DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Mortadella, ganze Burrata und gehackte Pistazien

CRUDO (3,9) **14,00€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, seasoned Parma ham
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon de Parme
DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken

DIAVOLA (3,9) **13,50€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella with a spicy salami
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisson épice
DE: San Marzano Tomate, Mozzarella und kalabrische Spianata

CAPRICCIOSA (3,5,9) **15,50€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto funghi champignon olive e carciofi.
EN: San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit, champignons, olives et artichauts
DE: San Marzano Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken

FRUTTA e GELATO/ FRUIT and ICE CREAM

FRAGOLE con zucchero e limone 6,50€

EN: Strawberries with limon and sugar

FR: Fraises au sucre et citron

DE: Erdbeeren mit Zucker und Zitrone

FRAGOLE CON PANNA MONTATA (3) 7,00€

EN: Strawberries with whipped cream

FR: Fraises et Chantilly

DE: erdbeeren mit schlagsahne

FRAGOLE CON GELATO alla CREMA (3) 7,50€

EN: Strawberries with ice cream

FR: Fraises et glace

DE: Erdbeeren mit sahneeis

FRAGOLE CON GELATO e PANNA (3) 8,00€

EN: Strawberries with ice cream and Whipped cream

FR: Fraises, glace et Chantilly

DE: Erdbeeren mit sahneeis, schlagsahne

BANANA SPLIT (2,3,14) 8,50€

Banana, gelato alla crema, cioccolato, fragola, panna montata

EN: Banana, cream, chocolate and strawberry ice cream
with chipped cream and biscuits

FR: Banane, glace à la crème, chocolat, fraise
avec de la crème fouettée

DE: Banane, Sahneeis, Schokolade, Erdbeere mit Schlagsahne

COPPA GIULIETTA (2,3,14) 8,00€

Gelato alla crema, fragola e cioccolato con panna montata

EN: Cream, strawberry and chocolate ice cream with whapped cream

FR: Glace crème, raise et chocolat avec chantilly

DE: Sahne-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schlagsahne

DOLCIHOMEMADE / DESSERT

TIRAMISU CON MASCARPONE AL CUCCHIAIO (3, 7, 9, 14) **8,00€**

EN: Soft and creamy tiramisu' with mascarpone

FR: Tiramisù à la mascarpone

DE: Tiramisu mit mascarpone mit loffel

CHEESECAKE della NONNA
AI FRUTTI DI BOSCO/ NUTELLA/ PISTACCHIO/MANGO **7,50€**

EN: Berries cheesecake or with pistachio or with Nutella or with mango

FR: Cheesecake aux fruits des bois, o pistaches o Nutella o Mangué

DE: Waldfrüchten oder Pistazien oder Nutella Käsekuchen oder Mango

SALAME AL CIOCCOLATO (3, 9, 14) **7,50€**

EN: Chocolate salami

FR: Salami au chocolat

DE: Schokoladensalami

PINSA ALLA NUTELLA (2, 3, 7, 9) **8,00€**

EN: Roman Pinsa with Nutella

FR: Pinsa Pinsa romaine au Nutella

DE: Römische Pinsa mit Nutella

Coperto e servizio 3,00€

EN: Cover charge - FR: couverts et service - DE: Deckung, Gebühr und Service

*Lista allergeni disponibile in fondo al menù. Con l'asterisco * sono i prodotti surgelati all'origine*

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

WINE LIST

BIANCHI / WHITE WINE

<i>Lugana Ca Dei Frati - Lombardia</i>	36,00€
<i>Riesling Precipus - Veneto</i>	28,00€
<i>Gewurztraminer - Von Blumen - Alto Adige</i>	29,00€
<i>Chardonnay Riserva Fellis doc Alto Adige</i>	30,00€
<i>Sauvignon - Von Blume -Alto Adige</i>	31,00€
<i>Pinot Grigio - Vigne del lauro - Friuli</i>	30,00€

ROSSI / RED WINE

<i>Negresco, Cà Maiol - Lombardia</i>	29,00€
<i>Groppello Riserva, Vista Lago del Garda Tenute del Garda D.O.C.- Lombardia</i>	40,00€
<i>Valpolicella Ripasso D.o.c.g. - Cà Rugate - Veneto</i>	32,00€
<i>Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Cà Rugate - Veneto</i>	65,00€
<i>Barbera D'Alba - Monchiero - Piemonte</i>	26,00€
<i>Nebbiolo Monchiero - Piemonte</i>	28,00€
<i>Chianti - Lilliano - Toscana</i>	26,00€

ROSE'

