

**FO
CE**
**ITALIAN BEACH
RESTAURANT**



@lafocetoscolano



@lafoce_toscolano

WWW.LAFOCERESTAURANT.COM

FO CE

Il nostro locale prende spunto dalla genuinità della natura e dalla bellezza incontaminata della nostra location.

Qui alla FOCE restaurant uniamo con passione questi due elementi per dare vita a un'esperienza culinaria che esprima al meglio il vero made in Italy di qualità che contraddistingue la nostra cultura e il nostro territorio.

la Foce Restaurant



ANTIPASTI STARTERS

● SAUTE' DI COZZE E VONGOLE AL ● VINO BIANCO ● Sautéed mussels and clams ★	18,50 €
● INSALATA DI MARE AI PROFUMI DEL ● GARDA ● Seafood salad with Garda citrus flavours ★	16,50 €
● BURRATA CAMPANA E ACCIUGHE DEL ● CANTABRICO Burrata and Cantabrian anchovies	16,00 €
● TARTARE DI FASSONA CON SALSA ● AI CAPPERI DI GARGNANO Fassona tartare served with Gargnano Capers sauce	16,50 €
● SALMONE MARINATO IN CASA AGLI ● AGRUMI DEL GARDA Home marinated salmon with Garda citrus	18,00 €
● VITELLO TONNATO CON FIORI DI CAPPERI ● Veal with tuna sauce and capers flowers	16,00 €
● TARTARE DI TONNO CON POMODORINI, ● AVOCADO E SALSA AGLI AGRUMI DEL ● GARDA ★ Tuna tartare with cherry tomatoes, avocado and Garda citrus sauce	18,00 €

PRIMI E PASTE FATTE IN CASA FIRST COURSES AND HOMEMADE PASTA

● LA NOSTRA PENTOLACCIA DI MARE ● Our seafood spaghetti pot ● (Per due persone / For two people) ★	54,00 €
● LINGUINE AL COREGONE CON BURRO ● AL TIMO E LIMONI DEL GARDA ● Linguine with coregone lake fish, thyme butter ★ and Garda lemons	19,00 €
● PAPPARDELLE AL RAGU' DI FASSONA ● Pappardelle with Fassona ragu	16,00 €
● MACCHERONCINI AL TORCHIO ALLA ● CARBONARA ● Carbonara homemade macaroni	16,00 €
● SPAGHETTONI ALLE VONGOLE E ● BOTTARGA ★ Homemade spaghetti with clams and bottarga	21,00 €
● RISOTTO ALLA CREMA DI SCAMPI ● Scampi risotto ★ (Per due persone / For two people)	48,00 €
● SPAGHETTI DI SOIA CON CODE DI ● GAMBERO, ZENZERO E CURRY ★ Soy spaghetti with shrimp tails, ginger and curry	17,00 €
● LASAGNE ALLA BOLOGNESE ● Lasagne Bolognese	16,50 €
● MACCHERONI AL RAGU' VEGANO ★ Macaroni with vegan ragu	17,00 €



SECONDI MAIN COURSES

● LA NOSTRA GRIGLIATA MISTA DI MARE ● MARINATA AGLI AGRUMI DEL GARDA ★ Our grilled sea fish marinated with Garda citrus	30,00 €
● CONNUBIO DI MARE E LAGO IN FRITTURA ● con salsa foce e salsa agrodolce ● Mixed fried fish with foce sauce and sweet and ● sour sauce ★	23,00 €
● TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON ● PATATE AL FORNO Irish beef steak served with baked potatoes	21,00 €
● BLACK ANGUS BURGER AL PANE NERO ● con edamer, cipolle caramellate, pomodori, ● insalata e patate fritte ★ Black Angus burger served with charcoal bread, edamer, caramelized onions, tomatoes, salad and french fries	17,00 €
● COTOLETTA DI MAIALINO XXL ● con patate fritte Pork cutlet served with french fries	17,00 €
● TATAKI DI TONNO AL SESAMO ● con verdure grigliate ★ Sesame tuna tataki served with grilled vegetables	25,00 €
● GAMBERONI IMPERIALI E SCAMPI DEI ● MARI DEL NORD ALLA GRIGLIA Grilled imperial prawns and North Sea scampi	30,00 €
● SALMON BURGER CON BUN BRIOCHE ● con insalata, avocado, philadelphia e patate ● fritte ★ Salmon burger served with brioche bun, lettuce, avocado, philadelphia and french fries	17,00 €
● LA NOSTRA CATALANA DI MARE ● Our shellfish Catalan ● (Per due persone / For two people) ★	100,00 €
● VEGAN BURGER CON PANE ALLA ● BARBABIETOLA ★ Burger vegano con insalata, pomodori, avocado, maionese vegana e patate fritte Vegan burger with beetroot bread, salad, tomatoes, avocado, vegan mayonnaise and french fries	19,00 €
● PESCATO DEL GIORNO Prezzo in base al mercato e al peso, disponibile su richiesta Catch of the day Price based on market and weight, available on request	

