



BIENVENIDOS A LA PARRILLA MEXICANA

Ricordiamo ai nostri graditi ospiti che nel weekend e nei giorni prefestivi,
il ristorante lavora su due turni: 19:00-22:00 / 22:00-02:00.



laparrillamexicanamilano



Milano – Corso Sempione, 76



www.parrillamexicana.net



parrillamexicana@live.com



02.33614449 / 347.1188188



pwd: parrillaMexicana

ENTRADAS/ ANTIPASTI

NACHOS: € 8,00 (1,7,12) 

Tipicos: Croccanti triangoli di tortilla di mais guarnite con formaggio fuso, filetti di peperone dolce, guacamole e jalapeños.

Crispy triangles of corn tortillas, topped with melted cheese, sweet peppers, guacamole and jalapeños.

Sonora: Tortilla grande di farina di grano, tagliata a spicchi, con crema di fagioli, formaggio fuso e contorni messicani.

Large wheat flour tortilla, cut into wedges topped with beans cream, melted cheese and mexican garnishes.

QUESO FUNDIDO: € 8,00 (1,7,12)

Formaggio fuso con **CHAMPIGNON** o **CHORIZO**, servito con guacamole e chips.

Melted cheese topped with MUSHROOMS or CHORIZO, served with guacamole and chips.


BURRITOS: € 8,00 (1,6,7,10,12)

Piccante: Fagottino ripieno di chili serrano, condito con spezie messicane e  formaggio, accompagnato da salse messicane.

Dumpling stuffed with chili serrano, seasoned with Mexican spices and cheese, served with Mexican sauces.

De Legumbres: Fagottino ripieno di verdure miste e formaggio, accompagnato da salse messicane.

Dumpling stuffed with mixed vegetables and cheese, served with Mexican sauces.

De Chorizo: Fagottino ripieno di salsiccia messicana e formaggio, accompagnato da  salse messicane.

Dumpling stuffed with Mexican sausage and cheese, served with Mexican sauces.

EMPANADAS: € 8,00 (1,3,5,7) 

Due Panzerotti ripieni di **Carne di Manzo** con olive e spezie messicane o **Queso Y Tomate** con formaggio, pomodoro e coriandolo; guarniti con insalata croccante, crema di avocado, sour cream e salsa piccante.

Two Empanadas stuffed with Beef and olives and mexican spices or Queso Y Tomate with cheese and tomato and coriander; garnished with crispy salad, avocado cream, sour cream and spicy sauce.

SOPA DE TOTOPOS: € 9,00 (1,7) 

Vellutata tipica messicana a base di pomodori, panna acida, formaggio fresco, peperoncino Mirasol, Totopos e olio al Coriandolo.

Tomato Mexican Soup with sour cream, fresh cheese, Mirasol chili pepper, Totopos e coriander Oil.

ENTRADAS/ ANTIPASTI

JALAPEÑOS RELLENOS*: € 8,00 (1,5,7,8,12)

Peperoncini ripieni di crema al formaggio, impanati e fritti
Hot peppers stuffed with cheese cream, breaded and fried.

ANTOJITOS MISTO PER 2 PERS.: € 16,00 (1,5,7,8,12)

Degustazione mista con: Empanada di Queso Y Tomate, Empanada di Carne e Jalapeños Rellenos accompagnata da insalata croccante, crema di avocado, sour cream e salsa piccante.
Mixed tasting with: Beef Empanada, Cheese and Tomate Empanada and Jalapeños, served with crispy salad, avocado cream, sour cream and spicy sauce.

FILETES DE PESCADO*: € 10,00 (1,4,12)

Filetto di Merluzzo in tempura su insalata di cavolo cappuccio rosso, servito con maionese all'habanero, salsa di avocado, pico de gallo, coriandolo e lime.
Cod fillet in tempura with red cabbage, served with habanero mayonnaise, avocado sauce, pico de gallo, coriander and lime.

