



# ANGOLO DELLA MOLE

PIZZA & BISTROT — CORSO SAN MAURIZIO 25, TORINO

+39 353 212 2006 · 12:00 – 14:30 · 19:00 – 23:00 · geschlossen am dienstag

## MITTAGSMENÜ

Montag bis Freitag. Gedeck und Wasser sind in allen Menüs inbegriffen.

### PASTA-MENÜ

€ 10.00

#### EINE PASTA ZUR WAHL

**N.305** Spaghetti mit  
Tomate

**N.408** Penne mit Lachs

**N.303** Rigatoni  
all'Amatriciana

**N.311** Casarecce alla  
genovese

**N.312** Casarecce mit  
Gemüse der Saison

*Gedeck und Wasser  
inbegriffen*

### HAUPTGANG-MENÜ

€ 10.00

#### EIN HAUPTGANG ZUR WAHL

**N.109** Putenschnitzel mit  
Rucola und  
Kirschtomaten

**N.506**  
Hähnchenschnitzel mit  
Pommes

**N.507** Gegrillte  
Hähnchenbrust mit  
gegrilltem Gemüse

**N.511** Schweinekotelett,  
gegrillt oder paniert,  
mit Pommes

**N.510**  
Hähnchenbratwurst  
mit Pommes

*Gedeck und Wasser  
inbegriffen*

### KOMPLETTMENÜ

€ 12.00

#### ENTHÄLT

Eine Pasta zur Wahl aus  
den Tagesgerichten

Ein Hauptgang zur Wahl  
aus den Tagesgerichten

*Gedeck und Wasser  
inbegriffen*

## PIZZA- ODER FOCACCIA-MENÜ

€ 10.00

### EINE PIZZA ODER FOCACCIA ZUR WAHL

**N.801** Marinara

**N.802** Margherita

**N.803** Diavola

**N.804** Prosciutto e  
Funghi

**N.809** Wurstel e Patatine

**N.810** Quattro Formaggi

**N.820** Focaccia  
Angolodellamole

**N.822** Focaccia La  
Classica

*Gedeck und Wasser  
inbegriffen*

## SANDWICH-MENÜ

€ 10.00

### EIN HAUPTGANG ZUR WAHL

**N.509** Panuozzo mit  
Burger von  
piemontesischer  
Fassona, mit Pommes

**N.823** Der Calzone

*Gedeck und Wasser  
inbegriffen*

## APERITIVO-MENÜ

### APERITIVO-PLATTE

€ 10.00

#### GEMISCHTE PLATTE MIT

Gemischte Platte mit Aufschnitt, Käse, Pizzastreifen, Prosciutto crudo, Mozzarella und Lardo.

*Ein Spritz und das Gedeck sind inbegriffen.*



**N.305** Spaghetti mit Tomate



**N.812** La Bra



**N.502** Rippensteak vom Grill

# RESTAURANT

---

## VORSPEISEN

---

### N.101 Platte «AngolodellaMole» vom Land € 12.00

Rohschinken und Burrata, je nach Verfügbarkeit des Tages

Allergene [7]

### N.102 Rohschinken und Mozzarella € 10.00

Rohschinken und Mozzarella fior di latte

Allergene [7]

### N.103 Vitello Tonnato € 10.00

Kalb, Thunfischsauce, Kapern – Weinempfehlung: Barbera oder Nebbiolo

Allergene [3] [4]

### N.104 Fassona-Tatar ♦ € 15.00

Von Hand geschnittene piemontesische Fassona mit Rucola, Grana und Cravanzana-DOP-Haselnüssen –  
Weinempfehlung: Nebbiolo d'Alba, Barbera

### N.105 Bra-Wurst € 15.00

Rohe Bra-Wurst mit Parmesanspänen, Cravanzana-DOP-Haselnüssen und Teriyaki-Sauce –  
Weinempfehlung: Arneis, Dolcetto d'Alba

Allergene [3] [7]

### N.106 Bresaola mit Rucola und Grana € 12.00

Bresaola mit Rucola und 22 Monate gereiftem Grana Padano DOP

Allergene [3] [7]

### N.107 Chiacchiere mit Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten und Burrata € 14.00

Mit Rucola, Kirschtomaten und Grana

Allergene [7]

### N.108 Vorspeisen-Trio der Mole € 15.00

Drei gemischte Vorspeisen nach Wahl des Küchenchefs

Allergene [7]

