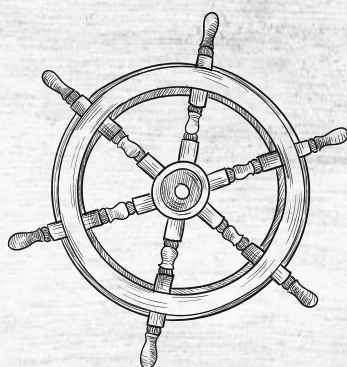
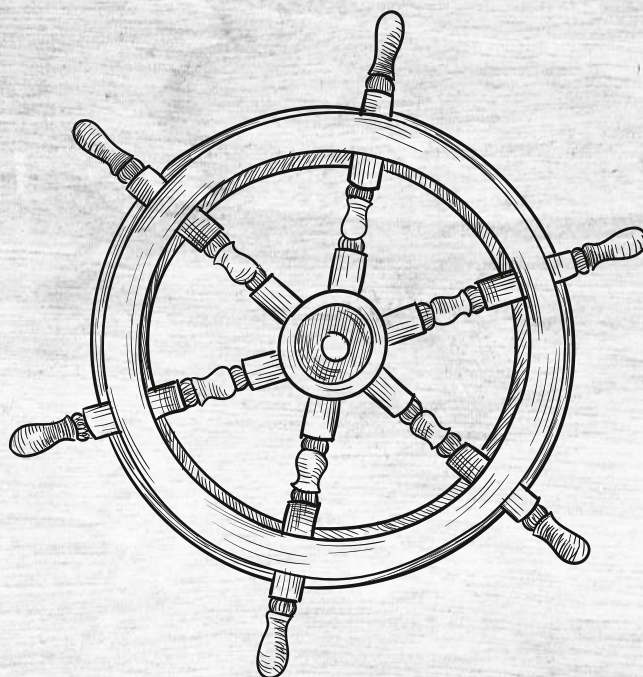




RISTORANTE • PIZZERIA

Da Roberto



Coperto - Gedeck - Cover Charge € 3,00

Nella preparazione di alcuni piatti possono venire anche usati prodotti congelati o surgelati.

Bei der Vorbereitung einiger Speisen können tiefgefrorene Produkte verwendet werden.

Frozen products can be used when preparing some dishes.

Nei periodi di maggior afflusso non si garantisce il coordinamento pizzeria/cucina

ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGENS

 Caro ospite/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 customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

 Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.



Antipasto di Terra

Land-food appetizers

Gnocco fritto con salumi ¹ € 15,00

Gebratene Teigtaschen mit Salumi
Fried gnocchi with salumi

Vitello Tonnato ³ € 14,00

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veal with tuna sauce

Caprese di Bufala ⁷ € 15,00

Caprese-Salat mit Büffelmozzarella
Caprese salad (buffalo mozzarella, tomato)

Prosciutto crudo con Melone € 15,00

Melone mit roher Schinken
Raw ham and melon

Prosciutto crudo di Parma e Mozzarella ⁷ € 15,00

Parmaschinken Mozzarella
Parma ham and mozzarella

Carne salada di Fassona, con Rucola, Grana ⁷ € 15,00

Rindercarpaccio mit Rucola, Parmesan
Beef carpaccio with rucola, parmesan





Antipasto di Mare

Fish appetizers

Spadellata Cozze, Vongole, Gamberoni, ^{2, 4, 12, 13, 14} **€ 30,00**
Scampi Misto Mare Capesante
con Pomodorini
Miesmuscheln Muscheln Garnelen Gemischte Scampi
Jakobmuscheln mit Kirchtomaten
Mussels clams prawns mixed scampi sea scallops
with cherry tomatoes

Sarde in Saor alla Veneta ⁸ **€ 15,00**
Marinierte sardinen from Venice
Marinated sardines Venezianischer Stil

Antipasto Misto di Pesce freddo/caldo ^{2, 4, 12, 13, 14} **€ 25,00**
(disponibilità del mercato - about the market)
Capasanta, Folpetti, Capelunghe, Mazzancolle,
Piovra, Gamberi, Canestrelli, Crema di Dentice
Gemischte Fisch, Jakobsmuscheln, Kraken,
Capelunghe, Garnelen, Milch, Tintenfisch, Snapper-Creme
Mix fish, scallop, cuttlefish salad schrimp, dairy,
octopus, prawns, snapper cream