TOSTADAS A LA MARY: € 9,00

De Chorizo (1,3,6,8,9,10): Quattro croccanti tortillas di mais farcite con Chorizo* Colorado, insalata e rapanelli, servite con crema di fagioli neri, sour cream, guacamole e pico de gallo.
Four crispy tortillas topped with Colorado Chorizo, salad and radishes, served with black beans, sour cream, guacamole and pico de gallo.*

De Atun (1,3,4,6,8,9,10): Quattro croccanti tortillas di mais farcite con Tonno* Fresco marinato, maionese di chipotle, insalata e rapanelli, servite con guacamole e pico de gallo.
Four crispy tortillas topped with marinated Fresh Tuna, chipotle mayonnaise, salad and radishes, served with guacamole and pico de gallo.*

De Pollo (1,3,6,8,9,10): Quattro croccanti tortillas di mais farcite con Pollo in salsa Chili, servite con crema di fagioli neri, peperoni, guacamole e lime.
Four crispy tortillas topped with Chili Chicken, served with black beans, sweet peppers, guacamole and lime.

*Il prodotto potrebbe essere surgelato all'origine, a seconda della disponibilità.

ESPECIALIDADES DE MI CASA

FAJITAS MIXTA: (x 1 persona € 20,00 / x 2p. € 36,00) (1,2,4,6,9,10,12)

Striscioline di carne di manzo e pollo marinate, servite su una griglia fiammante con peperoni e cipolle, il tutto accompagnato da fagioli, pico de gallo, guacamole, formaggio, panna acida, jalapenos e servite con tortillas di farina di grano*.

Marinated strips of beef and chicken, on a flaming grill with peppers and onions, all accompanied with beans, pico de gallo, guacamole, cheese, jalapenos and served with wheat flour tortillas.*

FAJITAS DE POLLO:

Come la fajitas mixta ma con la variante della sola carne di pollo e verdure.

As the "fajitas mixta" but with the variant of only chicken and vegetables.

FAJITAS DE RES:

Come la fajitas mixta ma con la variante della sola carne di manzo e verdure.

As the "fajitas mixta" but with the variant of only beef and vegetables.

FAJITAS DE LEGUMBRES Y GAMBAS:

Come la fajitas mixta ma con la variante di verdure e gamberi*.

As the "fajitas mixta" but with the variant of vegetables and shrimps.

FAJITAS DE POLLO Y GAMBAS:

Come la fajitas mixta ma con la variante di pollo, gamberi* e verdure.

As the "fajitas mixta" but with the variant of chicken, shrimp and vegetables.

FAJITAS DE LEGUMBRES:

Come la fajitas mixta ma con sole verdure.

As the "fajitas mixta" but with only vegetables.

° Tortillas di mais per celiaci a richiesta

° Corn Tortillas for celiac on request

TAQUERIA

TACOS DE ATUN: € 20,00 (1,4,6,7,10,12)

3 Tortillas di mais bianco farcite con tonno* fresco marinato al lime e arancia, rapanelli cristallo, guacamole, salsa di avocado, insalata croccante, sour cream e cipolla rossa.

3 Corn Tortillas stuffed with fresh tuna marinated with lime and orange, radishes, guacamole, avocado sauce, crispy salad, sour cream and red onions.

TACOS DE PASTOR: € 16,00 (1,6,7,10,12)

3 Tortillas di mais bianco farcite con maiale marinato in salsa achiote, cipolla, coriandolo e ananas fresco, accompagnate da guacamole e salsa piccante della casa.

3 Corn Tortillas stuffed with pork marinated in achiote sauce, onions, coriander and fresh pineapple, served with guacamole and spicy sauce.

TACOS DE CHORIZO COLORADO: € 16,00 (1,6,7,10,12)

3 Tortillas di mais bianco, ripiena di Chorizo* con spezie messicane, sour cream, rapanelli "cristallo", cipolla rossa e lime, accompagnate da guacamole e salsa piccante della casa.

3 Corn Tortillas stuffed with Chorizo with Mexican spices, sour cream, radishes "cristal", red onions and lime, served with guacamole and spicy sauce.

TACOS DE POLLO: € 16,00 (1,6,7,10,12)

3 Tortillas di mais bianco farcite con Pollo in salsa chili, fagioli, peperoni, spezie messicane, salsa di avocado, cipolla e sour cream, accompagnate da guacamole e salsa piccante della casa.

3 Corn Tortillas stuffed with chili Chicken, black beans, sweet peppers, Mexican spices, avocado sauce, onions and sour cream, served with guacamole and spicy sauce.

TACOS DE LEGUMBRES: € 15,00 (1,6,7,10,12)

3 Tortillas di mais bianco farcite con verdure in soute, crema di zucca, spezie messicane e sour cream, accompagnate da guacamole e salsa piccante della casa.

