



Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Antipasti

### **Gamberi fritti in tempura di panko, in pastella e in ketaifi** <sup>(A)</sup> 2-7-6-1-3

*Shrimps, sweet and sour sauce and wasabi mayo*

*Shrimps, sweet and sour sauce and wasabi mayo*

€ 16.00

### **Selezione di pesce crudo\* di Sardegna** <sup>(A)</sup> 4-2-14-11-6

*Selection of raw fish\* from Sardinia - Auswahl an rohem Fisch\* aus Sardinien*

€ 28.00

### **Tartare di tonno\* mediterraneo** <sup>(A)</sup> 4

*Mediterranean tuna\* tartare - Mediterranes Thunfisch\*-Tatar*

€ 16.00

### **Sashimi di salmone\* marinato e affumicato con erbe di Sardegna** <sup>(A)</sup> 4

*Marinated and smoked salmon\* sashimi with Sardinian herbs*

*Mariniertes und geräuchertes Lachs\*-Sashimi mit sardischen Kräutern*

€ 15.00

### **Tentacolo di polpo\* fritto con burrata fresca su crema di zucchine**

<sup>(A)</sup> 4-7-1

*Fried octopus\* tentacle with fresh burrata on zucchini cream*

*Gebratener Oktopus\*-Tentakel mit frischem Burrata auf Zucchini-Crème*

€ 16.00

### **Polpo e patate della tradizione sarda** <sup>(A)</sup> 14-4

*Traditional Sardinian octopus and potatoes - Traditioneller sardischer Oktopus und Kartoffeln*

€ 16.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## **Zuppetta di cozze e vongole locali nel loro sugo** <sup>(A)</sup> 12-14

*Local mussels and clams soup in their own sauce  
Lokale Mies und Venusmuschelsuppe in eigener Soße*

€ 15.00

## **Tagliere di salumi e formaggi locali su pane carasau** <sup>(A)</sup> 1-7

*Platter of local cold cuts and cheeses on carasau bread  
Platte mit lokalem Aufschnitt und Käse auf Carasau-Brot*

€ 15.00

## **Crudo di Parma 18 mesi e melone locale**

*Parma ham 18 months and local melon - Parmaschinken 18 Monate und lokale Melone*

€ 15.00

## **Mozzarella di bufala fresca con pomodori di Oristano e basilico** <sup>(A)</sup> 1-7-8

*Fresh buffalo mozzarella with Oristano tomatoes and basil  
Frischer Büffelmozzarella mit Oristano-Tomaten und Basilikum*

€ 14.00





Camping Village

**BAIA BLU LA TORTUGA**

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## *Primi*

### **Risotto ai gamberi\* e zucchine mantecato con crema di zucchine allo zafferano** <sup>(A) 2</sup>

*Shrimp risotto and sautéed asparagus tips creamed with saffron water*  
*Garnelenrisotto und sautierte Spargelspitzen mit Safranwasser cremig*

€ 18.00

### **Paccheri di Gragnano ai gamberi\* e punte di asparagi sapdellate, risottati alla crema di asparagi** <sup>(A) 1-2</sup>

*Paccheri di Gragnano with prawns and asparagus tips risotto with asparagus cream*  
*Paccheri di Gragnano mit Garnelen und Spargelspitzen Risotto mit Spargelcreme*

€ 18.00

### **Il nostro meglio: Spaghettone al granchioporro\* locale spolpato e ricomposto (min x2 pax)** <sup>(A) 1-2</sup>

*Spaghettone with big porro crab\* - Spaghetti mit grosse Porro-Krabben\**

€ 18.00

### **Bavette ai frutti\* del nostro mare Bavette ai crostacei e molluschi con granchio blu\*** <sup>(A) 1-2-14-4</sup>

*Bavette with crustaceans and molluscs with blue crab*  
*Bavette mit Krebstieren und Weichtieren mit blauen Krabben*

€ 18.00

### **Bavetta all'astice\* risottata nella sua bisque** <sup>(A) 1-2</sup>

*Bavetta with lobster\* risotto in its bisque - Bavetta mit Hummer\* Risotto in Biskuit*

€ 24.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Spaghettone alle vongole veraci mantecato nella loro crema con prezzemolo <sup>(A)</sup> 1-14

