



EST. 1912

VILLA PIOPPI

HOTEL, POOL AND MORE

cosa trovate | our goal

QUALITÀ: al giusto prezzo

SERVIZIO CURATO: il nostro staff vi farà sentire come a casa

POCA ATTESA: diamo il massimo con i tempi

INTERESSE PER L'AMBIENTE: utilizziamo bottiglie in vetro a rendere

FREE Wi-Fi: buona navigazione a tutti

COPERTO: 3 €

QUALITY: at the right price

CARE SERVICE: our staff will make you feel at home

LITTLE WAIT: we give our best with the times

CONCERN FOR THE ENVIRONMENT: we use returnable glass bottles

FREE Wi-Fi: happy surfing everyone

TABLE SERVICE: € 3

drinks

caffetteria.

Caffè al banco	1.5
Caffè	1.9
Caffè corretto	2.3
Caffè deca	2.0
Caffè americano	3
Caffè doppio	3
Cappuccino	2.5
Marocchino	2.5
Cioccolata	3
Cioccolata con panna	3.5
Latte macchiato	3
Caffè shakerato	3
Ice caffè	6
The caldo	3
Brioche	1.5
Continental breakfast (h 8.00 - 11.00)	13

bevande.

Acqua Naturale 0.75	3.5
Acqua Gasata 0.75	3.5
CocaCola - CocaCola Zero	3.5
Fanta	3.5
Sprite	3.5
Lemon Soda	3.5
Tonica	3.5
The Freddo	3.5
Cedrata	3.5
Succhi di frutta	4

teas

arizona iced tea. 5

The verde al ginseng e miele 0,5
The bianco al mirtillo 0,5
The verde al melograno 0,5

tea&infusions. 4

Tisana digestiva: fiori di camomilla, foglie di menta piperita, anice verde, semi di finocchio, aromi
Tisana rilassante: al profumo di lampone
Tisana depurativa: al gusto di limone
Tisana sgonfiante: al profumo di menta e liquirizia

birrificio Magis. Desenzano del Garda

BIONDA: Birra bionda, Stile Pilsener - 5,2% - 0,33	6
BUCKY: Birra bionda, Stile Blonde Ale con Grano Saraceno - 4,3% - 0,33	6
BLANCHE: Birra chiara, Stile Blanche - 4,5% - 0,33	6
MALDIPA: Birra Ambrata, Stile American IPA - 6,4% - 0,33	6
ROSSA: Birra Ambrato Scura, Stile Irish Red Ale - 5,0% - 0,33	6

l'aperitivo.

Spritz Aperol	5,5
Spritz Campari	5,5
Spritz Misto	5,5
Hugo	5,5
Birra piccola Menabrea	3,5
Birra media Menabrea	5
Birra grande Menabrea 0,5	6
Birra Erdinger 0,5	6
Corona	5
Moretti Baffo d'oro	5
Leffe Ale Rossa 0,33	5

gelati&frutta.

Vaniglia ⁷	Coppa piccola	4
Fior di latte ⁷	Coppa grande	6
Fragola ⁷	Granita	3.5
Cioccolato	Macedonia con gelato	6
Pistacchio	Fragole con gelato	6
Limone	Fragole con yogurt/ ananas/kiwi	6
	Ice Cafè	6
	Ice Chocolate	6

amari&distillati.

Amari (Montenegro, Averna, ecc...)	4
Brandy e Liquori nazionali	4
Bayleys	4
Vodka	5
Rum	5
Tequila	5
Gin	5

cocktails

GIN FIZZ	10
gin, sciroppo di zucchero, succo di lime, seltz	
MOJITO	10
rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, seltz	
CAIPIRINHA	10
cachaca, lime, zucchero di canna	
CAIPIROSKA	10
vodka, lime, zucchero di canna	
SEX ON THE BEACH	10
vodka, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di cranberry	
MARGARITA	10
tequila, triple sec, succo di lime	
DAIQUIRI	10
rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
DAIQUIRI FRAGOLA	10
rum bianco, fragole, succo di lime, sciroppo di zucchero	
BLOODY MARY	10
vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, succo di limone, salsa Worcestershire	
TEQUILA SUNRISE	10
tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina	
LONG ISLAND	10
rum bianco, tequila, vodka, gin, triple sec, succo di lime, coca cola	
CUBA LIBRE	10
rum bianco, coca cola, succo di lime	
NEGRONI	10
martini rosso, campari, gin	
AMERICANO	10
martini rosso, campari, seltz	
MARTINI COCKTAIL	10
gin, martini dry, scorza di limone	
MOSCOW MULE	10
vodka, ginger beer, succo di lime	
PIÑA COLADA	10
rum, succo d'ananas, sciroppo di cocco	
COSMOPOLITAN	10
vodka, triple sec, lime, succo di cranberry	
GIN OR VODKA WITH LEMON/TONIC	10

