



THE
INFINITY
BAR

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD

VISTA

VERONA

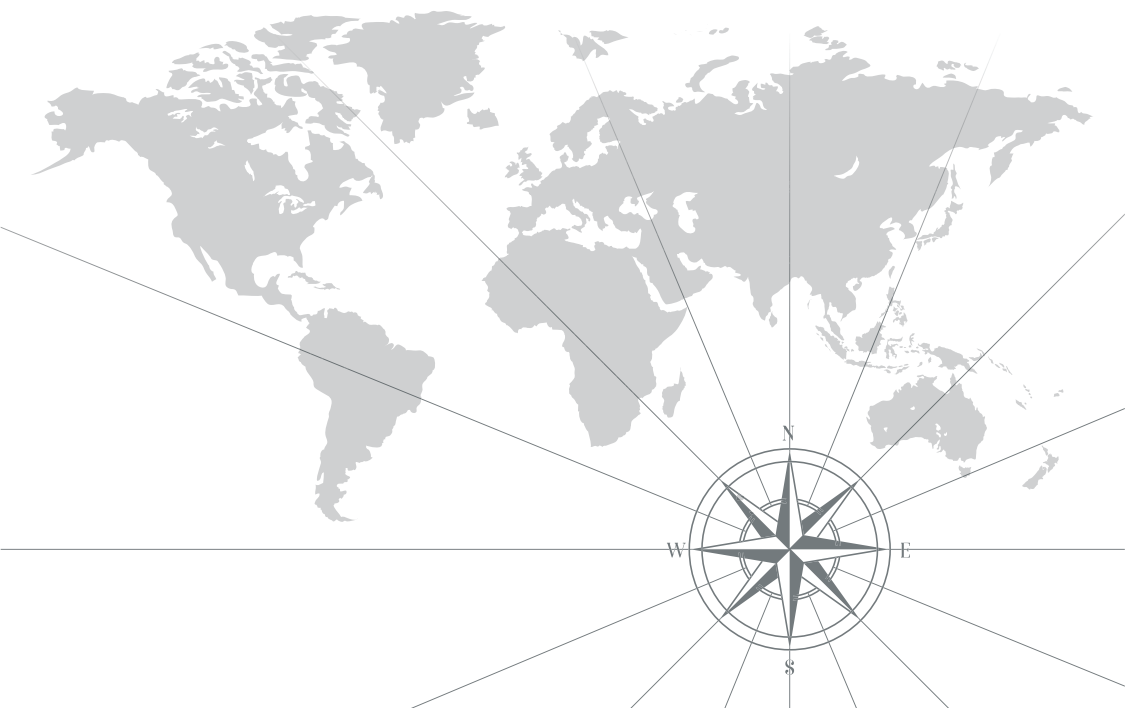
★★★★L

THE WORLD IN A (COCKTAIL) GLASS

The signature cocktail list that you will find at the Infinity Bar wants to be a tribute to our guests who come to visit Verona, the city of love, from all over the world. For this reason, at the Infinity Bar, you will savor classic drinks twisted in a simple but fancy way, to create unique cocktails evocative of distant worlds. Cocktails as a link between different cultures and people, mixed in a glass.

IL MONDO IN UN BICCHIERE (DA COCKTAIL)

La cocktail list che troverete all'Infinity Bar vuole essere un omaggio ai nostri ospiti che per visitare Verona, la città dell'amore, arrivano qui da ogni parte del mondo. Per questo all'Infinity Bar assaporerete i drink classici rivisitati in maniera semplice ma fantasiosa, per creare cocktail unici evocativi di mondi lontani. Cocktail come trait d'union tra culture e popoli diversissimi, miscelati in un bicchiere.



UN TERRITORIO DA ASSAPORARE

For those who want to play it safe, we recommend our local wine cellar, which needs no introduction. The world's most famous reds, whites and sparklings await you. On the other hand, if you like to be surprised, this territory will satisfy you. We have in store for you some goodies from Lessinia, an ancient land north-east of Verona.

