

 [ristorantemarlinsteresagallura](#)

 [marlinsantateresagallura](#)

 [marlinristbar@gmail.com](mailto:marlinristbar@gmail.com)

 0789 754563  
379 1386705 • 329 1152039



Cari Clienti, nel nostro ristorante cerchiamo sempre di offrirvi prodotti freschi, locali e di alta qualità. In alcuni periodi ci è impossibile reperire prodotti freschi e li sostituiamo con eccellenti prodotti congelati o surgelati avvalendoci dei migliori fornitori sulla piazza. Per fare chiarezza e a norma di legge abbiamo inserito gli asterischi (\*) dove il prodotto potrebbe in alcuni casi essere surgelato e una **A** dove il prodotto acquistato fresco viene abbattuto dai nostri chef per essere bonificato. L'abbattimento è un trattamento obbligatorio per i prodotti ittici destinati ad essere serviti crudi oppure marinati, salati o sottoposti a qualsiasi tipo di preparazione che non sia in grado di eliminare la presenza di parassiti, come l'Anisakis. Per ogni chiarimento potete chiedere al personale di sala ogni volta che volete! **Grazie per l'attenzione**

#### **Leggenda**

**A** • "Il prodotto acquistato fresco è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del REG. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1". In mancanza di prodotto fresco il prodotto può essere congelato o surgelato.

**F** • prodotto fresco

**V** • vegetariano

**G. F. (gluten-free)** nel nostro ristorante serviamo piatti che non contengono glutine all'interno, come risotto, prodotti alla griglia, alcuni dolci e non possiamo garantire l'assenza di contaminazione aerea in quanto non possediamo un laboratorio apposito per la lavorazione delle materie prime.

**N. B. SE DESIDERATE ARAGOSTA FRESCA O "PORCETTO SARDO" VE LI PREPARIAMO SU RICHIESTA**

Dear Customers, in our restaurant, we always strive to offer you fresh, local, and high-quality products. During certain periods, it is impossible for us to source fresh products, so we replace them with excellent frozen or quick-frozen products, relying on the best suppliers in the market. To provide clarity and comply with the law, we have inserted asterisks (\*) where the product may, in some cases, be frozen, and an **A** where the freshly purchased product is chilled by our chefs for reclamation. Chilling is a mandatory treatment for fish products intended to be served raw or marinated, salted, or subjected to any preparation that cannot eliminate the presence of parasites, such as Anisakis. For any clarification, you can always ask our staff for assistance!

**Thank you for your attention**

#### **Legend**

**A** • "The freshly purchased product has undergone a preventive reclamation treatment through freezing in compliance with the provisions of Regulation CE 853/2004, Annex III, Section VIII, chapter 3, Letter D, Point 1". In the absence of fresh products, the product may be frozen.

**V** • vegetarian

**F** • fresh product

**G. F. (gluten-free)** • we serve gluten-free product but we cannot guarantee the absence of airborne contamination as we do not have a separate facility for processing.

**Notice: IF YOU DESIRE FRESH LOBSTER OR "SARDINIAN PORCETTO" WE WILL PREPARE THEM UPON REQUEST**

## ANTIPASTI - STARTERS

<i>Gran degustazione di mare marlin</i>	35
<i>Selection of mixed seafood starters</i>	
<i>min 2 pax 4,14,2,5,9, F A*</i>	
<i>Zuppetta di cozze con crostini</i>	14
<i>Sauteed mussels with crusty bread</i>	
<i>1,9,14, F</i>	
<i>Zuppetta di cozze e vongole con crostini</i>	16
<i>Sauteed mussels and clams with fresh tomato sauce and crusty bread</i>	
<i>1,9,14, F</i>	
<i>Gambero croccante con panatura al panko , chutney di frutta esotica e salsa guacamole</i>	16
<i>Deep fried king prawns breaded with panko, served with guacamole sauce and exotic fruit chutney</i>	
<i>1,2,5, A*</i>	
<i>Trancio di polpo su crema di patate e bacon croccante</i>	18
<i>Octopus served on a bed of creamy potatoes and crispy bacon</i>	
<i>14 A</i>	
<i>Baccalà croccante su maionese al lemon grass</i>	14
<i>Deep fried Cod fish with lemon grass mayo</i>	
<i>1,3,4,5 A</i>	
<i>Insalata del nostri mari con verdure in agro</i>	18
<i>Mixed seafood salad with pickled vegetables</i>	
<i>2, 14, F, A*</i>	
<i>Parmigiana di tonno fresco con pomodoro e basilico</i>	15
<i>Parmigiana with obergines, fresh tuna, tomato and basil sauce</i>	
<i>4,5, 7, 9 F</i>	

