

Benvenuti

Willkommen



Antipasti - Vorspeisen

Insalata del Mercato

MISTA O VERDE (SALSA ITALIANA)

MARKTSALAT, GEMISCHT ODER GRÜN (ITALIENISCHES DRESSING)

9.50

Bruschette

IN DUE MODI, AI FUNGHI PORCINI E AI POMODORINI CHERRY

NACH ZWEIERLEI ARTEN, AN STEINPILZEN UND CHERRYTOMATEN

16.-

Insalata Caprese

POMODORI RAMATI CON MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO D'OLIVA E BASILICO FRESCO

TOMATEN MIT BÜFFELMILCHMOZZARELLA, OLIVENÖL UND BASILIKUM

18.-

Carpaccio di Manzo

FILETTO DI MANZO TAGLIATO EXTRAFINO,

GUARNITO CON RUCOLA, CHERRY E SCAGLIE DI GRANA

HAUCHDÜNNES FRISCHGESCHNITTENES RINDS-CARPACCIO

MIT RUKOLA, CHERRYTOMATEN UND GEHOBELTEM PARMESAN

26.-



Insalata del Centro

(MISTA, SALSA ITALIANA) CON TACCHINO ALLA GRIGLIA E FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

HAUSSALAT (GEMISCHT, ITALIENISCH) MIT TRUTHAHN VOM GRILL UND SAUTIERTEN STEINPILZEN

27.-

Paste & Risotti

Teigwaren & Risottogerichte



Penne alla Rustica

SUGO AL PESTO DI POMODORI SECCHI CON VERDURE MEDITERRANE, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

PENNE „RUSTICA“ AN SAUCE VON PESTO AUS GETROCKNETEN TOMATEN

MIT MEDITERRANEN GEMÜSEN, RUKOLA UND PARMESAN

23.-

Risotto alla Ticinese

RISOTTO AL MERLOT BIANCO, CON LUGANIGHETTA, PARMIGIANO E PEPE DELLA VALLE MAGGIA

RISOTTO AN WEISSEM MERLOT, LUGANIGHETTA, PARMESAN UND VALLE-MAGGIA-PFEFFER

26.-

Pappardelle

AL RAGÙ DI CONIGLIO SPEZIATO, CON CREME FRAICHE, PANCETTA AFFUMICATA ED ERBETTE

PAPPARDELLE NUDELN AND WÜRZIGEM KANINCHENRAGOUT MIT CREME FRAICHE, SPECK UND KRÄUTERN

27.-

Tagliolini dello Chef

CON GAMBERONI GIGANTI, POMODORINI CHERRY, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

TAGLIOLINI MIT RIESENKREVTEN, CHERRYTOMATEN, KNOBLAUCH, OLIVENÖL UND SCHARFE PEPERONCINO

28.-



Risotto ai funghi porcini

RISOTTO AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

RISOTTO AN SAUTIERTEN STEINPILZEN

24.-

Piatti Forti - Hauptgerichte

Filetto di Manzo "Rossini"

ALLA GRIGLIA, CON FOIE GRAS, E CONFIT DI SCALOGNO AL PORTO

RINDSFILET-STEAK «ROSSINI» VOM GRILL

MIT FOIE GRAS UND SCHALOTTENKONFIT AN PORTWEIN

53.-

Filetto di Manzo

ALLA GRIGLIA, CON BURRO ALLE ERBE

RINDSFILET-STEAK VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER

46.-

Filetti di Lavarello

SALSA AI FIORI DI CAPPERI E LIMONE

FELCHENFILET AN ZITRONEN-KAPERN SAUCE

35.-

(SERVIERT MIT SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

CON VERDURE STAGIONALI E PATATE AL ROSMARINO)



Saltimbocca alla Romana

DI VITELLO, CON PROSCIUTTO CRUDO E SALVI FRESCA

KALBSALTIMBOCCA NACH RÖMER ART

37.-

Ossobuco

DI VITELLO, AL FORNO

KALBS-OSSOBUOCO VOM OFEN

39.-

(CON RISOTTO AI FUNGHI PORCINI - MIT STEINPILZRISOTTO)

Le nostre Specialità per Due

Unsere Spezialitäten für Zwei

SU RISERVAZIONE (MIN. 1 GIORNO LAVORATIVO)
AUF VORBESTELLUNG (MIN. 1 WERKTAG)

Chateaubriand – Chateaubriand (2p)

SERVITO AL TAVOLO CON SALSA BÉARNAISE E RICCO CONTORNO
DI VERDURE GRIGLIATE, VERDURE AL VAPORE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*SERVIERT AM TISCH MIT SAUCE BÉARNAISE, UND REICHEN BEILAGEN
VON FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

55.-/p.

