



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**ANTIPASTI - STARTERS** €

**Caviale Oscietra e le sue guarnizioni 10 gr. (1, 4, 7)** \_\_\_\_\_ 55  
Caviar Oscietra with garnish 10 gr.  
Caviar Oscière et ses garnitures 10 gr.  
Garnierter Ossetra-Kaviar 10 gr.

**Insalatina di mare al vapore su gazpacho di verdure di stagione e sedano croccante (2, 4, 6, 9, 14)** \_\_\_\_\_ 26  
Steamed seafood salad on gazpacho of seasonal vegetables and crispy celery  
Salade de fruits de mer cuits à la vapeur sur un gazpacho de légumes de saison et de céleri croustillant  
Gedämpfter Meeresfrüchtesalat auf Gazpacho aus Saison Gemüse und knackigem Sellerie

**Prosciutto di ricciola Marificio, fagiolini, scalogno e stracciatella di bufala (4-7)** \_\_\_\_\_ 26  
Marificio amberjack ham, green beans, shallot and buffalo stracciatella cheese  
Jambon de sériole Marificio, haricots verts, échalotes et stracciatella de buffle  
Marificio Amberjack-Schinken, grüne Fagiolini-Bohnen, Schalotte und Büffel-Stracciatella-Käse

**Tartare di tonno rosso del Mediterraneo, avocado, salsa tzatziki e nuvole croccanti di riso venere (4, 7)\*** \_\_\_\_\_ 30  
Mediterranean bluefin tuna tartare, avocado, tzatziki sauce and venus puffed, crisped rice\*  
Tartare de thon rouge de la mer Méditerranée, avocat, sauce tzatziki et nuages croustillants de riz vénus\*  
Mittelmeer-Blauflossenthunfisch-Tartar, Avocado, Tzatziki-Sauce und knusprige Venusreiswolken\*

**Salmone affumicato maison, burro Échiré, capperi soffiati e cipollotto in agrodolce (4, 7)** \_\_\_\_\_ 24  
Smoked salmon maison, Échiré butter, puffed capers and sweet and sour spring onion  
Saumon fumé maison, beurre Échiré, câpres soufflées et ciboule aigre-douce  
Geräucherter Lachs Maison, Échiré-Butter, gepuffte Kapern und süßsaure Frühlingszwiebeln

**Capesante scottate, purea di piselli, panna acida e bottarga di muggine (4, 7, 14)\*** \_\_\_\_\_ 32  
Seared scallops, pea purée, sour cream and mullet roe\*  
Noix de Saint-Jacques poêlées, purée de petits pois, crème aigre et poutargue de mullet\*  
Gebratene Jakobsmuscheln, Erbsenpüree, saure Sahne und Meeräsche-Bottarga\*

**Fondente di polpo grigliato su schiacciata di patate alla menta (14)** \_\_\_\_\_ 24  
Grilled octopus on seared fresh mint flavored mashed potatoes  
Poulpe grillés sur purée de pommes de terre dorée, aromatisées à la menthe  
Gegrillter Krake auf goldenes Kartoffelpüree mit Minze gewürzt

**Pizza frita montanara, ricotta in salvietta al limone, lonza di morone stagionata e polvere di peperone crusco (1, 4, 7)** \_\_\_\_\_ 16  
Pizza frita montanara (crispy fried pizza), ricotta in the tulle lemon flavored, seasoned bass loin and crusco pepper powder  
Pizza Montanara (recette frite traditionnelle de Naples), ricotta au citron, longe de Centrolophé noir assaisonnée et poudre de poivron crusco IGP  
Frittierte Pizza Montanara, Hüttenkäse in Zitronentüchern, gereifte Schweinelende und Crusco-Paprikapulver

**Calamari, gamberi e zucchine in tempura con salsa sriracha agrodolce (1, 2, 4)** \_\_\_\_\_ 30  
Squid, prawns and courgettes in tempura with sweet and sour sriracha sauce  
Calamars, crevettes et courgettes en tempura avec sauce sriracha aigre-douce  
Tintenfisch, Garnelen und Zucchini in Tempura mit süßsaurer Sriracha-Sauce

\* Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

\* Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.