3 Corn Tortillas stuffed with vegetables, pumpkin cream, Mexican spices and sour cream, served with guacamole and spicy sauce.

QUESADILLAS

QUESADILLA TRADICIONAL : € 18,00 (1,7)

Tortilla di farina di grano ripiena di formaggio accompagnata da guacamole e sour cream.

QUESADILLA A LA MARY: € 20,00 (1,7)

Tortilla di farina di grano ripiena di caviale di melanzane, pomodori alle erbe e formaggio servita con sour cream e guacamole.

Wheat flour tortilla stuffed with aubergine caviar, tomatoes with herbs and cheese served with sour cream and guacamole.

ESPECIALIDAD de CARNE al CARBONE

- CORTES PARA DOS -

TOMAHAWK STEAK: (ca. 1 Kg) € 70,00 (1,3,7,10) (per 2 persone)

Costata di manzo irlandese servita su pietra con verdure grigliate, riso al salto (con spinaci, bacon, uova strapazzate e jalapeños), frijoles refritos, chips, salsa chimichurri e criolla.

Grilled Irish beef steak served on stone with grilled vegetables, souteed rice (with spinach, bacon, scrambled eggs and jalapeños), frijoles refritos, chips, chimichurri and criolli sauce.

BABY BEEF: (ca. 800g) € 49,00 (1,3,7,10) (per 2 persone)

Entrecote servito su pietra con verdure grigliate, riso al salto (con spinaci, bacon, uova strapazzate e jalapeños), frijoles refritos, chips, salsa chimichurri e criolla.

Entrecote served on stone with grilled vegetables, souteed rice (with spinach, bacon, scrambled eggs and jalapeños), frijoles refritos, chips, chimichurri and criolli sauce.

PARRILLADA CRIOLLA: € 49,00 (1,3,7,10) (per 2 persone)

Grigliata mista di carne argentina (diaframma, scamone, picanha, costine di manzo e di maiale, pollo e chorizo*) con verdure grigliate, riso al salto (con spinaci, uova strapazzate, bacon e jalapeños), frijoles refritos, chips, salsa chimichurri e criolla e patata al cartoccio.

"Parillada" of Argentine beef mix (entraña, fillet, scam, picanha, chorizo), with grilled vegetables, souteed rice (with spinach, bacon, scrambled eggs and jalapeños), frijoles refritos, chips, chimichurri and criolli sauce and jacked potatoe.

LOMO PARA DOS: (ca. 550g) € 58,00 (1,3,7,10) (per 2 persone)

Filetto di Angus Argentino servito su pietra con verdure grigliate, riso al salto (con spinaci, bacon, uova strapazzate e jalapeños), frijoles refritos, chips, salsa chimichurri e criolla.

Argentine Angus Fillet served on stone with grilled vegetables, souteed rice (with spinach, bacon, scrambled eggs and jalapeños), frijoles refritos, chips, chimichurri and criolli sauce.

- CORTES PARA UNO -

BIFE ANCHO: (ca. 300g) € 23,00 (1,7,10)

Entrecote di Angus argentino servito con patate al forno, salsa chimichurri e salsa criolla.

Angus entrecôte served with backed potatoes, chimichurri sauce and criolli sauce.

CHURRASCO DE CUADRIL: (ca. 300g) € 23,00 (1,7,10)

Tagliata di Angus Argentino servito con verdure al burro, salsa chimichurri, salsa criolla e salsa chipotle BBQ.

Beef rump from Argentina served with butter vegetables, chimichurri sauce, criolli sauce and chipotle BBQ sauce.

ARRACHERA: (ca. 300g) € 23,00 (1,7,10)

Diaframma (Black Angus) servito con jalapenos* ripieni, purè di patate al lime e peperoni rossi del Piquillo, salsa criolla, salsa chimichurri e salsa chipotle BBQ.

Argentine muscle (black angus) served with mashed potato flavored lime, sweet red pepper, criolli sauce, chimichurri sauce and chipotle BBQ sauce.

LOMO: (ca. 250g) € 28,00 (1,3,6,7,8,12)

Filetto di carne argentina con champignon fritti, crema di peperoni al latte di cocco, melanzane "cristallo", salsa criolla e chimichurri e crumble alla paprika.

Fillet from Argentina with fried Champignon mushrooms, pepper cream with coconut milk, "cristal" aubergines, criolli and chimichurri sauce and paprika crumble.