Let's start with a glass of Hantak, which in the language of the Cimbri means 'bitter'. And indeed it is. A bitter elixir made of officinal herbs with a magical allure that release enveloping and suggestive aromatic notes. More than a bitter drink, more like a potion, almost magical.

Next up is Tzòa, a gin distilled from no less than twenty botanicals. A liqueur with intense and perfumed notes, with a smooth and rich taste. Apparently, Tzòa is a natural remedy against seasonal ills. But it is also said to ward off evil spells and incantations.

UN TERRITORIO DA ASSAPORARE

A chi invece vuole andare sul sicuro, consigliamo la nostra cantina di vini del territorio, che non hanno bisogno di presentazioni. Rossi, bianchi e bollicine tra i più famosi del mondo vi aspettano, rassicuranti nella loro eccellenza. Ma se vi piace lasciarvi sorprendere, questo territorio vi accontenterà. Abbiamo in serbo per voi alcune chicche della Lessinia, una terra antica a Nord est di Verona.

Partiamo da un bicchierino di Hantak, che nella lingua dei Cimbri significa "amaro". E infatti. Un elisir amaricante fatto di erbe officinali dall' allure magica e di botaniche che sprigionano note aromatiche avvolgenti e suggestive. Più che un amaro, una pozione quasi magica.

A seguire, Tzòa, un gin distillato da ben venti botaniche. Un liquore dalle note intense e profumate, dal gusto morbido e ricco. Pare che Tzòa sia un rimedio naturale contro i mali di stagione. Ma si sussurra tenga lontani anche malefici e incantesimi.

SIGNATURE COCKTAILS

“A PRIMA VISTA”

OUR REDS

AMERICANO, NEGRONI & SBAGLIATO

La nostra ricetta per i classici aperitivi all'Italiana, una miscela di diversi Vermouth e Bitter bilanciati per creare la nostra proposta di aperitivo in rosso. (A12)

Our recipe for classic Italian aperitifs, a blend of different Vermouths and Bitter balanced to create our red aperitif proposal.

€19

ROSE TEQUILA

Tequila Blanco ai petali di rosa, shrub di agave e ribes rossi, Kaffe liquore di Alchimia, foamer vegetale. (A12)

Tequila Blanco infused with rose petals, agave and red currant shrub, Kaffe liqueur by Alchimia, vegetal foamer.

€20

VODKA'S HOUR

Vodka Ketel One al pepe di Sichuan, cordiale alla lavanda, Ancho Reyes, soda.

Ketel One Vodka infused with Sichuan pepper, lavender cordial, Ancho Reyes, soda.

€20

HARU 春

Liquore Cerimoniale e Manciuria di Alchimia, Sake Sakari Junmai GinJo, Whisky giapponese Kensei, Purea di Yuzu, bitter al limone. (A1, A4, A9)

Cerimoniale and Manciuria Liqueurs by Alchimia, Sake Sakari Junmai GinJo, Kensei Japanese Whisky, Yuzu puree, lemon bitter.

€22

RIS8

Bulleit Bourbon, Bulleit rye, Fat wash, liquore al Pimento, sciroppo al riso tostato, succo di arancia acido. (A1, A7)

Bulleit bourbon, Bulleit rye, Fat Wash, Pimento liquer, toasted rice syrup, sour orange juice.

€22

SAM CAPPUCCINO

Gin Tanqueray Sevilla, succo di limone, sciroppo di zucchero, spuma di vino rosso, mirtillo e pepe rosa. (A7, A12)

Gin Tanqueray Sevilla, lemon juice, sugar syrup, red wine, blueberry and pink pepper foam.

€20

EDEL GIMLET

Gin Tzoa, cordial al pompelmo e sambuco, olio alle bacche di sambuco. (A8)

Tzoa gin, grapefruit and edelflower cordial, edelflower berry's oil.

€22

MOCKTAILS

LALAVAND

Cordiale alla lavanda, acqua tonica Fever Tree Mediterranean.

