



RISTORANTE PIZZERIA MARINA GIÒ

BENVENUTI

Siamo la famiglia Carta, che dopo circa trent'anni di esperienza nella ristorazione in Germania, venti anni fa abbiamo deciso di tornare nella nostra terra d'origine, la Sardegna. Oggi siamo lieti di ospitarvi nel nostro ristorante "Marina Giò" a Porto Corallo, per proporvi i veri piatti tipici sardi, oltre a quelli della cucina italiana. Gli ingredienti che noi usiamo sono genuini ed a chilometro zero, dando a qualsiasi piatto un gusto praticamente unico. Desideriamo che i nostri ospiti si trovino a loro agio e siamo pronti ad accettare critiche e consigli, al fine di migliorare, sempre di più, qualità e servizio. Auguriamo a tutti voi buon appetito.



WILLKOMMEN

Sonne und Meer, Lichtspiele, Kontraste und traumhafte Farben, Transparenz und Weite, Wind und Sand – ein Tag am Strand von Porto Tramatzu ist Entspannung und Anregung pur. Ein spritziger Aperitif oder ein kühles Bier gefolgt von einem leichten Essen runden diesen Tag ab. Genießen Sie unsere sardischen und italienischen Spezialitäten.

Wir möchten, dass Sie sich wohl fühlen und sind offen für Kritik und Anregungen, um Service und Qualität für Sie stetig zu verbessern. Wenn Sie spezielle Wünsche haben oder nicht zufrieden sind, sprechen Sie bitte mit uns.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und ... buon appetito.

WELCOME

The sun and the sea, the beach, the special light, bright colours, wonderful sunsets – a day at the beach of Porto Tramatzu offers total relaxation. A tasty appetizer or a fresh beer followed by a light dinner – this is just perfect. Enjoy our specialities from Sardinia and Italy. We are looking forward to seeing you.

Special arrangements are available.

We wish you a pleasant stay and ... buon appetito.



APERITIVI

Martini bianco o rosso (A12)	€ 4.00
Campari Soda (2)	€ 4.00
Campari Orange (2)	€ 7.00
Aperol Spritz (2) (A12)	€ 7.00
Prosecco (A12)	€ 4.00
San Bitter(2)	€ 3.50
Crodino(2)	€ 3.50
Calice vino bianco/rosso (A12)	€ 5.00
Glas Weiß-/Rotwein Glass of white or red wine	





ANTIPASTI

Prosciutto crudo con melone € 12.00
Parmaschinken mit Melone | Raw ham and melon

Carpaccio di manzo con rucola (A3, A7) € 15.00
Rindercarpaccio mit Rucola | Carpaccio with rocket salad

Antipasto misto di terra (A3, A7, A12) € 15.00
Rohschinken, sardische Salami, Coppa, Käse |
Raw ham, typical sausages of Sardinia and Italy, cheese

Insalata di polpo* (A9, A12, A14) € 15.00
Tintenfischsalat | Octopus salad

Insalata ai frutti di mare* (A9, A14) € 15.00
Meeresfrüchte-Salat | Seafood salad

Tris di mare* (A2, A9, A12, A14) € 18.00
Insalata di mare, insalata di polpo, zuppa di cozze |
Gemischte Meeresfrüchte-Vorspeise | Mixed seafood

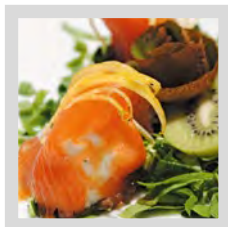
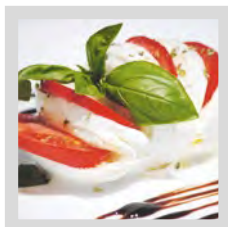
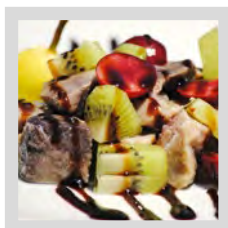
Caprese di bufala (A7) € 10.00
Tomaten mit Büffel-Mozzarella |
Tomatoes and mozzarella of buffalo

Cocktail di gamberi* (A2, A3, A4, A7, A10) € 10.00
Shrimps in Cocktailsoße | Shrimps cocktail