antipasti | appetizers

TARTARE DI SALMONE, LIME, AVOCADO E FINOCCHIO ⁽⁴⁾ Salmon tartare, lime, avocado and fennel Lachstatar, Limette, Avocado und Fenchel	16
POLPO CON DATTERINI E CARCIOFI ⁽¹⁴⁾ Octopus salad with datterini tomatoes and artichokes Oktopussalat mit Datterini-Tomaten und Artischocken	17
VITELLO TONNATO ⁽³⁻⁴⁾ Veal with Tuna sauce KalbFleisch mit Thunfischsauce	14
TARTAR DI GAMBERI ROSSI, CREMA DI KIWI E CAPRINO ⁽²⁻⁷⁾ Red prawn tartare, kiwi cream and goat cheese Rotes Garnelentatar, Kiwicreme und Ziegenkäse	22
BRUSCHETTA AL POMODORO (4PZ) ⁽¹⁾ Bruschetta with tomato (4 pieces) Bruschetta mit Tomate (4 Stück)	10
FLAN DI ZUCCA, CAPASANTA AMERICANA, FINOCCHIO E MELOGRANO ⁽²⁻⁷⁾ Pumpkin flan, American scallop, fennel and pomegranate Kürbisflan, amerikanische Jakobsmuschel, Fenchel und Granatapfel	17
TARTARE DI TONNO CON SEDANO, ARANCIA E AVOCADO ⁽⁴⁻⁹⁾ Tuna tartare with celery, orange and avocado Thunfischtatar mit Sellerie, Orange und Avocado	16
CRUDO PATANEGRA E BURRATA ⁽⁷⁾ Raw ham patanegra and burrata mozzarella Rohschinken Patanegra und Burrata-Mozzarella	25

GAMBERO ROSSO CRUDO ⁽²⁾

3,50 cad. | each

Raw red shrimp

Rohe rote Garnelen

SCAMPO CRUDO ⁽²⁾

4,50 cad. | each

Raw scampi

Rohe Scampi

insalatone | salads | Salate

CAESAR SALAD ⁽³⁾

13,50

Filetto di pollo grigliato, salsa Caesar, insalata verde mista, bacon croccante

Salad, grilled chicken, crispy bacon, Caesar sauce

Salat, gegrilltes Hähnchen, knuspriger Speck, Caesar-Sauce

NIZZARDA ⁽³⁻⁴⁻⁷⁾

13,50

Insalata mista, pomodoro, mozzarella, tonno, uova, olive taggiasche, basilico

Mixed salad, tomatoes, mozzarella, tuna, eggs, taggiasca olives, fresh basil

Gemischter Salat, Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Eier, Taggiasca-Oliven, frischem Basilikum

SALMON ⁽⁴⁻⁷⁻¹¹⁾

13,50

Misticanza, rucola, salmone affumicato, avocado, patate, salsa yogurt, sesamo

Mixed salad, rocket, smoked salmon, avocado, potatoes, yogurt sauce, sesame

Gemischter Salat, Rucola, Räucherlachs, Avocado, Kartoffeln, Joghurtsauce, Sesam

CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO, FAGIOLI BORLOTTI E CIPOLLA ROSSA 13,50