Sautè di Cozze ¹⁴ **€ 15,00**
Sautet Echte Miesmuscheln
Sautet Mussels

Capesante ai ferri ² **€ 5,00 cad.**
Gegrillte Jakobmuscheln
Grilled scallops



Primi Piatti di Terra

Land-food first courses

Pappardelle al Ragù di Anatra ^{1, 3, 9}	€ 16,00
Pappardelle mit Entensauce / Pappardelle with duck sauce	
Spaghetti alla Carbonara di "Johnny" ¹	€ 16,00
Spaghetti mit Köhlerart / Spaghetti alla Carbonara	
Linguine Aglio, Olio e Peperoncino ¹	€ 13,00
Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer Spaghetti with garlic, oil and chilli pepper	
Minestrone di Verdure ⁹	€ 10,00
Gemüsesuppe / Vegetable Soup	
Tortellini alla Panna con Prosciutto ^{1, 7}	€ 14,00
Tortellini in Sahnesauce mit Schinken Tortellini in cream sauce with ham	
Spaghetti o Penne al Pomodoro ¹	€ 12,00
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce Spaghetti or penne with tomato sauce	
Spaghetti o Penne alla Puttanesca ¹	€ 14,00
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Sardellen, Kapern, Oliven Spaghetti or penne with tomato sauce, anchovies, capers, olives	
Spaghetti o Penne all'Amatriciana ¹	€ 14,00
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce, Schweinebacke, Pecorino-Käse Spaghetti or penne with tomato sauce, bacon, Pecorino cheese	
Spaghetti o Penne all'Arrabbiata ¹	€ 14,00
Spaghetti oder Penne mit Tomatensauce und Chili Spaghetti or penne with tomato sauce and chili	
Spaghetti o Penne o Gnocchi al Ragù ¹	€ 13,00
Spaghetti oder Penne oder Gnocchi auf Bologneser Art Spaghetti or penne or gnocchi with bolognese sauce	
Gnocchi alla Sorrentina con Mozz. e Pomodoro ¹	€ 14,00
Gnocchi "Alla Sorrentina" mit Mozzarella und Tomate Gnocchi "Alla Sorrentina" with Mozzarella and Tomato	
Lasagne (Bolognese) ¹	€ 13,00
Lasagne Fleishsauce / Lasagne with meat sauce	

Primi Piatti di Mare

fish first courses

Spaghetti Aglio e Olio di Mare ^{1, 8, 14} Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Meeresfrüchten Spaghetti with garlic, oil and seafood	€ 18,00
Linguine con Moscardini ¹ Pasta mit Babykrake / Pasta with baby octopus	€ 18,00
Spaghetti 5C ^{1, 2, 4, 12, 13, 14} (Calamari, Cozze, Canestrelli, Cappelunghe, Cappelunghe) Spaghetti mit Tintenfisch, Muscheln, Canestrelli, Cappelunghe, Jakobsmuscheln Spaghetti with squid, mussels, canestrelli, cappelunghe, scallops	€ 28,00
Spaghetti alle Vongole ^{1, 12, 13} Spaghetti mit Venusmuscheln / Spaghetti with clams	€ 16,00
Linguine alla Scoglio in rosso ^{1, 2, 4, 12, 13, 14} Linguine mit Meeresfrüchten und Tomaten Linguine with seafood and tomatoes	€ 28,00
Linguine al Ragù di Mare e Gamberoni ^{1, 2, 4, 12, 13, 14} Linguine Ragout Meer und Garnelen Linguine ragout sea and prawns	€ 18,00
Linguine alla Puttanesca di Mare ^{1, 2, 4, 12, 13, 14} Linguine "Alla Puttanesca" mit Meeresfrüchten Linguine "Alla Puttanesca" with seafood	€ 18,00
Linguine Cacio e Pepe di Mare ^{1, 2, 7, 4, 12, 13, 14} Linguine "Cacio e Pepe" mit Meeresfrüchten Linguine "Cacio e Pepe" with seafood	€ 18,00
Spaghetti alla Busera con Scampi ^{1, 2, 12} Spaghetti mit Scampi und Tomaten Spaghetti with scampi and tomatoes	€ 18,00
Gnocchi Pomodorini e Granchio Porro (polpa) ^{1, 2, 12} Knödel mit Kirschtomaten und Krabbe Gnocchi with cherry tomatoes and crab	€ 18,00



Secondi Piatti di Mare

fish main courses

Anelli di Totano ¹⁴ € 15,00
Tintenfischringe / squid rings

Fritto Misto Royal ^{2, 4, 14} € 20,00
Gemischte fritierte Fische / Mixed fried fish

