

ETHÒ

FOOD & WINE • IL RISTORANTE

INFO E PRENOTAZIONI: 379 146 21 38 | IG: ETHO_FOODANDWINE

MENÙ ITALIANO

I NOSTRI PIATTI

CROSTATINA DI SFOGLIA FARCITA CON VERDURE MISTE SU SPECCHIO DI FONDUTA SAPORITA (1, 7)	12,00
MEDAGLIONI DI POLENTA GRIGLIATA, QUENELLE DI ZOLA DOLCE E ALICI DEL MEDITERRANEO (7, 4)	13,00
FINISSIMA DI CARNE SALADA DEL TRENTINO, SONGINO, PETALI DI MELE, PINOLI E SCAGLIE DI GRANA (7, 8)	14,00
UMIDO DI MOSCARDINI ALLA MEDITERRANEA CON CROSTONI AROMATIZZATI (14, 1)	15,00
RAVIOLONI DI PASTA FRESCA ALL'OSSOBUCO SPADELLATI AL BURRO D'ALPE E RIDUZIONE ALLO ZAFFERANO	14,00
FUSILLONI ALL'UOVO CON CRUMBLE DI SPECK, GRANELLA DI NOCCIOLA E FONDUTA DI PACHINO GIALLO (3, 7, 1)	14,00
TAGLIATELLE SPADELLATE AL RAGÙ BIANCO DI SANATO PROFUMATO ALLE ERBE PROVENZALI (3, 1)	13,00
RISOTTO "RE CARLO" AI CUORI DI CARCIOFO, GUANCIALE CROCCANTE, MANTECATO ALLA TOMA DEL MOTTARONE (7)	14,00
MEZZEMANICHE CON DADOLATA DI PESCE SPADA, PACHINO PASSITO, MELANZANE E MENTA (4)	15,00
SPAGHETTONI IN BIANCO CON UOVO CREMOSO E BOTTARGA PREGIATA DI MUGGINE (4)	15,00
TATAKI DI TONNO ROSSO LEGGERMENTE PANATO AL SESAMO E PAPAVERO CON CAPONATINA DI VERDURE IN AGRODOLCE (8, 4)	24,00
ENTRECÔTE DI MANZO ALLA GRATICOLA CON QUENELLE AL CAFÈ DE PARIS, PATATE AL FORNO E POMODORI GRATINATI (7)	18,00
CODE DI MAZZANCOLLE E PORRI SALE PEPE CON RIDUZIONE DI ARANCE (4)	19,00
BURGER DI SCOTTONA NEL SUO PANE CON BACON CROCCANTE, POMODORO, CHEDDAR FILANTE, MAIONESE AL BASILICO (1, 7)	19,00
STEAK TARTARE DI MANZO (GR. 180) BATTUTA AL COLTELLO E CONDITA AL MOMENTO, PATATE AL FORNO (1)	18,00

* TUTTI I SECONDI COMPRENDONO IL CONTORNO DI STAGIONE

LE PINSE

LA CLASSICA - 11,00 €

Passata di pomodoro, mozzarella, crema di basilico

LA ROBUSTA - 12,00 €

Passata di pomodoro, mozzarella, salame piccante

LA TIROLESE - 14,00 €

Passata di pomodoro, speck, Brie

LA ROMAGNOLA - 16,00 €

Passata di pomodoro, crudo e burrata

I NOSTRI HAMBURGER

IL VEGETARIANO (10, 3) - 14,00 €

Ceci, patate, riso, fagiolini, erbe aromatiche

DI MANZO PIEMONTESE (10, 3)* - 15,00 €

DI POLLO - 14,00 €

Serviti con patate al forno e le sue salse. * Prodotto congelato

LE INSALATE

CALVARIO - 12,00 €

Insalata verde croccante, Pachino, bocconcini di pollo rosolati e scaglie grossolane di Grana

LA GRECA - 12,00 €

Pomodoro, songino, lattuga, olive verdi, feta e semi di zucca

CLASSICA - 11,00 €

Insalata verde, songino, radicchio, mais, tonno, pomodoro e mozzarella

ALTRIMENTI...