ESPECIALIDAD de CARNE CRUDA

TRIS DI TARTARE DI FILETTO DI MANZO: € 22,00 (1,3,4,7,10)

Filetto di Angus argentino "battuto" al coltello, formaggio fresco, frullato di olive, salsa di avocado, tuorlo d'uovo, platano fritto.

Raw Angus fillet from Argentina, knife cut, served with fresh cheese, olives cream, avocado cream, marinated yolk and fried platano chips.

SASHIMI DI FILETTO DI MANZO € 15,00 (1,5,7,8,10)

Carpaccio di filetto di Angus Argentino con noci, mela Granny Smith, rapanelli "cristallo", aceto di lamponi, panna acida, caviale al peperoncino.

Angus carpaccio from Argentina served with nuts, Granny Smith apple, "cristal" radishes, raspberry vinegar, sauce cream, pepper caviar.

PLATOS DE CASA

CHILI SERRANO: € 16,00 (1,6,7,10,12)

Bocconcini di manzo e maiale cotti con spezie messicane e fagioli neri, con tortillas di grano, pico de gallo e guacamole.

Chunks of beef and pork cooked with Mexican spices and black beans served with wheat flour tortillas, pico de gallo e guacamole.

POLLO DEL DIABLO: (1,9,12)

Spiedini di petto di pollo alla diavola, serviti su foglia di banano alla brace accompagnati da riso e crocchette di yuca.

Skewers of chicken cooked in a spicy sauce, served on a grilled banano leaf with rice and yuca croquettes.

POLLO AL COCCO: (1,6,7,12)

Petto di pollo cotto al carbone, servito su foglia di banano alla brace, crema al cocco, riso e crocchette di yuca.

Chicken breast cooked on charcoal, served on a grilled banano leaf, coconut cream, rice and yuca croquettes.

PESCADO

POLPO DELLA PARRILLA: € 16,00 (1,3,4,6,10,14)

Polpo* marinato in salsa chimichurri, servito con patate montate al limone, frullato di olive, salsa chili, salsa al mango, salsa al nero di seppia e sour cream.

Octopus marinated in chimichurri sauce, served with whipped lemon potatoes, olives cream, chili sauce, mango sauce, cuttlefish ink sauce and sour cream.

GAMBAS ALLA PARRILLA: € 20,00 (1,2,4,12)

Gamberi* alla brace accompagnati da riso, fagioli neri, guacamole, chimichurri, sour cream e salsa criolla.

Grilled Shrimp, rice, black beans, guacamole, sour cream, chimichurri and criolli sauce.

TIMBALL DE ATUN: € 22,00 (4,6,12)

Tartare di tonno* fresco marinato al lime con essenza di zenzero, guacamole, pico de gallo e platano fritto.

Fresh tuna tartare marinated with lime and ginger essence, served with guacamole, pico de gallo and fried platano.

ROLLITO DE ATUN: € 25,00 (4,6,12)

“Cannelloni” di tonno* crudo, farciti con gamberi* marinati al lime, conditi con salsa di acciughe, germogli di porro, guacamole e salsa chili.

Raw tuna “cannelloni” stuffed with shrimp marinated with lime, Anchovies, sprouts, guacamole and chili sauce dressing.

CHEVICE VERDE DE CORVINA: € 16,00 (2,4,6,9,10,12)

Crudo di branzino* marinato con leche de tigre con peperoncino, cipolla, cilantro e mais, servito con platano croccante e crema di avocado.

Raw white fish marinated with “leche de tigre” with chili pepper, onions, coriander and corn served with fried platano and avocado sauce.

CHEVICE DE GAMBAS: € 16,00 (2,4,6,7,9,10,12)

Crudo di gamberi* marinati con leche de tigre, pepe nero e cipolla, servito con crema di peperone rosso, mais, crema di patate dolci e cilantro.

Raw shrimps marinated with “leche de tigre” with pepper and onions, served with red sweet pepper sauce, corn, sweet potatoes cream and coriander.

CHEVICE DE ATUN*: € 18,00 (4,5,6,7,9,10,12)

Crudo di tonno* marinato con leche di tigre e cipolla servito con pomodori ciliegini, arachidi tostate, crema di mais, platano croccante, habanero e cilantro.

