

Pizzeria - Birreria



*La pizza nel cuore del
Centro Storico di Feltre*



Feltre (BL) - Via Luzzo, 11

☎ 0439.840234 ✉ lataverna@yahoo.it

IMPASTI

La mia pizzeria offre una scelta di impasti, tutti a base di prodotti naturali e locali, che possono venire incontro ai tuoi gusti e alle tue curiosità.

Impasto base:

miscela di farine, macinate con pietra del Piave, per il gusto classico della tradizione pizzaiola italiana.

Impasto ai cinque cereali:

grano, farro, avena, orzo e segala, ricco di fibre conserva tutte le parti del chicco, per una pizza fragrante e dal gusto rustico.

Impasto integrale:

per una pizza soffice e leggera, con sole farine integrali.

Impasto alla canapa:

dal sapore nocciolato e croccante, ricca di fibre, di omega 3 e 6, di vitamina E e di sali minerali.

INGREDIENTI

Nella scelta degli ingredienti che valorizzano i miei impasti ho scelto di proporre prodotti locali e non locali, tutti di accertata qualità.

Tra le **carni** e i **salumi**, della macelleria da Valerio di Feltre, utilizzo prodotti provenienti dall'area del Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi.

I **formaggi**, forniti da La Spelonca di Fonzaso, provengono dall'antica e ricca tradizione casearia della Conca Feltrina.

Le **verdure** sono di stagione, perché i sapori delle mie pizze si accompagnino alla primavera, all'estate, all'autunno e all'inverno.

Gli **altri ingredienti** sono prodotti certificati **IGP** e **DOP**, come la Nduja di Spilinga, l'Asparago di Bassano, il Radicchio di Treviso, la Bufala campana, la Cipolla di Tropea, i Datterini soleggiati di Sicilia, i Friarielli campani...

La **mozzarella** è unicamente **fiordilatte**, di solo latte vaccino intero. Morbida e dolce, conquista il palato per il suo gusto delicato.

BIRRE

Per accompagnare le mie pizze vi consiglio le birre ceche per cui è noto il mio locale e che io stesso importo di persona dagli stabilimenti della Repubblica Ceca.

Urquell, una pilsner prodotta dal 1842 nella città boema di Plzen, leggera e dal gusto amaro e dissetante.

Gambrinus, un'antichissima birra chiara, le cui origini si perdono nella leggenda, prodotta nello stabilimento di Plzeňský Prazdroj, tra le più popolari birre ceche.

Kozel Cerny, birra Bock nera, a bassa fermentazione, dal gusto molto dolce, prodotta nel paese di Velkopopovice.

BIRRE ALLA SPINA ^{(1)*}

DRAUGHT BEERS – ZAPFBIER – BIÈRE À LA PRESSION



GAMBRINUS non pastorizzata Alc. 4,1%

Birra bionda ceca Premium retrogusto biscottato

Czech beer premium aftertaste of biscuits

Helles Premium Bier Tschechische Rep. Zwieback Nachgeschmack

Bière blonde tchèue avec arrière-goût de biscuits



Pilsner Urquell Alc. 4,4%

Birra bionda ceca Pils retrogusto amarognolo molto luppolata

Czech beer with a bitter aftertaste, this beer has a lot of hops

Helles tschechisches Pils Bier etwas bitter Nachgeschmack mit viel Hopfen gebraut

Bière blonde tchèue avec arrière-goût un peu amer et avec assez de houblon



Kozeľ Alc. 4,1%

Birra scura ceca, fatta di 4 diversi tipi di malti, tra cui un malto caramellato scuro. Questa birra ha una schiuma scura insolita

Czech dark beer, made of four different types of malts, including a dark caramel malt. This beer has a dark unusual foam.

Dunkles tschechisches Bier, von vier verschiedenen Arten von Malz, darunter ein dunkles Karamellmalz. Dieses Bier hat einen dunklen ungewöhnlichen Schaum.

Bière brune tchèue, composé de quatre différents types de malts, y compris un malt caramel foncé. Cette bière a une mousse sombre inhabituelle.