Smoked angus carpaccio, borlotti beans and red onion

Geräuchertes Angus-Carpaccio, Borlottibohnen und rote Zwiebeln

INSALATA CAPRESE ⁽⁷⁾

13,50

Tomato and Mozzarella salad

Tomaten und Mozzarella salat

primi piatti | first courses

TAGLIOLINO ALLE SARDE, PINOLI E PANE GRATTUGGIATO ⁽¹⁻⁴⁻⁸⁾ Tagliolini with sardines, pine nuts and breadcrumbs Tagliolini mit Sardinen, Pinienkernen und Semmelbröseln	14
TAGLIOLINO CON GAMBERO ROSSO, GRANELLA DI PISTACCHIO E LIME ⁽¹⁻²⁻³⁻⁸⁾ Noodles pasta with red shrimps, pistachio nut grain and lime Nudelnudeln mit roten Garnelen, Pistazienkernen und Limette	20
TAGLIOLINO ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾ Noodles pasta with clams and bottarga Tagliolini mit Muscheln und Bottarga	20
MACCHERONCINO CON RAGÙ DI LAGO, CAPPERI E MANDORLE TOSTATE ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁸⁾ Macaroni with lake ragout, capers and toasted almonds Makkaroni mit Seeragout, Kapern und gerösteten Mandeln	14
MACCHERONCINO ALLA BOLOGNESE E ROSMARINO ⁽¹⁻³⁾ Maccheroni with Ragù and rosemary Maccheroni mit Ragù und rosmarin	14
TAGLIOLINO ALLA CARBONARA E BACON CROCCATE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Noodles pasta Carbonara style (eggs and crispy bacon) Tagliolino nach Carbonara-Art (Eier und knuspriger speck)	14
TAGLIOLINO ALLO SCOGLIO ⁽¹⁻²⁻³⁻⁴⁻¹⁴⁾ Homemade tagliolino with seafood Hausgemachter Tagliolino mit Meeresfrüchten	22
TAGLIOLINO CON POMODORO FRESCO E BASILICO ⁽¹⁻³⁾ Noodles pasta with fresh tomato sauce and basil Tagliolini mit Käse und schwarzer Pfeffer	13
MACCHERONCINO CON ZUCCA, TASTASAL E ROSMARINO ⁽¹⁾ Maccheroni with pumpkin, tastasal and rosemary Maccheroni mit Kürbis, Tastasal und Rosmarin	14
TORTELLONI CARCIOFI E ROBIOLA ⁽¹⁻⁷⁾ Artichokes and robiola tortelloni Artischocken und Robiola-Tortelloni	16

La pasta viene fatta in casa dal nostro Chef
Here pasta is home-made by our Chef
Die Pasta ist hausgemacht von unserem Küchenchef

INSALATA MISTA DI STAGIONE Mixed seasonal salad Gemischter Salat der Saison	5
PATATINE FRITTE ⁽¹⁾ Fried chips Pommes frites	5
PATATE AL FORNO Baked potatoes Backkartoffeln	5
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA Grilled mixed vegetables Gemischtes Gemüse von Grill	5
ZUCCHINE SPADELLATE Sauteed courgettes Gebratene Zucchini	5
SPINACI Spinach Spinat	5
INSALATA DI POMODORI E CIPOLLE Tomato and Onion salad Tomaten und Zwiebel salat	5
INSALATA DI CARCIOFI Artichokes salad Artischockensalat	8

secondi piatti | main courses

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO	26
Grilled steak fillet with roasted potatoes	
Gegrilltes Steakfilet mit Bratkartoffeln	
FRITTO MISTO DI MARE ⁽¹⁻²⁻⁴⁾	21
Mixed fried seafood	
Gemischte frittierte Meeresfrüchte	
BRANZINO INTERO ALLA GRIGLIA ⁽⁴⁾	21
Grilled whole sea bass	
Gegrillter Wolfsbarsch im Ganzen	
TAGLIATA DI ANGUS CON RUCOLA E GRANA ⁽⁷⁾	19,50
Angus steak with rocket and parmesan	
Angus-Steak mit Rucola und Parmesan	
FIorentina DI SCOTTONA 1KG	60
Florentine steak 1kg	
Florentiner Steak 1kg	
PETTO D'ANATRA CON SPINACI E CREMA DI SCALOGNO	20
Duck breast with spinach and shallot cream	
Entenbrust mit Spinat und Schalottencreme	
COSTATA DI SCOTTONA 500G	25
Rib eye steak 500g	
Rib-Eye-Steak 500g	

secondi piatti | main courses

BAVETTA DI SALMONE AL FORNO CON FINOCCHI E ANETO ⁽⁴⁾	16
Baked salmon steak with fennel and dill	
Gebackenes Lachssteak mit Fenchel und Dill	
SCAMPI E GAMBERONI ALLA GRIGLIA ⁽²⁾	29
Grilled scampi and king prawns	
Gegrillten Scampi und Riesengarnelen	
GRIGLIATA MISTA DI MARE ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	33
Mixed sea grill	
Gemischter Meeresgrill	
TAGLIATA DI TONNO AL NATURALE ⁽⁴⁾	20,50
Tuna steak	
Thunfischsteak	
GRIGLIATA MISTA DI LAGO ⁽¹⁻²⁻⁴⁻¹⁴⁾	22
Mixed lake grill	
Gemischter See grill	