Insalata di rucola e gamberi* (A2) € 10.00
Rucola mit Shrimps | Rocket salad and shrimps

Zuppa di cozze e arselle (A1, A14) € 15.00
Mies- und Venusmuschel-Sauté | Sauté of mussels and clams

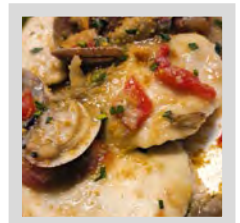
Cozze alla marinara (A1, A14) € 14.00
Miesmuscheln | Mussels





PRIMI PIATTI

Malloreddus alla campidanese (A1, A7) Sardische Nudeln mit Fleisch und Tomatensoße Pasta with meat and tomatosauce	€ 10.00
Spaghetti vongole e bottarga (A1, A4, A14) Spaghetti mit Venusmuscheln und geriebenen Fischeiern Spaghetti with mussels and caviar of Sardinia	€ 16.00
Spaghetti allo scoglio* (A1, A2, A14) Spaghetti mit Meeresfrüchten Spaghetti with seafood	€ 15.00
Spaghetti alle vongole (A1, A14) Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with mussels	€ 14.00
Spaghetti alla bottarga (A1, A4) Spaghetti mit geriebenen Fischeiern Spaghetti with caviar of Sardinia	€ 14.00
Pennette all'arrabbiata (A1) Nudeln mit scharfer Tomatensoße Pasta with hot tomato sauce	€ 9.00
Ravioli con ricotta e spinaci (A1, A3, A7) Ravioli mit Käse-Spinat-Füllung Stuffed ravioli with cheese and spinach	€ 11.00
Culurgiones con patate (A1, A7) Ravioli mit Kartoffel-Füllung Stuffed ravioli with potatoes	€ 13.00
Risotto alla pescatora*, per 2 persone (A2, A3, A7, A14) Reis mit Meeresfrüchten, für 2 Personen Rice with seafood, for 2 persons	€ 30.00
Fregola con arselle, per 2 persone (A1, A14) Nudeln mit Muscheln, für 2 Personen Pasta with mussels, for 2 persons	€ 30.00



PESCE

Calamari fritti* (A1, A14) € 16.00
Frittierte Tintenfische | Fried squids

Calamari alla griglia* (A14) € 16.00
Gegrillte Tintenfische | Grilled squids

Salmone alla griglia* (A4) € 17.00
Lachssteak gegrillt | Grilled salmon

Spigola alla griglia (A4) € 17.00
Wolfsbarsch vom Grill | Grilled sea bass

Orata alla griglia (A4) € 17.00
Goldbrasse vom Grill | Grilled seabream

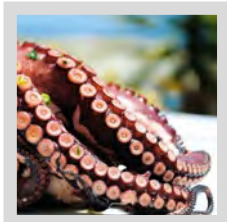
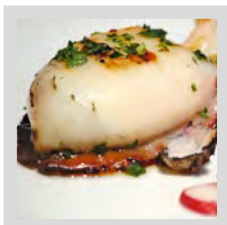
Gamberoni alla griglia* (A2) € 17.00
Garnelen gegrillt | Grilled prawns

Pesce misto alla griglia* (A2, A7, A14) € 21.00
Gemischter Fisch vom Grill | Grilled mixed fish

Fritto misto* (A1, A2, A4, A14) € 17.00
Gemischter Fisch frittiert | Fried mixed fish

Pesci di mare (A4) all'etto | 100 g € 6.00

Chiedeteci del pescato giornaliero!
Seefische – fragen Sie uns nach dem heutigen Fang
Sea fishes – please ask us about the fishes of today



CARNE

Carne di manzo

Rind | Beef

Bistecca alla griglia

Rumpsteak vom Grill | Grilled beef steak

€ 17.00

Carne di cavallo

Pferd | Horse

Gran premio alla griglia

Pferdesteak vom Grill | Grilled horse steak

€ 18.00

Carne di maiale

Schwein | Pork

Impanata milanese (A1, A3)

Paniertes Schnitzel | Escalope

€ 13.00

Salsiccia alla griglia

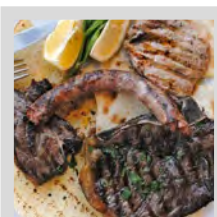
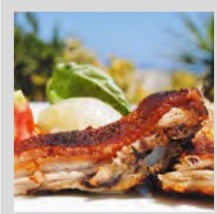
Bratwurst vom Grill | Grilled sausage