BIRRE IN BOTTIGLIA ^{(1)*}

BEER IN BOTTLES - FLASCHENBIER - BIÈRE EN BOUTEILLES

Kruzovice Psenice Weiss alcool 5,0% - 0,50 l

Bernard Jantarovie Rossa alcool 5,0% - 0,50 l

Dolomiti Pils alcool 4,9 % - 0,33 l

Bernard Bohemian Ale alcool 8,4 % - 0,33 l

Bernard Bezlepkový (senza glutine) alcool 4,8% - 0,50 l

* Allergie/intolleranze (ultima pagina) - Allergies / intolerances (last page) - Allergien / Unverträglichkeiten (letzte Seite) - Allergies / intolérances (dernière page)

APERITIVI

APERITIF – APERITIFS - APÉRITIF

Gingerino (analcolico)

Crodino (analcolico)

Spritz (vino, seltz, Aperol o Bitter)^{(12)*}

(wine, seltz, Aperol or Bitter) - (Wein, Selterswasser, Aperol oder Bitter) - (Vin, Seltz, Aperol ou Bitter)

BIBITE

DRINKS-GETRÄNKE-BOISSONS

Acqua 20 cl.

Acqua 50 cl.

Acqua + sciroppo 20 cl.

Chinò S.Pellegrino 20 cl.

Coca Cola 33 cl.

Coca Cola Zero 33 cl.

Coca Cola 50 cl.

Fanta 33 cl.

Lemonsoda 20 cl.

Tassoni soda 20 cl.

Tonica Schweppes 175 cl.

The pesca / limone 25 cl.

Peach / lemon-tea - Pfirsich- / Zitronentee - Thé pêche / citron

The pesca / limone 50 cl.

Peach / lemon-tea - Pfirsich- / Zitronentee - Thé pêche / citron

SUCCHI

JUICES-FRUCHTSÄFTE-JUS

Pera 20 cl.

Pera – Birne – Poire

Pesca 20 cl.

Peach – Pfirsich – Pêche

Albicocca 20 cl.

Apricot – Aprikose – Apricot

Ananas 20 cl.

Pineapple – Ananas – Ananas

Mirtillo 20 cl.

Blueberry – Heidelbeere-illeMyrt

Pomodoro 20 cl.

Tomate – Tomato – Tomato

Pompelmo 20 cl.

Grapefruit–Pampelmuse–Pompelmousse

Arancia 20 cl.

Orange – Orange – Orange

A.C.E 20 cl.

Orange, Carrot, lemon - Orange, Möhre, Zitrone - Orange, carotte, citron

SNACK

Tramezzino pomodoro, mozzarella ^{(3-7)*}

Tomato, mozzarella – Tomaten, mozzarella – Tomate, mozzarella

Tramezzino tonno, mais ^{(3-4)*}

Tuna, corn – Thunfisch, mais – Thon, le maïs

Tramezzino porchetta, peperoni, salsa piccante ^{(3)*}

Porchetta, peppers, hot sauce – Porchetta, paprika, scharfe Soße – Porchetta, poivrons, sauce piquante

Tramezzino spianata calabra ^{(3)*}

Spianata Calabrese (spicy) – Spianata Calabrese (scharf) – Spianata Calabrese (piquant)

Tramezzino sopressa, carciofini ^{(3)*}

Sopressa, artichokes – Sopressa, artischocken – Sopressa, artichauts

Tramezzino rucola, pomodori secchi, olive taggiasche

Rocket salad/arugula, sundried tomatoes, olives – Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven – Roquette, tomates séchées, olives

Tramezzino bresaola, rucola, grana ^{(7)*}

Bresaola, rocket salad/arugula, grana – Bresaola, Rucola, Granakäse – Bresaola, roquette, grana

Tramezzino prosciutto crudo, melanzane ^{(3)*}

Raw ham, aubergines – Rohschinken, Auberginen – Jambon cru, aubergines

Tramezzino uova, cotto, insalata ^{(3)*}

Eggs, ham, salad – Eier, Schinken, Salat – œufs, jambon, salade

Trancio di pizza ^{(7)*}

Slice of pizza – Pizza am Stück – Pièce de pizza

MENU'

Pizza Bruschetta

MARGHERITA

Passata di pomodoro e fiordilatte ^{(1-7)*}

Tomato sauce and mozzarella

Tomatensoße und mozzarella

Sauce tomate et mozzarella

FUNGHI

Passata di pomodoro, fiordilatte e misto bosco ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and mushrooms