**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**ANTIPASTI - STARTERS** €

**Bresaola valtellinese con rucola selvatica e parmigiano di vacche rosse (7)** \_\_\_\_\_ 23

Thin sliced cured beef with rocket (arugola) salad and parmesan  
Bresaola de la Valtellina, roquette sauvage et parmesan de vaches rouges  
Veltliner Bresaola, wilde Rauke und Parmesan Käse

**Insalata a piacere dalle nostre selezioni di verdure in stagione** \_\_\_\_\_ 12

Salad to taste from our seasonal salad selection  
Salade au goût parmi notre sélection de salades de saison  
Salat nach Geschmack aus unserer Auswahl an saisonalen Salaten

**Mozzarella di bufala Campana Dop (250 gr.) (7)** \_\_\_\_\_ 16

PDO buffalo mozzarella from Campania  
Mozzarella de bufflonne AOP de Campanie  
Büffel Mozzarella D.O.P. aus Kampanien

**Mozzarella di bufala con variazione di pomodoro e basilico (7)** \_\_\_\_\_ 20

PDO buffalo mozzarella with tomatoes and basil leaves  
Mozzarella de bufflonne AOP à la tomate e au basilic  
Büffel Mozzarella D.O.P. mit Tomaten un basilikum

**Mozzarella di bufala Dop con prosciutto San Daniele 12 mesi (1, 7)** \_\_\_\_\_ 24

PDO buffalo mozzarella with 12-month-cured San Daniele ham  
Mozzarella de bufflonne AOP avec jambon San Daniele 12 mois  
Büffel Mozzarella D.O.P. mit San-Daniele-Schinken 12 Monate gereift

**Orto di verdure di stagione alla brace, scamorza arrostita in foglie di limone ed olio al prezzemolo (7)** \_\_\_\_\_ 18

Vegetable medley of grilled seasonal vegetables, roasted scamorza cheese in lemon leaves and parsley oil  
Jardin potager de légumes de saison grillés, fromage scamorza rôti aux feuilles de citron et à l'huile de persil  
Gegrilltes Saisongemüse aus dem Garten, gerösteter Scamorza-Käse in Zitronenblättern und Petersilienöl

**Parmigiana di melanzane della tradizione partenopea (5, 7)** \_\_\_\_\_ 16

Oven-baked aubergines in traditional Neapolitan style  
Aubergines à la parmigiana de la tradition Napolitaine  
Auberginen-Auflauf nach Neapolitanische Tradition

**Manzetta prussiana battuta al coltello, stracciatella di bufala, pomodori confit, terra di olive nere e microcapperi (1, 7)** \_\_\_\_\_ 30

Knife-beaten Prussian steak, buffalo stracciatella, tomato confit, black olive and micro capers crumble  
Steak de Prusse battu au couteau, stracciatella de bufflonne de Campanie, tomates confites, écrasé d'olives noires et micro câpres  
Preußisches Messersteak, Stracciatella di Bufala (Bohnenkraut), konfierte Tomaten, Streusel aus schwarzen Oliven und Kleinskapern

**Girello di vitello sous vide, salsa tonnata, quinoa soffiata e germogli (1, 3, 4, 7)** \_\_\_\_\_ 23

Sous vide veal round, tuna sauce, puffed quinoa and sprouts  
Rumsteck de veau sous vide, sauce au thon, quinoa soufflé et pousses  
Kalbhälfte sous-vide, Thunfischsauce, gepuffter Quinoa und Sprossen