Baccalà fritto ¹⁴ € 18,00
Kabeljau gebraten / Fried Cod

Fritto di Calamari ¹⁴ € 18,00
Fritierte Tintenfische / Fried Squids

Grigliata Mista con contorno grigliato ^{2, 4, 14} € 22,00
Gemischter gegrillter Fisch mit Gemüse
Grilled mixed fish with grilled vegetables

Orata o Branzino (400/600gr) alla griglia ¹⁴ € 20,00
con verdure
Gewinde gegrillter Brasse oder Seebarsch mit gegrilltes Gemüse
Fillet grilled gilthead or seabass with grilled vegetables

Gamberoni Royal alla griglia ² € 22,00
Gegrillte Garnelen Königs
Grilled prawns royal





Secondi Piatti di Mare

fish main courses

Parmigiana di Spada ^{7, 14} € 18,00
Schwertfisch nach Parmigiana-Art
Swordfish Parmigiana Style

Seppie ai ferri ¹⁴ € 18,00
Grill Tintenfisch / Grill octopus

Seppie in umido con polenta ^{1, 12, 14} € 18,00
Tintenfischragout mit Polenta
Cuttlefish stew with polenta

Seppie in salsa Veneta con polenta ^{1, 12, 14} € 18,00
Tintenfischragout mit Zwiebel und Polenta
Cuttlefish stew with onion and polenta

Moscardini in umido con polenta ¹ € 18,00
Moschuspolyphen mit tomato sauce und Polenta
Curled octopus with tomato sauce and polenta

Polipo in doppia cottura ^{9, 14} € 16,00
con Patate e Olive Taggiasche
Oktopus mit Kartoffeln und Oliven Taggiasche
Octopus with Olive Taggiasche

Filetto di Tonno alla griglia ¹⁴ € 20,00
Gegrillt Thunfisch / Tuna grilled



Secondi Piatti di Terra

Land-food main courses

Cotoletta Milanese con patate fritte ^{1, 3, 7} € 15,00
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites
Breaded veal cutlet with french fries

Petto di Pollo alla griglia con patate fritte € 14,00
Hähnchenbrust mit Pommes Frites
Chicken breast with french fries

Tagliata di Manzo Rucola e Grana ⁷ € 20,00
Rinderfilet Rucola und Parmesan
Fillet of beef, rocket and parmesan

**Hamburger Black Angus (200 gr.)
con patate fritte** ¹ € 16,00
Hamburger Black Angus (200 gr.) mit Pommes Frites
Hamburger Black Angus (200 gr.) with french fries

Würstel con patate fritte € 10,00
Würstel mit Pommes Frites
Würstel with french fries

Contorni

Vegetables

Insalata mista € 6,00
Gemischter Salat / mixed salad

Patate fritte o al forno € 5,00
Pommes Frites / french fries / oven / oven

Verdure al vapore € 5,00
Gedämpftes Gemüse / Steamed vegetables

Verdure grigliate € 5,00
Gegrilltes Gemüse / Grilled vegetables



Insalatone

big salad

Nicoise ^{6, 7, 8}

€ 14,00

**Uova, Cetrioli, Peperoni, Tonno, Cipollotti,
Olive Nere, Pomodoro, Aglio, Basilico**

Eier, Gurken, Paprika, Thunfisch, Zwiebeln,
schwarze Oliven, Tomaten, Knoblauch, Basilikum
Eggs, cucumbers, peppers, tuna, onions,
black olives, tomato, garlic, basil

Ale ^{2, 8}

€ 14,00

Gamberetti, Finocchio, Lattuga, Agrumi, Frutta secca

Garnelen, Fenchel, Kopfsalat, Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte
Shrimp, fennel, lattuce, citrus, dried fruit

Insalatone a scelta 5 ingredienti ^{1, 3, 4, 9}

€ 14,00

Großer Salat, 5 Zutaten nach Wahl

Big salad, ingredients of your choice

**Lattuga, Cipolla, Olive nere, Pomodori, Aglio, Cetrioli,
Mais, Basilico, Melanzane, Finocchio, Tonno, Zucchini,
Peperoni, Gamberi, Mozzarella, Uova**

Salat, Zwiebeln, schwarze Oliven, Tomaten, Knoblauch,
Gurken, Mais, Basilikum, Auberginen, Fenchel, Thunfisch,
Zucchini, Paprika, Garnelen, Mozzarella, Eier

Salad, onion, black olives, totatoes, garlic, cucumbers,
corn, basil, eggplant, fennel, tuna, zucchini, peppers,
prawns, mozzarella, eggs