Raw fresh tuna marinated with “leche de tigre” and onions served cherry tomatoes, roasted peanuts, corn cream, fried platano, habanero and coriander.

DESSERTS (€ 7,00)

CREMA CATALANA FLAMBE* (1,3,7)

CREMA DI MASCARPONE CON AMARETTI E GOCCE DI CIOCCOLATO (1,3,7,8)

SORBETTO AL MOJITO (12)

CHEESE CAKE ALLA FRAGOLA ◦ AL FRUTTO DELLA PASSIONE (1,3,7)

FLAN DE COCCO con CARAMELLO al RUM e GELATO AL CIOCCOLATO (1,3,7)

BROWNIES* al CIOCCOLATO e NOCI, con GELATO alla CREMA (1,3,7,8)

INSALATA DI ANANAS FRESCO con FRAGOLE e LIME

TACOS DE LA PASIÓN: 3 Mini Tacos Di Sfoglia Dolce Con Mousse Al Maracujia e Cioccolato Bianco (1,3,7)

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua Minerale	€ 2,00
Vino (calice)	€ 6,00
Sangria (calice)	€ 6,00
Sangria (Caraffa 1L)	€ 15,00
Bibite (Coca-Fanta-Sprite-...)	€ 5,00
Amari Naz., Grappe	€ 5,00
Chupito, Tequila	€ 4,00

SPECIAL RUM

Zacapa 23 anni	€ 15,00
Zacapa 23y Reserva	€ 12,00
Zacapa 23y Et. Negra	€ 15,00
Diplomatico Anejo	€ 10,00
Diplomatico Reserva	€ 13,00
Cacique 500	€ 8,00
Matusalem 15y Res	€ 10,00
Matusalem 7y	€ 8,00
El Dorado 12y	€ 14,00
Brugal Anejo	€ 8,00
Brugal Extra Anejo	€ 9,00
Saint James	€ 7,00
J Bally	€ 9,00
Legendario Eldorado	€ 7,00
Legendario Elixir	€ 8,00

SPECIAL WISKY

Oban 14y	€ 12,00
Lagavulin 16y	€ 12,00
Laphroig 10y	€ 10,00
Tallisker 10y	€ 12,00
Caol Ila 12y	€ 12,00

Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,50
Caffè Mexican	€ 5,00
(caffè, tequila, khalua, lime, cannella)	
Caffè della Parrilla	€ 5,50
(caffè, khalua, Baileys, panna, zucchero)	

SPECIAL TEQUILAS

Corralejo Blanco	€ 7,00
Corralejo Reposado	€ 8,00
Corralejo Anejo	€ 9,00
Corralejo Commemorative	€ 10,00
Don Alvaro	€ 8,00
Don Ramon	€ 8,00
Patron Blanco	€ 10,00
Patron Reposado	€ 12,00
Patron Anejo	€ 13,00
Don Julio Reposado	€ 11,00
Don Julio Anejo	€ 12,00
Mezcal Blanco	€ 10,00
Mezcal	€ 7,00
Calle 23 Blanco	€ 7,00
Calle 23 Reposado	€ 8,00
Hornitos Reposado	€ 7,00
Kah Blanco	€ 10,00
Kah Reposado	€ 12,00
Kah Anejo	€ 15,00
Ocho Blanco	€ 8,00
Ocho Reposado	€ 9,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

CERVEZA DE LOS MUERTOS: IPA o Blonde Ale € 7,00

Corona (MEX) € 5,50 - SOL (MEX) € 6,00

Modelo Especial o Negra (MEX) € 6,00

Quilmes (ARG) - Desperados (FRA) - Estrella (ESP) € 6,00

BIRRE ALLA SPINA

Poretti Chiara



Piccola € 4,00 / Media € 6,00 / 1 lt € 13,00

Poretti Rossa



Piccola € 4,00 / Media € 6,00 / 1 lt € 13,00

Poretti 9 Luppoli



Piccola € 5,00 / Media € 7,00 / 1 lt € 15,00

Waiss

Piccola € 4,50 / Media € 6,50 / 1 lt € 14,00

COCKTAIL - I Classici (€ 9,00)

