



MENU

“Uno non puo' pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non ha mangiato bene”

Virginia Wolf

Insalate e Zuppe

SALAT und SUPPE

VERDE



Insalata verde

Grüner Salat

8.50

MISTA



Verde, carote, pomodorini, barbabietola e cetrioli

Grün, Karotten, Kirschtomaten, Rüben und Gurken

11.-

CREMOSO



Crema di fagioli cannellini, guancialetto croccante e olio al rosmarino

Cannellini-Bohnencreme, knuspriger Speck und Rosmarinöl

18.-

CAESAR PZG

Pollo, lattuga romana, scaglie di grana, salsa caesar, olive leccino, broccoli, pomodori confit e crostini di pane

Hähnchen, Römersalat, Parmesanflocken, Cesar-Sauce, Leccino-Oliven, Brokkoli, konfitierte Tomaten und Croutons

23.-

ZUPPA MEDITERRANEA

Calamari, gamberi, cozze, sepioline, cotti in umido con pomodorini rossi e crostini di pane

Calamari, Garnelen, Muscheln, Tintenfisch, gedünstet mit roten Kirschtomaten und knusprigem Brot

26.-



PIAZZA
GRANDE

Antipasti

Vorspeisen

FAGOTTINO

Fagottino di prosciutto crudo Pioradoro, ripieno di burrata su centrifuga di rucola e focaccina al rosmarino

Pioradoro-Rohschinkenpaket, gefüllt mit Burrata in der Raketenzentrifuge und Rosmarin-Focaccia

18.-

SOUFFLÉ



Soufflè tiepido di zucchine su crema di topinambur e cips di verdure
10 minute

Warmes Zucchini-Soufflé auf Topinamburcreme und Gemüsechips

17.50

TARTARE DI MANZO

Tartare di Fassona piemontese (140g), burro montato e pane tostato

Piemontesisches Fassona-Tartar (140 g), geschlagene Butter und geröstetes Brot

23.-

POLPO

Tentacolo di polpo "CBT" in umido con la sua salsa su crostone di polenta gialla

„CBT“-Oktopus-Tentakel, gedünstet mit seiner Sauce auf gelber Polentakruste

22.-

TARTARE DI MARE

Tartare di branzino (100g) e gambero rosso di Mazzara (30g) su coulis di pomodorino rosso, lime, burrata e cialda di pane

Wolfsbarsch-Tartar (100 g) und rote Mazara-Garnelen (30 g) auf Coulis aus roten Kirschtomaten, Limette, Burrata und Brotwaffel

25.-



Vegano *Vegan*

VELLUTATA

Vellutata di carote e zenzero
Karotten-Ingwer-Cremesuppe
16.-

LINGUINE

Linguine con pesto di barbabietola e semi di sesamo
Linguine mit Rote-Bete-Pesto und Sesam
22.-

QUINOA E TOFU

Insalata di quinoa con tofu grigliato e verdure saltate
Quinoa-Salat mit gegrilltem Tofu und sautiertem Gemüse
24.-

TAGLIATA DI SEITAN

Tagliata di Seitan con verdure saltate e pesto di rucola
Seitansteak mit sautiertem Gemüse und Rucolapesto
27.-

VEGAN BURGER

Pane, burger vegano, insalata, maionese curcuma e pomodoro,
zucchine in agrodolce e patate dipper
Brot, veganer Burger, Salat, Kurkuma- und Tomatenmayonnaise,
süßsaure Zucchini und Dipkartoffeln
30.-

Pasta e Risotti *Pasta und Risotto*

RISOTTO



Risotto ai carciofi, con julienne di seppie, cedro candito e corallo al nero di seppia
Artischockenrisotto mit Tintenfisch-Julienne, kandierter Zitrone und Koralle mit
Tintenfischtinte