## CRUDI - RAWS

<i>Gran piatto di crudi</i>	35
<i>Selection of mixed rawfish</i>	
4, 14, 2, F, A	
<i>Tartare di tonno fresco con salsa guacamole e maionese di polpo</i>	18
<i>Fresh tuna tartare with guacamole sauce e octopus mayo</i>	
4, 5, 14, F, A	
<i>Ostriche</i>	5 euro cad 1
<i>Oysters</i>	
14, F	

## ANTIPASTI DI TERRA

### MEAT STARTERS

<i>Caprese di Bufala</i>	13
<i>Fresh tomato and bufalo mozzarella salad</i>	
7, V	
<i>Prosciutto e melone</i>	13
<i>Fresh melon and parma ham</i>	
<i>Tagliere di salumi e formaggi sardi</i>	15
<i>Mixed sardinian cured meat and mixed cheese</i>	
7, 14	

## PRIMI DI TERRA MEAT MIDDLE COURSES

<i>Chiusoni alla campidanese con ragù di salsiccia</i> <i>Home sardinian gnocchi with fresh sausage, and tomato sauce</i> 1,9 A	15
<i>Lasagna alla bolognese</i> 1,7 A	15
<i>Lasagna Fantasia di verdure</i> <i>Lasagna Fantasy whith vegetable</i> 1,7 A, V	15
<i>Li puligioni (Ravioli sardi di ricotta con pomodoro e basilico)</i> <i>Home made sardinian ravioli filled with ricotta cheese with tomato and fresh basil sauce</i> 1,7,9 A	15

## PRIMI DAL MARE MIDDLED SEAFOOD COURSES

<i>Spaghetti alle vongole</i> <i>Spaghetti with clams</i> 1,14,16, F	16
<i>Spaghetti vongole e bottarga</i> <i>Spaghetti with clams and bottarga</i> 1,4,14, F	18
<i>Paccheri al ragù di calamari</i> <i>Paccheri with fresh squid ragù</i> 1,14,9, FA	18
<i>Risotto ai frutti di mare</i> <i>Mixed seafood risotto</i> 2,9,14, F * 4 min 2 pax	20
<i>Tagliatelle nere cozze, gamberi e crema di tartufo</i> <i>Tagliatelle with cuttefish ink, mussels, prawns, and black truffle sauce</i> 1,2,14, F *	20
<i>Strozzapreti pesce spada, melanzane e pomodorini</i> <i>Strozzapreti swordfish, aubergines and cherry tomatoes</i> 1,4,9, F	18
<i> Rettangoli di cernia vongole e zafferano e porcini</i> <i>Rectangles of clams and saffron grouper and porcini mushrooms</i> 1,4,14, F, A	18

## SECONDI DAL MARE SEAFOOD MAIN COURSES

<i>Frittura di calamari</i> Deep fried squid 5,14, F, A*	18
<i>Frittura di calamari e gamberi</i> Deep fried squid and king prawns 2,5,14, F, A*	20
<i>Involtini o trancio di pesce spada alla mediterranea</i> Mediterranean swordfish rolls 2,4,7,9, F, A	18
<i>Pescato del giorno allevato alla mediterranea (con patate, pomodorini e olive taggiasche) o al sale</i> Farm fish catch baked with cherry tomatoes, fresh potatoes and olives or baked with sea salt 4, F	7,5 hg - 75 al kg
<i>Pescato del giorno locale alla mediterranea o al sale</i> Local fish catch baked with cherry tomatoes, fresh potatoes and olives or baked with sea salt 4, F	8,5 hg - 85 al kg

# DALLA GRIGLIA FROM GRILL

## DAL MARE

<i>Grigliata mista di pesce</i> Mixed grilled seafood 2,4,14 F, A*	28
<i>Spiedino di Gamberi e calamari alla griglia</i> Marinated grilled prawn and grilled kingprawns 2,14, F, A*	22
<i>Gamberoni alla griglia</i> Grilled kingprawns 2, F, A*	18
<i>Fiore calamaro alla griglia</i> Grilled squid flower 2, F, A*	20
<i>Pescato del giorno allevato</i> farmed catch of the day 4, F	7,5 hg - 75 al Kg
<i>Pescato del giorno locale</i> Local catch of the day 4, F	8,5 hg - 85 al Kg