Tomatensoße, mozzarella und Pilze

Sauce tomate, mozzarella et champignons

CARCIOFI

Passata di pomodoro, fiordilatte e carciofi ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and artichokes

Tomatensoße, mozzarella und Artischocken

Sauce tomate, mozzarella et artichauts

COTTO

Passata di pomodoro, fiordilatte e prosciutto cotto ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and ham

Tomatensoße, mozzarella und Schinken

Sauce tomate, mozzarella et jambon

COTTO E FUNGHI

Passata di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e misto bosco ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, ham and mushrooms

Tomatensoße, mozzarella, Schinken und Pilze

Sauce tomate, mozzarella, jambon et champignons

4 STAGIONI

Passata di pom., fiordilatte, prosciutto cotto, misto bosco e carciofi ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

Tomatensoße, mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et artichauts

CAPRICCIOSA

Passata di pom., fiordilatte, prosciutto cotto, misto bosco e carciofi ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms and artichokes

Tomatensoße, mozzarella, Schinken, Pilze und Artischocken

Sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons et artichauts

SATANA

Passata di pomodoro, fiordilatte e spianata calabra (piccante) ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and spianata calabra (spicy)

Tomatensoße, mozzarella und spianata calabra (scharf)

Sauce tomate, mozzarella et spianata calabra (piquante)

4 FORMAGGI

Passata di pom., fiordil., blu 61, Morlacco, Bastardo del Grappa ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, blu 61, Fresh cheese and Bastardo del Grappa cheese

Tomatensoße, mozzarella, blu 61, Frischkäse und Bastardo del Grappa

Sauce tomate, mozzarella, blu 61, fromage frais et Bastardo del Grappa

ROMANA

Passata di pomodoro, fiordilatte e acciughe ^{(1-4-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and anchovies

Tomatensoße, mozzarella und Sardellen

Sauce tomate, mozzarella et des anchois

NAPOLI

Passata di pomodoro, capperi e acciughe ^{(1-4)*}

Tomato sauce, cappers and anchovies

Tomatensoße, Kapern und Sardellen

Sauce tomate, câpres et des anchois

MENU'

Pizza Bruschetta

OLIVE TAGGIASCHE

Passata di pomodoro, fiordilatte e olive Taggiasche ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and olives Taggiasche

Tomatensoße, mozzarella und Taggia-Oliven

Sauce tomate, mozzarella et olives Taggiasche

CIPOLLA

Passata di pomodoro, fiordilatte e cipolla ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and onion

Tomatensoße, mozzarella und Zwiebel

Sauce tomate, mozzarella et oignon

TONNO

Passata di pomodoro, fiordilatte e tonno ^{(1-4-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and tuna

Tomatensoße, mozzarella und thunfisch

Sauce tomate, mozzarella et thon

TONNO E CIPOLLA

Passata di pomodoro, fiordilatte, tonno e cipolla ^{(1-4-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, tuna and onion

Tomatensoße, mozzarella, Thunfisch und Zwiebel

Sauce tomate, mozzarella, thon et oignon

MAIS

Passata di pomodoro, fiordilatte e mais ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and corn

Tomatensoße, mozzarella und Mais

Sauce tomate, mozzarella et maïs

TONNO E MAIS

Passata di pomodoro, fiordilatte, tonno e mais ^{(1-4-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, tuna and corn

Tomatensoße, mozzarella, Thunfisch und Mais

Sauce tomate, mozzarella, thon et maïs

VIENNESE

Passata di pomodoro, fiordilatte e wurstel ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and wurstel

Tomatensoße, mozzarella und Frankfurter Würstchen

Sauce tomate, mozzarella et saucisse de Francfort

SPECK

Passata di pomodoro, fiordilatte e speck ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and speck

Tomatensoße, mozzarella und Südtiroler Speck

Sauce tomate, mozzarella et speck

SPECK E BRIE

Passata di pomodoro, fiordilatte, speck e brie ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, speck and brie

Tomatensoße, mozzarella, speck und Brie

Sauce tomate, mozzarella, speck et brie

CRUDO:

Passata di pomodoro, fiordilatte e prosciutto crudo 14 mesi ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and raw ham (14 months)

Tomatensoße, mozzarella und Rohschinken (14 Monate)