PER I PIU' PICCOLI... KIDS MENU

● PASTA AL RAGU' E BIBITA ● Pasta with ragu' and soft drink	10,50 €
● PIZZA BABY E BIBITA ● Baby pizza and soft drink	10,50 €
● COTOLETTA DI MAIALE CON ● PATATE FRITTE E BIBITA Pork cutlet served with french fries and soft drink	10,50 €
● CHICKEN FINGERS CON PATATE FRITTE ● E BIBITA ★ Chicken fingers with french fries and soft drink	10,50 €

CONTORNI SIDES

★ PATATE FRITTE French fries	6,00 €
VERDURE DI STAGIONE Seasonal vegetables	5,00 €
PATATE AL FORNO Baked potatoes	5,00 €
INSALATA MISTA Mixed salad	6,00 €
● TRIS DI FRITTINI ★ Pomodorelle, frittelle con zucchine, ricotta e menta, peperoni e cacio Mix fried appetizers: tomato fritters, fritters with courgettes, ricotta and mint, peppers and cheese	8,00 €

INSALATE

LE INSALATE COMPOSTE MIXED SALADS

● INSALATONA FOCE ● Insalata misticanza, salmone marinato, olive, crostini alle erbe, formagella di Tremosine e vinaigrette agli agrumi Mixed salad, marinated salmon, olives, herb croutons, Tremosine cheese and citrus vinaigrette	17,00 €
● CAESAR SALAD ● Insalata misticanza, pomodori, pollo grigliato, bacon croccante, scaglie di Parmigiano, crostini e la nostra salsa Caesar Mixed salad, tomatoes, grilled chicken, crispy bacon, Parmigiano cheese flakes, croutons and our Caesar sauce	15,00 €
● AVOCADO SALAD ● Insalata misticanza, avocado, uova, salmone, quenelle di philadelphia, sesamo e pane tostato ★ Mixed salad, avocado, eggs, salmon, quenelle of philadelphia, sesame and toasted bread	17,00 €

● BENESSERE ● Insalata misticanza, noci, mandorle, bacche di Goji, mela e mirtillo Mixed salad, walnuts, almonds, Goji berries, apple and blueberries	15,00 €
● GRECA ● Insalata misticanza, cipolle, pomodorini, olive, feta e origano Mixed salad, onions, cherry tomatoes, olives, feta cheese and origan	15,00 €
● CAPRESE ● Mozzarella di bufala, pomodorini e basilico Mozzarella cheese, cherry tomatoes and basil	15,00 €

COPERTO € 3,00 a persona
SERVICE CHARGE € 3,00 per person

LEGENDA ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA ALLERGENS IN THE LAST PAGE

Si prega di segnalare gravi intolleranze al nostro personale
Please report serious intolerances to our staff



PIZZERIA

LE TRADIZIONALI

Impasto di farine selezionate a lunga lievitazione
Dough of selected leavened flours