*Spaghettone with clams creamed in their cream with parsley*  
*Spaghetti mit Muscheln in Sahne mit Petersilie*

€ 17.00

## Malloreddus\* sardi alla campidanese Gnocchetti tipici sardi con sugo di salsiccia <sup>(A)</sup> 1-12

*Malloreddus\* Sardinian campidanese style - Malloreddus\* nach sardischer kampidanischer Art*

€ 15.00

## Fregula sarda risottata alla salsiccia e funghi <sup>(A)</sup> 1-12

*Sardinian fregula risotto with sausage and mushrooms*  
*Sardisches Fregula-Risotto mit Wurst und Pilzen*

€ 15.00

## Culurgiones\* sardi in salsa di pomodoro ciliegino e pecorino Ravioli tipici sardi ripieni di menta e patate conditi con salsa di ciliegino e guarniti con pecorino <sup>(A)</sup> 1-7

*Typical Sardinian ravioli filled with mint and potatoes seasoned with cherry sauce and  
garnished with pecorino cheese*

*Typisch sardische Ravioli gefüllt mit Minze und Kartoffeln, gewürzt mit Kirschsauce und  
garniert mit Pecorino-Käse*

€ 16.00

## Spaghettone alla carbonara <sup>(A)</sup> 1-3

€ 15.00

## Bucatini all'amatriciana <sup>(A)</sup> 1

€ 15.00

## Spaghetti al ragù bolognese <sup>(A)</sup> 1-9

€ 15.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Secondi

**Il nostro pesce fresco pescato in giornata**

**Branzino o orata (1kg) con cottura a scelta tra griglia, al sale e alla mediterranea con patate, pomodorini e olive <sup>(A)</sup> 4**

Sea bass or sea bream with a choice of grilled, salted or Mediterranean cooking with potatoes, cherry tomatoes and olives

Wolfsbarsch oder Goldbrasse wahlweise gegrillt, gesalzen oder mediterran mit Kartoffeln, Kirschtomaten und Oliven

€ 50.00

**Frittura del nostro mare\* e verdure di stagione**

**Calamari, gamberi, paranza e verdure fresche <sup>(A)</sup> 1-2-4-6-14**

*Fried seafood\* and seasonal vegetables - Gebratene Meeresfrüchte\* und Saisongemüse*

€ 23.00

**Tagliata di tonno\* in crosta di pistacchio <sup>(A)</sup> 1-6-14**

*Sliced tuna\* in a pistachio crust - Geschnetzelter Thunfisch\* in einer Pistazienkruste*

€ 18.00

**Orata\* fresca sfilettata e cotta alla sarda in crosta di carasau guarnita con pomodorini marinati al basilico <sup>(A)</sup> 1-4**

*Filleted bream\* cooked in a carasau crust with cherry tomatoes marinated in basil  
Filetierte Goldbrasse\* gekocht in einer Carasau-Kruste mit in Basilikum marinierten Kirschtomaten*

€ 20.00

**Tavolozza di gamberoni\* alla griglia <sup>(A)</sup> 2**

*Grilled prawns - Gegrillten Garnelen*

€ 18.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

**La nostra grigliata di pesce**  
**Gamberi, calamari, seppia e orata** <sup>(A)</sup> 2-4-14

*Our grilled fish - Unser gegrillter Fisch*

€ 25.00

**Costata polacca Kobieta alla griglia con patate al forno**  
**Costata kobieta 500g**

*Grilled Polish Rib Kobieta with Baked Potatoes*  
*Gegrillte polnische Rippe Kobieta mit Ofenkartoffeln*

€ 27.00

**Filetto di manzo al pepe verde nappato e servito con la sua crema**  
**Filetto manzetta 220g** <sup>(A)</sup> 1-10-7

*Fillet of beef with green pepper in its cream - Rinderfilet mit grünem Pfeffer in seiner Sahne*

€ 23.00

**Tagliata di manzo con rucola, ciliegini sardi e scaglie di grana** <sup>(A)</sup> 7

*Sliced beef with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes*  
*Geschnetzeltes Rindfleisch mit Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken*

€ 20.00

**Insalatona ESTIVA**

**Insalatona mista con petto di pollo grigliato**

*Mixed salad with grilled chicken breast - Gemischter Salat mit gegrillter Hähnchenbrust*