Lavand cordial, Fever Tree Mediterranean tonic water.

€18

TROPICALIST

Purea di mango, sciroppo allo zenzero, succo di lime, soda (A12).

Mango puree, Ginger syrup, lime juice, soda water.

€18

CLASSICS

SPRITZ

Aperol, Campari, Select, Hugo, Cynar

€18

WHITE NEGRONI

Tanqueray gin, Ensiana, vermouth dry q

€20

OLD FASHIONED

Bourbon whiskey, angostura bitter, zucchero

€20

DAIQUIRI

Rum bianco, lime, zucchero

€20

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, limone, salsa Worcestershire

€20

MAI-TAI

Rum scuro, rum bianco, triple sec, orzata, lime, angostura

€20

TOM COLLINS

Gin Old Tom, zucchero, limone, soda

€20

MARGARITA

Tequila blanco, triple sec, lime, sale

€20

CLOVER CLUB

Gin, sciroppo di lampone, limone

€20

ESPRESSO MARTINI

Vodka, liquore al caffè, zucchero, espresso

€20

AVIATION

Gin Tanqueray, liquore violetta, limone e maraschino

€20

GOD FATHER

Kensey japanese whisky, amaretto Adriatico

€20

WINE • VINI

SPARKLING • SPUMANTI

Bianca Vigna Prosecco Rive Di Ogliano D.o.c.g. Extra Brut - Veneto	€14	€50
I Prandi Lessini Durello Doc Brut di Enrico Marcato - Veneto L	€14	€50
Buvoli Pas Dosè "CINQUE" - Pinot Noir - Veneto L	€18	€95
Revi' Trento Doc Brut - Trentino	€18	€80
Revi' Trento Doc Rosè Brut - Trentino	€18	€80
Sophie Cossy Champagne Cuvée Eclât Reserve Brut Première Cru - Francia	€25	€100
Sophie Cossy Champagne Cuvée Rosè Brut - Francia	€25	€100

WHITE • BIANCHI

Quintarelli "Bianco Secco" 2022 - Veneto L	€20	€90
Gini Soave Classico "La Frosca" 2020	€18	€60
Albino Armani Pinot Grigio "Corvara" Valdadige Doc 2023 - Trentino	€16	€50
St Michael- Eppan Sanct Valentin Chardonnay 2021/22 - Alto Adige	€20	€80
Domaine Alain Geoffroy Chablis 2022 - France	€20	€90

RED • ROSSI

Allegrini "La Grola" Veronese 2019 Igt - Veneto L	€18	€60
Piccoli Valpolicella Superiore "Il Rocolo" 2018 - Veneto L	€18	€60
Piccoli Valpolicella Amarone "La Parte" 2016 - Veneto L	€25	€110
Ca' La Bionda Valpolicella Superiore "CasalVegri" 2021 - Veneto L	€18	€60
Ca' La Bionda Amarone 2017/18 - Veneto L	€28	€110
Cantina Tramin Lagrein Riserva "Urban" 2020	€16	€40
Domaine Nicolas Rossignol - Bourgogne - Pinot Noir 2019 - France	€20	€90

ROSÉ

Restivo Etna rosato 2022 - Sicilia	€18	€60
Chateau d'Esclans Rosé 'Whispering Angel' 2022 - (Provence) France	€20	€80

DESSERT WINE • VINI DA DESSERT

Gini Recioto di Soave 2016 'Col Foscari' - Veneto L	375 ml	€18	€60
Le Guaitte di Noemi Recioto 2014 - Veneto L	500 ml	€20	€80
Chateau Roumieu Sauternes 2019 - Francia	375 ml	€18	€70