€ 10.00

Carne misto alla griglia

Gemischtes Fleisch vom Grill | Grilled mixed meat

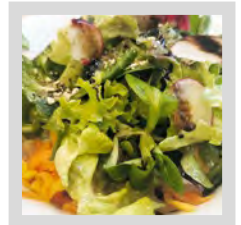
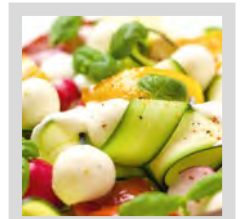
€ 16.00





CONTORNI

Insalata mista Gemischter Salat Mixed salad	€ 4.00
Insalata di pomodoro e cipolla Tomatensalat mit Zwiebeln Tomato salad with onions	€ 4.00
Insalatona Pomodoro, radicchio, mais, cetriolo, carote, tonno, mozzarella Großer Salat mit Tomaten, Radicchio, Mais, Gurke, Karotten, Thunfisch, Mozzarella Large salad with tomatoes, radicchio, corn, cucumber, carrots, tuna, mozzarella	€ 10.00
Patatine fritte Pommes frites Potato chips	€ 4.00
Patate lesse Salzkartoffeln Boiled potatoes	€ 4.00
Verdure di stagione alla griglia Gemüse nach Saison vom Grill Grilled season vegetables	€ 6.00



PER I NOSTRI PICCOLI CLIENTI

Für Kids | For kids

- | | |
|--|---------|
| Pippi Calzelunghe (A1)
Spaghetti al sugo
Kleine Portion Spaghetti mit Tomatensoße
Small portion of pasta with tomato sauce | € 8.00 |
| Mogli (A1)
Pennette al sugo
Kleine Portion Nudeln mit Tomatensoße
Small portion of pasta with tomato sauce | € 7.00 |
| Maia (A1, A7)
Piccola pizza con prosciutto cotto e olive
Kleine Pizza mit Schinken und Oliven
Small pizza with ham and olives | € 7.00 |
| Nemo (A1, A7)
Piccola pizza con patatine fritte
Kleine Pizza mit Pommes Small pizza with chips | € 7.00 |
| Dragonball
Patatine fritte Pommes Frites Potato chips | € 3.50 |
| Ali Baba (A1, A7)
Piccola milanese con patatine fritte
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites
Small escalope with chips | € 13.00 |





PIZZE

Ingredienti base:

farina, acqua, lievito, sale, salsa di pomodoro (A1)

Grundzutaten: Mehl, Wasser, Hefe, Salz, Tomatensoße |

Basic ingredients: Flour, water, yeast, salt, tomato sauce

Margherita (A1)

€ 7.00

Base, mozzarella

Grundzutaten, Mozzarella | Basic ingredients, mozzarella

Marinara (A1)

€ 6.50

Base, aglio, origano |

Grundzutaten, Knoblauch, Oregano |

Basic ingredients, garlic, oregano

Napoli (A1, A4, A7)

€ 8.50

Base, mozzarella, capperi, acciughe

Grundzutaten, Mozzarella, Kapern, Sardellen |

Basic ingredients, mozzarella, capers, anchovies

Prosciutto crudo (A1, A7)

€ 10.00

Base, mozzarella, prosciutto crudo

Grundzutaten, Mozzarella, roher Schinken |

Basic ingredients, mozzarella, raw ham

Prosciutto cotto e funghi (A1, A7)

€ 9.00

Base, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Grundzutaten, Mozzarella, gekochter Schinken, Pilze |

Basic ingredients, mozzarella, cooked ham, mushrooms

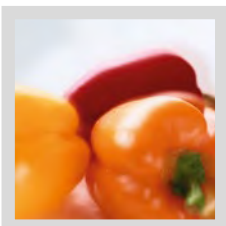
Ortolana (A1, A7)

