Agriturismo
Alpe del Garda

Benvenuti

WILKOMMEN
WELCOME

I formaggi, le carni ed i salumi di Alpe del Garda.
I prodotti tipici locali provenienti dal Parco Alto Garda Bresciano.
Questi gli elementi base che trattati e cucinati nel rispetto delle ricette della nostra tradizione, danno vita ad una proposta gustosa ed intensa di sapori nostrani.

Käse, Fleisch und Wurst aus der Alpe del Garda.
Typische lokale Produkte aus dem Parco Alto Garda Bresciano.
Dies sind die Grundelemente, welche traditionsgemäß behandelt und zubereitet, ein köstliches und intensives Angebot lokaler Geschmäcker zum Leben erwecken.

Cheeses, meats and cured meats from Alpe del Garda.
Typical local products from Parco Alto Garda Bresciano.
These are the base elements that treated and cooked in accordance with the recipes of our tradition, give life to a tasty and intense proposal of local flavors.

Coperto / Gedeckt / Cover charge € 1,50

Antipasti

VORSPEISEN - APPETIZERS

Antipasto dell'Alpe (per 2 persone) € 16,00
(salame, speck, coppa, pancetta, formaggi dell'Alpe, giardiniera)
Vorspeise der Alpe *(für 2 Personen)*
(Salami, Speck, Coppa, Pancetta, Alpe-Käse, Giardiniera)
Alpe appetizer *(for 2 people)*
(salami, speck, coppa, pancetta, Alpe cheese, giardiniera)
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7, 9

Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie di formaggio "Garda" € 13,00
Carne salada (Salzfleisch)-Carpaccio mit Rucola und Garda-Käseflocken
Salted meat carpaccio with rocket salad and Garda cheese flakes
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

Culatello di Zibello DOP con burrata € 15,00
Culatello di Zibello DOP mit Burrata
Culatello di Zibello DOP with Burrata
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Tartare di manzo al coltello con misticanza, olio e limone € 14,00
Rindertatar, gemischter Salat, Olivenöl und Zitrone
Beef tartare, mixed salad, oil and lemon
Allergeni / Allergene / Allergens: 10

Sarda in Saor € 14,00
Sardine in Saor
Sardine in Saor
Allergeni / Allergene / Allergens: 4, 8

Degustazione di formaggi di nostra produzione € 11,00
Verkostung von Käsesorten aus unserer eigenen Produktion
Tasting of cheeses from our own production
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7, 9

Caprese con mozzarella dell'Alpe € 10,00
Mozzarella aus eigener Herstellung auf Tomaten Caprese
Self-made mozzarella with tomatoes Caprese
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Primi Piatti

ERSTE GÄNGE - FIRST COURSES

Gnocchi ripieni con Formagella Tremosine, pomodorini freschi e pesto di rucola € 11,00
Mit "Formagella Tremosine"-Käse gefüllte Gnocchi mit frischen Kirschtomaten und Rucola-Pesto
Gnocchi filled with "Formagella Tremosine" cheese in rocket pesto and fresh cherry tomatoes
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

Tortei ai formaggi di Tremosine al burro € 11,00
Mit Tremosine-Käse gefüllte Tortelli in Butter
Tremosine cheese Tortelli in butter
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8

Tagliatelle ai funghi porcini € 11,00
Bandnudeln mit Porcini-Pilzen
Tagliatelle with Porcini-mushrooms
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10

Bigoli dell'Alpe (con pestöm) € 11,00
***Bigoli-Nudeln nach Alpe Art** (mit Schweinehackfleisch "Pestom")*
***Bigoli pasta the Alpe way** (with minced pork "pestom")*
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 6, 9, 7, 10, 12

Tagliatelle al ragù di cervo € 12,00
Bandnudeln mit Hirschragout
Taglietelle pasta with deer ragù
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 12

Rotolo al radicchio e Formagella Tremosine € 11,00
Radicchio- und Formagella Tremosine Käserolle
Radicchio and Formagella Tremosine cheese roll
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 6, 7, 9, 10, 13

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Tortelloni al tartufo e formaggi dell'Alpe € 13,00
Tortelloni mit Trüffel und Alpe del Garda Käse
Tortelloni with truffle and Alpe del Garda cheese
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 14

Bigoli alle sarde € 13,00
Bigoli mit Sardinen
Bigoli with sardines
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 4

Canederli al burro e salvia € 11,00
Knödel mit Butter und Salbei
Dumplings with sage butter
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 7

Pasta al pomodoro € 8,00
Pasta mit Tomatensoße
Pasta with tomato sauce
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 2, 3, 7, 9

Zuppa di verdure € 8,00
Gemüsesuppe
Vegetable soup
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 7, 9