Sauce tomate, mozzarella et jambon cru (14 mois)

MARINARA

Passata di pomodoro, aglio, origano e olio ^{(1)*}

Tomato sauce, garlic, oregano and extra virgin olive oil

Tomatensoße, knoblauch, oregano und natives Olivenöl extra

Sauce tomate, ail, l'origan et l'huile d'olive extra vierge

MENU'

Pizza Bruschetta

PORCHETTA

Passata di pomodoro, fiordilatte e porchetta ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and porchetta
Tomatensoße, mozzarella und porchetta
Sauce tomate, mozzarella et porchetta

BRESAOLA

Passata di pomodoro, fiordilatte e bresaola ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and bresaola
Tomatensoße, mozzarella und bresaola (Luftgetrocknetes Pferdefleisch)
Sauce tomate, mozzarella et bresaola

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

Passata di pomodoro, fiordilatte, bresaola, rucola e grana ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rucola e grana
Tomatensoße, mozzarella, Bresaola (Luftgetrocknetes Pferdefleisch), Rucola und Granakäse
Sauce tomate, mozzarella, bresaola, rucola et grana

VERDURE GRIGLIATE

Passata di pomodoro, fiordilatte e verdure grigliate ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and grilled vegetable
Tomatensoße, mozzarella und gegrilltes Gemüse
Sauce tomate, mozzarella et légumes grillées

PEPERONI

Passata di pomodoro, fiordilatte e peperoni grigliati ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and grilled peppers
Tomatensoße, mozzarella und gegrillte Paprikas
Sauce tomate, mozzarella et pivrons grillées

ZUCCHINE

Passata di pomodoro, fiordilatte e zucchini grigliate ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and grilled baby marrow
Tomatensoße, mozzarella und gegrillte zucchini
Sauce tomate, mozzarella et courgettes grillées

MELANZANE

Passata di pomodoro, fiordilatte, melanzane grigliate ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and grilled aubergines
Tomatensoße, mozzarella und gegrillte auberginen
Sauce tomate, mozzarella et aubergines grillées

PASTIN

Passata di pomodoro, fiordilatte e pastin ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and pastin
Tomatensoße, mozzarella und Pastin
Sauce tomate, mozzarella et pastin

ESTATE

Passata di pomodoro, fiordilatte, rucola e pomodorini ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, rucola and cherry tomatoes
Tomatensoße, mozzarella, rucola und kirschtomaten
Sauce tomate, mozzarella, rucola, tomates cerises

FRIJARIELLI

Passata di pomodoro, fiordilatte e frijarielli ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and frijarielli
Tomatensoße, mozzarella und frijarielli (Rübengrün)
Sauce tomate, mozzarella et frijarielli

FRIJARIELLI E PASTIN

Passata di pomodoro, fiordilatte, frijarielli e pastin ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, frijarielli and pastin
Tomatensoße, mozzarella, frijarielli (Rübengrün) und pastin
Sauce tomate, mozzarella, frijarielli et pastin

SOLE

Passata di pom., fiordilatte, pomodori soleggiati e olive taggiasche ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, sun-dried tomatoes and olives Taggiasche
Tomatensoße, mozzarella, getrocknete Tomaten und Taggia-Öliven
Sauce tomate, mozzarella, tomates sechées et olives Taggiasche

FANTASIA

Fantasia di Eliseo ^{(1-7)*}

Eliseo Fantasia (the pizza maker)
Fantasie von Eliseo (der Pizzaiolo)
L'imagination de Eliseo (le pizzaiolo)

POMODORI SOLEGGIATI

Passata di pomodoro, fiordilatte e pomodori soleggiati ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and sun-dried tomatoes
Tomatensoße, mozzarella und getrocknete Tomaten
Sauce tomate, mozzarella et tomates sechées

BUFALA

Passata di pomodoro e fiordilatte di bufala campana DOP ^{(1-7)*}

Tomaten sauce and buffalo mozzarella
Tomatensoße, mozzarella und Büffelmozzarella
Sauce tomate et mozzarella de bufflonne

RADICCHIO (in stagione)

Passata di pomodoro, fiordilatte e radicchio di Treviso DOP ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella and radicchio
Tomatensoße, mozzarella und radicchio
Sauce tomate, mozzarella et radicchio