TAGLIERE MISTO DI SALUMI - 15,00 €

Pane nero di Coimo (8)

SELEZIONE DI FORMAGGI LOCALI E NON - 14,00 €

Con composte di frutta, pane nero di Coimo (8)

ETHÒ

FOOD & WINE • THE RESTAURANT

INFO & RESERVATIONS: 379 146 21 38 | IG: ETHO_FOODANDWINE

ENGLISH MENU / MENÙ ITALIANO

MAIN COURSES / I PIATTI

Puff pastry tartlet stuffed with mixed vegetables on a bed of flavorful fondue (1, 7) <i>Crostatina di sfoglia farcita con verdure miste su specchio di fonduta saporita</i>	12.00 €
Grilled polenta medallions, sweet Gorgonzola quenelle, and Mediterranean anchovies (7, 4) <i>Medaglioni di polenta grigliata, quenelle di Zola dolce e alici del Mediterraneo</i>	13.00 €
Thinly sliced Trentino Carne Salada, lamb's lettuce, apple petals, pine nuts, and Grana cheese flakes (7, 8) <i>Finissima di Carne Salada del Trentino, songino, petali di mele, pinoli e scaglie di Grana</i>	14.00 €
Mediterranean stewed baby octopus with seasoned toasted bread (14, 1) <i>Umido di moscardini alla mediterranea con crostoni aromatizzati</i>	15.00 €
Fresh pasta ravioli filled with ossobuco, tossed in alpine butter and saffron reduction <i>Ravioloni di pasta fresca all'ossobuco spadellati al burro d'alpe e riduzione allo zafferano</i>	14.00 €
Egg fusilloni with speck crumble, chopped hazelnuts, and yellow Datterini tomato fondue (3, 7, 1) <i>Fusilloni all'uovo con crumble di speck, granella di nocciola e fonduta di Pachino giallo</i>	14.00 €
Tagliatelle tossed with white veal ragù perfumed with Provencal herbs (3, 1) <i>Tagliatelle spadellate al ragù bianco di sanato profumato alle erbe provenzali</i>	13.00 €
"King Charles" risotto with artichoke hearts, crispy guanciale, creamed with Toma del Mottarone cheese (7) <i>Risotto "Re Carlo" ai cuori di carciofo, guanciale croccante, mantecato alla Toma del Mottarone</i>	14.00 €
Mezzemaniche pasta with diced swordfish, semi-dried tomatoes, eggplant, and mint (4) <i>Mezzemaniche con dadolata di pesce spada, Pachino passito, melanzane e menta</i>	15.00 €
Spaghettoni with creamy egg yolk sauce and fine grey mullet cured roe (bottarga) (4) <i>Spaghettoni in bianco con uovo cremoso e bottarga pregiata di muggine</i>	15.00 €
Red tuna tataki lightly crusted with sesame and poppy seeds, served with sweet and sour vegetable caponata (8, 4) <i>Tataki di tonno rosso leggermente panato al sesamo e papavero con caponatina di verdure in agrodolce</i>	24.00 €
Grilled beef entrecôte with Café de Paris quenelle, baked potatoes, and au gratin tomatoes (7) <i>Entrecôte di manzo alla graticola con quenelle al Café de Paris, patate al forno e pomodori gratinati</i>	18.00 €
King prawn tails and salt-and-pepper leeks with orange reduction (4) <i>Code di mazzancolle e porri sale pepe con riduzione di arance</i>	19.00 €
Scottona beef burger in its bun with crispy bacon, tomato, melting cheddar, and basil mayonnaise (1, 7) <i>Burger di Scottona nel suo pane con bacon croccante, pomodoro, cheddar filante, maionese al basilico</i>	19.00 €
Beef steak tartare (180g), hand-cut and seasoned to order, served with baked potatoes (1) <i>Steak tartare di manzo (gr. 180) battuta al coltello e condita al momento, patate al forno</i>	18.00 €

* All main courses include a seasonal side dish / Tutti i secondi comprendono il contorno di stagione

OUR PINSAS / LE PINSE

CLASSIC / LA CLASSICA - 11.00 €

Tomato puree, mozzarella, basil cream
Passata di pomodoro, mozzarella, crema di basilico

ROBUST / LA ROBUSTA - 12.00 €

Tomato puree, mozzarella, spicy salami
Passata di pomodoro, mozzarella, salame piccante