TIRAMISÙ CLASSICO ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Classic tiramisù Tiramisu	6
SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI CON MOSTARDE SENAPATE ⁽⁷⁻¹⁰⁾ Selection of fine cheeses with mustard mustards Auswahl an feinen Käsesorten mit Senf Senf	15
MILLEFOGLIE CON MASCARPONE E FRAGOLE FRESCHE ⁽¹⁻³⁻⁷⁾ Mille-Feuille with mascarpone and fresh strawberries Cremeschnitte mit Mascarpone und frischen Erbeeren	6
TORTA DI PERE TIEPIDA CON CIOCCOLATO GIANDUIA ⁽¹⁻³⁻⁸⁾ Pear cake with gianduja chocolate Birnenkuchen mit Haselnuss-Schokoladen	6
PANNA COTTA CON FRAGOLE FRESCHE ⁽¹⁻⁷⁾ Panna cotta with fresh strawberries Panna Cotta mit frischen Erdbeeren	6
SORBETTO AL LIMONE Lemon Sorbet Zitronen Sorbet	5
TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO ⁽¹⁻⁷⁾ Chocolate cake with soft center Schokoladenkuchen mit weicher Mitte	6

pizze classiche

MARINARA ⁽¹⁾	8
Pomodoro, aglio, origano	
Tomato, garlic, oregano	
Tomaten, Knoblauch, Oregano	
MARGHERITA ⁽¹⁻⁷⁾	9
Pomodoro, mozzarella, origano	
Tomato, mozzarella, oregano	
Tomate, Mozzarella, Oregano	
WURSTEL ⁽¹⁻⁷⁾	10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano	
Tomato, mozzarella, wurstel, oregano	
Tomate, Mozzarella, Würstel, Oregano	
ROMANA ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria	
Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano	
Tomate, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Kapern, Oregano Pantelleria	
TONNO E CIPOLLE ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano	
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano	
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano	
CAPRICCIOSA ⁽¹⁻⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano	
Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, artischocke, oregano	
DIAVOLA ⁽¹⁻⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano	
Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano	
Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano	
VEGETARIANA ⁽¹⁻⁷⁾	11
Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane, origano	
Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano	
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano	
BUFALINA (BUFALA A FINE COTTURA) ⁽¹⁻⁷⁾	12
Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano, pomodorini datterini	
Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano, cherry tomatoes	
Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum, Oregano, Kirschtomaten	

pizze speciali

VILLA PIOPPI (INGREDIENTI A FINE COTTURA) ⁽¹⁻⁷⁾	14
Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma	
Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, Parma ham	
Tomate, Burrata, Kirschtomate, Basilikum, Oregano, Parmaschinken	
VALTELLINA ⁽¹⁻⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese	
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Grana	
PIZZA ITALIA ⁽¹⁻⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano	
Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano	
Tomate, Mozzarella, Rauke, Parmesan, frischen Tomaten, Oregano	
DELIZIA DEL BOSCO ⁽¹⁻⁷⁾	13
Mozzarella, taleggio, porcini, perlage di tartufo	
Mozzarella, Taleggio cheese, porcini, truffle perlage	
Mozzarella, Taleggio-Käse, Steinpilze, Trüffelperlage	
QUATTRO FORMAGGI ⁽¹⁻⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana	
Tomato, mozzarella, cheeses of the week	
Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	
TRENTINA ⁽¹⁻⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola, cipolla rossa cruda	
Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion	
Tomate, Mozzarella, Carpaccio von Angus, Rauke, rohe rote Zwiebel	
GAMBERI ROSSI ⁽¹⁻²⁻⁷⁻⁸⁾	16
Melanzana affumicata, gamberi rossi, mozzarella, burrata e granella di pistacchio	
Smoked aubergine, red shrimps, mozzarella, burrata and pistachio nut grain	
Geräucherte Auberginen, Rote Garnelen, Mozzarella, Burrata und Pistazien	
GORGONZOLA E MELE ⁽¹⁻⁷⁾	13
Mozzarella, gorgonzola, mele	
Mozzarella, gorgonzola, apples	
Mozzarella, Gorgonzola, Äpfel	
ARGENTINA ⁽¹⁻²⁻⁷⁾	13
Pomodoro, mozzarella, gamberi Argentina saltati con basilico, datterino	
Tomato, mozzarella, sautéed Argentinian shrimps with basil, cherry tomatoes	
Tomate, Mozzarella, Argentinien Garnelen mit Basilikum, Kirschtomate	

SUDTIROL ⁽¹⁻⁷⁾

13

Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola

Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket

Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Parmesanscheiben, Rauke

RUSTICA ⁽¹⁻⁷⁾

13

Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza

Tomato, mozzarella, bacon, diced potatoes, scamorza cheese

Tomaten, Mozzarella, Speck, Kartoffelwürfel, Scamorza-Käse

CRUDO DI PARMA, PERE E NOCI ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

13

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 30 mesi, pere, noci

Tomato, mozzarella, 30 months Parma ham, pear, walnuts

Tomate, Mozzarella, 30 Monate Parmaschinken, Birnen, Walnüsse

FRUTTI DI MARE ⁽¹⁻²⁻¹⁴⁾

17

Pomodoro e frutti di mare

Tomato and seafood

Tomaten und Meeresfrüchte

carta dei vini

bianchi.