24.50

CARBONARA ALLA ROMANA

Spaghetto di Gragnano, guanciale di Norcia, tuorlo d'uovo, pecorino e
pepe nero
Gragnano-Spaghetti, Norcia Schweinebacke, Eigelb, Pecorino-Käse und
schwarzer Pfeffer

25.-

FRUTTI DI MARE

Spaghetto di Gragnano, frutti di mare, pomodorini e prezzemolo
Gragnano-Spaghetti, Meeresfrüchte, Kirschtomaten und Petersilie

25.50

RAVIOLI DEL PLIN

Ravioli del plin con il loro ristretto su fonduta al parmigiano e gocce
di riduzione al vino rosso

Ravioli del Plin mit ihrer Reduktion auf Parmesanfondue und
Tropfen Rotweinreduktion

23.50

TAGLIOLINI

Tagliolini freschi burro e limone, con prosciutto crudo Pioradoro
croccante

Frische Tagliolini mit Butter und Zitrone, dazu knuspriger Pioradoro-
Rohschinken

22.-

GNOCCHI

Gnocchi di patate e lime con coulis di pomodorini, cozze, gamberi e crumble di
pane aromatizzato

Kartoffel-Limetten-Gnocchi mit Kirschtomaten-Coulis, Muscheln, Garnelen und
aromatisierten Semmelbröseln

24.-



PIAZZA
GRANDE

Secondi di Carne

Fleisch

TAGLIATA



Tagliata di manzo scottona (240g) alla griglia con patate e verdure sauté
Gegrilltes Tagliata vom Scottona Rind (240 g) mit Bratkartoffeln und Gemüse

42.-

FILETTO BARDATO

Filetto di manzo (180gr) bardato con guanciale di Norcia, chiodini trifolati e la loro salsa

Rinderfilet (180 g), angemacht mit Norcia-Speck, sautierten Nägeln und ihrer Sauce

53.-

SUPREMA DI POLLO

Supreme di pollo "CBT" farcita con champignon e guanciale, glassata con la sua salsa, verdure sauté e patate al rosmarino

„CBT“ Chicken Supreme, gefüllt mit Champignons und Speck, glasiert mit eigener Sauce, sautiertem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

35.-

BURGER TARTARE

Pane, tartare di Fassona (160gr), lattuga, burrata, pomodorini confit, tuorlo marinato e fritto, accompagnato da insalatina di carciofi croccanti
Brot, Fassona-Tartar (160 g), Salat, Burrata, confierte Kirschtomaten, mariniertes und gebratenes Eigelb, dazu knackiger Artischockensalat

35.-

BURGER "P Z G"

Pane, carne di manzo (180gr), insalata, pomodorini disidratati, cipolla caramellata, salsa BBQ, formaggio d'alpe e patatine fritte
Brot, Rindfleisch (180 g), Salat, dehydrierte Kirschtomaten, karamellierte Zwiebeln, BBQ-Sauce, Alpkäse und Pommes Frites

29.-

BISONTE



Tagliata di Bisonte (200gr) grigliato, con verdure sauté, patate al rosmarino, olio EVO alla brace e riduzione al vino rosso
Gegrillte Bisonscheiben (200 g) mit sautiertem Gemüse, Rosmarinkartoffeln, gegrilltem EVO-Öl und Rotweinreduktion

54.50

Secondi di Pesce

Fisch

PERSICO

Filetto di Persico, burro, salvia, patate e verdure soutè
Eglifilet, Butter, Salbei, Kartoffeln und sautiertes Gemüse

32.-

SALMONE



Trancio di salmone (220gr) scottato su crema di patate al limone e carciofi
croccanti

Lachssteak (220 g), gebraten auf Zitronen-Kartoffelcreme und knackigen
Artischocken

33.-

ROMBO



Rombo (200gr), cardoncelli trifolati e salsa ai tre pomodorini
Steinbutt mit sautierten Pilzen und Coulis mit drei Kirschtomaten