● ● ●	FOCACCIA	6,50 €
● ● ●	Olio, origano Oil, origan	
● ● ●	MARINARA	7,00 €
● ● ●	Pomodoro, aglio, origano Tomato sauce, garlic, origan	
● ● ●	MARGHERITA	8,50 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, origano Tomato sauce, mozzarella cheese, origan	
● ● ●	PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	11,50 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi trifolati Tomato sauce, mozzarella sauce, ham and sautéed mushrooms	
● ● ●	TONNO E CIPOLLE	11,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, tonno pinna gialla e cipolle Tomato sauce, mozzarella cheese, yellow fin tuna and onions	
● ● ●	WURSTEL	11,00€
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, wurstel Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage	
● ● ●	QUATTRO FORMAGGI	13,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina Tomato sauce, mozzarella cheese, blue cheese, parmesan cheese, fontina cheese	
● ● ●	NAPOLETANA	11,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe e origano Tomato sauce, mozzarella cheese, capers, anchovies and origan	
● ● ●	PROSCIUTTO COTTO	11,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella cheese, ham	
● ● ●	CRUDO	14,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi e origano Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months and origan	
● ● ●	L'ORTO	12,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, verdure di stagione e Grana Padano Tomato sauce, mozzarella cheese, seasonal vegetables and Grana Padano cheese	
● ● ●	PORCINI	14,00 €
● ● ●	Panna, Grana Padano, porcini e formagella di Tremosine Cream, Grana Padano cheese, porcini mushrooms and Tremosine cheese	

● ● ●	CAPRICCIOSA / 4 STAGIONI	12,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms and artichokes	
● ● ●	MORTADELLA E PISTACCHI	15,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, Mortadella, formaggio spalmabile e pistacchi / Tomato sauce, mozzarella cheese, Mortadella, spreadable cheese and pistachios	
● ● ●	SPECK E CARCIOFI	14,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, speck, carciofi Tomato sauce, mozzarella cheese, speck, artichokes	
● ● ●	SALAME PICCANTE O DOLCE	11,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, salame piccante o dolce Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy or sweet salami	
● ● ●	GORGONZOLA E SALAME PICCANTE	13,00 €
● ● ●	Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, salame piccante e noci / Mozzarella cheese, tomato sauce, blue cheese, spicy salami and walnuts	
● ● ●	BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO	16,00 €
● ● ●	Mozzarella, pomodoro, burrata, acciughe del Cantabrico Mozzarella cheese, tomato sauce, burrata cheese, Cantabrico anchovies	
● ● ●	CRUDO & BURRATA	16,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi e Burrata DOP Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months and DOP Burrata	
● ● ●	CALZONE FARCITO	13,00 €
● ● ●	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi Tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms and artichokes	
● ● ●	ROMANA	12,00 €
● ● ●	Pomodoro, capperi, acciughe e origano Tomato sauce, capers, anchovies and origan	



AGGIUNTA INGREDIENTI	€ 2,50
ADDITIONAL INGREDIENTS	€ 2,50
CARTONE ASPORTO	€ 0,20
TAKEAWAY BOX	€ 0,20

PIZZERIA

LE SPECIALI

Impasto di farine selezionate a lunga lievitazione
Dough of selected leavened flours

- SALMONE** 16,00 €

Mozzarella, gorgonzola, mascarpone e salmone marinato
Mozzarella cheese, gorgonzola cheese, mascarpone cheese and marinated salmon

- IN FORMA** 16,00 €

*

Mozzarella, insalata, zucchine e pollo alla griglia
Mozzarella cheese, salad, courgettes and grilled chicken

- TARTUFO** 17,00 €

Mozzarella, uovo, crema al tartufo e scaglie di tartufo
Mozzarella cheese, egg, truffle cream and truffle flakes

- BOMBA** 16,00 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolle, jalapeños e nduja
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, onions, jalapeños and nduja

- CARBONARA** 16,00 €

Mozzarella, uovo, grana e pancetta affumicata
Mozzarella cheese, egg, grana cheese and bacon

- SMOKED** 16,00 €

Mozzarella, pancetta affumicata e scamorza affumicata
Mozzarella cheese, bacon and smoked scamorza cheese

- OCTOPUS** 17,00 €

*

Mozzarella, pomodorini, polpo, patate al forno e olive
Mozzarella cheese, cherry tomatoes, octopus, baked potatoes and olives