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Secondi Piatti

HAUPTGERICHTE - MAIN COURSES

Grigliata di carni miste € 18,00
(petto di pollo, salamina, braciola, wuerstel, costine, manzo)
Gemischter Grillteller
(Hühnerbrust, Salami, Kotelett, Würstel, Rippchen, Rindfleisch)
Mixed grilled
(chicken breast, salami, chop, wuerstel, ribs, beef)

Salmì di capriolo con polenta € 16,00
Rehpfeffer mit Polenta
Jugged venison with Polenta
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7, 9, 12

Tagliata di manzo (Roast Beef) su rucola e scaglie di Garda € 19,00
Rind Tagliata mit Rucola und Garda-Käseflocken
Sliced beef steak with rocket salad and Garda cheese flakes
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

"Carne salada con fasoi" € 14,00
Carne salada (Salzfleisch) mit Bohnen
Salted beef slices with beans
Allergeni / Allergene / Allergens: 12

Filetto di manzo alla griglia con verdure grigliate € 30,00
Gegrilltes Rinderfilet mit gegrillten Gemüsen
Grilled beef fillet with grilled vegetables

Costata di manzo con verdure alla griglia (500 g ca.) € 28,00
Rinderentrecote mit gegrilltem Gemüse
Beef-entrecote with grilled vegetables

Hamburger dell'Alpe con patatine fritte (con carne dei nostri allevamenti) € 15,00
(Hamburger, pomodoro, insalata, cipolla caramellata, Formagella Tremosine)
Hamburger von Alpe mit Pommes Fites *(Hergestellt aus Fleisch aus eigener Zucht)*
(Hamburger, Tomate, Salat, karamellisierte Zwiebel, Formagella Tremosine)
Alpe Hamburger with french fries *(With meat from our farms)*
(Hamburger, tomato, salad, caramelised onion, Formagella Tremosine)
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 5, 7, 11

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Bistecca ai ferri € 13,00
Steak vom Grill
Grilled steak

Petto di pollo alla griglia € 11,00
Hähnchenbrust vom Grill
Grilled chicken breast

Polenta "Cusa" € 10,00
Polenta Cusa *(Mit Käse gewürzte Polenta)*
Polenta Cusa *(Polenta with cheese)*
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

Salamelle alla griglia con polenta € 11,00
Salamelle *(Italienische wurst)* ***vom Grill mit Polenta***
Grilled salamelle *(sausage)* ***with polenta***
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

Trota salmonata alla griglia € 16,00
Lachsforelle vom Grill
Grilled salmon trout
Allergeni / Allergene / Allergens: 4

Formaggi misti alla griglia € 10,00
Gemischter Käse vom Grill
Mixed grilled cheeses
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

Spiedo con polenta (Domenica su prenotazione) € 16,00
Spieß mit Polenta *(Sonntag nach Vorbestellung)*
Spit with polenta *(Sunday upon request)*
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Contorni

BEILAGE - SIDE DISHES

Patate fritte € 5,00
Pommes Frites
French fries
Allergeni / Allergene / Allergens: 5

“Polenta Cusa” € 6,00
Mit Käse gewürzte Polenta
Polenta with cheese
Allergeni / Allergene / Allergens: 3, 7

Giardiniera dell’Alpe € 5,00
Allergeni / Allergene / Allergens: 9, 12

Verdure alla griglia € 6,00
Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

Insalata mista € 5,00
Gemischter Salat
Mixed salad

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

I Dolci dell'Alpe

DESSERT

Strudel di mele della casa € 5,00
Hausgemachter Apfelstrudel
Homemade apple strudel
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 6, 7, 8, 12

Tiramisù della casa € 6,00
Hausgemachter Tiramisù
Homemade tiramisù
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 7, 12

Panna cotta della casa (frutti di bosco / cioccolato / caramello) € 6,00
Hausgemachte Panna Cotta
Homemade panna cotta
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Torta artigianale alla ricotta € 6,00
Handgemachte Ricottakuchen
Handmade Ricotta cake
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 7

Cheescake artigianale al limone € 6,00
Handgemachte Zitronen-Käsekuchen
Handmade Lemon-cheesecake
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 7

Torta ai tre cioccolati € 6,00
Three chocolate cake
Dreischokoladentorte
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 5, 6, 7, 8

Sorbetto al limone € 4,00
Zitronensorbet
Lemon sorbet
Allergeni / Allergene / Allergens: 1, 3, 7, 12

Gelato artigianale - ***Eisbecher - Ice cream bowl***
1 Pallina - *1 Kugeln - 1 scoop* € 2,50
2 Palline - *2 Kugeln - 2 scoops* € 3,50
3 Palline - *3 Kugeln - 3 scoops* € 4,50
Per gli allergeni chiedere al personale
Fragen Sie nach Allergenen den Kellner
Ask the waiter for allergens