Negroni:

campari-vermut rosso-gin

Americano:

campari-vermut rosso-soda

Sbagliato:

campari-vermut rosso-spumante

Negroski:

campari-vermut rosso-vodka

Spritz:

spumante-campari\aperol-soda

Aperol sour:

sweet and sour-aperol

Campari orange:

campari-arancia

Campari scelerato:

campari-gin\vodka

Cocktail martini:

martini dry-gin

Martini dirty:

martini dry-vodka-olive

Vodka tini:

martini dry-vodka

Mimosa:

spumante d'arancia-spumante

Bellini:

spumante-pesche

Rossini:

spumante-fragole

Kir:

creme de cassis-vino bianco

Kir royal:

creme de cassis-spumante

Manhattan:

canadian club-vermut rosso-angostura

Capirissima:

lime-zucchero-rum bianco

Capirina:

lime-zucchero-chacaca

Capiroska:

lime-zucchero-vodka

Capitaca:

lime-zucchero-tequila-cachaca

Daiquiri:

limone-zucchero-rum

Daiquiri frozen:

limone-zucchero-rum

Black daiquiri:

limone-zucchero-rum scuro

Mojito:

lime-zucchero-menta-rum-soda

COCKTAIL - I Classici (€ 9,00)

Mai tai:	limone-lime-apricot brandy-rum chiaro e scuro-ananas-arancia-granatina-orzata
Our mai tai:	limone-lime-apricot brandy-rum chiaro-rum scuro-ananas-arancia-granatina-maracuja
Rum gimlet:	lime-zucchero-triple sec-rum
Vodka gimlet:	lime-zucchero-triple sec-vodka
Tequila gimlet:	lime-zucchero-triple sec-tequila
Bailey's colada:	baley's-rum-cocco-ananas
Violet:	limone-zucchero-vodka-parfait d'amour
Amarretto soup:	limone-zucchero-amaretto di saronno
Vodka soup:	limone-zucchero-vodka
Midori soup:	limone-zucchero-midori
Apple martini:	lime-mela verde-vodka
Lycée martini:	vodka-lychee
Vodka midori:	arancia- vodka-midori
Long Island ice tea:	limone-zucchero rum-gin-vodka- triple sec-coca cola
Long dragon ice tea:	limone-zucchero-rum-gin-vodka-lychee-ginger-ale
Long beach ice tea:	limone-zucchero-vodka-gin-rum-triple sec-cramberry
Japan ice tea:	limone-zucchero-vodka-gin-rum-midori-lemon soda
Old Fashion:	zucchero-angostura-bourbon whisky-ginger-ale
Black russian:	kalhua-vodka
White russian:	kalhua-vodka-panna
Cosmopolitan:	lime-zucchero-vodka-cramberry
Gin Fizz:	limone-zucchero-gin-soda
Moscow Mule:	lime-vodka-ginger beer-menta
Barfizz:	limone-zucchero-vodka-polpelmelo rosa-lychee
Margarita:	limone-tequila-triple sec
Margarita Frozen:	limone-tequila-triple sec-ghiaccio tritato
New York margarita:	limone-tequila-triple sec-blue curaçao

SPECIAL COCKTAILS

Piña colada: (€ 10,00)	ananas-cocco fresco-rum
Silver margarita: (€ 12,00)	limone-triple sec-tequila patron silver
Gold margarita: (€ 13,00)	limone-triple sec-tequila patron reposado
Platinum margarita: (€ 14,00)	limone-triple sec-tequila patron anejo
Mojito Cubano: (€ 11,00)	lime-zucchero-menta-rum scuro-soda

* **VARIANTI** con: Fragola - Maracuja - Lime - PassionFruit

CONTORNI MESSICANI extra

Fagioli neri	€ 2,00	Soup Cream	€ 2,00
Pico de gallo	€ 2,00	Salsa chipotles	€ 2,00
Jalapeños	€ 3,00	Salsa habanero	€ 2,00
Guacamole	€ 3,00	Piattino di Riso	€ 3,00
Pstata Chips	€ 4,00	Totopos	€ 2,00

Servizio e Coperto € 2,50

INFORMATIVA ALLERGENI REGOLAMENTO 1169/2011

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.

EN: 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.

ES: Estimado cliente, nuestro personal estará encantado de ayudarle a elegir el mejor plato relacionado con cualquier tema específico alergia o intolerancia alimentaria. Nuestro personal está bien entrenado y esperamos que encontraremos la mejor manera de satisfacer a nuestros clientes y también satisfacer sus necesidades específicas.

DE: Liber Besucher/Kundeb, 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.

ELENCO ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland e i loro prodotti)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.