L - Local



GRAPPE

CASTAGNER 14 ANNI	€25
CASTAGNER 20 ANNI	€45
CASTAGNER TORBANERA 12 ANNI	€20
MAROLO NIVIS	€20
MAROLO 9 ANNI	€15
MAROLO 12 ANNI	€20
MAROLO 15 ANNI	€25
MAROLO 20 ANNI	€30
MAROLO 1990	€50
FRANCOLI GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO	€15
GRAPPA È LI.DI.A DISTILLERIA CLASSICA VICENTINA	€15
GRAPPA È LI.DI.A DISTILLERIA MOSCATO E CARTIZZE	€15
GRAPPA DI AMARONE CAPOVILLA RACCOLTO/HARVEST 2009	€20

BRANDY, COGNAC, ARMAGNAC, CALVADOS

TORRES JAIME I 30 ANNIVERSARIO	€40
XIMENEZ SPINOLA CIGARS' CLUB N. 3	€150
CARLOS I IMPERIAL X.O.	€40
CARDENAL MENDOZA CARTA REAL	€30
RÉMY MARTIN X.O.	€50
HENNESSY X.O.	€55
BORDENEUVE HORS D'ÂGE ARMAGNAC BAS ARMAGNAC	€19
CHARLES DE GRANVILLE HORS D'ÂGE CALVADOS	€16
CHARLES DE GRANVILLE FINE CALVADOS	€14

PORTO AND SHERRY

PORTO TAWNY W.&.J GRAHAM'S 20 Y	€18
PORTO TAWNY W.&.J GRAHAM'S 40 Y	€40
LUSTAU SHERRY PEDRO XIMENEZ MURILLO	€15



BIRRE • BEERS

BIRRIFICIO DELLA SCALA - **Local**

- LA SCALIGERA Pale ale 4,8°
LA GRAN GUARDIA Belgian strong ale 7,5°

MORETTI

- BAFFO D'ORO Lager 4,8°

SOFT DRINKS €10

- COCA COLA - COCA COLA ZERO
CRODINO
CHINOTTO/ SAN BITTER
CEDRATA TASSONI
FEVER TREE TONIC WATER INDIAN
FEVER TREE TONIC WATER MEDITERRANEAN
FEVER TREE GINGER ALE
FEVER TREE GINGER BEER -
SELEZIONE DI NETTARI FRESCHI /FRESH NECTARS SELECTION
THE SAN BENEDETTO PEACH / LEMON



€15

€12

SPIRIT SELECTION

Serviamo tutti i nostri alcolici con una misura standard di 50 ml, sebbene su richiesta siano disponibili misurazioni da 25 ml. *We serve all our spirits with a standard measure of 50 ml, although 25 ml measurements are available on request.*

VERMOUTH AND APERITIVES €14

- | | |
|--|-------------------------------|
| BITTER ROGER | CARPANO ANTICA FORMULA |
| BITTER ROUGE | CARLO ALBERTO RISERVA |
| BITTER DEL PROFESSORE | COCCHI AMERICANO |
| BITTER Q ROSSO | VERMOUTH DEL PROFESSORE ROSSO |
| BITTER Q BIANCO | VERMOUTH BIANCO Q BIANCO |
| BITTER CAMPARI | VERMOUTH BIANCO Q SECCO |
| APEROL | VERMOUTH RUBINO MARTINI |
| VERMOUTH SOFISTICATO ALCHIMIA - Local | |

AMARI AND DIGESTIVE €14

- | | |
|--|--|
| AMARETTO DI SARONNO | FERNET BRANCA |
| AMARETTO ADRIATICO | FRANGELICO |
| AMARA AMARO DI ARANCIA ROSSA | HANTAK AMARO DELLA LESSINIA VIERE HANTE - Local |
| AMARO MONTENEGRO | LIMONCINO VILLA MASSA |
| BRAULIO RISERVA | MADAME MILÙ VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE |
| BRANCA MENTA | JEFFERSON VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE |
| CYNAR | QUAGLIA LIQUORE ALLA VIOLETTA |
| CERIMIONALE ALCHIMIA - Local | RABARBARO BORDIGA |
| CHARTREUSE VERTE | SAMBUCA MOLINARI |
| CHARTREUSE VERTE V.E.P € 30 | VALHALLA |
| CHARTREUSE JAUNE | KAFFE ALCHIMIA - Local |
| CHARTREUSE JAUNE V.E.P € 30 | |
| DRAMBUIE 15 Y | |
| ENSIANA LIQUORE GENZIANA BRUNELLI - Local | |
| ENSIANA BACCA NERA BRUNELLI - Local | |