Racks d'Agnello – Lammracks (2p)

SERVITO AL TAVOLO CON SALSA PROVENZALE E RICCO CONTORNO
DI VERDURE FRESCHE DI STAGIONE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*SERVIERT AM TISCH MIT PROVENÇALE SAUCE UND REICHEN BEILAGEN
VON FRISCHEN SAISONGEMÜSEN UND ROSMARINKARTOFFELN*

46.-/p.

Tagliata di Manzo – Rindstagliata (2p)

TAGLIATA DI ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRIGLIA
E RICCO CONTORNO DI VERDURA FRESCA STAGIONALE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

*RINDS-ENTRECOTE-STEAK VOM GRILL
UND REICHEN BEILAGEN VON FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN*

45.-/p.

Le nostre Specialità per Due

Unsere Spezialitäten für Zwei

SU RISERVAZIONE (MIN. 1 GIORNO) - AUF VORBESTELLUNG (MIN. 1 WERKTAG)

"Specialità da Madeira - Spezialitäten aus Madeira"

"Espetada à Madeirense" (2p)

CONTROFILETTO DI MANZO SU SPIEDO DI ALLORO, CONDITO ALL' AGLIO E SALE MARINO,
CON BURRO ALLE ERBE E RICCO CONTORNO DI VERDURE ALLA MEDITERRANEA E POLENTA FRITTA

*RINDSENTRECOTE AM LOORBEERSPIESS MIT KNOBLAUCH UND MEERSALZ GEWÜRZT,
SERVIERT MIT KRÄUTERBÜTTER UND REICHEN BEILAGEN VON GEMÜSEN UND FRITTIERTEM POLENTA*

41.-/P.

Peixe Espada Preto à Madeirense (2p)

PESCE SCIABOLA NERO, CON SALSA ALLA FRUTTA DELLA PASSIONE E RICCO CONTORNO
DI BANANA IN PASTELLA, VERDURE, PATATE AL PREZZEMOLO E POLENTA FRITTA

*SCHWARZER DEGENFISCH MIT PASSIONSFRUCHTSAUCE UND REICHEN BEILAGEN
VON GEBACKENE BANANE, GEMÜSE, PETERSILIENKARTOFFEL UND FRITTIERTE POLENTA*

39.-/P.

Picadinho à Madeirense (2p)

BOCCONCINI DI CONTROFILETTO DI MANZO CON SALSA AI FUNGHI, E RICCO CONTORNO
DI POMODORI, OLIVE, SOTTACETI E PATATINE COUNTRY

*RINDSENTRECOTEHÄPPCHEN AN PILZRAHMSAUCE UND REICHEN BEILAGEN
VON TOMATE, OLIVEN, ESSIGGEMÜSE UND COUNTRY FRIES*

35.-/P.

Baccalà à Lagareiro (2p)

TRANCIO DI BACCALÀ AL FORNO SU LETTO DI CIPOLLE, AGLIO E OLIVE, CON RICCO CONTORNO
DI VERDURE MEDITERRANE E PATATE AL FORNO

*KABALJAUTRANCHE VOM OFEN AUF BETT VON ZWIEBELN, KNOBLAUCH UND OLIVEN, UND REICHEN BEILAGEN VON
MEDITERRANEN GEMÜSEN UND OFENKARTOFFELN*

36.-/P.

Le nostre Pizze
dal Forno a Legna
Unsere Holzofenpizzen

(DALLE - **AB**: 18.00)





POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO - TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BASILIKUM

14.-

Prosciutto

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO - TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN

16.-



POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN

18.-



POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, POMODORINI CHERRY, MASCARPONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE

20.-

Tonno e Cipolla

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLE E CAPPERI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, THUNFISH, ZWIEBELN, KAPERN

20.-

Contadina

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME, PEPPERONI, OLIVE NERE CALAMATE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MILDE SALAMI, PEPPERONI, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN

20.-

Divina

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, PANCETTA, SALAME

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, SPECK, MILDE SALAMI

20.-

Chef

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, TONNO, ORIGANO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, THUNFISH, OREGANO

20.-



POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPPERONI, CIPOLLE, AGLIO, ERBETTE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, PEPPERONI, ZWIEBELN, KNOBLAUCH, KRÄUTERN

21.-

Zola e Noci (BIANCA)

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERE E NOCI - **MOZZARELLA, GORGONZOLA, BIRNE, NÜSSE**

22.-

Romana

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE NERE CALAMATE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN, KAPPERN, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN

22.-

Rustica

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PANCETTA E CIPOLLE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, ZWIEBELN

22.-

Porcini (BIANCA)

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, AGLIO - **MOZZARELLA, SAUTIERTE STEINPILZEN, KNOBLAUCH**

22.-

Capricciosa

POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, FUNGHI, CARCIOFI, CAPPERI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, PILZEN, ARTISCHOKEN, KAPERN

22.-

Bufalina

POMODORO, MOZZARELLA, CHERRY, BUFALA, BASILICO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, CHERRYTOMATEN, BÜFFELMOZZARELLA, BASILIKUM

23.-

Vegetariana

POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE GRIGLIATE, OLIVE NERE CALAMATE, CARCIOFI

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GRILLGEMÜSE, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN, ARTISCHOKEN

23.-

Boscaiola

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI DEL BOSCO, PANCETTA, AGLIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEMISCHTE WALDPILZEN, SPECK, KNOBLAUCH

23.-

Quattro Stagioni

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO, CARCIOFI, FUNGHI, PEPERONI, OLIVE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, ARTISCHOKEN, PILZEN, PEPERONI, OLIVEN

24.-



POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, UOVO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHINKEN, PILZEN, EI

24.-

Ticinese

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, LUGANIGHETTA, PEPE DELLA VALLE MAGGIA, AGLIO

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SPECK, LUGANIGHETTA, "VALLE MAGGIA" PFEFFER

25.-



POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA, CHERRY E MASCARPONE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, RUKOLA, CHERRYTOMATEN, MASCARPONE

26.-

Mare e Monti

POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI, FUNGHI, CIPOLLE E OLIVE NERE CALAMATE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RIESENKRETTEN, PILZEN, ZWIEBEL, SCHWARZE KALAMATA OLIVEN

29.-

Gustosa

POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO, CARCIOFI, OLIVE NERE CALAMATE

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PARMASCHINKEN, BÜFFELMOZZARELLA, ARTISCHOKEN, OLIVEN

29.-

Carpaccio

POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI MANZO, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA

TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, RINDSCARPACCIO, RUKOLA, GEHOBELTE PARMESAN

29.-

Ingredienti Extra - Extra Auflage:

FR 2.-:

PROSCIUTTO COTTO (**SCHINKEN**), SPECK (**SPECK**), FUNGHI (**PILZEN**), CAPPERI (**KAPERN**), OLIVE (**OLIVEN**),
CIPOLLE (**ZWIEBEL**), RUCOLA (**RUKOLA**), SCAGLIE DI GRANA (**GEHOBELE PARMESAN**), MASCARPONE
(**MASCARPONE**) POMODORI CHERRY (**CHERRYTOMATEN**), CARCIOFI (**ARTISCHOKEN**)

FR 4.-:

TONNO (**THUNFISCH**), UOVO (**EI**), GORGONZOLA (**GORGONZOLA**), ACCIUGHE (**SARDELLEN**)

FR. 6.-:

PROSCIUTTO CRUDO (**ROHSCHINKEN**), FUNGHI PORCINI (**STEINPILZEN**)

Menu Pranzo - Mittagsmenü

fin`che c`è ne - solang es hät

INSALATA MISTA - *MARKTSALAT GEMISCHT*

+

PIATTO DEL GIORNO - *TAGESTELLER*

21.-

Lunedì - Montag

SCALOPPINA DI TACCHINO ALLA VIENNESE CON VERDURE E PATATE NOVELLE AL ROSMARINO

PANIERTES TRUTHAHNSCHNITZEL MIT FRISCHEN SAISONGEMÜSE UND ROSMARINKARTOFFELN

Mercoledì - Mittwoch

PICCATA DI MAIALE ALLA MILANESE SERVITO CON SPAGHETTI AL POMODORO

SCHWEINSPICCATA MAILÄNDER ART IM EI UND KÄSE GEBRATEN DAZU TOMATENSPIGARETTEN

Giovedì - Donnerstag

SALTIMBOCCA DI TACCHINO ALLA ROMANA (PROSCIUTTO CRUDO E SALVIA) CON RISOTTO

TRUTHAHNSALTIMBOCCA NACH RÖMER ART (ROHSCHNITTEN UND FRISCHE SALBEI) DAZU RISOTTO

Venerdì - Freitag

STEAK DI MAIALE ALLA GRIGLIA, SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITO CON TAGLIOLINI AL BURRO

SCHWEINESTEAK VOM GRILL AN STEINPILZRAHMSAUCE, MIT BUTTERNUDeln SERVIERT

IL RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO CON TUTTI I SUOI COLLABORATORI
VI RINGRAZIA DI CUORE PER LA VOSTRA VISITA,
SPERIAMO SIETE STATI FELICI DA NOI, SE SÌ PER FAVORE,

raccomandateci, a presto!