La Pizza

FOCACCIA GUSTOSA ¹ Olio, rosmarino, sale grosso Fladenbrot mit Öl und Rosamarin Flavour flat bread with oil and rosemary	€ 4,50
MARINARA ¹ Pomodoro, aglio, origano Tomaten, Knoblauch, Origan / Tomato, garlic, origan	€ 6,00
MARGHERITA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella Tomaten, Mozzarella / Tomato, mozzarella	€ 8,00
PROSCIUTTO ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto Tomaten, Mozzarella, Schinken / Tomato, mozzarella, ham	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Tom., Mozz., Schinken, Pilzen / Tom., mozz., ham, mushrooms	€ 12,00
FUNGHI ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, funghi Tomaten, Mozzarella, Pilzen / Tomato, mozzarella, mushrooms	€ 10,00
CAPRICCIOSA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes	€ 13,00
4 STAGIONI ^{1,4,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, aggiughe Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilzen, Artischocken, Sardellen Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies	€ 13,00
DIAVOLA ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, salamino Tom., Mozz., scharfe Salami / Tomato, mozz., spicy salami	€ 10,00
GAMBERETTI ^{1,2,7} Pomodoro, mozzarella, gamberi Tom., Mozz., Garnelen / Tom., mozz., shrimps	€ 12,00
WÜRSTEL ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, würstel Tom., Mozz., Würstel / Tom., mozz.a, würstel	€ 10,00
SAN DANIELE ^{1,7} Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo Tom., Mozz., Roher-Schinken / Tom., mozz., raw ham	€ 13,00

VERDURE ^{1, 7} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Tom., Mozz., gegrillte Gemüse / Tom., mozz., grilled vegetables

NAPOLI ^{1, 4, 7} € 10,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

Tom., Mozz., Sardellen, Origan / Tom., mozz., anchovies, origan

4 FORMAGGI ^{1, 7} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, formaggi misti

Tom., Mozz., gemischte Käse / Tom., mozz., mix cheese

TONNO E CIPOLLA ^{1, 4, 7} € 10,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

Tomato, mozzarellam tuna fish, onions

PATATOSA ^{1, 7} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte

Tom., Mozz., Pommes Frites / Tom., mozz., french fries

PORCINI E SPECK ^{1, 7} € 14,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, speck

Tomaten, Mozzarella, Steinpilze, Speck

Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, speck

BGR ^{1, 7} € 14,00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana

Tomaten, Mozzarella, bundner Fleisch, Rauke, Parmesan

Tomato, mozzarella, salted beef, roket salad, parmesan

PARMIGIANA ^{1, 7} € 11,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan

Tomato, mozzarella, aubergines, parmesan

FRESCA ^{1, 7} € 14,00

Pom., mozz. di bufala a crudo, pomodorini, basilico

Tomaten, Buffel-mozzarella, Kirschtomaten, Basilikum

Tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

SALSICCIA E FRIARELLI ^{1, 7} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico

Tomaten, Mozzarella, Wurst Friarielli, Basilikum

Tomato, mozzarella, sausage Friarielli, basil

HAWAI ^{1, 7, 8} € 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas

Tom., Mozz., Schinken, Ananas / Tom., mozz., ham, ananas

PHILADELPHIA ^{1, 7} € 14,00

Pomodoro, mozzarella, Philadelphia, prosciutto crudo

Tomaten, Mozzarella, Philadelphia-käse, Roher-Schinken

Tomato, mozzarella, Philadelphia-cheese, raw ham

Le Bianche

DELIZIA ^{1, 2, 7}

€ 15,00

Mozzarella, zucchini, brie, gamberetti

Mozzarella, Zucchini, Brie, Garnelen

Mozzarella, zucchini, brie, shrimps

ZUCCHINE E SALMONE ^{1, 4, 7}

€ 14,00

Mozzarella, salmone, zucchini

Mozzarella, Lachs, Zucchini

Mozzarella, salmon, zucchini

Speciali

CALZONE CLASSICO ^{1, 7}

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

CALZONE VERDURE ^{1, 7}

€ 12,00

Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate

Tomaten, Mozzarella, gegrillte Gemüse

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

FRUTTI DI MARE ^{1, 2, 4, 7, 12, 14}

€ 18,00

Pomodoro, frutti di mare

Tomaten, Meeresfruchte

Tomato, seafood

CALZONE FRITTO ^{1, 7}

€ 14,00

con Mozzarella e Prosciutto

Gebratene Calzone mit Mozzarella und Schinken

Fried Calzone with Mozzarella and Ham

Ogni ingrediente extra

€ 1,00 / € 2,00

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Nei periodi di maggior afflusso non si garantisce il coordinamento pizzeria/cucina