TYROLEAN / LA TIROLESE - 14.00 €

Tomato puree, speck, Brie cheese
Passata di pomodoro, speck, Brie

SALADS / LE INSALATE

CALVARIO - 12.00 €

Crispy green salad, cherry tomatoes, seared chicken bites, coarse Grana flakes
Insalata verde croccante, Pachino, bocconcini di pollo rosolati e scaglie grossolane di Grana

GREEK / LA GRECA - 12.00 €

Tomato, lamb's lettuce, lettuce, green olives, feta cheese, pumpkin seeds
Pomodoro, songino, lattuga, olive verdi, feta e semi di zucca

CLASSIC / CLASSICA - 11.00 €

Green salad, lamb's lettuce, radicchio, corn, tuna, tomato, mozzarella

ROMAGNA / LA ROMAGNOLA - 16.00 €

Tomato puree, cured ham (prosciutto), burrata

Passata di pomodoro, crudo e burrata

OUR BURGERS / I NOSTRI HAMBURGER

VEGETARIAN / VEGETARIANO (10, 3) - 14.00 €

Chickpeas, potatoes, rice, green beans, herbs

Ceci, patate, riso, fagiolini, erbe aromatiche

PIEDMONTESE BEEF / MANZO PIEMONTESE (10, 3)* - 15.00 €**CHICKEN / POLLO - 14.00 €**

*Served with baked potatoes and sauces / Serviti con patate al forno e le sue salse. * Frozen product / Prodotto congelato*

Insalata verde, songino, radicchio, mais, tonno, pomodoro e mozzarella

ALTERNATIVELY... / ALTRIMENTI...

MIXED COLD CUTS PLATTER / SALUMI MISTI - 14.00 €

Traditional dark bread from Coimo (8)

Pane nero di Coimo (8)

FINE CHEESES SELECTION / SELEZIONE DI FORMAGGI - 14.00 €

Fruit compotes and Coimo dark bread (8)

Con composte di frutta, pane nero di Coimo (8)