GIN

ITALIA/ ITALY

DEL PROFESSORE MONSIEUR	€18
DEL PROFESSORE MADAME	€18
PROFESSORECROCODILE OLD TOM	€18
TZOA (VENETO) VERONA - Local	€18
PALLADIUM DISTILLED GIN (VENETO) VICENZA - Local	€18
PORTOFINO	€18
OLD GRIFU (SARDEGNA)	€18
VILLA UGO TUSCAN DRY GIN	€18

INGHILTERRA / ENGLAND

STAR OF BOMBAY LONDON DRY	€18
PLYMOUTH	€18
BROOCKMANS	€18

SCOZIA /SCOTLAND

TANQUERAY LONDON DRY	€18
TANQUERAY N. TEN	€18
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA	€18
HENDRICK'S	€18
THE BOTANIST	€18

IRLANDA/ IRELAND

GUNPOWDER	€18
-----------	-----

GERMANIA/ GERMANY

MONKEY 47	€20
ELEPHANT LONDON DRY	€19
ELEPHANT STRENGHT GIN	€25

GIAPPONE/JAPAN

ROKU	€18
ETSU	€18

SPAGNA/SPAIN

MARE	€18
------	-----

USA

AVIATION AMERICAN GIN	€19
-----------------------	-----

VENEZUELA

CANAIMA	€19
---------	-----

RUM - RON - RHUM

PLANTATION RUM SINGLE CASK - Jamaica 1996	30
NAVY ISLAND RUM XO RESERVE - Jamaica	20
EL DORADO RON - RUM RHUM GRAN SPECIAL RESERVE 25Y GUYANA - Sud America	250
DICTADOR XO PERPETUAL SOLERA RUM - Colombia	40
FRENCH OVERSEAS XO RUM - Martinique	30
ZACAPA CENTENARIO ROYAL RON - SOLERA GRAN RESERVA ESPECIAL- Guatemala	75
ORIGINI RUM BARILI 26&138 - Jamaica	30
OPHIMUS RON ARTESANAL 25Y SOLERA - Republica Dominicana	25
DIPLOMATICO AMBASSADOR SELECTION RUM 12Y - Venezuela	65
GOSLING OLD RUM - FAMILY RESERVE 16Y - Isole Bermuda	23
UNHIQ XO - Republica Dominicana	45

VODKA

KETEL ONE	€18
CIROC	€18
GREYGOOSE	€18
BELVEDERE	€19
KOSKENKORVA ORIGINAL POURING VODKA	€16
BELUGA NOBLE	€20
BELUGA GOLD	€45

TEQUILA, MEZCAL, SAKE

ILLEGAL MEZCAL	€18
REPOSADO CASA NOBLE	€18
CASAMIGOS AÑEJO	€18
DON JULIO 1942	€50
MEZCAL VIDA DEL MAGUEY	€18
SAKE SAKARI JUNMAI DAIGINJO	€18
SAKE SAKARI JUNMAI GINJO	€18

WHISKY - WHISKEY

SCOZIA / SCOTLAND

JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK BLENDED	€18
PORT ASKAIG ISLAY SINGLE MALT	€25
A'BUNADH SINGLE MALT	€20
BOWMORE 1 8Y SINGLE MALT	€30
THE GLENROTHES 22Y SINGLE MALT SINGLE CASK	€200
LAGAVULIN 16Y SINGLE MALT	€28
DEWAR'S 18Y BLENDED SCOTCH WHISKY	€25
THE MACALLAN 18Y SINGLE MALT TRIPLE CASK	€95
THE MACALLAN SHERRY OAK CASK 12 Y.O	€22
EDRADOUR 12Y SINGLE MALT SCOTCH WHISKY MARSALA FINISH	€60
CAOL ILA SPECIAL RELEASE LIMITED EDITION C	€26
OLD PULTENEY 18 YO WHISKY SINGLE MALT	€22
DUNCAN TAYLOR THE SHERRY OCTAVE TULLIBARDINE 2013 WHISKY SINGLE MALT	€25

