Gentili clienti,
il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti nel menu. Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Durante la preparazione in cucina non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE II69/II Allegato II.

Liebe:r Kund:in,
das Personal steht Ihnen gerne zur Verfügung, um Sie über die Art und Herkunft der verwendeten Rohstoffe und die Zubereitung der Speisen zu informieren. Wir bitten Sie, uns vor der Bestellung mitzuteilen, dass Sie Lebensmittel verzehren möchten, die frei von bestimmten allergenen Stoffen sind.
Da bei der Zubereitung in der Küche eine unbeabsichtigte Verunreinigung nicht ausgeschlossen werden kann, können unsere Gerichte dennoch die folgenden allergenen Stoffe enthalten, gemäß der EU-Verordnung II69/II Anhang II.

Dear customer,
The dining room staff is available to provide you with any information you may require regarding the nature and origin of the raw materials used and how the dishes on the menu are prepared. We invite you to inform us of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering.
Accidental contamination cannot be excluded during preparation in the kitchen, so our dishes may still contain the following allergenic substances, according to EU Reg. II69/II Annex II.

1. Cereali contenenti glutine / glutenhaltiges Getreide / Cereals containing gluten
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei / Krustentiere und Krustentiererzeugnisse / Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova / Eier und Eiprodukte / Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce / Fisch und Fischerzeugnisse / Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi / Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse / Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia / Soja und Sojaerzeugnisse / Soy and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose) / Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio / Nüsse / Nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano / Staudensellerie und Staudensellerieerzeugnisse / Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape / Senf und Senferzeugnisse / Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesamsamen und Sesamerzeugnisse / Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti / Schwefeldioxid und Sulfite / Sulphur dioxide and sulphite
13. Lupini e prodotti a base di lupini / Lupinen und Lupinenerzeugnisse / Lupins and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi / Weichtiere und Weichtiererzeugnisse / Molluscs and products thereof

Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

Einige Frischerzeugnisse tierischen Ursprungs sowie Fischereierzeugnisse, die roh verzehrt werden, werden zur Gewährleistung von Qualität und Sicherheit einer schnellen Schockabkühlung unterzogen, wie im HACCP-Plan gemäß EG-Verordnung 852/04 und EG-Verordnung 853/04 beschrieben.

Certain fresh products of animal origin, as well as fishery products eaten raw, undergo rapid blast chilling to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan according to EC Reg. 852/04 and EC Reg. 853/04.