**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**PASTA, RISO, ZUPPE - PASTA, RICE, SOUPES** €

<b>Vellutata di aragosta, crostini di pane cafone ed olio al timo</b> (1, 2, 7) _____	28
Lobster velouté, cafone bread croutons and thyme oil Velouté de homard, croûtons de pain napolitain et huile de thym Hummer-Velouté, Croutons aus Pane cafone (Bauernbrot) und Thymianöl	
<b>Zuppa di verdura mista con olio extravergine d'oliva</b> (9) _____	15
Vegetable soup with extra virgin olive oil Potage de légumes à l'huile d'olive extra-vierge Gemüsesuppe mit nativem Olivenöl extra	
<b>Risotto Acquerello invecchiato 2 anni allo Champagne</b> (7, 9, 12) _____	25
Acquerello risotto réserve 2 years with Champagne Risotto Acquerello réserve 2 ans au Champagne Champagner-Risotto aus Acquerello-Reis 2 Jahre gereift	
<b>Risotto Acquerello invecchiato 2 anni con pistilli di zafferano d'Abruzzo e manteca di Casa Madaio</b> (7, 9, 12) _____	25
2-year-old Acquerello risotto with Abruzzo saffron pistils and Casa Madaio manteca cheese Risotto Acquerello deux ans d'âge aux pistils de safran des Abruzzes et manteca fromage de la Casa Madaio 2 Jahre altes Acquerello-Risotto mit abruzzesischen Safranblüten und Mantéca-Käse von Casa Madaio	
<b>Spaghetti alle vongole veraci e friggirelli</b> (1, 12, 14) _____	25
Spaghetti with carpet shell's and friggirelli peppers Spaghetti aux palourdes et poivrons friggirelli Spaghetti mit Venusmuscheln und Friggirelli Paprika	
<b>Candele alla genovese di calamaro</b> (1, 14) _____	24
Candele pasta with calamari Genovese style sauce Candele pâtes à la sauce Genovese aux calamar Candele Nudeln mit Genovese-Kalamarsauce	
<b>Paccheri di Gragnano, gallinella di mare ed il suo guazzetto, datterini rossi e mollica di pane ripassata alle erbe</b> (1,4, 8) _____	26
Paccheri di Gragnano, sea gurnard and its guazzetto (soup stew), grape tomatoes and bread crumbs tossed with herbs Paccheri de Gragnano, grondin rouge et son bouillon, datterini tomates rouges et chapelure aux herbes Paccheri vom Gragnano, Moorhuhn und ihr Sud, rote Datterini-Tomaten und mit Kräutern geschwenktes Brotinneres	
<b>Taglierini freschi di grano duro al limone Ischitano</b> (1, 7) _____	22
Home-made durum wheat taglierini pasta with Ischia lemon sauce Taglierini pâtes de blé dur au citron d'Ischia Taglierini aus Hartweizenmehl mit Ischitanischer Zitrone	
<b>Tortelli di pasta all'uovo ripieni di genovese di vitello, fonduta di provolone del monaco, jus de viande e mandorle tostate</b> (1, 7, 8, 9) _____	24
Egg pasta tortelli filled with genovese sauce, provolone del monaco fondue, jus de viande and toasted almonds Tortelli de pâtes aux œufs farcis de boeuf braisé aux oignons, fondue de provolone del monaco, jus de viande et amandes grillées Tortelli aus Eierpasta gefüllt mit Genueser Sauce (geschmortes Kalbsfleisch mit Zwiebeln), Fondue von Provolone del Monaco, Fleischsaft und gerösteten Mandeln	
<b>Gnocchetti freschi di patate gratinati alla Sorrentina</b> (1, 3, 7) _____	22
Home-made potato dumplings au gratin with mozzarella and tomato Gnocchis de pommes de terre frais au gratin avec mozzarella et tomates Gnocchi nach Sorrentiner Art, au gratin mit Tomatensauce und Mozzarella	



\*\*\*\*\*L  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**PESCATO DEL GIORNO - CATCH OF THE DAY**

€

**Mercato locale - a scelta: alla griglia, bollito, all'acqua pazza (9), al forno (1, 9), fritto (1, 5)\***

Local market - at your choice: Grilled, boiled, poached with tomato and garlic (9), baked (1, 9), fried (1, 5)\*

Marché local - à votre choix: Grillée, poached, a la sauce des tomates (9), au four (1, 9), frite (1, 5)\*

Tagtäglich vom Fischmarkt - nach Wahl: Vom Grill, Gekocht, mit Tomatensoße (9), Vom Ofen (1, 9), Gebacken (1, 5)\*

**Aragosta 500 gr. (2)** \_\_\_\_\_ 110  
Spiny lobster  
Langouste  
Languste

**Astice - Gamberi - Scampi 500 gr. (2)\*** \_\_\_\_\_ 60  
Rock lobster - King prawns - Scampi\*  
Homard - Gambas - Langoustines\*  
Hummer - Garnelen - Kaisergranaten\*

**Dentice - Rombo 450 gr. (4)** \_\_\_\_\_ 45  
Dentex - Turbot  
Vivaneau - Turbot  
Zahnbrasse - Steinbutt

**Pezzogna - Fragolino - Gallinella - Scorfano 500 gr. (4)** \_\_\_\_\_ 45  
Pezzogna red bream - Fragolino red bream - Gurnard - Scorpion fish  
Pezzogna pagre - Fragolino pagre - Grondin - Rascasse  
Pezzogna Rotbrasse - Fragolino Rotbrasse - Knurrhahn - Drachenkopf

**Branzino - Merluzzo - Orata - Calamari 500 gr. (4)** \_\_\_\_\_ 40  
Sea bass - Cod - Gilthead bream - Squid  
Loup de mer - Morue - Dorade - Calamars  
Seebarsch - Dorsch - Goldbrasse - Kalmare

**Ricciola e Tonno (porzione) (4)** \_\_\_\_\_ 33  
Amberjack - Tuna  
Seriole - Thon  
Gelbschwanzmakrele - Thunfisch

**Grigliata mista di pescato del giorno (2, 4, 14)\*** \_\_\_\_\_ 32  
Mixed grill of the catch of the day\*  
Grillade composée de la pêche du jour\*  
Gemischtes vom Grill vom Tagesfang\*

\*Pesce e crostacei, serviti crudi, vengono sottoposti ad abbattimento preventivo alla temperatura di -24 °C per almeno 24 ore e, successivamente, mantenuti per almeno 24 ore alla temperatura di -18 °C, come previsto dal regolamento Europeo vigente.