## DI TERRA

<i>Grigliata mista con verdure</i> Great neat mixed grill whith vegetables	25
<i>Entrecote</i> Grilled sirloin steack seved with demi-glace sauce	18
<i>Tagliata rucola e grana</i> Sirloin sliced served with arucula and paremesan shave 7	22
<i>Salsiccia sarda con patate arrosto</i> Sardinian sausage served with roasted potatoes	16

## CONTORNI SIDE DISHES

<i>Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i>	6
<i>Patate fritte</i> <i>Fries*</i>	5
<i>Grigliata di verdure</i> <i>Mixed grilled vegetables</i>	8
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	6

## PER I VOSTRI BIMBI

### KIDS MENU

<i>Gnocchetto al ragù di salsiccia</i> <i>Fresh sardinian gnocchi with sausage ragù</i> 1,9	12
<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Pasta with tomato and basil</i> 1,9	10
<i>Cotoletta di pollo con patatine</i> <i>Deep fried chicken cotolet with fries</i> 1,5*	15

# PANINI SADWICHES

SOLO A PRANZO    ONLY FOR LUNCH

## *Toast*

*Prosciutto e formaggio*

*Ham and cheese*

1,7

5

*Schiacciata al cotto*

*Prosciutto cotto, mozzarella, maionese*

*Ham, mozzarella and mayonese*

1,7,3,5

8

*Focaccia al tonno*

*Tonno, pomodoro, uovo, maionese e lattuga*

*Tuna fish, tomatoes, egg, mayonese and lettuce*

1,4,3,5

8

*Club sandwich al pollo*

*Bacon, uovo, parmigiano, lattuga, maionese e pollo*

*Bacon, egg, parmesan cheese, lettuce, mayonese and chicken*

1,3,7,5

8

*Crudaiolo*

*Panino al crudo*

*Prosciutto crudo, bufala e rucola*

*Parma ham, buffalo mozzarella and arrugula*

1,7

8

*Panino vegetariano*

*Verdure grigliate e fontina*

*Grilled veggies and fontina cheese*

1,7, V

8

*Veggie burger*

*Panino con hamburger vegetariano, formaggio e contorno di patate al forno*

*Vegetal burger with cheese and served with baked potatoes*

1,7, V, A

13

*Cheese burger*

*Hamburger, formaggio, bacon, pomodoro,*

*cipolla croccante salsa bbq, servito con patatine*

*Hamburger, cheese, bacon, tomato, crispy onion bbq sauce*

*served with fries*

1,5, 7

13



# INSALATE SALADS

## *Nicoise*

13

*Insalata, patate bollite, uova sode, pomodoro, mais, acciughe,  
salsa dello chef*

*Mixed salad, boiled potatoes, eggs, tomatoes, sweet corn, anchovies, chef sauce  
3,4 (salsa- sauce 3,4,5,9,10)*

## *Ceasar salad*

13

*Misticanza , pollo grigliato, crostini, rucola, grana, salsa*

*Mixed salad, grilled chicken, crisy bread, arrugula, parmesan shaves, chef sauce  
1,7 (salsa- sauce 3,4,5,9,10)*

## *Insalatona mista*

10

*Insalata mista, tonno, pomodoro, carote, mozzarelline, mais*

*Mixed salad, tuna, tomatoes, carrots, mozzarella, corn  
4,7*

## *Salsa dello chef*

*Sedano, cipolla, acciughe, senape, olio di semi, uova, capperi, cetriolini, aceto  
Celery, onion, anchovies, mustard, seeds oil, eggs, capers, pickle, vinegar*

# LE PIZZE

## LE NOSTRE BIANCHE - WHITE BASE

<i>Focaccina</i>	4
<i>Olio EVO, sale, origano</i> <i>Extravirgin olive oil, salt, oregano</i> 1	
<i>4 formaggi</i>	12
<i>Mozzarella, gorgonzola, pecorino, grana</i> <i>Mozzarella, zola cheese, fontina cheese, parmesan</i> 1, 7	
<i>Mari e monti</i>	15
<i>Mozzarella, carciofi, bottarga, pecorino</i> <i>Mozzarella, artichokes, bottarga, fontina cheese</i> 1, 4, 7	
<i>Carbonara</i>	13
<i>Mozzarella, guanciale, crema di uovo, parmigiano, pepe</i> <i>Mozzarella, bacon, egg cream, parmesan, pepper</i> 1, 3, 7	
<i>Zozzona</i>	15
<i>Gorgonzola, melanzane fritte, prosciutto crudo</i> <i>Zola cheese, fried eggplant, Parma ham</i> 1, 5, 7	
<i>Marlin</i>	22
<i>Mozzarella, misto di frutti di mare, pomodorini</i> <i>Mozzarella, mixed seafood, cherry tomatoes</i> 1, 4, 7, FA*	
<i>Estiva</i>	14
<i>Mozzarella, bufala, pomodorini, rucola, grana</i> <i>Mozzarella, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, rocket, parmesan</i> 1, 7	

## LE NOSTRE ROSSE -- RED BASE

<i>Margherita</i> <i>Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO</i> <i>Tomato base, mozzarella cheese, basil, extravirgin olive oil</i> 1-7	8
<i>Marinara</i> <i>Pomodoro, aglio, origano</i> <i>Tomato base, garlic, oregano</i> 1	6
<i>Napoli</i> <i>Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico</i> <i>Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano, basil</i> 1, 4, 7	10
<i>Romana</i> <i>Pomodoro, acciughe, origano</i> <i>Tomato base, anchovies, oregano, basil</i> 1, 4	9
<i>Delizia</i> <i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante</i> <i>Tomato, mozzarella, zola cheese, onion, spicy salami</i> 1,7	12
<i>Calzone</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms folded</i> 1,7	11
<i>Parmigiana</i> <i>Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, pecorino</i> <i>Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan, fontina cheese</i> 1, 5, 7	14
<i>Capricciosa</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carcio , olive, acciughe</i> <i>Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies</i> 1, 4, 7	12
<i>4 stagioni</i> <i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carcio ni, olive</i> <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives</i> 1, 7	13

<i>Sarda</i>	11
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca locale, pecorino</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, dry local sausage, fontina chees</i>	
1,7	
<i>Tonno e cipolle</i>	13
<i>Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions</i>	
1,4	
<i>Veneziana</i>	12
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
1,7	
<i>Diavola</i>	10
<i>Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, spicy sausage</i>	
1,7	
<i>Vegetariana</i>	12
<i>Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, peppers</i>	
1,7	
<i>Americana</i>	12
<i>Margherita con würstel e patatine fritte</i>	
<i>Margherita with würstel and fries</i>	
1,5,7	
<i>Primavera</i>	14
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana</i>	
<i>Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket, parmesan shavings</i>	
1,5,7	
<i>Pizza patatosa</i>	10
<i>Margherita con patatine fritte</i>	
<i>Margherita with fries</i>	
1	

**Aggiunte: prosciutto crudo di Parma: € 2,5 - Mozzarella di bufala: € 2,5 - Pesce: € 3 Aggiunte extra: € 2**  
**Additions: raw Parma ham: € 2,5 - Buffalo mozzarella: € 2,5 - Fish: € 3 Extras: € 2**

## DESSERTS

<i>Caprese con gelato</i>	8
<i>Torta cioccolato e mandorle senza glutine con gelato della casa</i> <i>Gluten free chocolate and almonds cake with icecream</i> 3,7,8	
<i>Seadas</i>	6
<i>Puff pastry filled with cheese deep fried and topped with honey</i> 1,3,5,7	
<i>Tiramisu</i>	6
1,3,7	
<i>Crema catalana</i>	6
3,7	
<i>Panna cotta ai frutti di bosco, caramello o cioccolato</i>	6
<i>Panna cotta with berries, or caramel or chocolate</i> 7	
<i>Cheesecake</i>	7
1,7	
<i>Torta del giorno</i>	8
<i>Cake of the day</i>	
<i>Sorbetto al limone</i>	4
<i>Lemon sorbet</i> 3,7	

## DALLA GELATERIA

<i>Gelato in vetro al tavolo</i>	
<i>Piccolo (2 gusti)</i>	5
<i>Medio (3 gusti con panna)</i>	8
<i>Coppa Marlin</i>	15
<i>Gran coppa di frutta e gelato con panna e topping</i>	
<i>Super cup with fresh fruit, ice cream, cream and topping</i>	
<i>1,7</i>	
<i>Banana split</i>	12
<i>Banana con gelato alla Vaniglia, cocco, nocciola, panna, granella</i>	
<i>Banana with vanilla ice cream, coconut, hazelnut, cream, grains</i>	
<i>1,7,8</i>	
<i>Coppa fragolosa</i>	13
<i>Gelato alla vaniglia, fragole fresche, panna biscotti e topping</i>	
<i>Strawberries cup with vanilla icecream, cookies and cream</i>	
<i>1,7</i>	
<i>Macedonia</i>	8
<i>Fruit salad</i>	
<i>Macedonia con gelato</i>	10
<i>Fruit salad with icecream</i>	
<i>Dalla Bindi *</i>	
<i>1,3,7,8</i>	
<i>Tartufo bianco o nero</i>	6
<i>Croccante amarena</i>	6
<i>Soufflè al cioccolato *</i>	6
<i>Cannolo siciliano</i>	6

*Allergeni: Glutine - Latte - Uova - Frutta a guscio • Allergens: Gluten - Milk - Egg - Nuts*

*I nostri gelati sono tutti fatti in casa e non contengono glutine nè Lattosio tranne quelli a base di nutella che possono contenere Tracce di glutine. I gelati alla frutta non contengono latte*

*Our ice creams are all homemade and do not contain gluten or Lactose except those based on nutella which may contain traces of Gluten. Fruit ice creams do not contain milk*

## CAFETTERIA

<i>Espresso</i>	1,50
<i>Espresso corretto</i>	3,00
<i>Decaffeinato</i>	1,70
<i>Cappuccino</i>	2,00
<i>Cappuccino di soia</i>	2,50
<i>Marocchino</i>	1,80
<i>Latte macchiato</i>	2,00
<i>Caffè shakerato</i>	5,00
<i>Shakerato corretto</i>	6,00
<i>Ginseng</i>	1,80
<i>Caffè d'orzo</i>	1,80
<i>The'/infusi</i>	2,50
<i>Caffè americano</i>	2,00
<i>Caffè doppio</i>	3,00

## SOFT DRINK

<i>Coca-cola</i>	3,00
<i>Coca-zero</i>	3,00
<i>Orange lemon</i>	3,00
<i>Orange soda</i>	3,00
<i>Lemon soda</i>	3,00
<i>Sprite</i>	3,00
<i>The limone</i>	3,00
<i>The pesca</i>	3,00
<i>Succhi frutta</i>	3,00
<i>Spremuta</i>	5,00
<i>Frullato frutta</i>	6,00
<i>Acqua 1/2</i>	1,50
<i>Acqua 1l</i>	2,50

## BIRRE SPINA WARSTEINER

	0,20l	0,30l	0,40l	0,50l	1,50l
<i>Bionda / Non filtrata</i>	3,00	4,00	5,00	6,00	15,00
<i>Panache'</i>	4,00	5,00	6,00	7,00	
	0,25l	0,50l			
<i>Blanches</i>	4,00	6,00			

## BIRRE BOTTIGLIA

<i>Heineken imported</i>	4,00
<i>Ichnusa ambra limpida</i>	4,00
<i>Ichnusa anima sarda</i>	3,50
<i>Ichnusa al limone</i>	4,00
<i>Ichnusa non filtra</i>	4,00
<i>Corona</i>	5,00

## AMARI E LICORI 4,00 LIQUEURS

<i>Averna • Bayles • Disaronno • Fernet Branca</i>	
<i>Fernet Branca Menta • Amaro del Capo</i>	
<i>Jägermeister • Montenegro • Limoncello</i>	
<i>Liquirizia Eclisse • Mirto • Sambuca</i>	
<i>Grappa barricata</i>	5,00
<i>Rum</i>	8,00
<i>Rum Special</i>	12,00

# Allergeni

Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
<b>É disponibile il Registro Allergeni (italiano)</b>	<b>Das Allergie Register steht zur Verfügung (italienisch)</b>	<b>The Register of Allergens is available (italian)</b>	<b>Le Registre des Allergènes est disponible (italien)</b>
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), Haselnüsse ( <i>Corylus avellana</i> ), Walnüsse ( <i>Juglans regia</i> ), Kaschunüsse ( <i>Anacardium occidentale</i> ), Pecannüsse ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), Pistazien ( <i>Pistacia vera</i> ), Macadamia- oder Queenslandnüsse ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), hazelnuts ( <i>Corylus avellana</i> ), walnuts ( <i>Juglans regia</i> ), cashews ( <i>Anacardium occidentale</i> ), pecan nuts ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistachio nuts ( <i>Pistacia vera</i> ), macadamia or Queensland nuts ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), noisettes ( <i>Corylus avellana</i> ), noix ( <i>Juglans regia</i> ), noix de cajou ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noix de pécan ( <i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistaches ( <i>Pistacia vera</i> ), noix de Macadamia ou du Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO <sub>2</sub>	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO <sub>2</sub>
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

**IN CASO DI ALLERGIE SI PREGA DI AVVISARE IL PERSONALE DI SALA**  
**IN CASE OF ALLERGIES PLEASE NOTIFY THE DINING ROOM STAFF**