38.-

CALAMARI

Anelli di calamari fritti, verdure croccanti e patatine fritte
Gebratene Tintenfischringe, knackiges Gemüse und Pommes Frites

33.-

POLPO BURGER

Pane, tentacolo di polpo croccante, misticanza, maionese al wasabi,
pomodorini confit e patate dippers

Brot, knusprige Oktopustentakel, gemischter Salat, Wasabi-
Mayonnaise, konfektionierte Kirschtomaten und Kartoffelchips

31.50



Pizze Classiche

klassische Pizzen

MARINARA 14. -



Pomodoro san Marzano, olio all'aglio e origano
San Marzano Tomate, Knoblauchöl und Oregano

MARGHERITA 15. -



Pomodoro san Marzano, fior di latte e basilico
San Marzano Tomate, Fior di Latte und Basilikum

BUFALINA 18. -



Pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala e basilico
San Marzano Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum

ROMANA 16.50

Pomodoro san Marzano, fior di latte, acciughe, capperi e basilico
San-Marzano-Tomate, Fior di Latte, Sardellen, Kapern und Basilikum

CAPRICCIOSA 20. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive
San Marzano Tomate, Fior di Latte, Kochschinken, Champignons,
Artischocken und Oliven

DIAVOLA 18. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte e salame piccante
San Marzano-Tomate, Fior di Latte und scharfe Salami

HAWAY 21. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte, mascarpone, prosciutto e ananas
San Marzano Tomate, Fior di Latte, Mascarpone, Kochschinken und Ananas

ZOLA 18. -



Pomodoro san Marzano, fior di latte e gorgonzola
San-Marzano-Tomate, Fior di Latte und Gorgonzola

PARMA 21. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte e crudo di parma 30 mesi
San Marzano Tomate, Fior di Latte und Parmaschinken 30 Monate

ORTOLANA 19. -



Pomodoro san Marzano, fior di latte e verdure grigliate (pepeoni, zucchine e melanzane)
San Marzano-Tomaten, Fior di Latte und gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini und Auberginen)

CITONNO 18. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte tonno e cipolla di Tropea
San Marzano-Tomate, Fior di Latte, Thunfisch und Tropea-Zwiebel

FRESCA 24. -

Fior di latte, bufala DOP, crudo di Parma e pesto di rucola
Fior di Latte, Büffelmozzarella DOP., Parmaschinken und Rucola pesto

CALABRA 22. -

Fior di latte, nduja, pomodori confit, stracciata e tarallo sbriciolato
Fior di Latte, Nduja, confierte Tomaten, Stracciata und zerbröseltes Tarallo



PIAZZA
GRANDE

Pizze Classiche

klassische Pizzen

REGINA MARGHERITA 17. -

Cornicione ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico
Gefüllte Kruste mit Ricotta-Käse, San-Marzano-Tomate, Fior di Latte und Basilikum

LARDO 19. -

Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, lardo miele e noci
Cornice gefüllt mit Ricotta, Fior di Latte, Schmalz, Honig und Walnüssen

PAPILLON 25. -

Calzone al centro, ai lati margherita e salsiccia, friarielli e provola affumicata
In der Mitte Calzone, an den Seiten Margheriti und Wurst, Brokkoli und geräuchertes Provola

CALZONE 21. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e ricotta
San-Marzano-Tomate, Fior di Latte, gekochter Schinken und Ricotta

CALZONE NAPOLI 21. -

Pomodoro san Marzano, fior di latte, salame Napoli, ricotta e pepe
San-Marzano-Tomate, Fior di Latte, Napoli-Salami, Ricotta und Pfeffer

SALSICCIA E FRIARIELLI 22. -

Provola affumicata, salsiccia e friarielli
Geräuchertes Provola, Wurst und Brokkoli

VEGANA 17. -

Patata schiacciata, friarielli, funghi e capperi disidratati
Kartoffelpüree, Brokkoli, Pilze und getrocknete Kapern