### N.109 Putenschnitzel mit Rucola und Kirschtomaten € 10.00

## VORSPEISEN AUS DEM MEER

---

### N.201 Meeres-Vorspeisen-Trio € 14.00

Drei Vorspeisen aus dem Meer, je nach Verfügbarkeit des Tages

Allergene [14]

### N.202 Impepata di Cozze € 15.00

Frische Miesmuscheln mit schwarzem Pfeffer in leichter Tomatensauce

Allergene [14]

|                                                                            |                |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>N.203 Garnelencocktail mit Cocktailsauce</b>                            | <b>€ 12.00</b> |
| Allergene [4]                                                              |                |
| <b>N.204 Meeresfrüchtesalat</b>                                            | <b>€ 14.00</b> |
| Oktopus, Tintenfisch, Garnelen und Miesmuscheln                            |                |
| Allergene [2] [14]                                                         |                |
| <b>N.205 Royal Mix</b>                                                     | <b>€ 18.00</b> |
| Carpaccio von Thunfisch, Lachs, Schwertfisch und Oktopus mit Kirschtomaten |                |
| Allergene [4]                                                              |                |
| <b>N.206 Oktopus mit Kartoffeln ♦</b>                                      | <b>€ 18.00</b> |
| Frischer Oktopus mit Kartoffeln und nativem Olivenöl extra                 |                |
| Allergene [14]                                                             |                |

## PASTA & RISOTTO

---

|                                                                                                                        |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>N.301 Plin mit Bratenjus ♦</b>                                                                                      | <b>€ 14.00</b> |
| Allergene [1] [3]                                                                                                      |                |
| <b>N.302 Tagliatelle alla Bolognese ♦</b>                                                                              | <b>€ 14.00</b> |
| Tagliatelle mit unserem Ragù                                                                                           |                |
| Allergene [1] [3]                                                                                                      |                |
| <b>N.303 Rigatoni all'Amatriciana</b>                                                                                  | <b>€ 12.00</b> |
| Bronzegezogene Rigatoni, San-Marzano-Tomate, Guanciale, Pecorino Romano DOP, schwarzer Pfeffer                         |                |
| Allergene [1] [7]                                                                                                      |                |
| <b>N.304 Paccheri di Miky ♦ ⑤</b>                                                                                      | <b>€ 14.00</b> |
| Pasta aus Gragnano, San-Marzano-DOP-Tomate, Ochsenherz- und Piccadilly-Tomate, 24 Monate gereifter Parmigiano Reggiano |                |
| Allergene [1] [7]                                                                                                      |                |
| <b>N.305 Spaghetti mit Tomate</b>                                                                                      | <b>€ 10.00</b> |
| Bronzegezogene Pasta, Tomate der Saison, Basilikum der Saison, natives Olivenöl extra                                  |                |
| Allergene [1]                                                                                                          |                |
| <b>N.306 Carbonara</b>                                                                                                 | <b>€ 12.00</b> |
| Spaghetti, Eier mit kräftigem Dotter, schwarzer Pfeffer, Guanciale DOP, Pecorino Romano DOP                            |                |
| Allergene [1] [3] [7]                                                                                                  |                |
| <b>N.307 Cacio e Pepe ♦</b>                                                                                            | <b>€ 14.00</b> |
| Spaghetti, Pecorino Romano DOP, schwarzer Pfeffer                                                                      |                |
| Allergene [1] [7]                                                                                                      |                |
| <b>N.308 Tagliatelle mit Steinpilzen ♦ ⑤</b>                                                                           | <b>€ 14.00</b> |
| Frische Tagliatelle, Steinpilze, schwarzer Pfeffer, Petersilie                                                         |                |
| Allergene [1] [3]                                                                                                      |                |

**N.309 Steinpilzrisotto** ♦ € 14.00

*Carnaroli-Reis, Steinpilze, schwarzer Pfeffer*

**N.310 Casarecce mit Haselnusspesto** ♦ (VG) € 14.00

*Bronzegezogene Linguine, Cravanzana-Haselnüsse, natives Olivenöl extra*

Allergene [1] [8]

**N.311 Casarecce alla Genovese** (VG) € 12.00

*Casarecce, Pinienkerne, Basilikum, natives Olivenöl extra*

Allergene [1] [8]

**N.312 Casarecce all'Ortolana** (VG) € 10.00

*Casarecce mit Gemüse der Saison*

Allergene [1]