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Bollicine

SEKTWEINE - SPARKLING WINES
Contengono solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

	Calice *Glass*	Bottiglia *Bottle*
Valdobbiadene Dirupo Prosecco Superiore D.O.C.G. Extra Dry - Andreola Glera 100% - Farra di Soligno (TV)	€ 4,00	€ 20,00
Reiff Trento DOC Extra Brut Cantina Gabriele Furletti 100% Chardonnay - Riva del Garda (TN)		€ 36,00
Franciacorta Cuvèe Prestige - Cà del Bosco Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero Erbusco (BS)		€ 50,00

Vini bianchi

WEIßWEINE - WHITE WINES
Contengono solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

	Calice *Glass*	Bottiglia *Bottle*
Terecrèa Lugana D.O.C. - Az. Agr. Pilandro Turbiana 100% - Desenzano del Garda (BS)	€ 4,00	€ 18,00
Lugana D.O.P. Riserva Luna del Lago Azienda Vitivinicola F.lli Zenegaglia Trebbiano 100% - Pozzolengo (BS)		€ 22,00
Busat Bianco - Azienda Agricola Comai Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon - Riva del Garda (TN)		€ 20,00
Furlet Bianco - Cantina Gabriele Furletti Pinot Grigio, Chardonnay e Incrocio Manzoni in pari porzioni Riva del Garda (TN)		€ 20,00
Pinot Grigio delle Venezie D.O.P. Zenato Azienda Vitivinicola Pinot Grigio 100% - Peschiera del Garda (VR)		€ 14,00

Chiaretto

ROSÈ WEINE - ROSE WINE
Contiene solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

	Bottiglia *Bottle*
Rosato - Azienda Agricola Pilandro Desenzando del Garda (BS)	€ 17,00

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Vini rossi

ROTWEINE - RED WINES

Contengono solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

	Calice *Glass*	Bottiglia *Bottle*
Riviera del Garda Classico Groppello D.O.P. **Cantina Franzosi** Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese - Puegnago del Garda (BS)		€ 16,00
Garda Marzemino D.O.P. Selezione oro - Cantina Franzosi Marzemino 100% - Puegnago del Garda (BS)		€ 15,00
Rebo I.G.P. - Cantina Franzosi Groppello, Barbera, Marzemino, Sangiovese Puegnago del Garda (BS)	€ 4,00	€ 18,00
Ripasso Valpolicella Superiore D.O.C. - Cantina Valpantena Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella - Verona (VR)		€ 24,00
Campofiorin Rosso Verona I.G.T. **Masi Agricola Spa** Corvina, Rondinella, Molinara - Gargagnano di Valpolicella (VR)		€ 20,00
Furlet Rosso - Cantina Furletti Gabriele 40% Merlot, 25% Cabernet Franc, 20% Carménère, 15% Rebo Riva del Garda (TN)		€ 25,00
Costasera Amarone della Valpolicella D.O.C. **Masi Agricola Spa** Corvina, Rondinella, Molinara Gargagnano di Valpolicella (VR)		€ 55,00
Lambrusco Terre Verdiane 1813 Amabile - Cantine Ceci Torrile (PR)		€ 14,00

Vini da dessert

DESSERT WEINE - DESSERT WINES

Contengono solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

	Calice *Glass*	Bottiglia *Bottle*
Moscato Naturale d'Asti D.O.C.G. **Cantina Franzosi** Puegnago del Garda (BS)		€ 14,00
Dolce Angelica Vino Bianco **Cantina Bulgarini** Varietà a bacca bianca Pozzolengo (BS)	€ 5,00	€ 25,00

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Vini locali

LOKALE WEINE - LOCAL WINES
Contengono solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

Bottiglia
Bottle

Arena - Azienda Agricola Prione € 35,00
80% Pinot Nero, 20% Chardonnay
Tremosine sul Garda (BS)

Bianco Naturale "Seregol" € 21,00
Az. Agr. Zanetti
Flortai, Soreli
Tremosine sul Garda (BS)

Chardonnay € 18,00
Az. Agr. Prione
Chardonnay 100% - Tremosine sul Garda (BS)

Marzemino "Oriane" D.O.P. € 19,00
Az. Agr. Zanetti
Marzemino, Rebo
Tremosine sul Garda (BS)

Rebo "Nonno Bigi" € 18,00
Az. Agr. Scaroni
Rebo, Schiava, Merlot
Tremosine sul Garda (BS)

Rebo € 20,00
Az. Agr. Prione
Rebo 100% - Tremosine sul Garda (BS)

Pinot Nero € 28,00
Az. Agr. Prione
Pinot nero 100% - Tremosine sul Garda (BS)

