

 [ristorantemarlinsteresagallura](#)

 [marlinsantateresagallura](#)

 marlinristbar@gmail.com

 0789 754563
379 1386705 • 329 1152039



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

Leggenda

★ In mancanza di prodotto fresco il prodotto può essere congelato o surgelato.

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

F • prodotto fresco

V • vegetariano

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

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

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

Thank you for your attention

Legend

★ In the absence of fresh products, the product may be frozen.

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

V • vegetarian

F • fresh product

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

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

ANTIPASTI - STARTERS

<i>Gran degustazione di mare marlin</i>	40 Cad.
<i>Selection of mixed seafood starters</i>	
<i>min 2 pax 4,14,2,5,8,9, F A *</i>	
<i>Zuppetta di cozze con salsa di pomodoro e crostini</i>	16
<i>Sauteed mussels with fresh tomato sauce crusty bread</i>	
<i>1,9,14, F</i>	
<i>Zuppetta di cozze e vongole con salsa di pomodoro e crostini</i>	20
<i>Sauteed mussels and clams with fresh tomato sauce and crusty bread</i>	
<i>1,9,14, F</i>	
<i>Gambero croccante con panatura al panko, verdure saltate in salsa teriyaki</i>	16
<i>Deep fried king prawns breaded with panko, served with vegetable sauted in teriyaki sauce</i>	
<i>1,2,5, A *</i>	
<i>Tentacolo di polpo su crema di patate e bacon croccante</i>	18
<i>Octopus served on a bed of creamy potatoes and crispy bacon</i>	
<i>7, 14 A</i>	
<i>Baccalà croccante con maionese all'acciuga e coulis di pomodoro</i>	14
<i>Deep fried Cod fish with anchovies mayo and fresh tomato coulis</i>	
<i>1,3,4,5 A</i>	
<i>Insalata dei nostri mari</i>	18
<i>Mixed seafood salad</i>	
<i>2, 14, F, A *</i>	
<i>Parmigiana di tonno fresco con pomodoro e basilico</i>	15
<i>Parmigiana with fried aubergines, fresh tuna, tomato and basil sauce</i>	
<i>4,5, 7, 9 F</i>	

CRUDI - RAWS

Gran piatto di crudi 40
Selection of mixed rawfish
4, 14, 2, F, A

Tartare di tonno pinne gialle, salsa soia e zenzero fresco 18
Fresh tuna tartare with soy sauce and fresh ginger
4, 5, F, A

Ostriche 5 euro cad 1
Oysters
14

ANTIPASTI DI TERRA

MEAT STARTERS

Caprese di Bufala 13
Fresh tomato and bufalo mozzarella salad
7, V

Prosciutto e melone 15
Fresh melon and parma ham

Tagliere di salumi e formaggi 15
Mixed cured meat and mixed cheese
1, 7

PRIMI DI TERRA MEAT MIDDLE COURSES

Chiusoni alla campidanese con ragù di salsiccia 15
Home sardinian gnocchi with fresh sausage, and tomato sauce
1,9, A

Lasagna alla bolognese 15
Home made lasagna
1,7 A

Lasagna Fantasia di verdure 15
Home made lasagna with mixed vegetable
1,7 A, V

Culurgiones pomodoro e pecorino 16
Home made sardinian culurgiones filled with mashed potatoes, fresh mint and served with fresh tomato sauce and basil
1,7,9 A, V

PRIMI DAL MARE MIDDLED SEAFOOD COURSES

Spaghetti alle vongole (supplemento bottarga 2 euro) 20
Spaghetti with clams (with bottarga plus 2 euro)
1,14, F

Calamarata al ragù di calamari 18
Calamarata pasta with fresh squid ragù
1,14,9, F A

Risotto ai frutti di mare 22
Mixed seafood risotto
2,9,14,4, F * min 2 pax

Tagliatelle nere cozze, gamberi e crema di tartufo 20
Black Tagliatelle cutle fish inked with mussels, prawns and black truffie sauce
1,2,14, F *

Trofie fresche con pesce spada, melanzane, pomodorini e ricotta salata 18
Trofie pasta with fresh swordfish, fried aubergines, cherry tomatoes, served with smoked ricotta cheese
1,4,7,9, F

Rettangoli di cernia vongole e zafferano e porcini 18
Ravioli filled with grouper fish, served with clams, poeeivi mushroom, saffron and a touch of cream
1,4,14, F, A

SECONDI DAL MARE SEAFOOD MAIN COURSES

Frittura di calamari 22
Deep fried squid
5,14, F, A *

Frittura di calamari e gamberi 24
Deep fried squid and king prawns
2,5,14, F, A *

Pescato del giorno allevato alla mediterranea 7,5 hg - 75 al kg
(con patate, pomodorini e olive taggiasche) o al sale
Farm fish catch baked with cherry tomatoes, fresh potatoes and
olives or baked with sea salt
4, F

Pescato del giorno locale alla mediterranea o al sale 8,5 hg - 85 al kg
Local fish catch baked with cherry tomatoes, fresh potatoes and olives or
baked with sea salt
4, F

DALLA GRIGLIA FROM GRILL

DAL MARE

<i>Grigliata mista di pesce</i> Mixed grilled seafood 2,4,14 F, A *	30
<i>Spiedino di Gamberi e calamari alla griglia</i> Marinated grilled prawn and grilled kingprawns 2,14, F, A *	22
<i>Gamberoni alla griglia</i> Grilled kingprawns 2, F, A *	20
<i>Fiore calamaro alla griglia</i> Grilled squid flower 2, F, A *	20
<i>Pescato del giorno allevato</i> farmed catch of the day 4, F	7,5 hg - 75 al Kg
<i>Pescato del giorno locale</i> Local catch of the day 4, F	8,5 hg - 85 al Kg