- TREMOSINE** 17,00 €

Pomodoro, mozzarella, formagella di Tremosine e salsiccia
Tomato sauce, mozzarella cheese, Tremosine cheese and sausage

- CACIO E PEPE** 17,00 €

Cacio e pepe, pecorino, mozzarella, stracciatella e olio
Cacio cheese and pepper, pecorino cheese, mozzarella cheese, stracciatella cheese and olive oil

- GAMBERONI E ZUCCHINE** 16,00 €

*

Pomodoro, mozzarella, gamberoni e zucchine
Tomato sauce, mozzarella cheese, prawns and courgettes

- BUFALA E ACCIUGHE** 16,00 €

Pomodoro, mozzarella, bufala e acciughe del Cantabrico
Tomato sauce, mozzarella cheese, bufala cheese and Cantabrian anchovies

- CRUDO, RUCOLA E GRANA** 15,00 €

Pomodoro, mozzarella, Crudo di Parma 24 mesi, rucola e scaglie di grana
Tomato sauce, mozzarella cheese, Crudo di Parma 24 months, rocket and Grana Padano cheese flakes

- CALABRA** 16,00 €

Pomodoro, mozzarella, nduja, cipolle di Tropea e pecorino
Tomato sauce, mozzarella cheese, nduja, Tropea onions and pecorino cheese

- DIAVOLA FOCE** 15,00 €

Pomodoro, mozzarella, stracchino, nduja e rucola
Tomato sauce, mozzarella cheese, stracchino cheese, nduja and rocket

- PIZZA ALLO SCOGLIO "FOCE"** 16,50 €

*

Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari, seppie e gamberi
Tomato sauce, mozzarella cheese, mussels, clams, squid, cuttlefish and prawns

- SALSICCIA E FRIARIELLI** 14,00 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia e friarielli
Tomato sauce, mozzarella cheese, sausage and friarielli

- DINAMITE** 15,00 €

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja e peperoncini jalapeños
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, nduja and jalapeños

The logo for La Foce Restaurant features the name "La Foce Restaurant" in a black, elegant cursive script. The text is centered within a square frame that has a thick, dark border.

AGGIUNTA INGREDIENTI	€ 2,50
ADDITIONAL INGREDIENTS	€ 2,50
CARTONE ASPORTO	€ 0,20
TAKEAWAY BOX	€ 0,20

LEGENDA ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA
ALLERGENS IN THE LAST PAGE



CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO	1,50 €
CAFFE' DOPPIO	3,00 €
CAFFE' MACCHIATO	1,50 €
CAFFE' MACCHIATO SOIA	1,70 €
CAFFE' DECAFFEINATO	1,70 €
CAFFE' CORRETTO	2,00 €
CAFFE' GINSENG PICCOLO	2,00 €
CAFFE' GINSENG GRANDE	2,50 €
CAFFE' ORZO PICCOLO	2,00 €
CAFFE' ORZO GRANDE	2,50 €
CAFFE' MAROCCHINO	2,00 €
CAFFE' AFFOGATO	3,50 €
CAFFE' AMERICANO	3,00 €
CAFFE' SHAKERATO	4,00 €
CAFFE' SHAKERATO CORRETTO	5,00 €
CAPPUCCINO	2,00 €
CAPPUCCINO SOIA	2,20 €
BICCHIERE LATTE	1,50 €
LATTE MACCHIATO	2,50 €
CIOCCOLATA CALDA	4,00 €
CIOCCOLATA CALDA CON PANNA	5,00 €
SCHIUMETTA	0,50 €
SELEZIONE DI TE' E TISANE	4,00 €