IRLANDA / IRELAND

MC CONNELL'S 5 YEAR OLD WHISKY	€18
BUSHMILLS 10Y SINGLE MALT IRISH WHISKEY	€20
CONNEMARA 12 Y IRISH PEATED SINGLE MALT WHISKEY	€18

USA (KENTUCKY)

WILD TURKEY RAREBEED BARREL PROOF BOURBON WHISKEY MIX 6/8/12Y	€18
WOODFORD RESERVE BOURBON WHISKEY	€18
WILLET BOURBON WHISKEY	€25
MICHTER'S US*1 SMALL BATCH BOURBON	€18
1776 JAMES E. PEPPER RYE WHISKEY	€18

CANADA

WHISKY CANADESE LOT N°40 RYE	€12
------------------------------	-----

GIAPPONE / JAPAN

AKASHI JAPANESE BLENDED WHISKY	€20
THE NIKKA 12Y BLENDED WHISKY	€40
THE KURAYOSHI 18Y PURE MALT WHISKY	€60
TAKETSURU NIKKA PURE MALT WHISKY BLENDED	€25
NIKKA YOCHI SINGLE MALT WHISKY NO AGE	€20

VISTA CAFE'

BEVANDE CALDE

ESPRESSO - DECAFFEINATO - MACCHIATO	€7
CAPPUCCINO - DOPPIO ESPRESSO - AMERICANO - LATTE MACCHIATO	€9
CAFFÈ CORRETTO	€10
ORZO	€7
GINSENG	€7
SELEZIONE DI TE E INFUSI LA VIA DEL TE - FIRENZE	€10
CIOCCOLATA CALDA	€10

BEVANDE FREDDE

ICE LATTE MACCHIATO	€11
CAFFÈ SHAKERATO	€12
COFFEE TONIC	€12

BAR BITES

FISH&CHIPS 'SCALIGERO' (1,3,4) €25

PATATINE FRITTE (5) €15
French fries

FIORI DI ZUCCA CROCCANTI E SALSA AIOLI (1,3,5,7,10) €18
Crispy Pumpkin flower with aioli sauce

CROQUE MONSIEUR (1,7) €22

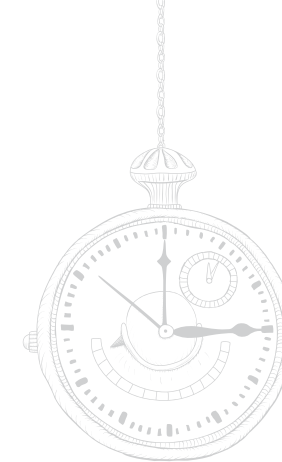
SELEZIONE DI FORMAGGI BERNARDINELLI (7) €35
Bernardinelli cheese selection