DI TERRA

<i>Grigliata mista di carne con verdure</i> Large mixed grill of meat with vegetables	25
<i>Entrecote</i> Grilled sirloin steak served with demi-glace sauce	20
<i>Tagliata rucola e grana</i> Sirloin sliced served with rocket and parmesan cheese flakes 7	24
<i>Salsiccia sarda con patate arrosto</i> Sardinian sausage served with roasted potatoes	18

CONTORNI SIDE DISHES

<i>Patate al forno</i> <i>Baked potatoes</i>	6
<i>Patate fritte</i> <i>Fries *</i>	5
<i>Grigliata di verdure</i> <i>Mixed grilled vegetables</i>	8
<i>Insalata mista</i> <i>Mixed salad</i>	6
<i>Caponata di verdure</i> <i>Mixed fried vegetables with tomato sauce</i> 5, 9	8

PER I VOSTRI BIMBI KIDS MENU

<i>Gnocchetto al ragù di salsiccia</i> <i>Fresh sardinian gnocchi with sausage ragù</i> 1, 9	12
<i>Pasta al pomodoro</i> <i>Pasta with tomato and basil</i> 1, 9	10
<i>Cotoletta di pollo con patatine</i> <i>Deep fried chicken cutolet with fries</i> 1, 5 *	16

INSALATE SALADS

<i>Nicoise</i> <i>Insalata mista, patate bollite, uova sode, pomodoro, mais, acciughe, salsa dello chef</i> <i>Mixed salad, boiled potatoes, eggs, tomatoes, sweet corn, anchovies, chef sauce</i> 3, 4 (salsa- sauce 3, 4, 5, 9, 10)	13
<i>Ceasar salad</i> <i>Insalata mista, pollo grigliato, crostini, rucola, grana, salsa</i> <i>Mixed salad, grilled chicken, crispy bread, rocket, parmesan cheese flakes, chef sauce</i> 1, 7 (salsa- sauce 3, 4, 5, 9, 10)	13
<i>Insalatona mista</i> <i>Insalata mista, tonno, pomodoro, carote, mozzarelline, mais</i> <i>Mixed salad, tuna, tomatoes, carrots, mozzarella, corn</i> 4, 7	10

PANINI SADWICHES

SOLO A PRANZO ONLY FOR LUNCH

Toast

Prosciutto e formaggio

Ham and cheese

1,7

5

Schiacciata al cotto

Prosciutto cotto, mozzarella, maionese

Ham, mozzarella and mayonese

1,7,3,5

8

Panino al tonno

Tonno, pomodoro, uovo, maionese e lattuga

Tuna fish, tomatoes, egg, mayonese and lettuce

1,4,3,5

8

Club sandwich al pollo

Bacon, uovo, parmigiano, lattuga, maionese e pollo

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

1,3,7,5

8

Crudaiolo

Panino al crudo

Prosciutto crudo, bufala e rucola

Parma ham, buffalo mozzarella and Rocket

1,7

8

Panino vegetariano

Verdure grigliate e fontina

Grilled vegetable and fontina cheese

1,7, V

8

Veggie burger

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

Vegetable burger with cheese and served with baked potatoes

1,7, V, A

15

Cheese burger

Hamburger, formaggio, bacon, pomodoro, insalata

cipolla croccante salsa bbq, servito con patatine

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

served with fries

1,5, 7

15

LE PIZZE

LE NOSTRE BIANCHE - WHITE BASE

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

LE NOSTRE ROSSE -- RED BASE

Margherita

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio EVO

Tomato base, mozzarella cheese, basil, extravirgin olive oil
1-7

8

Marinara

Pomodoro, aglio, origano

Tomato base, garlic, oregano
1

6

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, basilico

Tomato base, mozzarella, anchovies, oregano, basil
1, 4, 7

10

Romana

Pomodoro, acciughe, origano

Tomato base, anchovies, oregano, basil
1, 4

9

Delizia

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, salame piccante

Tomato, mozzarella, blue cheese, onion, spicy salami
1, 7

12

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
1, 7

11

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, pecorino

Tomato, mozzarella, fried eggplant, parmesan, pecorino cheese
1, 5, 7

14

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carcio , olive, acciughe

Tomatoes base, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives, anchovies
1, 4, 7, F

13

4 stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carcio ni, olive

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
1, 7, F

12

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

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

DESSERTS

<i>Caprese con gelato</i>	8
<i>Torta cioccolato e mandorle senza glutine con gelato della casa</i> <i>Gluten free chocolate and almond cake with icecream</i> 3,7,8	
<i>Seadas</i>	6
<i>Puff pastry filled with cheese deep fried and topped with honey</i> 1,3,5,7	
<i>Tiramisu</i>	6
<i>Home made tiramisu</i> 1,3,7	
<i>Crema catalana</i>	6
3,7	
<i>Panna cotta ai frutti di bosco, caramello o cioccolato</i>	6
<i>Panna cotta with mixed berries, or caramel or chocolate</i> 7	
<i>Cheesecake</i>	7
1,7	
<i>Torta del giorno</i>	8
<i>Cake of the day</i>	
<i>Sorbetto al limone</i>	5
<i>Lemon sorbet</i> 3,7	
<i>Frutte al piatto (Ananas, o melone, o anguria)</i>	10
<i>Seasonal Fruit (Pineapple, or melon, or watermelon)</i>	

DALLA GELATERIA

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

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

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

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

CAFFETTERIA

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

SOFT DRINK

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

BIRRE SPINA WARSTEINER

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

BIRRE BOTTIGLIA

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

AMARI E LICORI 4,00 LIQUEURS

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

Allergeni

Reg. (UE) n. 1169/2011

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

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