\* Fish and shellfish served raw, are before frozen at - 24 °C for at least 24 hours, then maintained for at least 24 hours at - 18°C, as required by E.U. legislation.



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**CARNE - MEAT**

€

<b>Petto di pollo ruspante con patate e verdure croccanti</b> _____	19
Grilled free-range chicken breast, with potatoes and crispy vegetables Blanc de poulet fermier grillées avec pommes de terre et petits légumes croquants Gegrilltes Brustfilet von Freilandhuhn mit Kartoffeln und knackigem Gemüse	
<b>Paillard di vitello alla griglia con verdure di stagione</b> _____	24
Grilled veal escalope with seasonal vegetables Escalope de veau grillée accompagnée de petits légumes de saison Gegrilltes Kalbs-Paillard mit Gemüse der Saison	
<b>Piccata di vitello con verdure di stagione (1, 9, 12)</b> _____	22
Sautéed veal escalope with seasonal vegetables Escalope de veau avec légumes de saison Kalbfleisch-Piccata mit Pommes frites	
<b>Costata di manzetta prussiana frollata, alla brace, le sue salse e i suoi contorni 700gr. (3, 7, 10)</b> _____	65
Grilled Prussian dry-aged rib of beef, garnished with its sauces and assorted vegetable Côte de boeuf de Prusse à longue maturation, grillée, garnie de ses sauces et légumes assortis Gegrilltes preußisches, trocken gereiftes Rib-Beef steak, garniert mit Saucen und verschiedenem Gemüse	
<b>Costoletta di vitello dorata alla moda Milanese con checca (1, 3)</b> _____	30
Breaded and fried veal cutlet Milanese-style garnished with checca salad Côtes de veau panée, à la milanese accompagne avec salade à la checca Kotelett nach Mailänder Art mit Checca gemüsesalat	
<b>Costolette di agnello alla scottadito, con salsa piccante</b> _____	28
Grilled lamb cutlets with spicy sauce Côtelettes d'agneau grillées, accompagnées de sauce piquante Lammkoteletts vom Grill mit würziger Soße	
<b>Filetto di manzo al pepe verde, con verdure di stagione (1, 7, 12)</b> _____	40
Beef fillet with green pepper sauce and seasonal vegetables Filet de boeuf au poivre vert accompagnée de petits légumes de saison Rinderfilet an grüner pfeffersauce mit Gemüse der Saison	
<b>Chateaubriand con verdure, patate al forno, salsa bernese e barbecue (Min. 2 pax) (3, 7, 5)</b> _____	85
Chateaubriand with assorted vegetables, oven-baked potatoes, served with béarnaise and barbecue sauces Chateaubriand avec légumes, pommes de terre au four, accompagnés par sauce béarnaise et barbecue Chateaubriand mit gemischtem Gemüse, Bratkartoffeln, serviert mit Sauce béarnaise und Barbecue-Sauce	