€ 14.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Contorni

### **Patatine fritte\*** <sup>(A)1</sup>

*French fries\* - Pommes frites\**

€ 6.00

### **Patate al forno** <sup>(A)1</sup>

*Baked potatoes - Gebackenen Kartoffeln*

€ 6.00

### **Verdure di stagione grigliate**

*Grilled seasonal vegetables - Gegrilltes Saisongemüse*

€ 6.50

### **Insalata mista di stagione**

*Seasonal mixed salad - Gemischter Salat der Saison*

€ 6.50





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Menù Baby

### **Pasta al pomodoro / al ragù** <sup>(A) 1-9</sup>

*Pasta with tomato / ragu - Nudeln mit Tomate / Ragu*

€ 10.00

### **Cotoletta milanese con patatine fritte\*** <sup>(A) 1-3-6</sup>

*Wiener schnitzel with french fries\* - Wienerschnitzel mit Pommes Frites\**

€ 12.00

### **Wurstel e patatine fritte\*** <sup>(A) 1</sup>

*Wurstel and french fries\* - Würstel und Pommes Frites\**

€ 12.00







Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Pizzeria

### MARE DI SARDEGNA\* <sup>(A)</sup> 1-2-4-7-14

€ 16.00

*Pomodoro, cozze, vongole, polpo\*, gamberi\*, prezzemolo*

*Tomato, mussels, clams, octopus, red prawns, parsley*

*Tomaten, Muscheln, Venusmuscheln, Oktopus, rote Garnelen, Petersilie*

### CUORE <sup>(A)</sup> 1-7

€ 14.00

*Focaccia con Parma, pomodorini e stracciatella di burrata*

*Focaccia with Parma, cherry tomatoes and burrata*

*Focaccia mit Parma, Kirschtomaten und Burrata*

### REGINA <sup>(A)</sup> 1-7

€ 14.00

*Pomodoro, mozzarella, 125g burrata fresca, rucola, crudo di Parma*

*Tomato, mozzarella, 125g fresh burrata, rocket, raw Parma ham*

*Tomate, Mozzarella, 125 g frischer Burrata, Rucola, roher Parmaschinken*

### FAVOLA <sup>(A)</sup> 1-7-8-12

€ 14.00

*Mozzarella, mortadella D.O.P, granella di pistacchio, burrata*

*Mozzarella, DOP mortadella, chopped pistachios, burrata*

*Mozzarella, Mortadella DOP, gehackte Pistazien, Burrata*

### SPAGNOLA <sup>(A)</sup> 1-7-4

€ 14.00

*La nostra miglior focaccia, stracciatella, alici del mar cantabrico, zeste di limone, pomodorini confit*

*Focaccia, stracciatella, anchovies from the Cantambrian sea, lemon zest, confit cherry tomatoes*

*Focaccia, Stracciatella, Sardellen aus dem Kantambrischen Meer, Zitronenschale, Kirschtomaten*

### PRIMO AMORE <sup>(A)</sup> 1-7

€ 13.00

*Pomodoro, mozzarella, stracciatella, pomodorini marinati al basilico, zeste di limone*

*Tomato, mozzarella, stracciatella, cherry tomatoes marinated in basil, lemon zest*

*Tomaten, Mozzarella, Stracciatella, Kirschtomaten mariniert in Basilikum, Zitronenschale*

### DELIZIA\* <sup>(A)</sup> 1-2-7

€ 13.00

*Mozzarella, rucola, zucchini, gamberi \**

*Mozzarella, rocket, zucchini, prawns \* - Mozzarella, Rucola, Zucchini, Garnelen \**





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## **MARGHERITA** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella*

*Tomato, mozzarella – Tomaten, Mozzarella*

€ 8.00

## **AMERICANA** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine, salsa cheddar*

*Tomato, mozzarella, wurstel, chips, cheddar sauce*

*Tomaten, Mozzarella, Würstel, pommes, salsa cheddar*

€ 12.00

## **4 STAGIONI** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive*

*Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives*

*Tomaten, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Artischocken, Oliven*