LA 5 FORMAGGI 20. -

Fior di latte, pecorino Romano, formagella, grana Padano, gorgonzola, confettura di cipolla rossa e jam all' arancia
Fior di Latte, Pecorino Romano, Formagella, Grana Padano, Gorgonzola, rote Zwiebelmarmelade und Orangenmarmelade

BASE PIZZA GLUTEN FREE 5. -

Pizze fritte

Frütierte Pizzen

FRITTA PZG 24. -

Ricotta, fior di latte, cicoli napoletani e pepe
Ricotta, Fior di Latte, neapolitanische Cicoli und Pfeffer

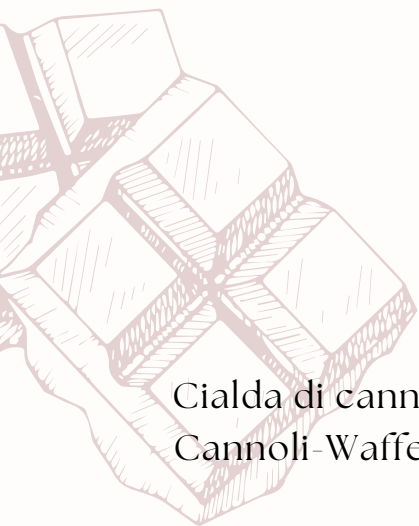
FRITTA CLASSICA 23. -

Ricotta, fior di latte, prosciutto cotto e pepe
Ricotta, Fior di Latte, gekochter Schinken und Pfeffer

FRITTA NAPOLI 23. -

Ricotta, fior di latte, salame Napoli e pepe
Ricotta, Fior di Latte, Napoli-Salami und Pfeffer





Dessert

Nachtisch

TIRAMISU'

10.-

CANNOLO SCOMPOSTO

Cialda di cannolo, ricotta di pecora, cioccolato fondente e frutta candita
Cannoli-Waffel, Schafsricotta, dunkle Schokolade und kandierte Früchte

11.-

TORTINO AL CIOCCOLATO



Tortino al cioccolato con cuore fondente, jam ai frutti rossi e gelato a scelta
Schokoladenkuchen mit dunklem Herzen, roter Fruchtarmelade und Eis nach

Wahl

12.50

LA MELA



Mela "Pink Lady" cotta allo zafferano, con mousse al cioccolato bianco,
aromatizzata alle mandorle con salsa al caramello salato

„Pink Lady“-Apfel mit Safran gekocht, mit weißer Schokoladenmousse,
gewürzt mit Mandeln und gesalzener Karamellsauce

11.-

TORTINO AL PISTACCHIO

Tortino al pistacchio con cuore fondente al cioccolato bianco, jam
all'arancia e gelato a scelta

Pistazienkuchen mit dunklem Herzen aus weißer Schokolade,
Orangenarmelade und Eis nach Wahl

13.50

FALSO CAPPUCINO

Biscotto sabblé alle mandorle, gelato al caffè, spuma di latte alle mandorle,
mandorle tostate, cacao e riduzione al caffè
Mandel-Sablè-Keks, Kaffeeis, Mandelmilchschaum, geröstete Mandeln, Kakao
und Kaffeereduktion