Bicc. - Bott.

Chardonnay Ai Pioppi (vino della casa)	3.5 15
Custoza Cavalcina	4 17
Lugana DOC Ottella	4.5 25
Lugana DOC Ca' Maiol - Prestige	4.5 25
Lugana DOC Ca' Dei Frati - I Frati	4.5 25
Lugana Imperiale Monte Cicogna	4.5 25
Lugana Santa Cristina Zenato	5 26
Vermentino Giunco	5 26
Lugana Molin Ca' Maiol	29
Lugana DOC Le Crete Otella	29
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	29
Sharis Livio Felluga	29
Lugana Capotesta Cascina Maddalena	6 30
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30
Pratto Ca' Dei Frati	30
Pinot grigio Franz Haas	30
Gewurtztraminer Franz Haas	33
Sauvignon Livio Felluga	35
Chardonnay Jermann	37
Louis Jadot Chablis Gaja	46
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	60

bollicine.

Bicc. | Bott.

Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	3.5 15
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	4.5 20
Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	4.5 25
Sebastian Brut Ca' Maiol	4.5 25
Brut Ca Maiol Metodo Classico	30
Franciacorta Brut Influssi di Luna	30
Cuvée dei Frati metodo classico	30
Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	37
Franciacorta Bellavista	8 47
Franciacorta Ca' Del Bosco	8 47
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	47
Ferrari Perlè	55
Ca' Del Bosco Rosè	60
Champagne Laurent Perrier	60
Champagne Bollinger Special Cuvee	90
Champagne Ruinart	110
Champagne Ruinart Rosè	130
Champagne Bollinger Rosè	130
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	130
Champagne Dom Perignon	280

carta dei vini

rossi.

Bicc. - Bott.

Groppello Ai Pioppi (vino della casa)	3.5 15
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	5 24
Gemei Otella	4.5 23
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	5 26
Chianti Classico Peppoli Antinori	5 30
Negresco Cà Maiol	5 30
Ronchedone Ca' Dei Frati	5 30
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	33
Ripassa Zenato	35
Bruciato Antinori	40
Chianti classico Lamole di Lamole	5 30
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	47
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	53
Prunotto Barolo DOCG Antinori	62
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	70
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80
Barolo Dagromis Gaja	100
Tignanello Antinori	140
Barbaresco Gaja	240

rosè.

Bicc. | Bott.

Vino rosato della casa	3.5 15
Valtenesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	4.5 25
Ca' Dei Frati Rosè	4.5 25
Roses Roses IGT Otella	4.5 25
Rosamara Valtenesi Chiaretto Costaripa	6 26
Miraval Rosè Gaja	40

vini da dessert.

Passito Tre Filer Ca' Dei Frati	5 23
Soldorè Cà Maiol	5 23
Recioto Zenato	8 53

distillati.

	4
Grappa Poli	4
Amaro del Capo	4
Jefferson	5
Vecchia Romagna	4
Stravecchio	7
Martell	7
Glen Grant	7
Jack Daniel's	7
Black Label Johnnie Walker	8
Macallan	8
Cardenal Mendoza	8
Lagavulin	10
Diplomatico	10
Zacapa	

ALLEGATO 2 AL REGOLAMENTO UE 1169/2011 SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
Crustaceans and products based on shellfish
3. **Uova** e prodotti a base di uova
Eggs and egg-based products
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
Fish and products based on fish
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
Peanuts and peanut-based products
6. **Soia** e prodotti a base di soia
Soybeans and soy products
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
Milk and milk-based products (including lactose)
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachio nuts and products thereof
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
10. **Senape** e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products based on sesame seeds
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg / kg o 10 mg / lt in termini di SO2 totale
Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
Lupin and products based on lupins
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi
Molluscs and products based on shellfish

I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA: Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.

CUSTOMERS WITH A CELIAC DISEASE: Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.



FOLLOW
VILLA PIOPPI

www.villapioppihotel.com