€ 12.00

## **TORTUGA** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, funghi, scamorza affumicata*

*Tomato, mozzarella, fresh sausage, mushrooms, smoked scamorza*

*Tomate, Mozzarella, frische Wurst, Pilze, geräucherter Scamorza*

€ 12.00

## **ARRABBIATA** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, peperoni, cipolla*

*Tomato, mozzarella, spicy sausage, peppers, onion*

*Tomate, Mozzarella, scharfe Wurst, Paprika, Zwiebel*

€ 12.00

## **VENEZIANA** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella, salame, prosciutto cotto, funghi*

*Tomato, mozzarella, salami, cooked ham, mushrooms*

*Tomaten, Mozzarella, Salami, Kochschinken, Champignons*

€ 12.00

## **HAWAII** <sup>(A)</sup> 1-7

*Mozzarella, prosciutto, ananas*

*Mozzarella, ham, pineapple - Mozzarella, Schinken, Ananas*

€ 12.00

## **SARDA** <sup>(A)</sup> 1-7

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive, pecorino*

*Tomato, mozzarella, dry sausage, olives, pecorino*

*Tomaten, Mozzarella, Rohwurst, Oliven, Pecorino*

€ 11.00

## **TONNO & CIPOLLA** <sup>(A)</sup> 1-4-7

*Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla*

*Tuna and onion – thunfisch zwiebel*

€ 10.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## **4 FORMAGGI** <sup>(A) 1-7</sup>

€ 10.00

*Mozzarella, gorgonzola, scamorza affumicata, pecorino*

*Mozzarella, gorgonzola, smoked scamorza, pecorino*

*Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter Scamorza, Pecorino*

## **NAPOLI** <sup>(A) 1-4-7</sup>

€ 10.00

*Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, capperi*

*Tomato, buffalo mozzarella, anchovies, capers*

*Tomaten, Büffelmozzarella, Sardellen, Kapern*

## **DIAVOLA** <sup>(A) 1-7</sup>

€ 10.00

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, olio piccante*

*Tomato, mozzarella, spicy sausage, spicy oil*

*Tomate, Mozzarella, scharfe Wurst, scharfes Öl*

## **ITALIANA** <sup>(A) 1-7</sup>

€ 10.00

*Pomodoro, mozzarella, pomodorini marinati al basilico, rucola, grana, olio extra di oliva*

*Tomato, mozzarella, cherry tomatoes marinated in basil, rocket, parmesan, extra olive oil*

*Tomate, Mozzarella, Marinierte Tomaten mit Basilikum, Rucola, Parmesan, extra Olivenöl*

## **VEGETARIANA** <sup>(A) 1-7</sup>

€ 12.00

*Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni*

*Tomato, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers*

*Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Zucchini, Paprika*





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Dessert

### Tiramisù\* <sup>(A)</sup> 1-3-7

€ 7.00

### Panna cotta

**Frutti di bosco, caramello, cioccolato** <sup>(A)</sup> 7

€ 7.00

### Cheesecake <sup>(A)</sup> 1-7

€ 7.00

### Seadas\* <sup>(A)</sup> 1-3-7

*dolce tipico sardo fritto con formaggio e miele*

*typical Sardinian sweet fried with cheese and honey - typisch sardische Süßigkeit gebraten  
mit Käse und Honig*