INSALATA CAPRESE (7) €22
Buffalo Mozzarella D.O.P. and tomato

RISTORANTE SOTTOVOCE

ALL DAY MENU

10:00 am / 22:00 pm



INSALATA NIZZARDA (3,4) <i>'Nizzarda' salade, anchovies, eggs, tuna, potatoes, green beans</i>	€ 30	TAGLIATELLA LA DELICATA FRACASSO (1) pomodoro e basilico <i>Tagliatelle Pasta Fracasso, tomato and basil</i>	€ 30
CAESAR SALAD DI POLLO (1,3,4,7,10,11) <i>Chicken Ceasar salad</i>	€ 28	SPAGHETTO FRACASSO ALLA BOLOGNESE (1,3,9) <i>Spaghetti pasta Fracasso with Bolognese sauce</i>	€ 30
CAESAR SALAD DI GAMBERI (1,2,3,4,7,10,11) <i>Prawns Ceasar salad</i>	€ 30	LASAGNA ALLA BOLOGNESE (1,3,7,9) su fonduta di parmigiano reggiano <i>Bolognese lasagna with parmesan fondue</i>	€ 35
INSALATA CAPRESE (7) <i>Caprese salad</i>	€ 30	PARMIGIANA DI MELANZANE (1,2,3,7) <i>Eggplant parmigiana</i>	€ 35
CLUB SANDWICH (1,3,11) Pollo, pomodoro, insalata, uova, maionese, bacon <i>Chicken, tomatoes, green salad, eggs, mayonnaise, bacon</i>	€ 28	GNOCCO DI PATATA (1,2,7) al pesto, gamberi e pomodoro confit <i>Potato gnocchi, basil pesto, prawn and confit tomato</i>	€ 35
VISTA FASSONA BURGER (1,3,7,11) Vista Fassona burger con formaggio Monte Veronese, lattuga, pomodoro e maionese <i>Vista Fassona beef burger with Monte Veronese Cheese, lettuce, tomatoes and mayonnaise</i>	€ 35	FILETTO DI MANZO (7,12) Patate novelle e salsa all'amarone <i>Beef tenderloin, new potatoes and Amarone sauce</i>	€ 48
BACCALÀ MANTECATO (4,5,12) Chips di polenta di storo e cipolla rossa <i>'Baccalà', Storo corn chips and red onion</i>	€ 30	SALMONE ALLA PLANCIA E VERDURE ALLA GRIGLIA (4) <i>Roasted salmon with grilled vegetable</i>	€ 30
BATTUTA DI GAMBERO VIOLA (2,6,8) Gazpacho di pomodoro giallo, caprino di mandorle e polvere di olive nere <i>Purple shrimp tartare, yellow tomato gazpacho, almond cheese and black olive powder</i>	€ 35	SELEZIONE DI FORMAGGI BERNARDINELLI (7) <i>Bernardinelli cheese selection</i>	€ 35
VITELLO TONNATO (3,4,5,9,10) Patata al limone del Garda, foglie di capperi e sedani <i>Veal with tuna sauce, Garda lemon potatoes, caper leaves and celery</i>	€ 30	TIRAMISÚ MODERNO (1,3,7,8) <i>Tiramisù new style</i>	€ 20
		TORTA DELLE ROSE CON CREMA ZABAIONE (1,3,7) <i>Rose cake with zabaione sauce</i>	€ 20

VISTA

VERONA

★★★★L

SI INVITA LA SPETTABILE CLIENTELA AD INFORMARE IL PERSONALE ADDETTO DI EVENTUALI ALLERGIE, INTOLLERANZE ALIMENTARI O PATOLOGIE LEGATE AL CIBO DI CUI SI E' AFFETTI, AL FINE DI CONSENTIRCI DI OFFRIRVI IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE. GRAZIE.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- 1 - Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- 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, noci di acagiu, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- 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

I piatti contrassegnati con () sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.*

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.

FOOD ALLERGIES AND INTOLLERANCES PLEASE SPEAK TO OUR STAFF OF ANY FOOD ALLERGIES OR INTOLLERANCES, WHEN MAKING YOUR ORDER. SO WE CAN OFFER YOU THE BEST SERVICE THANK YOU.

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- 1 - Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- 2 - Crustaceans and products based on shellfish
- 3 - Eggs and by-products
- 4 - Fish and products based on fish
- 5 - Peanuts and peanut-based products
- 6 - Soy and soy-based products
- 7 - Milk and dairy products (lactose included)
- 8 - Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- 9 - Celery and products based on celery
- 10 - Mustard and mustard-based products
- 11 - Sesame seeds and sesame seeds-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Lupine and lupine-based products
- 14 - Molluscs and products based on molluscs

Products labeled with () are prepared with frozen ingredients.*

Fish or meat served raw or not fully cooked is subject to temperature abatement to guarantee quality and safety, in compliance of HACCP, Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.