STAULANZA

Fiordilatte, patate, pastin e rosmarino ^{(1)*}

Mozzarella, potatoes, pastin and rosemary
Mozzarella, kartoffeln, pastin und rosmarin
Mozzarella, pommes de terre, pastin e romarin

GENERAL GIARDINO (in stagione)

Fiordilatte, asparagi di Bassano DOP e prosciutto cotto ^{(1)*}

Mozzarella, asparagus and ham
Mozzarella, spargel und Schinken
Mozzarella, sparge et jambon

CADORNA (in stagione)

Passata di pom., fiordil., asparagi di Bassano DOP e pancetta pepata ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, asparagus and bacon
Tomatensoße, mozzarella, Spargel und gepfeffertes Bauchspeck
Sauce tomate, mozzarella, asperges et bacon

TROPEA (in stagione)

Pass. di pom., fiordil., cipolla di Tropea e pancetta pepata dopo cott. ^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, Tropea onion and peppered bacon after firing
Tomatensoße, mozzarella, Tropea Zwiebeln und gepfeffertes Bauchspeck nach dem Kochen
Sauce tomate, mozzarella, oignon de Tropea et lard poivré après cuisson

MENU' Le Speciali

Pizza Bruschetta

MEDITERRANEA

Passata di pom., melanzane, pomodori soleggiati e bufala dopo cottura^{(1-7)*}

Tomato sauce, grilled aubergines, sun-dried tomatoes and buffalo mozzarella after firing
Tomatensoße, gegrillte Auberginen, getrocknete Tomaten und Büffelmozzarella nach dem Kochen
Sauce tomate, aubergines grillées, tomates sechées et mozzarella de bufflonne après cuisson

CURRY

Passata di pomodoro, fiordilatte, pollo, peperoni e curry^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, chicken, grilled peppers and Curry
Tomatensoße, mozzarella, Huhn, gegrillte Paprikas und Curry
Sauce tomate, mozzarella, poulet, pivrons grillées et Curry

BUBBA

Pass. di pom., fiordilatte, blu 61, cipolla, sopressa e aceto balsamico^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, blu 61, onion, salami and balsamic vinegar
Tomatensoße, mozzarella Huhn, blu 61, zwiebel, salami und Balsamicoessig
Sauce tomate, mozzarella, blu 61, oignon, salami et vinaigre balsamique

SIG. ROSSI

Passata di pom., fiordil., blu 61, pomodorini soleggiati e porchetta^{(1-7)*}

Tomato sauce, mozzarella, blu 61, sunny tomatoes and porchetta
Tomatensoße, mozzarella, blu 61, getrocknete Tomaten, Porchetta
Sauce tomate, mozzarella, blu 61, tomates ensoleillées et porchetta

REGINA

Passata di pomodoro, carciofi, crudo invecchiato 14 mesi e Bufala dopo cottura

Tomato Puree, artichokes, raw ham and buffalo mozzarella after firing
Tomatenpüree, Artischocken, Rohschinken und Büffelmozzarella nach dem Kochen
Purée de tomate, (artichauts, jambon cru et mozzarella de bisonne après cuisson

VIAGRA CALABRESE

Passata di pomodoro, fiordilatte, patate, peperoni e nduja di Spilinga

Tomato sauce, mozzarella, potatoes, grilled peppers and nduja di Spilinga
Tomatensauce, Mozzarella, Kartoffeln, gegrillte Paprikas und nduja di Spilinga
Sauce tomate, mozzarella, pommes de terre, poivrons grillés et nduja di Spilinga

AUTUNNO (in stagione)

Crema di zucca, pancetta pepata e ricotta affumicata

Pumpkin soup, peppered bacon and smoked ricotta
Kürbiscremesuppe, gepfeffertes Bauchspeck und geräucherter Ricotta
Crème de courge, ricotta fumée, pancetta poivrée

BURLACH (in stagione)

Crema di zucca, Morlacco del Grappa, cipolla e speck

Pumpkin soup, fresh cheese, onion, speck
Kürbiscremesuppe, Frischkäse, Zwiebel und Südtiroler Speck
Crème de courge, fromage frais, onion et speck

MONTE GRAPPA (in stagione)