11.50





SOFT DRINK
DRINK
COFFE

Enjoi yuor drink



PIAZZA
GRANDE

Aperitivi

CAMPARI BITTER
VOL 23% 4CL

MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY
VOL 16% 4 CL

CYNAR
VOL 16% 4CL

PASTIS 51
VOL 45% 4CL

PORTO BIANCO/ ROSSO SANDEMAN
VOL 19% 4CL

CAMPARI SODA
VOL 10% 4CL

Aperitivi Analcolici

CRODINO
17.5 CL

SAN BITTER BIANCO/ROSSO
10 CL

Spritz

HUGO
PROSECCO, SCIROPPO DI SAMBUCCO,
LIME E MENTA

APEROL SPRITZ
APEROL, PROSECCO, SELZ, FETTA DI ARANCIA

CAMPARI SPRITZ
CAMPARI BITTER, PROSECCO, SELZ

PORTO SPRITZ
PORTO ROSSO, CRODINO, SELZ,
FETTA D'ARANCIA

BOUTIQUE SPRITZ
LIQUORE BERGAMOTTO, CAMPARI BITTER,
PROSECCO, PASSION FRUIT

AMALFI SPRITZ
POMPELM, CAMPARI BITTER, PROSECCO, SELZ

LIMONCELLO SPRITZ
LIMONCELLO, PROSECCO, SELZ

Cocktails Analcolici

SUMMER LOCARNO
SUCCO D'ANANS, CREMA DI COCCO, SCIROPPO
DI FRAGOLA, SUCCO DI LIMONE

VIRGIN MOJITO
LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA, SCHWEPES
GINGER ALE