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**DESSERT, FRUTTA, FORMAGGI - DESSERTS, FRUITS, CHEESE** €

**Selezione dolci del giorno** (1, 3, 4, 7, 8) \_\_\_\_\_ 12

Daily dessert selection

Sélection de desserts du jour

Tages Dessertauswahl

**Frutta mista** \_\_\_\_\_ 10

Assortiment de fruits

Mixed fruit

Gemischtes Obst

**Scelta di gelati artigianali** (1, 3, 4, 6, 7, 8) \_\_\_\_\_ 10

Choice of homemade ice creams

Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

**Selezione di formaggi** (7, 8, 10) \_\_\_\_\_ 16

Cheese selection

Sélection de fromages

Käseauswahl



\*\*\*\*\*  
**DOLCEVITA**  
RESTAURANT

**MENÙ BAMBINO - MENU FOR CHILDREN** \_\_\_\_\_ € 30

**Antipasti - Starters**

**Bocconcini di bufala e prosciutto San Daniele** (7)

Buffalo mozzarella with San Daniele ham

Mozzarella de bufflonne et jambon de San Daniele

Büffel-Mozzarella-Häppchen und San Daniele Schinken

**Pepite di pollo con patatine fritte** (1)

Chicken Nuggets with chips

Chicken Nuggets avec frites

Chicken Nuggets mit Pommes frites

**Pasta - First Courses**

**Pennette al pomodoro e basilico** (1)

Pennette pasta with tomato and basil

Pennette tomate et basilic

Penne mit Tomaten und Basilikum

**Gnocchetti di patate alla Sorrentina** (1, 7)

Potato gnocchi with tomato and mozzarella

Gnocchi de pommes de terre avec tomate et mozzarella

Kartoffelgnocchi mit Tomate und Mozzarella

**Pesce e Carne - Meat and Fish**

**Filetto di spigola ai ferri con patate bollite** (4)

Grilled sea bass fillet with boiled potatoes

Filet de bar grillé avec pommes de terre à l'eau

Gegrilltes Seebarschfilet mit Salzkartoffeln

**Piccata di vitello alla Milanese con patatine fritte** (1)

Milanese veal piccata with fries

Piccata de veau à la Milanaise et frites maison

Mailänder Kalbfleischpiccata mit Pommes frites

**Dessert**

**Scelta di gelato artigianale** (1, 3, 4, 6, 7, 8)

Choice of homemade ice creams

Choix de glaces artisanales

Auswahl an hausgemachtem Eis

**Tortino al cioccolato** (1, 3, 4, 7, 8)

Chocolate cake

Gâteau au chocolat

Schokoladenkuchen

---

## INDICAZIONE ALLERGENI - LEGENDA

---

Gentile Ospite,

per la sua opportuna consapevolezza, circa la presenza di ingredienti potenzialmente causa di allergie e intolleranze alimentari nei piatti preparati dalla nostra cucina, di seguito troverà l'elenco delle 14 categorie di allergeni catalogate secondo il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 25 Ottobre 2014. Per Sua comodità, nel menu troverà riportati, accanto alla descrizione di ogni piatto, i numeri di riferimento alla legenda.

### 1. CEREALI contenenti GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- b) maltodestrine a base di grano (1)
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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

- a) glicerina di pesce, utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- b) gelatina o colla di pesce, utilizzata come nella birra e nel vino

### 5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi

### 6. SOIA e prodotti a base di soia

- a) olio e grasso di soia ranato (1)
- 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 tosteroli e tosteroli esteri a base di soia
- d) estere di stanolo 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'alcool etilico di origine agricola
- b) lattitolo

### 8. FRUTTA A GUSCIO

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 di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio 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 concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

### 13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini

### 14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutata o dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati

In caso di allergie o intolleranze il nostro Chef sarà felice di proporre preparazioni prive degli specifici allergeni.

---

## ALLERGENIC INDICATION - Key numbers indication (legend)

---

Dear Guest,

for your awareness we wish to inform you about the ingredients that may cause allergies and intolerances and that may be contained in the recipes presented in our menu. Below please find the list of the 14 categories of allergens defined by the regulation UE No° 1169/2011 effective from October 25th 2014; in the following menu the key numbers next to each course indicate the presence of the matching allergen categories.

### 1. CEREALS containing GLUTEN

Wheat, rye, barley, oat, emmer, khorasan wheat, their derivative strains and by products, except:

- a) glucose syrup made from wheat, including dextrose (1)
- b) wheat based maltodextrin (1)
- c) glucose syrups based on barley
- d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of bio origin

### 2. CRUSTACEANS and products based on shellfish

### 3. EGGS and eggs based products

### 4. FISH and shell based products, except:

- a) shell gelatin used as carrier for vitamin or carotenoid preparations
- b) gelatin or isinglass used as clarifying agents in beer and wine

### 5. PEANUTS and peanuts based products

### 6. SOY and soy-based products, except:

- a) refined soy bean oil and fat (1)
- b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural
- c) vegetable oils derived from phytosterols and phytosterolesters from soybean
- d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean

### 7. MILK and dairy products (lactose included), except:

- a) milk serum used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin
- b) lactitol

### 8. NUTS

Almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), nuts Cashew (*Anacardium occidentale*), pecans (*Carya illinoensis* Wangenh. K. Koch), brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and their products, except for nuts used for making distilled spirits including ethyl alcohol of bio origin

### 9. CELERY and celery based products

### 10. MUSTARD and mustard based products

### 11. SESAME SEEDS and sesame seeds based products

### 12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentration above 10mg/kg or 10 mg/liter in terms of total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to manufacturer's instructions

### 13. LUPINE and lupine based products

### 14. MOLLUSKS and mollusks based products

1) and derivative, in order that the transformation that has not increase the level of allergenicity

In case of allergies or intolerances our Executive Chef will be happy to offer special preparations allergens free.