€ 7.00

### Soufflè al cuore di cioccolato caldo <sup>(A)</sup> 1-7

*Hot chocolate heart souffle - Herzauflauf mit heißer Schokolade*

€ 7.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## Carta vini

### Bianchi

#### **TONDINI KARAGNANJ**

*Vermentino Gallura DOCG 75 cl*

€ 28.00

#### **CANAYLI CANTINA GALLURA**

*Vermentino 75 cl*

€ 25.00

#### **GEMELLAE CANTINA GALLURA**

*Vermentino di Gallura DOC 75 cl*

€ 21.00

#### **ATARGAI**

*Vermentino di Gallura DOCG 75 cl*

€ 23.00

#### **PECORINO**

*Ju Zire Pecorino IGT bio 75 cl*

€ 23.00

#### **CHARDONNAY**

*Tenuta Maccan Chardonnay DOC 75 cl*

€ 23.00

#### **RIBOLLA GIALLA**

*Tenuta Maccan Ribolla Gialla IGT 75 cl*

€ 23.00

#### **VERMENTINO BAIA HOLIDAY**

€ 17.00

### Bollicine

#### **PROSECCO DOCG**

€ 25.00

#### **PROSECCO ROSÈ**

€ 25.00

#### **FERRARI**

*Ferrari Brut Trento DOC Asti 75 cl*

€ 35.00

### Rosè

#### **SERRA LORI ROSÈ**

*Argiolas Serra Lori Rosè DOC 75 cl*

€ 24.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare  
Sardegna

## Rossi

### **ROCCA RUBIA**

*Santadi Rocca Rubia Carignano Riserva DOC 75 cl*

€ 28.00

### **GROTTA ROSSA**

*Santadi Carignano DOC 75 cl*

€ 24.00

### **S.D. HOMINE**

*Cannonau DOC 75 cl*

€ 24.00

### **NURA**

*Nura Cannonau Sardegna DOC 75 cl*

€ 23.00

### **CHIANTI**

*Pablito Chianti DOCG 75 cl*

€ 24.00

### **PRIMITIVO**

*Eccum Primitivo Puglia IGP 75 cl*

€ 23.00

### **VALPOLICELLA RIPASSO**

*Murari Valpolicella Ripasso DOC 75 cl*

€ 24.00

### **CABERNET SAUVIGNON**

*Tenuta Maccan Cabernet Sauvignon DOC 75 cl*

€ 23.00

### **CANNONAU BAIA HOLIDAY**

€ 17.00





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare

Sardegna

## *Birre*

<b>Ichnusa classica</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Ichnusa Non filtrata</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Ichnusa limpida ambrata</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>I.P.A.</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Weissbier</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Heineken</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Birra No alcool</b>	<b>€ 4.00</b>

## *Bevande e caffetteria*

<b>Acqua Smeraldina</b>	<b>€ 3.00</b>
<b>Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemonsoda, Thè pesca/limone, Coca Cola 0</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Spritz Aperol / Campari</b>	<b>€ 6.00</b>
<b>Campari soda / Crodino / San bitter</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Grappa Sardegna Filu e Ferru, Grappa barrique</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Mirto rosso o Mirto bianco</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Amaro Ramazzotti, Amaro al carciofo Cynar</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Fernet branca e Brancamenta, Amaro Braulio alle erbe</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>Jagermeister, Amaro Montenegro, Amaro Disaronno, Amaro del capo</b>	<b>€ 5.00</b>





Camping Village

# BAIA BLU LA TORTUGA

Pineta di Vignola Mare  
Sardegna

<b>Liquirizia, Limoncello, Sambuca</b>	<b>€ 4.00</b>
<b>Caffè</b>	<b>€ 1.50</b>
<b>Caffè deca</b>	<b>€ 1.50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,00</b>
<b>Ginseng / Orzo</b>	<b>€ 2,50 / 2,00</b>
<b>Latte macchiato</b>	<b>€ 2,50</b>







Camping Village  
**BAIA BLU LA TORTUGA**  
Pineta di Vignola Mare  
Sardegna

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con " \* " sono congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano Haccp. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

The dishes or ingredients marked with " \* " are frozen or deep-frozen at origin by the manufacturer or blast chilled at a negative temperature on site, to ensure their quality and safety, as described in the Haccp Plan procedures. The dining room staff is available to provide any information regarding the nature and origin of the food served.

Gerichte oder Zutaten, die mit einem " \* " gekennzeichnet sind, werden entweder vom Hersteller gefroren oder tiefgefroren oder können vor Ort bei negativen Temperaturen schockgekühlt werden, um die Qualität und Sicherheit zu gewährleisten, wie in den Verfahren des HACCP-Plans beschrieben. Das Personal des Restaurants gibt gerne Auskunft über die Art und Herkunft der servierten Lebensmittel.

## **ALLERGENI**

### **(^) allergeni**

#### **\* prodotto surgelato**

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 acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro derivati
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - Senape e prodotti a base di senape
- 11 - Olio di semi e prodotti a base di olio di semi
- 12 - Anidride solforosa e solfiti di concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 - Solfiti e prodotti a base di Solfiti
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- 15 - Funghi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

## **ALLERGENS**

### **(^) allergens**

#### **\* frozen product**

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 derivate strains and byproducts
- 2 - Crustaceans and product 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 - Seeds oil and seeds oil-based products
- 12 - Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- 13 - Sulfite and sulfite-based products
- 14 - Molluscs and product based on molluscs
- 15 - Mushrooms

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