€ 9.50

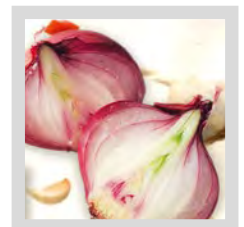
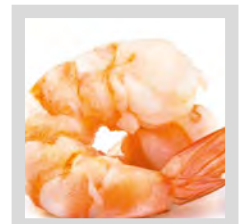
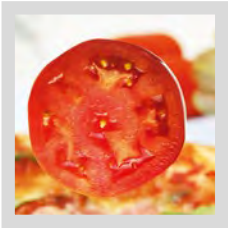
Base, mozzarella, funghi, melanzane, peperoni, zucchini

Grundzutaten, Mozzarella, Pilze, Auberginen, Paprika, Zucchini |

Basic ingredients, mozzarella, mushrooms, aubergine, pepper, zucchini



Estiva (A1, A7) Base, mozzarella, pomodoro fresco, basilico Grundzutaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum Basic ingredients, mozzarella, fresh tomatoes, basilikum	€ 8.50
Quattro stagioni (A1, A7) Base, mozzarella, olive, carciofi, prosciutto cotto, funghi Grundzutaten, Mozzarella, Oliven, Artischocken, gek. Schinken, Pilze Basic ingredients, mozzarella, olives, artichokes, cooked ham, mushrooms	€ 9.50
Tonno e cipolla (A1, A4, A7) Base, mozzarella, tonno, cipolla Grundzutaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel Basic ingredients, mozzarella, tuna, onions	€ 9.00
Canadese (A1, A7) Base, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, wurstel Grundzutaten, Mozzarella, gek. Schinken, Pilze, Würstchen Basic ingredients, mozzarella, cooked ham, mushrooms, sausage	€ 9.00
Quattro formaggi (A1, A3, A7) Base, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino Grundzutaten, Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Pecorino Basic ingredients, mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino	€ 10.00
Frutti di mare* (A1, A7, A14) Base, mozzarella, frutti di mare Grundzutaten, Mozzarella, Meeresfrüchte Basic ingredients, mozzarella, seafood	€ 13.00
Diavola (A1, A7) Base, mozzarella, salame piccante Grundzutaten, Mozzarella, scharfe Salami Basic ingredients, mozzarella, hot salami	€ 8.00
Bottarga (A1, A4, A7) Base, mozzarella, bottarga Grundzutaten, Mozzarella, geriebene Fischeier Basic ingredients, mozzarella, sardish carviar	€ 10.00
Marina Giò (A1, A3, A7) Base, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana Grundzutaten, Mozzarella, roher Schinken, Rucola, Parmesan Basic ingredients, mozzarella, raw ham, rocket, parmesan	€ 11.00
Parmigiana (A1, A3, A7) Base, mozzarella, melanzane, grana Grundzutaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan Basic ingredients, mozzarella, aubergines, parmesan	€ 9.00





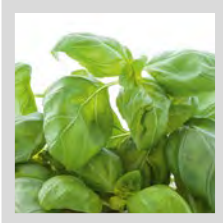
PIZZE

- | | |
|--|---------|
| Calzone (A1, A7)
Base, mozzarella, funghi, prosciutto cotto
Grundzutaten, Mozzarella, Pilze, gekochter Schinken
Basic ingredients, mozzarella, mushrooms, cooked ham | € 9.50 |
| Salsiccia fresca (A1, A7)
Base, mozzarella, salsiccia fresca
Grundzutaten, Mozzarella, frische sardische Wurst
Basic ingredients, mozzarella, fresh sausage of Sardinia | € 9.00 |
| Bufala (A1, A7)
Base, mozzarella di bufala, pomodori freschi, rucola
Grundzutaten, Büffel-Mozzarella, frische Tomaten, Rucola
Basic ingredients, mozzarella of buffalo, fresh tomatoes, rocket | € 10.00 |
| Tedesca (A1, A7)
Base, mozzarella, wurstel, patate fritte
Grundzutaten, Mozzarella, Würstel, Pommes frites
Basic ingredients, mozzarella, sausage, chips | € 9.00 |
| Salsiccia secca (A1, A7)
Base, mozzarella, salsiccia secca
Grundzutaten, Mozzarella, sardische getrocknete Wurst
Basic ingredients, mozzarella, typical dried sausage of Sardinia | € 8.00 |
| Focaccia Giò (A1, A7)
Focaccia, mortadella, pistacchi, burrata
Focaccia, Mortadella, Pistazien, burrata
Focaccia, mortadella, pistachios, burrata | € 13.00 |



PIZZE

Pizza gigante | Große Pizza | Big pizza + € 2.00
Pizza piccola | Kleine Pizza | Small pizza - € 1.00



Aggiunte da € 1.00 + € 1.00

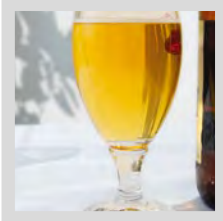
Cipolla, pomodoro fresco, rucola, olive, capperi,
acciughe, patatine, pomodoro secco, prosciutto cotto,
tonno, patate, wurstel, mozzarella Fior di latte, Mortadella

Zusätzliche Zutaten für € 1.00

Zwiebel, frische Tomaten, Rucola, Oliven, Kapern, Sardellen,
Pommes Frites, getrocknete Tomaten, gekochter Schinken, Thunfisch,
Kartoffeln, Würstel, Mozzarella, Mortadella |

Additional ingredients for € 1.00

Onion, fresh tomatoes, rocket salad, olives, capers, anchovies,
French fries, dried tomatoes, cooked ham, tuna, potatoes,
sausages, mozzarella, mortadella



Aggiunte da € 1.50 + € 1.50

Melanzane, zucchini, peperoni, radicchio, funghi
champignon, carciofi, patate al forno, scamorza, fontina,
grana, gorgonzola, pecorino, stracchino, noci, nduja

Zusätzliche Zutaten für € 1.50

Auberginen, Zucchini, Paprika, Radicchio, Champignons, Artischocken,
gebackene Kartoffeln, Scamorza, Fontina-Käse, Grana-Käse, Gorgonzola,
Pecorino, Stracchino-Käse, Walnüsse, Nduja-Wurst |

Additional ingredients for € 1.50

Aubergines, zucchini, peppers, radicchio, mushrooms, artichokes,
baked potatoes, scamorza, fontina cheese, grana cheese, gorgonzola,
pecorino, stracchino cheese, walnuts, nduja sausage

Aggiunte da € 2.00 + € 2.00

Prosciutto crudo, guanciale, salsiccia piccante,
salsiccia dolce, salsiccia fresca, pancetta, speck,
bresaola, salmone, bottarga

Zusätzliche Zutaten für € 2.00

Rohschinken, Nackenspeck, scharfe Wurst, süße Wurst, frische Wurst,
Bauchspeck, Bresaola, Lachs, Bottarga |

Additional ingredients for € 2.00

Raw ham, neck bacon, spicy sausage, sweet sausage, fresh sausage,
pancetta, bresaola, salmon, bottarga

Aggiunte da € 2.50 + € 2.50

Cardoncello, mozzarella senza lattorio, frutti di mare,
gamberi, bufala, burrata

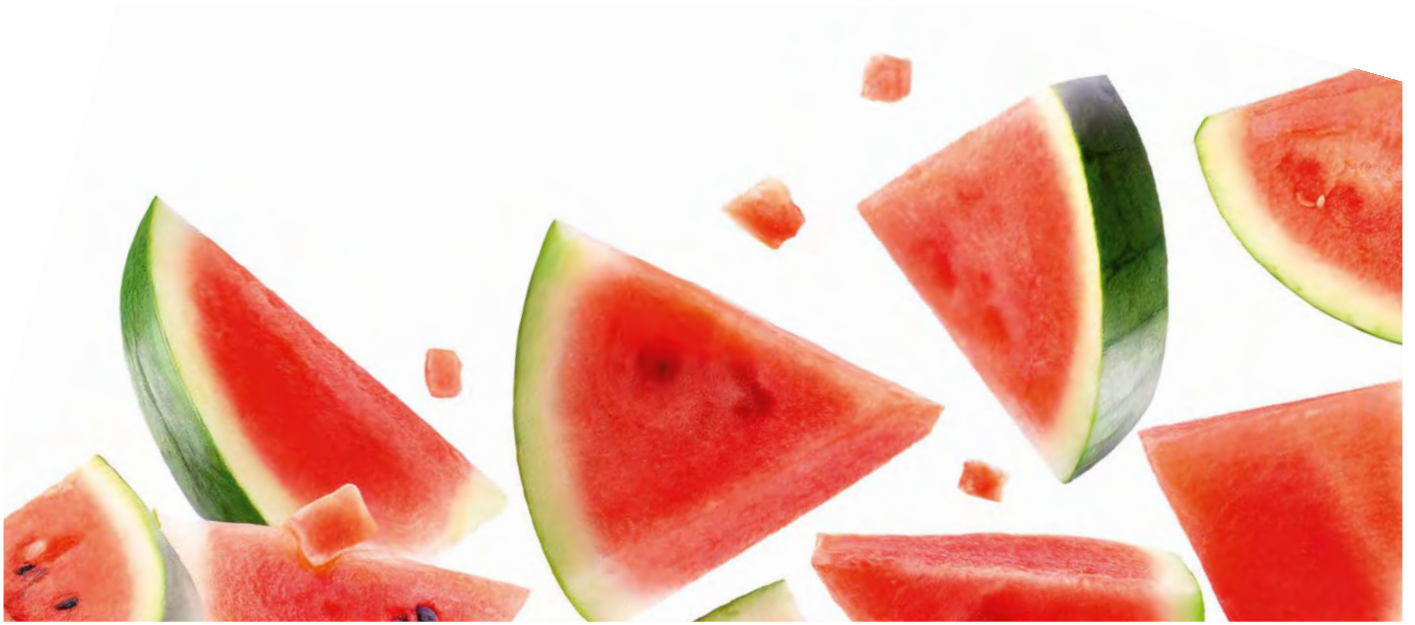
Zusätzliche Zutaten für € 2.50

Cardoncello Pilz, laktosefreier Mozzarella, Meeresfrüchte, Garnelen,
Büffel-Mozzarella, Burrata |

Additional ingredients for € 2.50

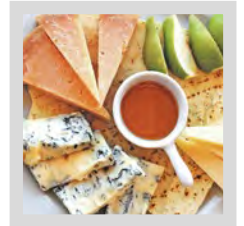
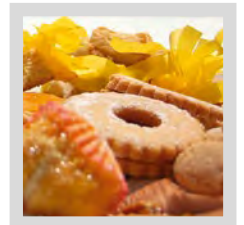
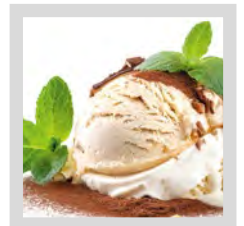
Cardoncello mushroom, lactose-free mozzarella, seafood, shrimps,
buffalo mozzarella, burrata





DESSERT

Crème caramel (A7) Crème caramel Crème caramel	€ 5.00
Panna cotta (A7) Panna cotta Panna cotta	€ 5.00
Tartufo nero/bianco (A3, A7, A12) Schwarzer/weißer Tartufo Black/white tartufo	€ 5.00
Tiramisù (A1, A3, A7, A12) Tiramisu Sponge cake with mascarpone and coffee	€ 5.50
Sebadas (A1, A7) Sardisches Teiggebäck mit Frischkäse und Honig Typical pastry with cream cheese and honey	€ 5.00
Crema catalana (A7) Katalanische Creme Catalan cream	€ 5.00
Sorbetto al limone (A7) Zitronensorbet Lemon sorbet	€ 3.00
Cheesecake caramello salato/frutti di bosco (A3?, A7) Käsekuchen im Glas mit salzigem Karamell/Beeren Cheesecake in a glass with salty caramel/berries	€ 5.50



FORMAGGI

Pecorino (A7) Sardischer Schafskäse Feta cheese	€ 7.50
Formaggi misti su richiesta (A7) Gemischter Käseteller auf Anfrage Mixed cheese plate on request	



BEVANDE

Bibite

Alkoholfreie Getränke | Nonalcoholic drinks

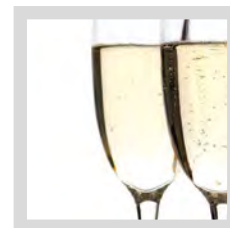
Cola (1)	0,33 l	€ 3.00
Fanta (2)	0,33 l	€ 3.00
Sprite	0,33 l	€ 3.00
Tè freddo Eistee Ice-tea	0,33 l	€ 3.00
Succhi di frutta Obstsäfte Fruit juices		€ 3.00
Cola (1)/Fanta (2) in bottiglia	1 l	€ 6.00
Birra analcolica (A1)		€ 3.00
Alkoholfreies Bier Non-alcoholic beer		
Acqua naturizzata naturale o frizzante	0,75 l	€ 2.00
Mineralwasser Mineralwater		
Acqua Smeraldina naturale o frizzante	1 l	€ 3.00
Mineralwasser Mineralwater		



Birra

Bier | Beer

Birra alla spina (Heineken) (A1)	0,20 l	€ 3.00
Bier vom Fass (Heineken) Draught beer (Heineken)		
Birra alla spina (Heineken) (A1)	0,40 l	€ 4.00
Bier vom Fass (Heineken) Draught beer (Heineken)		
Ichnusa (bottiglia) (A1)	0,33 l	€ 3.00
Ichnusa (Flasche) Ichnusa (bottle)		
Ichnusa non filtrata (bottiglia) (A1)	0,33 l	€ 3.00
Ichnusa non filtrata (Flasche) Ichnusa non filtrata (bottle)		
Ichnusa (bottiglia) (A1)	0,66 l	€ 4.00
Ichnusa (Flasche) Ichnusa (bottle)		



Vini spumanti

Sekt und Champagner | Sparkling wines

Gran Cinzano (A12)		€ 17.00
Prosecco (A12)		€ 20.00
Torbato Vino Spumante Brut (A12)		€ 24.00
Ferrari (A12)		€ 36.00
Astoria Extra Dry Rosé (A12)		€ 25.00
Veuve Cliquot (A12)		€ 90.00

Vini sfusi

Offene Weine | Wine

Rosso o bianco (A12)	0,25 l	€ 3.50
Rosso o bianco (A12)	0,5 l	€ 6.00
Rosso o bianco (A12)	1 l	€ 10.00

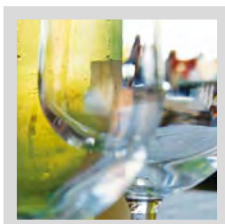




Vini bianchi in bottiglia

Flaschenweine weiß | White bottled wines

Costamolino (A12)	€ 22.00
Is Argiolas (A12)	€ 24.00
Terre Bianche (A12)	€ 24.00
Notteri di Castiadas (A12)	€ 23.00
Iselis di Argiolas (A12)	€ 24.00
Funtanaliras (A12)	€ 24.00
Karmis (A12)	€ 24.00



Vini rossi in bottiglia

Flaschenweine rot | Red bottled wines

Costera (A12)	€ 22.00
Perdera (A12)	€ 22.00
Nepente (A12)	€ 25.00
Cannonau di Sardegna (A12)	€ 20.00
Buio (A12)	€ 25.00



Turriga (A12)

Il prezzo varia a seconda dell'annata del vino |

Preis vom Jahrgang abhängig | Price depending on the vintage

Rei Castiadas (A12)	€ 21.00
Korem (A12)	€ 50.00
Rocca Rubia (A12)	€ 35.00
Cardanera (A12)	€ 25.00
Grotta Rossa (A12)	€ 24.00
Serra Lori (A12)	€ 24.00





BEVANDE



Amari e liquori

Spirituosen | Spirits

Filu è Ferru	€ 3.00
Grappa	€ 4.50
Mirto	€ 3.00
Limoncello	€ 3.00
Amaro Averna	€ 3.50
Ramazotti	€ 3.50
Montenegro	€ 3.50
Jägermeister	€ 3.50
Sambuca	€ 4.00
Baileys (A7)	€ 3.50
Vecchia Romagna	€ 4.00
Johnnie Walker	€ 5.00
Jack Daniels	€ 5.00
Havana Club	€ 5.00

Caffetteria

Kaffee | Coffee

Caffè Espresso Espresso (1)	€ 1.40
Caffè au lait Milchkaffee White coffee (1) (A7)	€ 3.00
Caffè corretto (1) (A7)	€ 2.50
Cappuccino (1)	€ 3.00
Tè Tee Tea (1)	€ 2.00

Coperto | Gedeck | Cover charge € 2.50

Servizio e IVA compresi nel prezzo |

Bedienung und Mehrwertsteuer im Preis enthalten |

Service and taxes included



ALLERGENI ALLERGENE – ALLEGENS

(art. 44, par. 2, Regolamento (UE) n. 1169/2011)

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande al nostro staff. La nostra produzione ha carattere artigianale, e non è possibile escludere una contaminazione crociata né la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti serviti, anche quando non sono previsti in ricetta. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Di seguito trovi l'elenco degli allergeni (lettera A seguita dal numero di riferimento) utilizzati in questo Ristorante Pizzeria e presenti nel Regolamento (UE) 1169/2011 (Allegato II) "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze".