Vini della casa

LOKALE WEINE - LOCAL WINES
Contengono solfiti, Enthält Sulfite, Contains sulfites

Vino della casa (25 cl / 50 cl / 1 lt) € 4,00 / € 5,50 / € 9,50
Hauswein
House wine

Vino frizzante della casa (25 cl / 50 cl / 1 lt) € 5,00 / € 8,00 / € 12,00

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Bevande

GETRÄNKE - BEVERAGES

Birra alla spina (20 cl / 40 cl) ***Bier vom Fass / Draught beer***	€ 3,00 / 4,50
Birra Dolomiti Pils (33 cl)	€ 3,50
Birra Dolomiti Rossa (33 cl)	€ 4,00
Paluaner Hefe Weissbier (50 cl)	€ 5,50
Paluaner Hefe Weissbier non alcholic (50 cl) *Paulaner Hefe Weissbier analcolica / Non-alcoholic Paulaner Hefe Weissbier*	€ 5,50
Forst "1850" (33 cl)	€ 3,50
Felsenkeller non filtrata */ unfiltered Felsenkeller* **(33 cl)**	€ 3,50
Forst analcolica */ Alkohlfreies Forst / non-alcoholic Forst* **(33 cl)**	€ 3,50
Birra Radler (20 cl / 40 cl)	€ 3,00 / 4,50
Spritz Aperol/Campari	€ 4,00
Lemon Spritz	€ 4,00
Hugo Allergeni / Allergene / Allergens: 12	€ 4,00
Grappe / Amari ***Shnaps / Bitter*** ***Schnaps / Bitter*** Allergeni / Allergene / Allergens: 12	€ 4,00
Grappe speciali	€ 5,50
Grappa "Affinate" Distilleria Marzadro (Acacia - Rovere - Ciliegia) Allergeni / Allergene / Allergens: 12	€ 7,00
Apfelschorle (40 cl)	€ 3,50
Spezi (40 cl)	€ 4,00
Weissweinschorle	€ 3,50
Succhi di frutta (arancia, albicocca, pera, pesca) ***Fruchtsäfte*** *(Orange, Aprikose, Birne, Pfirsich)* ***Fruit juices*** *(orange, apricot, pear, peach)*	€ 3,00
Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonica, Lemonsoda, Thé freddo	€ 3,00
Coca Cola alla spina (20 cl / 40cl) ***Coca Cola vom Fass*** ***Draught Cola***	€ 2,50 / 4,00
Acqua minerale naturale/gassata (75 cl) ***Mit/ohne Gas Mineralwasser*** ***Sparkling/still water***	€ 3,00

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Caffetteria

CAFETERIA

Caffè € 1,30
Espresso

Caffè Macchiato € 1,30
Kaffee mit Milch
Coffee with Milk
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Caffè Decaffeinato € 1,50
Koffeinfreier Espresso
Decaffeinated espresso
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Caffè Orzo € 1,50
Malz-Espresso
Espresso made with barley
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Caffè Ginseng € 1,80
Ginseng-Espresso
Ginseng coffee
Allergeni / Allergene / Allergens: 1

Caffè corretto € 1,50
Caffè Corretto
Espresso laced with spirit

Cappuccino € 2,30
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

The / Camomilla € 2,50
Tee / Kamillentee
Tea / Chamomile tea

Cioccolata calda € 3,00
Heiße Schokolade
Hot chocolate
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Latte macchiato € 2,50
Milch mit Espresso
Milk with Espresso
Allergeni / Allergene / Allergens: 7

Allergeni: vedere ultima pagina o rivolgersi al personale
Allergene: Sehen Sie letzte Seite oder Fragen Sie das Personal
Allergens: see back side of the menu or ask the staff

alpe del garda TREMOSINE

Allergeni

ALLERGENE - ALLERGENS

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
(REG. UE 1169/2011, Allegato II)

1. Cereali contenenti glutine, cioè: 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, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN
(REG. UE 1169/2011, Beigefügt II)

1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut
2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte, namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen über 10 mg/kg
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES
(REG. UE 1169/2011, Attached II)

1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats
2. Crustaceans and products thereof
3. Eggs and products thereof
4. Fish and products thereof
5. Peanuts and products thereof
6. Soybeans and products thereof
7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts
9. Celery and products thereof
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg
13. Lupin and products thereof
14. Molluscs and products thereof

All'interno del nostro agriturismo vengono manipolati anche allergeni diversi da quelli intenzionalmente presenti
In unserem Restaurant werden auch andere Allergene bearbeiten, als die absichtlich erwähnt
In our restaurant we use also other allergens, than the ones intentionally mentioned

www.alpedelgarda.it