BEVERAGE

BIBITE SOFT DRINKS

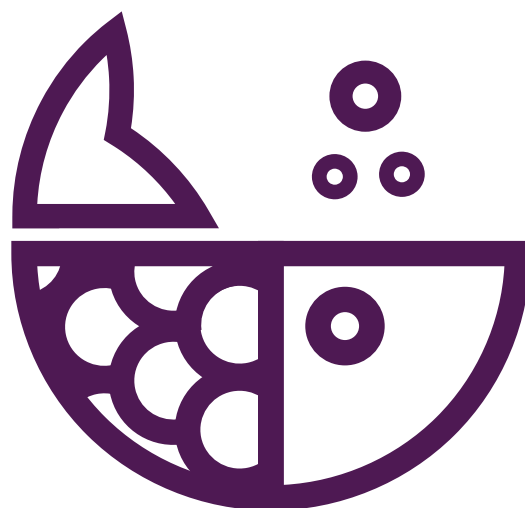
ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 50 CL	1,50 €
ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 75 CL	2,50 €
BIBITE IN LATTINA (Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Tè Freddo, Sprite, Lemonsoda)	4,00 €
CEDRATA TASSONI	4,00 €
CRODINO	4,00 €
ACQUA TONICA KINLEY	4,00 €
REDBULL	4,00 €
SAN BITTER	4,00 €
CAMPARI SODA	4,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA BOTTLED BEERS

BECK'S	5,00 €
BIRRA ANALCOLICA	5,00 €
CORONA / CORONA CERO	5,00 €
HOEGAARDEN	5,00 €
FRANZISKANER WEISS	7,00 €

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

FRANZISKANER (weiss) - 50 CL	7,00 €
LEFFE (ambrata) - 33 CL	8,00 €
GOOSE IPA (Ipa) - 50 CL	8,00 €
STELLA ARTOIS (lager) - 20 CL	4,00 €
STELLA ARTOIS (lager) - 40 CL	7,00 €
STELLA ARTOIS (lager) - 100 CL	13,00 €



DISTILLATI

AMARI

AMARETTO DISARONNO	4,00 €
AMARO 030	4,00 €
AMARO DEL CAPO	4,00 €
ANIMA NERA	4,00 €
AVERNA	4,00 €
BAILEYS	4,00 €
BRANCA MENTA	4,00 €
BRAULIO	4,00 €
CYNAR	4,00 €
FERNET BRANCA	4,00 €
JÄGERMEISTER	4,00 €
LIMONCELLO	4,00 €
MARSALA	4,00 €
MONTENEGRO	4,00 €
RAMAZZOTTI	4,00 €
SAMBUCA	4,00 €
UNICUM	4,00 €
ZUCCA	4,00 €
COINTREAU	6,00 €
GRAN MARNIER	6,00 €
TEQUILA CORRALEJO BLANCA	6,00 €
TEQUILA CORRALEJO REPOSADO	6,00 €
VODKA LEOPARD	6,00 €
MARTINI	6,00 €
MEZCAL PERRO DE SAN JUAN	6,00 €
GRAPPA BIANCA	5,00 €
GRAPPA BARRIQUE	5,00 €
TRIS DI TEQUILA CORRALEJO <i>Blanco, Añejo, Reposado</i>	9,00 €

RUM

MATUSALEM 7 YO	6,00 €
PAMPERO ANNIVERSARIO	5,00 €
MOUNT GAY BLACK BARREL	5,00 €
BARCELÓ ORGANIC	6,00 €
BARCELÓ IMPERIAL	10,00 €

WHISKEY AND BOURBON

BENRIACH 10 YO - Scotland / Speyside	8,00 €
CHIVAS 12 YO - Scotland / Speyside	6,00 €
GLEN GRANT - Scotland / Speyside	6,00 €
MACALLAN - Scotland / Speyside	12,00 €
JOHNNIE WALKER - Scotland / Lowlands	6,00 €
OBAN 14 YO - Scotland / Highlands	8,00 €
LAGAVULIN 16 YO - Scotland / Islay	12,00 €
ARBEG - Scotland / Islay	12,00 €
TALISKER 10 YO - Scotland / Skye	10,00 €
CONNEMARA 10 YO - Ireland	10,00 €
FAMOUS GROUSE SMOKY - Ireland	6,00 €
JACK DANIEL'S - Tennessee	6,00 €
BULLEIT BOURBON 10 YO - Kentucky	8,00 €
YAMAZAKI - Japan	10,00 €
NIKKA - Japan	10,00 €