<i>Chiaretto di Bardolino - Gorgo Bio - Veneto</i>	26,00€
--	--------

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

BOLLICINE / SPARKLING

<i>Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato - Follador - Veneto</i>	30,00€
<i>Costaripa - Rosè Metodo Classico Lombardia</i>	60,00€
<i>Costaripa - Brut Metodo Classico - Lombardia</i>	55,00€
<i>Franciacorta - Bellavista Alma Brut - Lombardia</i>	70,00€
<i>Franciacorta - Cà Del Bosco Prestige - Lombardia</i>	68,00€
<i>Franciacorta Brut D.O.C.G. - Contadi Castaldi - Lombardia</i>	50,00€
<i>Franciacorta Brut Rosè - Contadi Castaldi - Lombardia</i>	55,00€
<i>Franciacorta Cuvè Satèn - Contadi Castaldi - Lombardia</i>	62,00€
<i>Alta Langa Marcalberto, Metodo Classico Millesimato Extra Brut, Tenute del Garda - Lombardia</i>	40,00€
<i>Champagne Drappier Carte d'Or - Francia</i>	75,00€

Al calice / By the glass

BIANCO/WHITE

<i>Lugana - Rovaglia - Lombardia</i>	6,50€
<i>Ribolla Gialla - Vigne del lauro - Friuli</i>	6,50€

ROSSO/RED

<i>Valpolicella - Cà Rugate - Veneto</i>	6,50€
<i>Bardolino Superiore Bio - Gorgo - Veneto</i>	6,50€
<i>Pinot Nero - Vigna del Lauro - Venezia Giulia</i>	6,50€

ROSATO/ROSE': <i>Chiaretto di Bardolino - Gorgo Bio - Veneto</i>	6,50€
---	-------

BOLLICINE ROSE' / ROSE' SPARKLING:

<i>Franciacorta Rosè - Contadi Castaldi - Lombardia</i>	9,00€
---	-------

BOLLICINE/SPARKLING:

<i>Prosecco Valdobbiadene Millesimato - Follador - Veneto</i>	6,50€
<i>Franciacorta Brut D.O.C.G. - Contadi Castaldi - Lombardia</i>	8,00€

MEDITATION WINE

<i>Recioto di Soave, La Perlara, D.O.C.G.- Cà Rugate - Veneto</i>	7,00€
---	-------

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

BIBITE / SOFT DRINKS

ACQUA/WATER **€ 3,00**

*75 cl in bottiglia di vetro microfiltrata
Naturale o Frizzante /Still or Sparkling*

SOFT DRINKS in vetro 33 cl **€ 5,00**

*Coca Cola, Coca zero, Sprite, Fanta, Tonica, Ginger Beer, Lemon soda, Estathe
limone e Pesca*

SUCCHI DI FRUTTA **€ 5,00**

Pesca, Albicocca, Mirtillo, Ananas, Ace, Pera, Mela

ENERGY FRINK **€ 5,00**

Red Bull

BIRRE/BEERS

BIRRE ALLA SPINA/DRAFT BEER (50 cl) **€ 6,50**

Moretti Bionda lager

Moretti Ipa

Moretti Rossa

Moretti Bianca

Panache con Sprite

Radler con Lemon

BIRRE IN BOTTIGLIA/BOTTLED **€ 6,00**

Daura Gluten free 33 cl vol. 5,4%

Heineken 0.0, 33 cl analcolica

AMARI e SPIRITS

€ 5,00

*Amaro del Capo - Amaretto di Saronno - Anima nera liquirizia - Baileys
Braulio Riserva - Branca menta - Khalua al caffè - Jagermeister - Jefferson
Fernet branca - Limoncello - Mirto - Montenegro - Sambuca Molinari -*

GRAPPE

*Grappa bianca 903 5,00€
Grappa barricata 903 6,00€*

PICCOLA DISTILLERIA

RUM

Servito con cioccolato fondente Criollo 80%

*ZACAPAS Solera 23 gran riserva 10,00€
DON PAPA Baroko Black Gold 10,00€
DIPLOMATICO Extra Anejo 10,00€
BARCELO Onix Imperial 12,00€*

WHISKEY

*LAGAVULIN 8 Singol Malt 10,00€
CAOL ILA 12 Singol Malt 10,00€
JACK DANIEL 5 Whiskey 7,00€*

DISTILLATI AL BICCHERE

*BRANDY Cardinal Mendoza Solera gran reserva 10,00€
COGNAC Martell VS 10,00€
CALVADOS Drouin Selection 10,00€*

VODKA

*VODKA GREYGOOSE 10,00€
VODKA BELUGA 10,00€
VODKA BELVEDERE 10,00€*

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

ELENCO ALLERGENI/ LIST OF ALLERGENS



1. ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND BY-PRODUCTS

SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI



2. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS

TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI



3. LATTE E DERIVATI / MILK AND BY-PRODUCTS

YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE



4. MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND BY-PRODUCTS

CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.



5. PESCE E DERIVATI / FISH AND BY-PRODUCTS

INCLUSI I DERIVATI, CIOE TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI



6. SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME AND BY-PRODUCTS

OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE



7. SOIA E DERIVATI / SOY LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.



8. CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS

SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PACURI E SIMILI



9. GLUTINE / GLUTEN

CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI



10. LUPINO E DERIVATI / LUPIN AND BY-PRODUCTS

PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI
CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE



11. SENAPE E DERIVATI / MUSTARD

SI PUO' TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA



12. SEDANO E DERIVATI / CELERY

PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHITES

USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA



14. UOVA E DERIVATI / EGGS AND BY-PRODUCTS

TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC