

ALLERGENI / ALLERGÈNE / ALLERGEN



Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione (Testo rilevante ai fini del SEE) IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA, visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea, in particolare l'articolo 114, vista la proposta della Commissione europea, visto il parere del Comitato economico e sociale europeo ⁽¹⁾, deliberando secondo la procedura legislativa ordinaria ⁽²⁾.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio ⁽¹⁾;
 - maltodestrine a base di grano ⁽¹⁾;
 - sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato ⁽¹⁾;
 - tociferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia.
 - oli vegetali derivati da fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanol vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattitolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.) nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostruiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

⁽¹⁾ E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011

On the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 (Text with EEA relevance) THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION, Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union, and in particular Article 114 thereof, Having regard to the proposal from the European Commission, Having regard to the opinion of the European Economic and Social Committee ⁽¹⁾, Acting in accordance with the ordinary legislative procedure ⁽²⁾.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGENIC OR INTOLERANCES

- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - wheat based glucose syrups including dextrose ⁽¹⁾;
 - wheat based maltodextrins ⁽¹⁾;
 - glucose syrups based on barley;
 - cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof, except:
 - fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine;
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof, except:
 - fully refined soybean oil and fat ⁽¹⁾;
 - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - vegetable oils derived from phyosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
- Milk and products thereof (including lactose), except:
 - when used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - lactitol;
- Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
- Lupin and products thereof;
- Molluscs and products thereof.

⁽¹⁾ And the products thereof, in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the relevant product from which they originated.

VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 DES EUROPÄISCHEN PARLAMENTS UND DES RATES vom 25. Oktober 2011

Betreffend die Information der Verbraucher über Lebensmittel und zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 1924/2006 und (EG) Nr. 1925/2006 des Europäischen Parlaments und des Rates und zur Aufhebung der Richtlinie 87/250/EWG der Kommission, der Richtlinie 90/496/EWG des Rates, der Richtlinie 1999/10/EG der Kommission, der Richtlinie 2000/13/EG des Europäischen Parlaments und des Rates, der Richtlinien 2002/67/EG und 2008/5/EG der Kommission und der Verordnung (EG) Nr. 608/2004 der Kommission (Text von Bedeutung für den EWR) DAS EUROPÄISCHE PARLAMENT UND DER RAT DER EUROPÄISCHEN UNION — gestützt auf den Vertrag über die Arbeitsweise der Europäischen Union, insbesondere auf Artikel 114, auf Vorschlag der Europäischen Kommission, nach Stellungnahme des Europäischen Wirtschafts- und Sozialausschusses ⁽¹⁾, gemäß dem ordentlichen Gesetzgebungsverfahren ⁽²⁾, in Erwägung nachstehender Gründe:

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
 - Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließl Blich Dextrose ⁽¹⁾;
 - Maltodextrine auf Weizenbasis ⁽¹⁾;
 - Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 - Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließl Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Ei und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 - Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
 - vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett ⁽¹⁾;
 - natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 - aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 - aus Pflanzenölen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließl Laktose), außer
 - Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließl Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 - Lactit;
- Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließl Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

⁽¹⁾ Und daraus gewonnene Erzeugnisse, soweit das Verfahren, das sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der EFSA für das entsprechende Erzeugnis ermittelt wurde, aus dem sie gewonnen wurden, wahrscheinlich nicht erhöht.

MENÙ DEL RISTORANTE

ANTIPASTI

| | |
|--|---------|
| Caprese con Mozzarella di bufala ** Caprese with Mozzarella di bufala Caprese mit Mozzarella di bufala | € 12,00 |
| Prosciutto crudo con melone** Air cured ham with melon Rohschinken mit melone | € 15,00 |
| Bresaola della Valtellina, grana e rucola** Bresaola della Valtellina, parmesan and rocket Bresaola aus Veltlin, Parmesan und Rucola | € 14,00 |
| Insalata di mare con olive taggiasche e pomodorini** Seafood salad with Taggiasca olives and cherry tomatoes Meeresfrüchtesalat mit Taggiasca Oliven und Kirschtomaten | € 16,00 |
| Tagliere di salumi cold cuts platter Aufschnittplatte | € 18,00 |
| Tagliere di formaggi con marmellata e mostarda** Plate of Italian cheese with jam and mustard Käseplatte mit Marmelade und Senf | € 18,00 |
| Tagliere di formaggi e salumi ** cheese and salami platter Käse- und Salamiplatte | € 18,00 |

***Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**

This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product
Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities
Einige produkte werden unter kaeltetechnologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten

Coperto: 1,00 € - in terrazza 2,00 €

Cover charge: € 1.00 - € 2.00 on the terrace

Gedeck: € 1.00 - € 2.00 auf der terrasse

PRIMI PIATTI

| | |
|--|---------|
| Lasagna alla bolognese*/** Bolognese Lasagna Lasagne Bolognese | € 12,00 |
| Spaghetti Cacio e Pepe** Spaghetti with cheese and pepper Spaghetti mit käse und pfeffer | € 11,00 |
| Riso venere con zucchine e gamberetti** Black rice with courgettes and shrimps Schwarzer reis mit zucchini und garnelen | € 12,00 |
| Linguine allo scoglio*/** Spaghetti with fish sauce Spaghetti mit Fischsauce | € 14,50 |
| Linguine alla mediterranea** Linguine with tomato sauce with olives and capers Linguine mit Tomatensauce mit Oliven und Kapern | € 8,50 |
| Spaghetti al pomodoro e basilico** Penne with tomato and basil Penne mit Tomate und Basilikum | € 7,50 |
| Bucatini all'amatriciana** Bucatini with tomato, Guanciale and pecorino Bucatini mit Tomate, Guanciale und Pecorino | € 11,00 |

***Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**

This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product
Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities
Einige produkte werden unter kaeltetechnologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten

Coperto: 1,00 € - in terrazza 2,00 €

Cover charge: € 1.00 - € 2.00 on the terrace

Gedeck: € 1.00 - € 2.00 auf der terrasse

SECONDI PIATTI

| | |
|---|---------|
| Tagliata di manzo con rucola e grana Sliced beef with rocket and parmesan Rindersteak mit rauke und parmesan | € 15,00 |
| Würstel di pollo ai ferri con patate al forno Grilled chicken sausage with baked potatoes Hähnchen-Frankfurter mit Bratkartoffeln | € 9,00 |
| Hamburger con patate al forno** Hamburger with baked potatoes Hamburger mit Bratkartoffeln | € 10,00 |
| Braciola ai ferri Grilled pork chop Gegrilltes Schweinekotelett | € 10,00 |

CONTORNI

| | |
|--|--------|
| Insalata mista Mixed salad / Gemischter Salat | € 5,00 |
| Patate al forno Baked potatoes/ Gebackenen Kartoffeln | € 5,00 |

INSALATONE

| | |
|--|---------|
| Caprese plus** Insalata verde, tonno, mozzarella di bufala campana , pomodorini Green salad, tuna, buffalo mozzarella from Campania , cherry tomatoes Grüner Salat, Thunfisch, Büffelmozzarella aus Kampanien , Kirschtomaten | € 11,50 |
| Miami** Insalata verde, grana padano a scaglie, olive taggiasche, cipolle di Tropea, pomodorini Green salad, Grana Padano flakes, Taggiasca olives, Tropea onions, cherry tomatoes Grüner Salat, Grana Padano Flocken, Taggiasca Oliven, Tropea Zwiebeln, Kirschtomaten | € 13,50 |
| La greca** Insalata verde, pomodorini, mais, gamberetti, feta Green salad, cherry tomatoes, corn, shrimps, feta Grüner Salat, Kirschtomaten, Mais, Garnelen, Feta | € 13,00 |

TOAST

| | |
|---|--------|
| Classico** | € 6,00 |
| Prosciutto cotto e Formaggio | |
| Ham and cheese | |
| Schinked und Käse | |
| Mr. Anthony** | € 7,00 |
| Speck, brie e insalata | |
| Speck, brie cheese and salad | |
| Speck, brie käse und salat | |
| Genuino | € 7,00 |
| Prosciutto crudo , insalata, pomodoro e formaggio | |
| Raw ham, salad and tomatoes and cheese | |
| Roher schinken, salat, tomate mit käse | |

TRAMEZZINI

| | |
|--|--------|
| Tramezzino Parma** | € 6,00 |
| Sandwich with DOP raw ham, tomato and salad | |
| Sandwich mit Rohschinken DOP, Tomate und Salat | |
| Tramezzino All'Orologio** | € 6,00 |
| Sandwich with speck, brie and tomato | |
| Sandwich mit Speck, Brie und Tomate | |

***Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**

This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product

Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities

Einige produkte werden unter kaltettechnologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten

Coperto: 1,00 € - in terrazza 2,00 €

Cover charge: € 1.00 - € 2.00 on the terrace

Gedeck: € 1.00 - € 2.00 auf der terrasse



PIZZERIA "all'orologio" con forno a legna

Piazza San Marco
Peschiera del Garda

SCHEDA INFORMATIVA PER UNA SCELTA CONSAPEVOLE DEL CONSUMATORE NOSTRO CLIENTE

A tutela dei clienti, la nostra PIZZA fatta a mano e cotta nel forno a legna rispetta la migliore tradizione ed i più elevati standard di igiene e sicurezza alimentare ed utilizza materie prime qualitative, prevalentemente "certificate biologiche" e tracciabili a norma di legge.

GLI INGREDIENTI DELLA NOSTRA PIZZA

Che la rendono estremamente "digeribile", sono di provenienza nazionale e prevalentemente biologici,

- l'impasto della nostra pizza è con farina biologica ed è realizzato con lievito naturale ed una lenta lievitazione di almeno 24 h,
- i pomodori pelati sono di produzione nazionale,
- l'olio extravergine è di "olive" nazionali (DOP),
- le mozzarelle sono di latte italiano con caglio fresco,
- spezie e aromi sono naturali.

I CONTENITORI DA ASPORTO

Sono a tre strati di carta di cellulosa a termini del DM 21 marzo del 1973 e succ. modifiche per l'igiene e la sicurezza alimentare.

IL NOSTRO FORNO A LEGNA

La pizza viene cotta su di una piastra di refrattario rotante con un dispositivo "SU&GIU" per consentirne una cottura perfetta ed omogenea.

LA LEGNA

La legna da ardere del nostro forno è controllata e attestata di produzione nazionale.

IGIENE, SALUTE E SICUREZZA

E TUTELA DELL' AMBIENTE

La combustione della legna e la cottura della pizza sono "separati". Il forno viene accuratamente pulito più volte al giorno a scapito di un rallentamento della produzione. Ad evitare ricadute di ceneri, il forno è dotato di uno specifico impianto di concezione tecnologica avanzata volto, tramite vaporizzazione d'acqua a ciclo continuo, ad abbattere i fumi della combustione della legna. La realizzazione dell'impianto è anche a "tutela dell'ambiente", stante che il nostro esercizio "all'orologio" è situato nel suggestivo "centro storico" di Peschiera d/G. E' attestato che l'impianto assicura un abbattimento della fuliggine nella misura del 95% del materiale particolare, in valori pertanto nettamente inferiori ai parametri di legge. A ciò si aggiunge, ancorchè ridotta per sostanziale assenza di cenere, una costante manutenzione della canna fumaria. Autorizzazioni, certificazioni e conformità di legge. La realizzazione di tutte le varie componenti dell'impiantistica della nostra Pizzeria ed il loro funzionamento sono stati autorizzati dagli Organi preposti e se ne dispongono i relativi certificati di conformità rilasciati da "Soggetti" a ciò abilitati - HACCP: in un'ottica di attenzione costante alla nostra clientela, quanto riportato nella presente scheda è ampiamente indicato nel nostro manuale haccp, come pure gli interventi manutentivi e di controllo più significativi vengono annotati nel nostro "Registro dell'autocontrollo".

Il nostro personale è ben lieto di fornire ogni ulteriore utile informazione.



PIZZERIA "all'orologio" with wood-burning oven

Piazza San Marco
Peschiera del Garda

INFORMATION SHEET FOR A CONSCIOUS CHOICE BY OUR CUSTOMERS

To protect our customers, our hand-made PIZZA cooked in a wood-burning oven follows the best tradition and the highest hygiene and food safety standards through the use of high-quality ingredients mostly "biologically certified" and traceable pursuant to the law.

THE INGREDIENTS OF OUR PIZZA

That makes it extremely "digestible", are locally produced and mostly organic,

- the dough of our pizza is made of organic flour and has been realized with natural yeast and through a slow leavening of at least 24 h,
- Peeled tomatoes are nationally produced,
- Extra-virgin oil comes from local "olives" (DOP),
- Mozzarellas are made out of Italian milk and fresh rennet,
- Spices and aromas are natural.

TAKEAWAY CONTAINERS

Consist of three cellulose layers pursuant to the Ministerial Decree of 21 March of 1973 and eventual amendments for hygiene and food safety.

OUR WOOD-BURNING OVEN

Pizza is cooked on a rotating refractory plate with a "SU&GIU" system to allow a perfect and homogeneous cooking.

FIREWOOD

The firewood we use is strictly controlled and produced locally.

HYGIENE, HEALTH, SAFETY

AND ENVIRONMENTAL PROTECTION

Firewood combustion and the baking of pizza are "separated". The oven is accurately clean several times per day resulting in a production slowdown. To avoid ash returns, the oven is equipped with a specific and technologically advanced equipment aimed at, through continuous water vaporization, eliminating wood-related combustion smokes. The realization of the equipment is also "environmentally friendly", as our restaurant "all'orologio" lies in the highly suggestive "historic centre" of Peschiera d/G. It is certified that the equipment ensures an elimination of soot to the extent of 95% of particulates, namely with significantly inferior values to those provided for by law. A constant hood maintenance, even if reduced thanks to the near-total absence of ash, should be carried out nonetheless. Authorizations, certificates and regulatory compliance. The realization of all equipment components of our Pizzeria and their functioning have been authorized by proper Bodies providing the related certificates of conformity issued by "Subjects" qualified to do so - HACCP: to the purposes of a constant attention to our clientele, the above information is vastly indicated in our haccp handbook together with the most significant maintenance and control actions that are filed in the "Self-monitoring Register".

Our staff is more than happy to give you any further information you may require.



PIZZERIA "all'orologio" mit Holzofen

Piazza San Marco
Peschiera del Garda

INFORMATIONSBLAATT FÜR EINE BEWUSSTE KONSUMENTENENTSCHEIDUNG UNSRER KUNDEN

Zum Wohle der Kunden folgt unsere handgemachte und im Ofen gebackene PIZZA bester Tradition sowie den höchsten Hygiene- und Sicherheitsstandards; verwendet werden nur erstklassige Zutaten, vorwiegend zertifiziert als „aus biologischem Anbau“ und mit der gesetzlich vorgeschriebenen Rückverfolgbarkeit.

DIE ZUTATEN UNSRER PIZZA

Die sie äußerst „bekömmlich“ machen, sind inländischer Herkunft und vorwiegend biologisch,

- Der Teig unserer Pizza wird aus Bio-Mehl und mit natürlicher Hefe hergestellt, bei langsamer Gärung von mindestens 24 Stunden.
- Die geschälten Tomaten sind aus inländischer Produktion.
- Das Extravergine-Öl ist aus inländischen Oliven (DOP).
- Der Mozzarella ist aus italienischer Milch mit frischem Lab.
- Gewürze und Aromen sind natürlich.

DIE MITNAHME-VERPACKUNGEN

Sind dreilagig, aus Zellulose, und genügen dem Ministerialdekret vom 21. März 1973 in seiner geltenden Fassung in Sachen Hygiene und Lebensmittelsicherheit.

UNSER HOLZOFEN

Die Pizza wird auf einer feuerfesten Drehplatte mit einer Wendevorrichtung gebacken, um ein perfektes und homogenes Ergebnis zu gewährleisten.

DAS HOLZ

Das für unseren Ofen verwendete Brennholz stammt aus nachweislich kontrollierter nationaler Produktion.

HYGIENE, GESUNDHEIT, SICHERHEIT UND UMWELTSCHUTZ

Die Verbrennung des Holzes und das Backen der Pizza erfolgen „separat“. Der Ofen wird mehrmals täglich sorgfältig gereinigt, um den Preis einer Verlangsamung der Produktion. Um das Herabfallen von Asche zu verhindern, ist der Ofen mit einer modernen Technologie ausgestattet, die durch Wasserverdampfung in Dauerzyklus den Rauch aus der Holzverbrennung niederschlägt. Diese Anlage kommt auch dem Umweltschutz zugute, da sich unser Betrieb „all'orologio“ ja im eindrucksvollen „historischen Zentrum“ von Peschiera del Garda befindet. Es ist nachgewiesen, dass die Anlage für eine Senkung des Rußes im Ausmaß von 95% der Materialpartikel sorgt, ein Wert, der deutlich besser als der gesetzlich geforderte ist. Dazu kommt noch - und das obwohl. Kaum Asche anfällt - eine regelmäßige Wartung des Rauchabzugs. Zulassungen, Zertifizierungen und Gesetzes Einhaltung. Die Ausführung sämtlicher Einzelteile der Anlagen unserer Pizzeria und deren Funktionsweise wurden von den zuständigen Behörden zugelassen und es liegen die entsprechenden von dazu befugten Stellen ausgestellten Konformitätszertifikate (HACCP) vor; dies im Sinne einer ständigen Achtsamkeit für unsere Kunden, wie sie sich auch in diesem Infoblatt ausdrückt und in unserem HACCP-Manual ausführlich erläutert wird, und auch die größeren Wartungs- und Kontrolleingriffe werden in unserem „Register der Selbstkontrollen“ festgehalten. Unser Personal steht Ihnen gerne für alle weiteren Informationen zur Verfügung.

MENÙ DELLA PIZZERIA

| | |
|--|--------|
| Marinara** Pomodoro, Olio, Origano, Aglio Tomato, Oil, Oregano, Garlic Tomate, Öl, Oregano, knoblauch | € 5,00 |
| Margherita** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Basilico Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Basil Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Basilikum | € 6,00 |
| Napoli** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Acciughe, Origano Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Anchovies, Oregano Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Sardellen, Oregano | € 8,00 |
| Prosciutto Cotto** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Prosciutto cotto Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Ham Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Schinken | € 8,00 |
| Diavola** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Salamino piccante Tomato, Mozzarella Fiordilatte , spicy salami Tomate, Mozzarella Fiordilatte , würzige Salami | € 8,00 |
| Pugliese** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Cipolla di Tropea, Grana Padano Tomato, Mozzarella Fiordilatte Mozzarella Fiordilatte , Tropea Onion, Grana Padano Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Tropea Zwiebel, Grana Padano | € 8,00 |
| Würstel e Patate al forno*/ ** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Würstel, Patate al forno Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Würstel, Baked potatoes Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Frankfurter Wurst, Gebackenen Kartoffeln | € 9,00 |
| Romana** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Acciughe, Olive Taggiasche, Origano, Capperi Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Anchovies, Taggiasca olives, Oregano, Capers Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Sardellen, Taggiasca-Oliven, Oregano, Kapern | € 9,00 |
| Prosciutto Cotto e Funghi** Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Prosciutto cotto, Funghi champignon Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Ham , Champignon mushrooms Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Schinken , gekochte champignonpilze | € 9,00 |

| | |
|---|----------------|
| <p>Tonno e Cipolla**</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Tonno, Cipolla di Tropea</p> <p>Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Tuna, Tropea Onion</p> <p>Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Thunfisch, Tropea Zwiebel</p> | <p>€ 9,00</p> |
| <p>Bufala**</p> <p>Pomodoro, Mozzarella di Bufala</p> <p>Tomato, Buffalo Mozzarella</p> <p>Tomate, Büffel Mozzarella</p> | <p>€ 11,00</p> |
| <p>Capricciosa**</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto, Funghi champignon, Carciofi, Olive taggiasche.</p> <p>Tomato, Mozzarella Fiordilatte, Ham , Champignon mushrooms, Artichokes, Taggiasca olives.</p> <p>Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Schinken , Champignonpilze, Artischocken, Taggiasca-Oliven.</p> | <p>€ 11,00</p> |
| <p>Quattro Stagioni**</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Prosciutto cotto , Funghi champignon, Carciofi, Olive taggiasche.</p> <p>Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Ham , Champignon mushrooms, Artichokes, Taggiasca olives.</p> <p>Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Schinken , Champignonpilze, Artischocken, Taggiasca-Oliven.</p> | <p>€ 11,00</p> |
| <p>Quattro Formaggi**</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte , Formaggi misti</p> <p>Tomato, Mozzarella Fiordilatte , Mixed cheeses</p> <p>Tomate, Mozzarella Fiordilatte , Gemischter käse</p> | <p>€ 11,00</p> |
| <p>Tirolese **</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Brie, Speck tirolese</p> <p>Tomatoes, Mozzarella, Brie cheese, Tyrolean Speck</p> <p>Tomate, Mozzarella, Briekaese, Tiroler Speck</p> | <p>€ 13,00</p> |
| <p>Mare e Monti **</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Frutti di mare, Funghi Porcini del Baldo</p> <p>Tomatoes, Mozzarella, Sea food, Wild porcini mushrooms</p> <p>Tomate, Mozzarella, Meeresfruchte, Steinpilze</p> | <p>€ 15,00</p> |
| <p>Vegetariana **</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Zucchine, Melanzane, Peperoni grigliati</p> <p>Tomatoes, Mozzarella, Grilled Zucchini, Eggplant, Peppers</p> <p>Tomate, Mozzarella, Gegrillte Zucchini, Aubergine, Paprika</p> | <p>€ 11,00</p> |
| <p>Parma **</p> <p>Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Crudo di Parma DOP</p> <p>Tomatoes, Mozzarella, Parma Ham after cooking DOP</p> <p>Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken nach dem Kochen DOP</p> | <p>€ 13,00</p> |
| <p>Aggiunta di altro ingrediente</p> <p>Addition for further ingredient</p> <p>Zuschlag fuer weitere zutaten</p> | <p>€ 2,00</p> |

***Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato in mancanza di quello fresco**

This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product

Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities

Einige produkte werden unter kaeltetechologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten

Coperto: 1,00 € - in terrazza 2,00 €

Cover charge: € 1.00 - € 2.00 on the terrace

Gedeck: € 1.00 - € 2.00 auf der terrasse

DOLCI

Tiramisù*/** € 6,00

Tartufo gelato bianco,nero o al pistacchio * € 6,00

White, black or pistachio ice cream truffle

Weißer, schwarzer oder Pistazien-Eistrüffel

Con caffè (with coffee / mit Kaffee) + € 1

Con Gran Marnier (with Gran Marnier / mit Gran marnier) + € 2

Torta sacher*/** € 5,00

Sacher pie

Sachertorte

Cannoli siciliani*/** € 5,00

Sicilian cannoli

Sizilianische Cannoli

Cheesecake ai frutti rossi** € 6,00

Red fruit cheesecake

Käsekuchen mit roten Früchten

Crostata all'albicocca** € 5,00

Apricot tart

Aprikosen-Tarte

***Questo piatto potrebbe essere cucinato con prodotto surgelato oppure congelato**

in mancanza di quello fresco

This dish could be cooked with a frozen product in the absence of fresh product

Dieses Gericht könnte mit einem gefrorenen Produkt in Abwesenheit eines frischen Produkts gekocht werden

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

Alcuni prodotti sono sottoposti a tecnologia del freddo per garantire le qualità igienico-alimentari

Some products are processed using freezing technology in order to guarantee the health qualities

Einige produkte werden unter kaeltetechologie verarbeitet um die gesundheitsqualitaeten zu behalten

Coperto: 1,00 € - in terrazza 2,00 €

Cover charge: € 1.00 - € 2.00 on the terrace

Gedeck: € 1.00 - € 2.00 auf der terrasse

CARTA DEI VINI

SPUMANTI E PROSECCHI

SCHAUMWEINE UND PROSECCO

SPARKLING WINES AND PROSECCO

| | |
|---|--------------------------------|
| Spumante Gran Cuvée Brut ** | calice € 5,00 75 cl € 20,00 |
| Prosecco Valdobbiadene DOCG Extra Dry – COL del SOLE ** | calice € 6,00 75 cl € 21,00 |
| Franciacorta DOCG Brut ** | 75 cl € 38,00 |

VINI BIANCHI

WEISSWEINE - WHITE WINES

| | |
|--|--|
| Lugana Sgreva DOC ** | Vol. 13 % calice € 5,00 75 cl € 20,00 |
| Custoza DOC – Recchia ** | Vol. 12,5 % calice € 4,00 75 cl € 15,00 |
| Custoza Superiore Biologico Summa – Gorgo ** | Vol. 13 % calice € 6,00 75 cl € 21,00 |
| Gevurztraminer DOC Kies – Roeno ** | Vol. 13 % calice € 5,00 75 cl € 21,00 |
| Soave DOC – Ca Rugate ** | Vol. 12,5 % calice € 5,00 75 cl € 25,00 |

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

VINI ROSSI

ROTWEINE - RED WINES

| | | |
|--|-------------|--------------------------------|
| Bardolino Chiaretto DOC ** | Vol. 12,5 % | calice € 5,00 75 cl € 15,00 |
| Chiaretto DOC – Colli Vaibò ** | Vol. 12 % | calice € 5,00 75 cl € 17,00 |
| Bardolino Classico DOC – Recchia ** | Vol. 12,5 % | calice € 5,00 75 cl € 15,00 |
| Valpolicella Ripasso DOC – Ca Rugate ** | Vol. 14,5 % | calice € 6,00 75 cl € 26,00 |
| Valpolicella Classico – Recchia ** | Vol. 13 % | calice € 5,00 75 cl € 16,00 |
| Amarone della Valpolicella DOCG Aristocratico ** | Vol. 15% | 75 cl € 36,00 |

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

CAFFETTERIA
KAFFEE BAR – COFFEE BAR

| | |
|--|--------|
| Caffè espresso Illy | € 1,80 |
| Caffè decaffeinato | € 2,20 |
| Caffè corretto | € 2,50 |
| Caffè d'orzo | € 2,20 |
| Caffè americano | € 2,50 |
| Ginseng** | € 2,20 |
| Macchiato** | € 2,50 |
| Cappuccino** | € 2,80 |
| Latte macchiato | € 3,00 |
| Tè / Camomilla / Tisana | € 4,00 |
| Caffè shakerato** | € 5,00 |
| Spremuta d'Arancia | € 5,00 |
| Acqua Nat. Pineta 75 cl | € 4,00 |
| Acqua Gas. Pineta 75 cl | € 4,00 |
| Bibite 33 cl | € 4,00 |
| Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tonica, Schweppes, Lemon Soda, Tè al limone, Tè alla Pesca | |
| Spezzi ** | € 5,00 |
| Succhi di Frutta | € 4,00 |
| Ace, Pera, Arancia rossa, Pesca, Albicocca, Mirtillo, Mela, Ananas | |

BIRRE IN BOTTIGLIA
FLASCHENBIERE – BOTTLED
BEERS

| | |
|-----------------------------|--------|
| Erdinger Weizen** 50 cl | € 6,00 |
| Corona** 33 cl | € 5,00 |
| Heineken** 33 cl | € 5,00 |
| Heineken analcolica** 33 cl | € 5,00 |
| Moretti La Rossa** 33 cl | € 5,00 |

BIRRA ALLA SPINA
FASSBIER – DRAFT BEER

| | |
|-------------------------|--------|
| Moretti piccola** 20 cl | € 4,00 |
| Moretti media** 40 cl | € 6,00 |

VINO ALLA SPINA
SPINA WEIN – SPINA WINE

| | |
|--------------------------------|----------------|
| Bianco di Custoza** (calice) | € 4,00 |
| Bianco di Custoza** 50 cl/1 lt | € 8,00/€ 15,00 |
| Bardolino** (calice) | € 4,00 |
| Bardolino** 50 cl/1 lt | € 8,00/15,00 |

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

APERITIVI
APERITIF – DRINKS

| | |
|--|--------|
| Sanbitter | € 4,00 |
| Crodino | € 4,00 |
| Gingerino | € 4,00 |
| Campari | € 4,00 |
| Analcolico alla frutta | € 6,00 |
| Spritz Aperol/Campari/Limoncello | € 6,00 |
| Hugo ** | € 7,00 |
| Prosecco, sciroppo di fiore di sambuco, selz, foglie di menta | |
| Negroni | € 7,00 |
| Vermouth rosso, campari, gin | |
| Americano | € 7,00 |
| Campari, vermouth rosso, soda, buccia di limone | |
| Martini Cocktail ** | € 7,00 |
| Martini dry, gin, scorza di limone, oliva verde | |
| Mojito | € 7,00 |
| Rum bianco, zucchero di canna, lime, soda, foglie di menta | |
| Campari Orange | € 7,00 |
| Campari, succo d'arancia (orange juice) | |

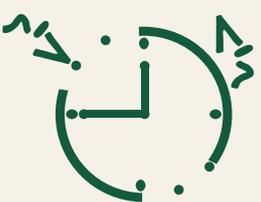
LIQUORI
LIKÖRE – LIQUORS

| | |
|-------------------------|--------|
| Grappa morbida | € 5,00 |
| Grappa barriquata | € 5,00 |
| Limoncino | € 5,00 |
| Amaro Averna | € 5,00 |
| Amaro Montenegro | € 5,00 |
| Amaro Ramazzotti | € 5,00 |
| Jagermeister | € 5,00 |
| Sambuca | € 5,00 |
| Anima Nera | € 5,00 |
| Glen Grand | € 5,00 |
| Jack Daniel's | € 7,00 |
| Amaretto Disaronno | € 5,00 |
| Martini bianco/rosso ** | € 5,00 |

**** In caso di intolleranze alimentari oppure allergie chiedere al cameriere il Menù degli Allergeni**

In case of food intolerances or allergies ask the waiter for the Allergens Menu Bei Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien fragen Sie den Kellner nach dem Allergen-Menü

a
-
f



r
o
-
o
g
-
i
o

gli animali domestici sono graditi
pets are welcome
hunde sind willkommen

le più diffuse carte di credito sono accettate
all major credit cards are welcome
alle meistbekanntesten kreditkarten
werden angenommen

locali climatizzati con ricambio aria
air conditioning
klimaanlage

sono disponibili sale interne
indoor seating also available
im lokal stehen weitere tische
zur verfuegung

ampia terrazza panoramica
con ascensore
large terrace with lift
große Terrasse mit Aufzug

Wi-Fi free