GIN & VERMOUTH TONIC

PIERO DRY GIN	12,00 €
PIERO GIN NAVY STRENGTH	14,00 €
PIERO OLD TOM	14,00 €
PIERO L'ITALIANO	14,00 €
HENDRICK'S	10,00 €
MARE	12,00 €
ENGINE	14,00 €
MONKEY 47	14,00 €
NORDES	12,00 €
GRIFU GIN / OLD / LIMU	10,00 €
MALFY	10,00 €

VINI

VINI BOTTIGLIA 37,5 cl

LUGANA - Ca' dei Frati	18,00 €
PROSECCO	18,00 €
ROSSO - Ca' dei Frati	19,00 €
FRANCIACORTA - Bellavista	28,00 €

VINI AL BICCHIERE

PROSECCO - Colli Morenici	5,00 €
LUGANA - Colli Morenici	5,00 €
SAUVIGNON - Isola Augusta	6,00 €
FRANCIACORTA - Vinea Ventis	6,00 €
MERLOT - Colli Morenici	5,00 €
VALPOLICELLA RIPASSO - Colli Morenici	6,00 €
AMARONE VALPOLICELLA - Colli Morenici	8,00 €

VINO DELLA CASA

BIANCO MOSSO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
8,50 €	12,00 €	20,00 €

BIANCO FERMO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
9,00 €	14,00 €	25,00 €

ROSSO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
8,50 €	12,00 €	20,00 €

CHIARETTO

1/4 lt	1/2 lt	1 lt
9,00 €	14,00 €	25,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO FELICE (LOMBARDIA)

Eccellenza nata sulle sponde del Lago di Garda. Felice. Ingredienti stagionali e del territorio per realizzare stili unici ed originali.
Brewery of excellence located on the banks of Lake Garda. It uses local seasonal products to create unique and original styles.

VIVALDI Keller 50 Cl	9,50 €
-------------------------	--------

ROSSELLA Dunkel 50 Cl	9,50 €
--------------------------	--------

LUCCIOLE Blanche 50 Cl	9,50 €
---------------------------	--------

BIRRIFICIO CURTENSE (LOMBARDIA)

Dalla scelta accurata delle materie prime alla maestria della lavorazione. Curtense: dall'acqua di Monterotondo un prodotto unico.
From the accurate choice of raw materials to the expertise of production. Curtense: a unique product from the water of Monterotondo.

CHIARA Helles lager 50 Cl	9,50 €
------------------------------	--------

AMBRATA American amber ale 50 Cl	9,50 €
-------------------------------------	--------

IPA Session ipa 50 Cl	9,50 €
--------------------------	--------

RIVERSA (LOMBARDIA)

Nell'area naturale protetta del Parco del Monte Netto, a Capriano del Colle in provincia di Brescia, in un edificio dei primi del '900 nasce questo birrificio artigianale.
In the protected natural area of the Monte Netto Park, in Capriano del Colle in the province of Brescia, this craft brewery was born in a building from the early 1900s.

PILS Pils 50 Cl	9,50 €
--------------------	--------

BLANCHE Blanche 50 Cl	9,50 €
--------------------------	--------

DOPPELBOCK Doppelbock 50 Cl	9,50 €
--------------------------------	--------

FO CE



ITALIAN BEACH RESTAURANT



@lafocetoscolano



@lafoce_toscolano

WWW.LAFOCERESTAURANT.COM

ONLINE MENU



LEGENDA ALLERGENI

- CEREALI ● CROSTACEI ● UOVA ● PESCE ● ARACHIDI
- SOIA E DERIVATI ● FRUTTA A GUSCIO
- SEDANO ● SENAPE E DERIVATI ● SEMI DI SESAMO
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI ● LUPINI ● LATTICINI E DERIVATI
- MOLLUSCHI ●  VEGAN

In caso di intolleranze / allergie chiedere preventivamente al personale causa possibili contaminazioni interne / In case of food intolerance / allergies please ask the staff in advance because of possible internal contamination

I piatti contrassegnati con il simbolo * in mancanza del prodotto fresco possono essere preparati con prodotti congelati o surgelati all'origine o preventivamente abbattuti all'interno della nostra cucina.

LASCIACI UNA RECENSIONE!
LEAVE US A REVIEW!