## PASTA AUS DEM MEER

---

**N.401 Paccheri «AngolodellaMole»** ♦ € 16.00

*Pasta aus Gragnano, Meeresfrüchte, San-Marzano-DOP-Tomate, natives Olivenöl extra*

Allergene [1] [2] [14]

**N.402 Linguine allo Scoglio** ♦ € 15.00

*Bronzegezogene Linguine, Venusmuscheln, Miesmuscheln, Tintenfisch, natives Olivenöl extra, schwarzer Pfeffer, Weißwein – Weinempfehlung: Roero Arneis*

Allergene [1] [12] [14]

**N.403 Linguine mit Kaisergranat** ♦ \* € 14.00

*Bronzegezogene Linguine, Kaisergranat, natives Olivenöl extra, Kirschtomaten, Petersilie – Weinempfehlung: Gavi, Roero Arneis*

Allergene [1] [2]

**N.404 Spaghetti mit Venusmuscheln** ♦ \* € 14.00

*Linguine, Venusmuscheln, natives Olivenöl extra, Knoblauch, schwarzer Pfeffer – Weinempfehlung: Roero Arneis*

Allergene [1] [14]

**N.405 Paccheri in Kaisergranat- und Garnelencreme** ♦ € 15.00

*Paccheri aus Gragnano, Kaisergranat, Garnelen, Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, schwarzer Pfeffer, Weißwein – Weinempfehlung: Roero Arneis*

Allergene [1] [2] [12]

**N.406 Tagliolini mit Sepiatinte** ♦ \* € 15.00

*Tagliolini mit Sepiatinte und kleinen Sepien*

Allergene [1] [2] [8] [14]

**N.407 Linguine mit Hummer** ♦ € 23.00

*Bronzegezogene Linguine mit Hummer, Tomatenpüree, natives Olivenöl extra*

Allergene [1] [2]

## N.408 Penne mit Lachs

€ 10.00

Allergene [1] [4]

## FLEISCHGERICHTE

---

### N.501 Kalbs-Tagliata ♦

€ 15.00

Beste piemontesische Fassona mit Rucola, Kirschtomaten, Granaspänen und nativem Olivenöl extra

### N.502 Rippensteak vom Grill ♦

€ 25.00

Piemontesische Fassona mit Pommes und Salat

### N.503 Gemischte Grillplatte ♦

€ 25.00

Rind, Hähnchen und Schwein, mit Salat und Pommes

### N.504 Kalbsschnitzelchen mit Steinpilzen ♦

€ 15.00

Kalbsschnitzelchen, Steinpilze, Weißwein, natives Olivenöl extra

Allergene [12]

### N.505 Kalbsschmorbraten ♦

€ 15.00

Mit Kartoffelpüree serviert

Allergene [12]

### N.506 Hähnchen- oder Kalbsschnitzel Mailänder Art

€ 12.00

Mit Pommes serviert

Allergene [1] [3]

### N.507 Gegrillte Hähnchenbrust \*

€ 10.00

Mit gegrilltem Gemüse serviert

### N.508 Tomahawk ♦

€ 65 (MIN. 2 PERSONE)

Rindfleischstück auf einem Bett aus Salat und Kartoffeln, für zwei Personen, auf Vorbestellung

### N.509 Panuozzo mit Fassona-Burger

€ 10.00

Mit Pommes serviert

### N.510 Hähnchenbratwurst mit Pommes ♦

€ 12.00

Allergene [1]

### N.511 Schweinekotelett, gegrillt oder paniert

€ 12.00

Mit Pommes serviert

Allergene [1] [3]

## FISCH & MEERESFRÜCHTE

---

### N.601 Gemischte Meeresfrüchte-Fritur ♦ \*

€ 20.00

Tintenfisch, Garnelen und Sardellen mit Pommes serviert

Allergene [1] [2] [14]

|                                                                                       |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>N.602 Gegrillter Lachs</b>                                                         | <b>€ 15.00</b> |
| Norwegischer Lachs, natives Olivenöl extra, schwarzer Pfeffer, Salat<br>Allergene [4] |                |
| <b>N.603 Wolfsbarsch aus dem Ofen ♦</b>                                               | <b>€ 18.00</b> |
| Wolfsbarsch, Kartoffeln, Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven<br>Allergene [4]             |                |
| <b>N.604 Gegrillter Oktopusarm ♦</b>                                                  | <b>€ 20.00</b> |
| Auf Kartoffelpüree serviert<br>Allergene [14]                                         |                |
| <b>N.605 Wolfsbarsch in der Salzkruste</b>                                            | <b>€ 23.00</b> |
| Mit Pommes serviert<br>Allergene [2] [4]                                              |                |