ETHÒ

FOOD & WINE • DAS RESTAURANT

INFO & RESERVIERUNGEN: 379 146 21 38 | IG: ETHO_FOODANDWINE

DEUTSCHE SPEISEKARTE / MENÙ ITALIANO

HAUPTGERICHTE / I PIATTI

Blätterteigtörtchen gefüllt mit gemischtem Gemüse auf würzigem Fonduespiegel (1, 7)	12.00 €
<i>Crostatina di sfoglia farcita con verdure miste su specchio di fonduta saporita</i>	
Gegrillte Polentamedaillons mit milder Gorgonzola-Nocke und Mittelmeer-Sardellen (7, 4)	13.00 €
<i>Medaglioni di polenta grigliata, quenelle di Zola dolce e alici del Mediterraneo</i>	
Hauchdünnes Carne Salada aus dem Trentino, Feldsalat, Apfelscheiben, Pinienkernen und Grana-Käsespänen (7, 8)	14.00 €
<i>Finissima di Carne Salada del Trentino, songino, petali di mele, pinoli e scaglie di Grana</i>	
Geschmorter Moschuskrake nach mediterraner Art mit gewürzten Röstbrot-Crostini (14, 1)	15.00 €
<i>Umido di moscardini alla mediterranea con crostoni aromatizzati</i>	
Frische Ravioloni gefüllt mit Ossobuco, geschwenkt in Alpenbutter und Safranreduktion	14.00 €
<i>Ravioloni di pasta fresca all'ossobuco spadellati al burro d'alpe e riduzione allo zafferano</i>	
Eier-Fusilloni mit Speck-Crumble, Haselnuss-Crumble und Fondue von gelben Datterini-Tomaten (3, 7, 1)	14.00 €
<i>Fusilloni all'uovo con crumble di speck, granella di nocciola e fonduta di Pachino giallo</i>	
Tagliatelle geschwenkt mit weißem Kalbsragout, duftend nach Kräutern der Provence (3, 1)	13.00 €
<i>Tagliatelle spadellate al ragù bianco di sanato profumato alle erbe provenzali</i>	
Risotto "König Karl" mit Artischockenherzen, knuspriger Guanciale, cremig gerührt mit Toma del Mottarone (7)	14.00 €
<i>Risotto "Re Carlo" ai cuori di carciofo, guanciale croccante, mantecato alla Toma del Mottarone</i>	
Mezzemaniche-Nudeln mit Schwertfischwürfeln, halbgetrockneten Tomaten, Auberginen und Minze (4)	15.00 €
<i>Mezzemaniche con dadolata di pesce spada, Pachino passito, melanzane e menta</i>	
Spaghettoni mit cremiger Eigelbsauce und edlem Meeräschen-Bottarga (4)	15.00 €
<i>Spaghettoni in bianco con uovo cremoso e bottarga pregiata di muggine</i>	
Roter Thunfisch Tataki in leichtem Sesam-Mohn-Mantel mit süß-saurer Gemüse-Caponata (8, 4)	24.00 €
<i>Tataki di tonno rosso leggermente panato al sesamo e papavero con caponatina di verdure in agrodolce</i>	
Rinder-Entrecôte vom Grill mit Café de Paris Nocke, Ofenkartoffeln und gratinierten Tomaten (7)	18.00 €
<i>Entrecôte di manzo alla graticola con quenelle al Café de Paris, patate al forno e pomodori gratinati</i>	
Riesengarnelelschwänze und Salz-Pfeffer-Lauch mit Orangenreduktion (4)	19.00 €
<i>Code di mazzancolle e porri sale pepe con riduzione di arance</i>	
Scottona-Rinderburger im Brötchen mit knusprigem Bacon, Tomate, geschmolzenem Cheddar und Basilikum-Mayonnaise (1, 7)	19.00 €
<i>Burger di Scottona nel suo pane con bacon croccante, pomodoro, cheddar filante, maionese al basilico</i>	
Rinder-Tatar (180g), handgeschnitten und frisch zubereitet, serviert mit Ofenkartoffeln (1)	18.00 €
<i>Steak tartare di manzo (gr. 180) battuta al coltello e condita al momento, patate al forno</i>	

* Alle Hauptgerichte enthalten die saisonale Beilage / Tutti i secondi comprendono il contorno di stagione

UNSERE PINSAS / LE PINSE

KLASSIK / LA CLASSICA - 11.00 €

Tomatenpüree, Mozzarella, Basilikumcreme
Passata di pomodoro, mozzarella, crema di basilico

HERZHAFT / LA ROBUSTA - 12.00 €

Tomatenpüree, Mozzarella, scharfe Salami
Passata di pomodoro, mozzarella, salame piccante

TIROLER / LA TIROLESE - 14.00 €

Tomatenpüree, Speck, Brie-Käse
Passata di pomodoro, speck, Brie

SALATE / LE INSALATE

CALVARIO - 12.00 €

Knackiger grüner Salat, Kirschtomaten, gebratene Hähnchenstreifen, grobe Grana-Späne
Insalata verde croccante, Pachino, bocconcini di pollo rosolati e scaglie grossolane di Grana

GRIECHISCH / LA GRECA - 12.00 €

Tomaten, Feldsalat, Kopfsalat, grüne Oliven, Feta-Käse, Kürbiskerne
Pomodoro, songino, lattuga, olive verdi, feta e semi di zucca

KLASSIK / CLASSICA - 11.00 €

ROMAGNA / LA ROMAGNOLA - 16.00 €

Tomatenpüree, Rohschinken (Prosciutto), Burrata

Passata di pomodoro, crudo e burrata

UNSERE BURGER / I NOSTRI HAMBURGER

VEGETARISCH / VEGETARIANO (10, 3) - 14.00 €

Kichererbsen, Kartoffeln, Reis, grüne Bohnen, Kräuter

Ceci, patate, riso, fagiolini, erbe aromatiche

PIEMONTESESISCHES RIND / MANZO PIEMONTESE (10, 3)* - 15.00 €**HÄHNCHEN / POLLO - 14.00 €**

*Serviert mit Ofenkartoffeln und Saucen / Serviti con patate al forno e le sue salse. * Tiefkühlprodukt / Prodotto congelato*

Grüner Salat, Feldsalat, Radicchio, Mais, Thunfisch, Tomaten, Mozzarella
Insalata verde, songino, radicchio, mais, tonno, pomodoro e mozzarella

ALTERNATIV... / ALTRIMENTI...