VIRGIN CAIPIRINHA
SCHWEPES TONIC, ZUCCHERO DI CANNA, LIME

FLORIDA
SUCCO DI ARANCIA E POMPELMO, LIMONE
SPREMUTO, SCIROPPO DI ZUCCHERO,
GRANATINA

Cocktails

7.50 AMERICANO 10.50

7.50 NEGRONI 12.-

7.50 SBAGLIATO 12.-

7.50 MARTINI COCKTAIL 11.-

7.50 CAIPIRINHA/CAIPIROSKA 12.-

7.50 MOJITO 13.-

7.50 MARGARITA 13.-

7.50 PINA COLADA 13.-

7.50 MOSCOW MULE 13.5

7.50 DAIQUIRI 13.-

Long Drinks

CAMPARI ORANGE 11.-

TEQUILA SUNRISE 14.-

VODKA TONIC/LEMON 14.-

CUBALIBRE 14.-

SCREW DRIVER 14.-

Gin Tonic / Lemon

GORDON'S LONDON DRY 10.-

BOMBAY SAPPHIRE 11.-

AMALFI 12.-

HENDRICK'S 12.-

MONKEY 47 14.-

BISBINO 14.-

GIN MARE 13.-

Rum

BACARDI SUPERIOR (CUBA)
VOL 37% 4CL 10.-

HAVANA CLUB ANEJO 7 (CUBA)
VOL 40% 4CL 12.50

ZACAPA CENTENARIO 23ANOS(GUATEMALA)
VOL 40% 4CL 20.-

DIKTATOR 20 ANOS (COLOMBIA)
VOL 40% 4CL 18.-



PIAZZA
GRANDE

Whisky

SCHOTCH

BALLANTINES
VOL 43% 4CL

10.-

CHIVAS REGAL 12 YEARS
VOL 43% 4CL

14.50

MACALLAN FINE AOK 12 YEARS
VOL 46% 4CL

19.-

IRISH

TULLAMORE DREW
VOL 40% 4CL

10.-

TENNESSE

JACK DANIEL'S TENNESSEE
VOL 43% 4CL

13.-

BOURBON

MAKER'S MARK
VOL 45% 4CL

16.-

Brandi, Calvados

VECCHIA ROMAGNA
VOL 40% 2CL

8.-

CALVADOS MORIN PÈRE ET FILS
VOL 40% 2CL

9.50

Cognac

MARTELL VS
VOL 40% 2CL

9.50

HENNESSY XO
VOL 40% 2CL

18.-

Grappa

GRAPPA PROSECCO
VOL 41% 2CL

8.-

GRAPPA MOSCATO
VOL 41% 2CL

8.-

GRAPPA BAROLO
VOL 41% 2CL

9.-

GRAPPA AMARONE
VOL 41% 2CL

10.-

Wodka

SKYY
VOL 40% 4CL

9.-

BELVEDERE
VOL 40% 4CL

16.-

BELUGA
VOL 40% 4CL

19.50

Liquori e Distillati

AMARETTO DI SARONNO
VOL 8% 4CL

6.-

BAYLES IRISH CREAM
VOL 18% 4CL

6.-

CACHACA 51
VOL 38% 4CL

8.-

COINTREAU
VOL 40% 2CL

7.-

LIMONCELLO DI CAPRI
VOL 32% 4CL

6.-

NOCINO
VOL 24% 4CL

6.-

MALIBU'
VOL 24% 4CL

6.-

SAMBUCA MOLINARI
VOL 24% 2CL

6.-

TEQUILA SIERRA BLANCO
VOL 40% 4CL

8.-

WILLIAMMINE MORAND
VOL 43% 2CL

8.-

Amari

AVERNA
VOL 29% 4CL

6.-

BRAULIO
VOL 21% 4CL

6.-

BRAULIO RISERVA
VOL 25% 4CL

7.50

APPENZELLER
VOL 35% 4CL

7.-

AMARO DEL CAPO
VOL 35% 4CL

7.-

JÀJERMAISTER
VOL 35% 4CL

7.-

FERNET BRANCA
VOL 35% 2CL

6.-

FERNET MENTA
VOL 28% 2CL

6.-

MONTENEGRO
VOL 30% 4CL

6.-

RAMAZZOTTI
VOL 30% 4CL

6.-

ZEDDA PIRAS
VOL 31% 4CL

6.-



PIAZZA
GRANDE



Birra

ALLA SPINA

CHOPFAB 25CL DRAFT/PANACHE/GRANATINA	4.-
CHOPFAB 50CL DRAFT/PANACHE/GRANATINA	7.-
CHOPFAB AMBER 25CL	4.5
CHOPFAB AMBER 50CL	8.-
BOXER BLANCHE(WEIZEN)25CL	4.50
BOXER BLANCHE(WEIZEN)50CL	8.-

IN BOTTIGLIA

CHOPFAB PALE ALE 5% 33CL	6.50
CHOPFAB LAGER 4.8% 33CL	6.50
CHOPFAB BLEIFREI ANALC. 0.5% 33CL	6.50
BOXER OLD 5% 33CL	6.50
CORONA EXTRA 4.5% 33CL	5.50
BIRRA DI RISO 5% (GLUTEN FREE) 33CL	5.50

Minerali

SAN BENEDETTO GASATA 50CL	5.-
SAN BENEDETTO NATURALE 50CL	5.-
COCA COLA 33CL	4.50
COCA COLA ZERO 33CL	4.50
COCA COLA LIGHT 33CL	4.50
FUZETEA LIMONE/PESCA 30CL	4.-
FUZETEA LIONE/PESCA 50CL	5.50
GAZZOSATICINESE LIM./MANDARINO 33CL	4.50
FANTA 33CL	4.50
ARANCIATA AMARA 20CL	4.50
RIVELLA ROSSA/BLU 30CL	4.50
RAMSAIER SUCCO DI MELA 33CL	5.50
SCHWEPPE TONIC WATER 20CL	5.50
SCHWEPPE BITTER LEMON 20CL	5.50
SCHWEPPE GINGER ALE 20CL	5.50
CHINOTTO 20CL	4.50
SIRUP GRANATINA/MENTA/FRAGOLA 30CL	2.-

