



Nahrungsmittelallergene

1. Getreide, das Gluten (d. H. Weizen, s egal, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder deren hybridisierte Stämme) und daraus gewonnene Produkte enthält, außer:
 - a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose, und daraus gewonnene Produkte, solange das Verfahren den von der EFSA für das Grundprodukt, aus dem sie stammen, festgestellten Allergenitätsgrad nicht sofort erhöht;
 - b) Maltodextrin auf Weizenbasis und daraus gewonnene Produkte, sofern das Verfahren die von der EFSA festgestellte Allergenität für das Grundprodukt, aus dem sie stammen, nicht sofort erhöht;
 - c) Glucosesirupe auf Gerstenbasis;
 - d) Getreide zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke.
2. Krebstiere und Folgeprodukte.
3. Eier und Folgeprodukte.
4. Fisch und Folgeprodukte, außer:
 - a) Fischgelatine zur Unterstützung von Vitamin- oder Carotinoidpräparaten;
 - b) Gelatine oder Isinglass als Schönungsmittel in Bier und Wein.
5. Erdnüsse und Folgeprodukte.
6. Sojabohnen und Folgeprodukte, außer:
 - a) raffiniertes Sojaöl und -fett sowie daraus gewonnene Produkte, solange der Prozess die von der EFSA festgestellte Allergenität für das Grundprodukt, aus dem sie stammen, nicht sofort erhöht;
 - b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsuccinat auf Sojabasis;
 - c) Pflanzenöle aus Phytosterolen und Phytosterolestern auf Sojabasis;
 - d) pflanzlicher Stanolester, hergestellt aus Pflanzenölsterinen auf Sojabasis.
7. Milch und Folgeprodukte, einschließlich Laktose, außer:
 - a) Molke zur Herstellung
Destillate oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke;
 - b) Lactit.
8. Nüsse, dh Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Cashewnüsse (*Anacardium storico*), Pekannüsse (*Carya illinoiesis* (Wangenh) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Nüsse aus Queensland (*Macadamia ternifolia*) und daraus gewonnene Produkte, ausgenommen Nüsse, die zur Herstellung von Destillaten oder Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs für Liköre und andere alkoholische Getränke verwendet werden.
9. Sellerie und daraus gewonnene Produkte.
10. Senf und daraus gewonnene Produkte.
11. Sesamsamen und Folgeprodukte.
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg oder 10 mg / l, ausgedrückt als SO₂.
13. Lupinen und abgeleitete Produkte.
14. Weichtiere und Folgeprodukte

VORSPEISEN

Meeresfrüchte (2-4-9-8)
Zärtlichkeit des Oktopus (4-7-9)
Muscheln und Tintenfisch (2-4-14)
Reiche Polenta (1-7)
Weiß und Grün (1-3-7)
Parmesan-Toastbrot (1-7)

ERSTE GERICHTE

Scoglio 1976 (2-4-9-14)
Scampacchero (1-2-9)
Die Mailänder am Meer (1-2-4-9-14)
Dolcevita-Risotto (1-2-4-9-14)
Tortelli der Parmesan-Tradition (1-3-7)
Giuseppe Verdi Risotto (1-7-9)
Gnocchi mit Parma-Düften (1-3-7-9)
Raguton in Weiß (1-3-7-9)
Königliche Pappardella (1-3-7-9)
Nonna Gina Lasagne (1-3-7)

(ZWEITE GERICHTE) - HAUPTGÄNGE

Ein Sprung und "Thunfisch" (4)
Wolfsbarsch und Kartoffeln (4-7)
Gemischtes Meer Golden
(1-3-4-7-14)
Altes Parmafilet (1-7-9)
Drehe die andere Wange (9)

VEGETARISCHE VORSCHLÄGE UND KALTE GERICHTE

Gemüsecrepes (1-3-7)
Parmigiana Zucchini (1-7)
Rustikale Suppe (8-9)

SALATE UND KALTE GERICHTE

Omega 3: (1-4)
Thunfisch "sofort": (1-3-4)
Küken: (1-7)
Parmigiana: (1-7)

MENÜ DES TAGES

Fusilli mit Bolognese-Sauce (1-7-9)
Penne mit Speck und Spinat (1-7-9)
Risotto mit geräuchertem Scamorza-Käse und Zucchini
(1-7-9)
Hähnchenbrust-Pizzaziola (1-7-9)
Schweinefleischschnittel mit Weißwein und Gemüse (1-9)
Frühlingssalat (1-7)
Thunfischsalat
Caprese-Salat (7)
Vegetarische Pizza (1-7)
Pizza Wurst und Kartoffeln (1-7)
Gekochte Schinkenpizza (1-7)
Pizza Diavola (1-7)
Pizza Capricciosa (1-7)

DIE PIZZAS DER EXZELLENZ

Del Brigante (1-7)
Martina (1-7)
Leo (1-7)
Genf (1-4-7)
Vom Anwalt (1-4-7)
Dop rohen Schinken (1-7)
Cantabrica Rizzoli (1-4-7)
Francy (1-7)
Märchen (1-7-8)

TRADITIONELLE PIZZAS

Die 5 Käse (1-7)
Rollkragenpullover (1-7)
Neapel doc (1-4-7)
Gekocht nicht gekocht (1-7)
Bufalina (1-7)
Aus dem Garten (1-7)
Das leckere (1-7)
Vier Jahreszeiten (1-7)
Gold (1-7)
Margaret (1-7)
Königin Gänseblümchen (1-7)
Luzifer 666 (1-7)

DIE PANCIOTTI

Der Fischer (1-4)
Bologna Doc (1-7-8)
Nordisch (1-3-4)
Traditionell (1-10)
Wertvoll (1-7)
Hellblau (1-4-7)
Gekocht und gegrillt (1-7)
Parma (1-7)
König (1-7)
Katze (1-7)
Sommer (1-4-7)
Klassisch (1-7)
Huhn (1-3-7)
Das übliche (1-3-7)

AM ENDE

Kuschelcreme (1-3-4-7)
Nutellamisu (1 - 3 - 7)
Waldkäsekuchen (1 - 3 - 7)
Profiteroles (1 - 3 - 7)

Gericht des Tages FRAGEN SIE DAS PERSONAL

Die im Restaurantmenü „Dolce Vita“ aufgeführten Gerichte weisen auf Lebensmittelallergene hin. Die Zahlen neben der Platte geben das Vorhandensein des Lebensmittelallergens an, das mit der spezifischen Referenznummer verbunden ist. Wir bitten unsere Kunden, dieses zusammenfassende Dokument zu lesen und eventuelle Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten gegenüber dem Personal anzugeben. Das Personal steht für jede Klärung zur Verfügung.