Bibite

Acqua 0,75 lt. Naturale / Frizzante	3,00
Bibite In Lattina Cola / Aranciata / Sprite / Oransoda / Lemonsoda	3,50
Birra della Casa	5,00
Birra Weisse / Rossa 0,50 lt.	6,00
Radler 0,50lt.	5,00
Vino Rosso/Bianco della Casa 1/4 lt.	4,00
Vino Rosso/Bianco della Casa 1/2 lt.	7,50
Vino Rosso/Bianco della Casa 1 lt.	14,00
Vino in Bottiglia Km.0	15,00
Bottiglia Prosecco	da 18,00 a 60,00
Amari Nazionali	4,00
Caffè	1,50
Caffè Corretto	2,50

Dessert

Tiramisù ^{3,7}	€ 5,00
Tartufo Cioccolato (bianco/nero) ⁷	€ 5,00
Sorbetto al limone ⁷	€ 3,00
Dolce della casa ^{3,7}	€ 5,00



Gentile Cliente, di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze riportate nel nostro Menù / Listino Prezzi (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011).

Nel chiederLe cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio - b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo - d. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3.** Uova e prodotti a base di uova. **4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi. - b. gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino. **5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne: a. olio e grasso di soia raffinato C) b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - d. estere di stando vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia. **7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola - b. lattolo.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola. **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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati. **13.** Lupini e prodotti a base di lupini. **14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti freschi trattati con abbattimento ultrarapido di temperatura.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 85372004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.



Dear Guest, in the following list we report substances or products that provokes allergies or intolerances contained in our dishes reported in our Menu / Price list (ex Alleg. II al Reg. VE 1169/2011). We kindly ask you to communicate us preventively possible allergies or alimentary intolerances, we inform you that our personal is on your disposition to provide every other information about the composition of our dishes.

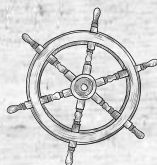
SUBSTANCES AND PRODUCTS THAT PROVOKES ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, that is: wheat rye, barley, oats, farro, kamut or their fetterses hybridized and derived products, except: a. Syrups of glucose based on wheat, dextrose included. - b. Maltodextrin based on wheat. - c. Syrups of cereals based on barley. - d. Cereals used for making alcoholic distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. **2.** Shellfish and products based on shellfish. **3.** Eggs and products based on eggs. **4.** Fish and products based on fish, except: a. Fish glaze used as support for vitamins and carotenoids preparation. - b. Fish glaze or glue used as clarifier in beer and wine. **5.** Peanuts and products based on peanuts. **6.** Soy and products based on soy, except: a. Refined oil and fat of soy. - b. Natural mixed tocopherols (E306), natural tocopherol D-alfa, natural acetate tocopherol, natural succinate tocopherol D-alfa based on soy. - c. Vegetal oils derived from external phytoserofes and phytosterols based on soy. - d. External vegetal remains produced by sterols of vegetal oil based on soy. **7.** Milk and products based on milk (included lactose), except: a. Milk's serum used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. - b. Lattolo. - **8.** Nuts, that mean: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazilian nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadmias or queensland nuts (*Macadamia temifolia*), and their products, except for nuts used for making alcohol distillates, ethyl alcohol of agricultural origin included. **9.** Celery and products based on celery. **10.** Mustard and products based on mustard. **11.** Sesame seeds and products based on sesame seeds. **12.** Sulfur dioxide and sulfites in concentrations superior to 10 mg/kg or 10 mg/l in terms of SO₂ total to calculate for the products as proposed ready to the consumption or accordingly reconstituted to the instructions of manufactured. **13.** Lupins and products based on lupins. **14.** Mollusc and products based on mollusc.

And products derived, in measure on transformation that they went through it is not susceptible to raise the level of allergy appraised by the authority for the product of base from which they are derived.

In the absence of fresh products, fresh products treated with ultra-rapid temperature reduction will be used.

The fish destined to be eaten raw or practically raw has undergone a preventive remediation treatment complies with the requirements of EC regulation 85372004, Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3.



RISTORANTE • PIZZERIA

Da Roberto

tel. 329 40 06 504

Via Luigi Dal Moro, 15 - 30021 CAORLE (VE)