*IHR RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO MIT ALLEN MITARBEITERN
SAGT HERZLICHEN DANK FÜR IHR BESUCH,
WIR HOFFEN SIE HATTEN EINE SCHÖNE ZEIT BEI UNS, WENN SO, BITTE
empfehlen Sie uns weiter, bis bald!*

Orari d'apertura - Öffnungszeiten:

10.30-14.30 & 17.30-22.30

CUCINA - *KÜCHE*: 12.00-14.00 & 18.00-21.30

PIZZERIA: 18.00-21.30

MARTEDÌ CHIUSO - *DIENSTAG RUHETAG*

Info & Reserve:

WWW.RISTORANTEDELCENTRO.CH

INFO@RISTORANTEDELCENTRO.CH

+41 91 785 75 68

WiFi NAME: WIFI RISTORANTE DEL CENTRO

PASSWORD: Happy2023!



VEGETARIANO



POSSIBILE ANCHE VEGETARIANO



VEGANO

I VOSTRI PIATTI LI CUCINIAMO ALL'ISTANTE, FRESCO E SOLO PER VOI,
QUINDI NEI MOMENT PIÙ AFFOLLATI CHIEDIAMO LA VOSTRA PAZIENZA.
*IHR GERICHT WIRD AM MOMENT, FRISCH UND NUR FÜR SIE VORBEREITET,
DURCH DIESEN KONZEPT BITTEN WIR SIE UM GEDULD BEIM HOCHBETRIEB.*

TUTTI I NOSTRI PREZZI SI INTENDONO IN FRANCHI SVIZZERI, IVA COMPRESA.
ALLE PREISEN SIND IN SCHWEIZER FRANKEN ZU VERSTEHEN, MWST. INBEGRIFFEN.

La ostra opinione ci interessa! Ihre Meinung interessiert uns!

CONDIVIDETE LE VOSTRE ESPERIENZE POSITIVE SUI SOCIAL - *TEILEN SIE BITTE IHRE POSITIVE ERLEBNISSE AN SOCIAL
FACEBOOK, INSTAGRAM, GOOGLE, TRIPADVISOR, HOMEPAGE, E-MAIL*

Aiutateci ad aiutarvi!

CI IMPEGNIAMO A RENDERE LA VOSTRA VISITA PIENA DI MOMENTI GIOIOSI, NOI VOGLIAMO ESSERE IL Nr. 1 PER VOI!
PERTANTO FAREBBE ONESTAMENTE PIACERE DI SAPERE PER PRIMI LE VOSTRE EVENTUALI ESPERIENZE O OPINIONI NON SOLO POSITIVE MA ANCHE
NEGATIVE (ANCHE ANONIMAMENTE) IN MODO DI POTER TROVARE **INSIEME** UNA SOLUZIONE SODDISFACENTE PRIMA POSSIBILE,
MIGLIORANDO COSÌ LE NOSTRE COMPETENZE, PRESTAZIONI E QUALITÀ. **GRAZIE.**

Helfen Sie uns Ihnen zu helfen!

*WIR VERPFLICHTEN UNS IHR BESUCH VOLLER FRÖHLICHEN MOMENTE ZU ERMÖGLICHEN, DENN WIR WOLLEN DIE Nr.1 FÜR SIE SEIN! DARUM
WÜRD E ES UNS EHRlich FREUEN ÜBER IHRE NICHT NUR POSITIVE ABER EVENTUELLE NEGATIVE BEMERKUNGEN ALS ERSTENS ZU ERFAHREN SOMIT WIR
ZUSAMMEN SCHNELLSTENS ZUFRIEDIGENDE LÖSUNGEN FINDEN UND SO UNSER QUALITÄTSNIVEAU VERBESSERN KÖNNEN. DANKE.*

Provenienza delle nostre carni - Herkunft unserer Fleischwaren

SALUMERIA: SVIZZERA, ITALIA, **MANZO:** SVIZZERA, IRLANDA, **VITELLO:** SVIZZERA, **MAIALE:** SVIZZERA, GERMANIA

TACCHINO: FRANCIA, UNGHERIA, **AGNELLO:** NOVA ZELANDA, **CONIGLIO:** UNGHERIA

SELVAGGINA: **CINGHIALE,** **CAPRIOLO:** EU/SVIZZERA, **CERVO:** NOVA ZELANDA,

LAVARELLO (COREGONUS LAVARETUS): SVIZZERA; **BACCALÀ/TONNO** (GADUS MARCOCEPHALUS/THUNNUS): NORVEGIA;

GAMBERONI (PANAEUS MONODON): VIETNAM; **FOIE GRAS:** UNGHERIA, BULGHERIA

Dichiarazione delle sostanze allergeniche Erklärung von allergiezeugende Zutaten

(!) AVRESTE QUALSIASI DESIDERIO SPECIALE FUORI CARTA, EV. **INTOLLERANZE, ALLERGIE, DIETE,** ETC...