GEMISCHTE AUFSCHNITTPLATTE / SALUMI MISTI - 14.00 €

Traditionellem Schwarzbrot aus Coimo (8)

Pane nero di Coimo (8)

EDLER KÄSESORTEN / SELEZIONE DI FORMAGGI - 14.00 €

Fruchtkompotten und Coimo-Schwarzbrot (8)

Con composte di frutta, pane nero di Coimo (8)

ETHÒ

FOOD & WINE • LE RESTAURANT

INFO & RÉSERVATIONS: 379 146 21 38 | IG: ETHO_FOODANDWINE

MENU FRANÇAIS / MENÙ ITALIANO

PLATS PRINCIPAUX / I PIATTI

Tartelette feuilletée farcie aux légumes mixtes sur lit de fondue savoureuse (1, 7) <i>Crostatina di sfoglia farcita con verdure miste su specchio di fonduta saporita</i>	12.00 €
Médallions de polenta grillée, quenelle de Gorgonzola doux et anchois de la Méditerranée (7, 4) <i>Medaglioni di polenta grigliata, quenelle di Zola dolce e alici del Mediterraneo</i>	13.00 €
Fine carpaccio de Carne Salada du Trentin, mâche, pétales de pomme, pignons de pin et copeaux de Grana (7, 8) <i>Finissima di Carne Salada del Trentino, songino, petali di mele, pinoli e scaglie di Grana</i>	14.00 €
Mijoté de poulpes à la méditerranéenne et croustilles de pain aromatisées (14, 1) <i>Umido di moscardini alla mediterranea con crostoni aromatizzati</i>	15.00 €
Grands ravioli frais à l'ossobuco sautés au beurre d'alpage et réduction au safran <i>Ravioloni di pasta fresca all'ossobuco spadellati al burro d'alpe e riduzione allo zafferano</i>	14.00 €
Fusilloni aux œufs avec crumble de speck, noisettes hachées et fondue de tomates Datterini jaunes (3, 7, 1) <i>Fusilloni all'uovo con crumble di speck, granella di nocciola e fonduta di Pachino giallo</i>	14.00 €
Tagliatelles sautées au ragout blanc de veau parfumé aux herbes de Provence (3, 1) <i>Tagliatelle spadellate al ragù bianco di sanato profumato alle erbe provenzali</i>	13.00 €
Risotto "Roi Charles" aux cœurs d'artichaut, guanciale croustillant, lié à la Toma del Mottarone (7) <i>Risotto "Re Carlo" ai cuori di carciofo, guanciale croccante, mantecato alla Toma del Mottarone</i>	14.00 €
Mezzemaniche aux dés d'espardon, tomates séchées, aubergines et menthe (4) <i>Mezzemaniche con dadolata di pesce spada, Pachino passito, melanzane e menta</i>	15.00 €
Spaghettoni à la crème d'œuf et boutargue raffinée de mulet (4) <i>Spaghettoni in bianco con uovo cremoso e bottarga pregiata di muggine</i>	15.00 €
Tataki de thon rouge légèrement pané au sésame et pavot, accompagné d'une caponata de légumes aigre-douce (8, 4) <i>Tataki di tonno rosso leggermente panato al sesamo e papavero con caponatina di verdure in agrodolce</i>	24.00 €
Entrecôte de bœuf grillée, quenelle Café de Paris, pommes de terre au four et tomates gratinées (7) <i>Entrecôte di manzo alla graticola con quenelle al Café de Paris, patate al forno e pomodori gratinati</i>	18.00 €
Queues de gambas et poireaux sel-poivre avec réduction à l'orange (4) <i>Code di mazzancolle e porri sale pepe con riduzione di arance</i>	19.00 €
Burger de génisse (Scottona) dans son pain, bacon croustillant, tomate, cheddar fondant, mayonnaise au basilic (1, 7) <i>Burger di Scottona nel suo pane con bacon croccante, pomodoro, cheddar filante, maionese al basilico</i>	19.00 €
Steak tartare de bœuf (180g) coupé au couteau et assaisonné minute, pommes de terre au four (1) <i>Steak tartare di manzo (gr. 180) battuta al coltello e condita al momento, patate al forno</i>	18.00 €