- A1 Cereali contenenti glutine
- A2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- A3 Uova e prodotti a base di uova
- A4 Pesce e prodotti a base di pesce
- A5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- A6 Soia e prodotti a base di soia
- A7 Latte e prodotti a base di latte
- A8 Frutta a guscio
- A9 Sedano e prodotti a base di sedano
- A10 Senape e prodotti a base di senape
- A11 Sesamo e prodotti a base di sesamo
- A12 Anidride solforosa e solfiti
- A13 Lupini e prodotti a base di lupini
- A14 Molluschi e prodotti a base di molluschi





Informationen über das Vorhandensein von Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffen, die als Allergene oder deren Derivate gelten, in Lebensmitteln

Liebe Kunden, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten haben, fragen Sie bitte nach unseren Lebensmitteln und Getränken. Wir beraten Sie gerne in der bestmöglichen Weise. Unsere Produktion hat einen handwerklichen Charakter und es ist nicht möglich, Kreuzkontaminationen oder das völlige Fehlen von Allergenspuren in den servierten Produkten auszuschließen, auch wenn sie nicht in der Rezeptur enthalten sind. Informationen über das Vorhandensein von Stoffen und Produkten, die Unverträglichkeiten und/oder Allergien auslösen, können beim Servicepersonal angefordert werden. Nachfolgend finden Sie eine Liste der in diesem Ristorante Pizzeria verwendeten Allergene (Buchstabe A, gefolgt von der Referenznummer), die in der Verordnung (EU) 1169/2011 (Anhang II) „Stoffe und Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen“ genannt werden.

- A1 Glutenhaltiges Getreide
- A2 Krustentiere und Krustentierprodukte
- A3 Eier und Eiprodukte
- A4 Fisch und Fischprodukte
- A5 Erdnüsse und Erdnussprodukte
- A6 Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- A7 Milch und Produkte auf Milchbasis
- A8 Schalenfrüchte
- A9 Sellerie und Produkte auf Selleriebasis
- A10 Senf und Produkte auf Senfbasis
- A11 Sesam und Produkte auf Sesambasis
- A12 Schwefeldioxid und Sulfite
- A13 Lupinen und Produkte auf Lupinenbasis
- A14 Weich- und Schalentierprodukte



Information for our clients regarding the presence of allergenic ingredients or technological adjuvants that may be considered allergenic and their derivatives

Dear customer, if you have any food allergies and/or food intolerances feel free to ask more information on our food and beverage to our staff. The food we produce is handmade and it is not possible to exclude the possibility of cross-contamination nor the total absence of traces of allergens in the food that is being served, even if they are not required in the recipe. The information regarding the presence of substances or products that may cause allergic reactions or affect individuals with food intolerances are available by asking the staff.

Please find below the list of the allergens (letter A followed by the reference number) required in the preparations served in this Restaurant - Pizza Place, that can be found in the European regulation 1169/2011 (Annex II) "Substances or products causing allergies or intolerances".

- A1 Cereals containing gluten and derivatives
- A2 Crustaceans and products thereof
- A3 Eggs and product thereof
- A4 Fish and fish based products
- A5 Peanuts and products thereof
- A6 Soy beans and soy based products
- A7 Milk and products thereof, including lactose
- A8 Nuts and related products
- A9 Celery and products thereof
- A10 Mustard and related products
- A11 Sesame seeds and products thereof
- A12 Sulphur dioxide and sulphites
- A13 Lupin beans and derivatives
- A14 Molluscs and products thereof

- * **Potrebbe essere surgelato** |
Könnte Tiefkühlprodukt sein | Could be frozen
- 1 **Contiene caffeina** | Coffeinhaltig | Contains caffeine
- 2 **Con colorante** | Mit Farbstoff | Contains food colouring