Crema di zucca, Morlacco del Grappa, radicchio di Treviso DOP

Pumpkin soup, Fresh cheese and radicchio of Treviso DOP
Kürbiscremesuppe, Frischkäse und Radicchio di Treviso DOP
Crème de courge, fromage frais et radicchio de Treviso DOP

LA PINKY

Fiordilatte, spianata calabra, zucchine e pomodorini soleggiati

Mozzarella, spianata calabra (spicy), grilled baby marrow and sunny tomatoes
Mozzarella, Spianata Calabria (scharf), gegrillte Zucchini und getrocknete Tomaten
Mozzarella, Spianata Calabria (piquante), Courgettes grillées et tomates ensoleillées

MENU' Crock

Pizza Bruschetta

NORVEGESE

Focaccia, patate, senape, insalatina e salmone affumicato ^{(1-4)*}

Focaccia, potato, mustard, salad and smoked salmon

Focaccia, Kartoffeln, Senf, Salat und geräucherter Lachs

Focaccia, pomme de terre, de la moutarde, de la salade et de saumon fumé

RICOTTINA

Focaccia, rucola, pomodorini, olive Taggiasche, ricotta fresca ^{(1-7)*}

Focaccia, rucola and cherry tomatoes, Olive Taggiasche and ricotta cheese

Focaccia, Rucola und Kirschtomaten, Taggia-Oliven und Ricotta

Focaccia, rucola, tomates cerises et fromage blanc

GRECA

Focaccia, Crudo invecchiato 14 mesi, Feta Greca, Pomodori Soleggiati, Olive Taggiasche ^{(1-7)*}

Focaccia, raw ham, Greek feta, tomatoes drenched, Olive Taggiasche

Flat bread, Rohschinken, Griechischer Feta, getrocknete Tomaten, Taggia-Oliven

Focaccia, jambon cru, Feta grecque, tomates trempé, Olive Taggiasche

DOLCI Fatti in casa

HOMEMADE SWEETS - HAUSGEMACHTE DESSERTS - DESSERTS MAISON

Tiramisù al caffè ^{(1-3-7)*}

Semifreddi ^{(3-7)*}

Panna cotta (cioccolato, amarena, caramello, sciroppo d'acero) ^{(7)*}

Panna cotta con confettura di stagione ^{(7)*}

Caffè espresso

Espresso - Espresso - Espresso

Caffè d'orzo ^{(1)*}

Coffee with barley - Malzkaffee - Café d'orge

Caffè decaffeinato

Decaffeinated coffee - Koffeinfreier Kaffee - Café décaféiné

Cappuccino ^{(7)*}

Cappuccino - Cappuccino - Cappuccino

Cappuccino d'orzo ^{(7)*}

Cappuccino with barley - Gerstencappuccino - Cappuccino d'orge

Cappuccino decaffeinato ^{(7)*}

Decaffeinated cappuccino - Koffeinfreier cappuccino - Cappuccino décaféiné

Macchiato ^{(7)*}

Little cappuccino - Kleiner Cappuccino - Petit cappuccino

Macchiato d'orzo ^{(7)*}

Little hot barley cappuccino - Kleiner Gerstencappuccino - Petit cappuccino d'orge

Macchiato decaffeinato ^{(7)*}

Little decaffeinate cappuccino - Kleiner koffeinfreier Cappuccino - Petit cappuccino décaféiné

Ciocolata in tazza ^{(7)*}

Hot chocolate - Heiße Schokolade - Chocolat chaud

Latte caldo ^{(7)*}

Hot milk - Warme Milch - Lait chaud

Latte macchiato

Hot milk with coffee - Warme Milch mit Kaffee - Lait chaud avec du café

The caldi

Hot tea - Warmer Tee - Thé chaud

Camomilla

Chamomille - Kamillentee - Camomille

Brioche ^{(1-3-7)*}

Correzioni

With alchoolics - Schuss Alkohol - Avec des alcooliques

Punch (rum, arancia)

Punch (rum, orange) - Punch (Rum, Orange) - Punch (rum, orange)

Brulè (vino, zucchero, spezie) ^{(12)*}

Mulled wine (wine, sugar and spices) - Glühwein (Wein, Zucker, Gewürze) - Brûlé (vin, sucre, arome)

Allergie o intolleranze

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D -alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) latticolo.
8. 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.
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 concentrazioni 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 ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. 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 allergicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.