VI INVITIAMO CORTESEMENTE **PRIMA DI TUTTO DI INFORMARE SEMPRE I RESPONSABILI** DELLA SALA SENZA ESITAZIONI,
PER TROVARE LA SOLUZIONE PIÙ IDEALE E PERSONALIZZATA PER VOI. NEL CASO CONTRARIO LA GESTIONE DECLINA OGNI
RESPONSABILITÀ PER LE SCOMODITÀ CAUSATE A MANCANZA D'INFORMAZIONE.

VI INVITIAMO GENTILMENTE PERÒ DI PRENDERE IN CONSIDERAZIONE L'OCCUPAZIONE ATTUALE DELLA NOSTRA CUCINA, DESIDERI
SPECIALI O CAMBIAMENTI SPONTANEI RICHIEDONO IMPEGNO PROFESSIONALE E TEMPO NECESSARIO DI PREPARAZIONE, FACCIAMO
IL NOSTRO MEGLIO PER SERVIRVI CON QUALITÀ AL PIÙ PRESTO POSSIBILE (!)

(!) HÄTTEN SIE IRGENDWELCHE SONDERWÜNSCHE AUSSER KARTE, EV. **INTOLERANZEN, ALLERGIEN, DIÄT,** ETC...

WIR BITTEN SIE HERZLICH **IMMER ALLER ERSTENS DIE VERANTWORTLICHEN ZU INFORMIEREN,**
UM IHNEN DIE IDEALE PERSONALISIERTE LÖSUNG LEISTEN ZU KÖNNEN. DAS MANAGEMENT LEHNT JEDE VERANTWORTUNG AB FÜR
UNANNEHMlichkeiten DIE DURCH INFORMATIONSMANGEL VERURSACHT WORDEN SIND.
JEDOCH IST DIE AKTUELLE BESCHÄFTIGUNGSGRAD UNSER HAUSES ZU BEACHTEN,
SPEZIALWÜNSCHE UND SPONTANE VERÄNDERUNGEN BRAUCHEN BESONDERE PROFESSIONELLE ACHTUNG UND NÖTIGE ZEIT, WIR
TUN UNSER BESTES SIE DURCH QUALITÄTSSERVICE MÖGLICHT SCHNELL ZU BEDIENEN (!)

INFORMIAMO LA GENTILE CLIENTELA CHE LE NOSTRE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE LE **SEGUENTE SOSTANZE
ALLERGENICHE.** LA LISTA EVIDENTEMENTE **NON È** COMPLETA, ELENCA SOLO GLI ELEMENTI PIÙ COMUNI, PER OGNI
INFORMAZIONE IL PERSONALE DI SERVIZIO È ALLA VOSTRA DISPOSIZIONE.

*HIERMIT IST DIE GEEHRTE KUNDSCHAFT INFORMIERT, DASS UNSERE SPEISEN DIE FOLGENDE ALLERGIEERREGENDE ZUTATEN
ENTHALTEN KÖNNTEN. DIE LISTE IST OFFENSICHTLICH NICHT KOMPLETT, ES WERDEN NUR DIE MEIST VORKOMMENDE ELEMENTE
AUFGEListET. FÜR JEDE INFORMATIONEN STEHT IHNEN DAS SERVICE TEAM ZUR VERFÜGUNG.*

GLUTINE - GLUTEN	PESCE - FISCH	SESAMO - SESAMSAMEN	POMODORO - TOMATE
LATTOSIO - LAKTOSE	ARACHIDI - ERDNÜSSE	SOLFITI - SULFITE	AGLIO - KNOBLAUCH
CROSTACEI - KREBSTIERE	SOIA - SOJABOHNEN	LUPINE - LUPINS	ALCOOL - ALKOHOL
UOVA - EI	SEDANO - SELLERIE	MOLLUSCHI - WEICHTIERE	
NOCI - NÜSSE	SENAPE - SENF	CIPOLLE - ZWIEBELN	