Spremute e succhi

SUCCO DI FRUTTA 20CL PERA, PESCA, ARANCIA, ANANAS, POMPELMO	5.-
SPREMUTA 20CL ARANCIA, LIMONE	6.-

Caffetteria

ESPRESSO/MACCHIATO	2.20
ESPRESSO CRÈME	3.-
CAFFÈ CRÈME	4.-
DOPPIO ESPRESSO	4.20
ESPRESSO DECAFFEINATO	2.50
MINICAPPUCCIO	3.-
CAPPUCCINO	4.-
CAPPUCCIO DECAFFEINATO	4.20
CAFFÈ TAZZA GRANDE	4.-
CAFFÈ TAZZA GRANDE DECAFFEINATO	4.10
CORRETTO GRAPPA/BRANDY	3.20
CORRETTO SAMBUCA/ AMARETTO	4.-
CORRETTO BAILEY'S/FERNET	4.-
ORZO ESPRESSO	3.-
ORZO TAZZA GRANDE	3.50
GINSENG ESPRESSO	3.50
GINSENG TAZZA GRANDE	4.-
CAFFÈ LATTE	4.-
LATTE MACCHIATO	4.20
OVOMALTINA CALADA/FREDDA	5.-
SUPPLEMENTO PANNA MONTATA	0.50
THE NERO/EARL GREY	3.20
THE ROSSO/MENTA/VERDE	3.20
THE CAMOMILLA/TIGLIO/VERBENA	3.20
THE VANIGLIA MELA CANNELLA	3.20
THE VANIGLIA ARANCIO CANNELLA	3.20



PIAZZA
GRANDE



INFO

GENTILE CLIENTELA,

SIAMO LIETI DI OSPITARLA E SERVIRLA NEL NOSTRO RISTORANTE.

TUTTI I PREZZI SONO IN CHF E COMPRESI DEL 8.1% DI IVA.

A SEGUIRE TROVERÀ L'ELENCO DI PROVENIENZA, CONTROLLATA E CERTIFICATA, DEI NOSTRI SALUMI E DELLE NOSTRE CARNI

VI AUGURIAMO BUON APPETITO E QUALCHE ORA IN NOSTRA COMPAGNIA.

TEAM RISTORANTE BOUTIQUE HOTEL PIAZZA GRANDE.

PROVENIENZA CARNI: SVIZZERA, IRLANDA, AUSTRALIA
PROVENIENZA PESCE: OCEANO INDIANO, MAR MEDITERRANEO

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain		Contiene Contient Enthält Contains		Può contenere Peut contenir Es kann enthalten May contain	
1a	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten, Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	1b	Cereali, Glutine, Céréales, Gluten, Glutenhaltiges Getreide, Cereals, Gluten	8a	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix, Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts	8b	Frutta a guscio, Noci, Fruits à coque dure, Noix, Hartschalenobst, Nüsse, Tree Nuts, Nuts
2a	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	2b	Crostacei, Crustacés, Krebstiere, Crustacea	9a	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery	9b	Sedano, Céleri, Sellerie, Celery
3a	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	3b	Uova, Oeufs, Eier, Eggs	10a	Senape, Moutarde, Senf, Mustard	10b	Senape, Moutarde, Senf, Mustard
4a	Pesce, Poissons, Fische, Fish	4b	Pesce, Poissons, Fische, Fish	11a	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds	11b	Sesamo, Sésame, Sesamesamen, Sesame seeds
5a	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	5b	Arachidi, Arachides, Erdnüsse, Peanuts	12a	Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfureux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulfités ¹	12b	Anidride solforosa, solfiti ¹ , Anhydride sulfureux, sulfites ¹ , Schwefeldioxid, Sulfite ¹ , Sulfur dioxide, Sulfités ¹
6a	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	6b	Soia, Soja, Sojabohnen, Soy	13a	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines	13b	Lupini, Lupins, Lupinen, Lupines
7a	Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose	7b	Latte, lattosio, Lait, lactose, Milch, Laktose, Milk, Lactose	14a	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks	14b	Molluschi, Mollusques, Weichtiere, Mollusks

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl;
licenza per GastroTicino. Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com





In ogni nuovo progetto, cerchiamo sempre di soddisfare le tue esigenze, per questo vogliamo ringraziarti per la fiducia in noi. Ci auguriamo che la tua esperienza sia stata fantastica e non vediamo l'ora di rivederti presto.

Condividi la tua esperienza sui nostri social



Hotelpiazzagrandelocarno

Arrivederci e a Presto.

www.hotelpiazzagrandelocarno.ch