* Tous les plats principaux comprennent l'accompagnement de saison / Tutti i secondi comprendono il contorno di stagione

NOS PINSAS / LE PINSE

CLASSIQUE / LA CLASSICA - 11.00 €

Purée de tomate, mozzarella, crème de basilic
Passata di pomodoro, mozzarella, crema di basilico

ROBUSTE / LA ROBUSTA - 12.00 €

Purée de tomate, mozzarella, salami piquant
Passata di pomodoro, mozzarella, salame piccante

TYROLIENNE / LA TIROLESE - 14.00 €

Purée de tomate, speck, fromage Brie
Passata di pomodoro, speck, Brie

SALADES / LE INSALATE

CALVARIO - 12.00 €

Salade verte croquante, tomates cerises, bouchées de poulet dorées, copeaux de Grana
Insalata verde croccante, Pachino, bocconcini di pollo rosolati e scaglie grossolane di Grana

GRECQUE / LA GRECA - 12.00 €

Tomate, mâche, laitue, olives vertes, feta, graines de courge
Pomodoro, songino, lattuga, olive verdi, feta e semi di zucca

CLASSIQUE / CLASSICA - 11.00 €

ROMAGNOLE / LA ROMAGNOLA - 16.00 €

Purée de tomate, jambon cru, burrata

Passata di pomodoro, crudo e burrata

NOS BURGERS / I NOSTRI HAMBURGER

VÉGÉTARIEN / VEGETARIANO (10, 3) - 14.00 €

Pois chiches, pommes de terre, riz, haricots verts, herbes

Ceci, patate, riso, fagiolini, erbe aromatiche

BŒUF DU PIÉMONT / MANZO PIEMONTESE (10, 3)* - 15.00 €**POULET / POLLO - 14.00 €**

*Servis avec pommes de terre au four et sauces / Serviti con patate al forno e le sue salse. * Produit surgelé / Prodotto congelato*

Salade verte, mâche, radicchio, maïs, thon, tomate, mozzarella

Insalata verde, songino, radicchio, mais, tonno, pomodoro e mozzarella

ALTERNATIVEMENT... / ALTRIMENTI...

CHARCUTERIE MIXTE / SALUMI MISTI - 14.00 €

Pain noir traditionnel de Coimo (8)

Pane nero di Coimo (8)

FROMAGES RAFFINÉS / SELEZIONE DI FORMAGGI - 14.00 €

Compotes de fruits et pain noir de Coimo (8)

Con composte di frutta, pane nero di Coimo (8)

ELENCO SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (REG. UE N. 1169/2011) / ALLERGENS LIST

- | | |
|---|---|
| <p>1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide / Céréales contenant du gluten</p> <p>2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei / Crustaceans / Krebstiere / Crustacés</p> <p>3. UOVA e prodotti a base di uova / Eggs / Eier / Œufs</p> <p>4. PESCE e prodotti a base di pesce / Fish / Fische / Poissons</p> <p>5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi / Peanuts / Erdnüsse / Arachides</p> <p>6. SOIA e prodotti a base di soia / Soybeans / Sojabohnen / Soja</p> <p>7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / Milk / Milch / Lait</p> | <p>8. FRUTTA A GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi) / Nuts / Schalenfrüchte / Fruits à coque</p> <p>9. SEDANO e prodotti a base di sedano / Celery / Sellerie / Céleri</p> <p>10. SENAPE e prodotti a base di senape / Mustard / Senf / Moutarde</p> <p>11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds / Sesamsamen / Graines de sésame</p> <p>12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI (> 10 mg/kg o 10 mg/l) / Sulphur dioxide / Schwefeldioxid / Anhydride sulfureux</p> <p>13. LUPINI e prodotti a base di lupini / Lupin / Lupinen / Lupin</p> <p>14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi / Molluscs / Weichtiere / Mollusques</p> |
|---|---|

Le informazioni circa la presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

Information regarding allergens is available upon request from our staff.

Informationen über Allergene erhalten Sie beim Bedienungspersonal.

Les informations concernant les allergènes sont disponibles auprès de notre staff.