## BEILAGEN & SALATE

---

|                                                                                                         |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>N.701 Ofenkartoffeln</b>                                                                             | <b>€ 4.00</b>  |
| Je nach Verfügbarkeit                                                                                   |                |
| <b>N.702 Pommes frites *</b>                                                                            | <b>€ 4.00</b>  |
| <b>N.703 Gegrilltes Gemüse</b>                                                                          | <b>€ 4.00</b>  |
| <b>N.704 Gemischter Salat (VG)</b>                                                                      | <b>€ 4.00</b>  |
| <b>N.705 Kirschtomatensalat</b>                                                                         | <b>€ 4.00</b>  |
| <b>N.706 Caprese-Salat (V)</b>                                                                          | <b>€ 10.00</b> |
| Salat, Karotte, Tomate, Mozzarella, Oregano, hartes Ei<br>Allergene [7]                                 |                |
| <b>N.707 Meeresfrüchtesalat</b>                                                                         | <b>€ 16.00</b> |
| Blattsalate, Oktopus, Tintenfisch, Garnelen, Miesmuscheln, natives Olivenöl extra<br>Allergene [2] [14] |                |
| <b>N.708 Gemischter Salat</b>                                                                           | <b>€ 9.00</b>  |
| Blattsalate, Kirschtomaten, Mais, Karotte, hartes Ei, schwarze Oliven                                   |                |

# PIZZERIA

---

## KLASSISCHE PIZZEN

---

Alle unsere Pizzen und Focaccias backen im Holzofen.

|                                                                                                              |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>N.801 Marinara</b>                                                                                        | <b>€ 6.50</b>  |
| Tomate, Knoblauch, Basilikum, Oregano, natives Olivenöl extra<br>Allergene [1]                               |                |
| <b>N.802 Margherita</b>                                                                                      | <b>€ 7.00</b>  |
| Tomate, Fior di latte, natives Olivenöl extra, Basilikum<br>Allergene [1] [7]                                |                |
| <b>N.803 Diavola</b>                                                                                         | <b>€ 10.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, scharfe Salami, natives Olivenöl extra, Basilikum<br>Allergene [1] [7]                |                |
| <b>N.804 Prosciutto e Funghi</b>                                                                             | <b>€ 10.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, Kochschinken, Champignons, natives Olivenöl extra<br>Allergene [1]                    |                |
| <b>N.805 Capricciosa</b>                                                                                     | <b>€ 12.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, Artischocken, schwarze Oliven, Basilikum, Spianata, Kochschinken<br>Allergene [1] [7] |                |
| <b>N.806 Quattro Stagioni</b>                                                                                | <b>€ 10.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, Kochschinken, Artischocken, Pilze, schwarze Oliven<br>Allergene [1] [7]               |                |
| <b>N.807 Campana</b>                                                                                         | <b>€ 12.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, Wurst, Friarielli, Scamorza<br>Allergene [1] [7]                                      |                |
| <b>N.808 Ortolana</b>     | <b>€ 10.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, Zucchini, Aubergine, Paprika<br>Allergene [1] [7]                                     |                |
| <b>N.809 Wurstel e Patatine</b>                                                                              | <b>€ 10.00</b> |
| Tomate, Fior di latte, Würstchen, Pommes<br>Allergene [1] [7]                                                |                |
| <b>N.810 Quattro Formaggi</b>                                                                                | <b>€ 10.00</b> |
| Fior di latte, Gorgonzola, Fontina, Parmesan<br>Allergene [1] [7]                                            |                |

## PIZZEN DES HAUSES ANGOLODELLAMOLE

---

### N.811 Calabria € 12.00

Tomate, Fior di latte, Nduja, Wurst, Chiliöl

Allergene [1] [7]

### N.812 La Bra € 12.00

Tomate, Fior di latte, Bra-Wurst nach dem Backen aufgelegt, natives Olivenöl extra

Allergene [1] [7]

### N.813 La Strepitosa € 12.00

Tomate, Burrata, Parmaschinken, schwarze Oliven, Parmesanspäne, natives Olivenöl extra, Basilikum

Allergene [1] [7]

### N.814 La Genovese € 12.00

Fior di latte, Genueser Pesto DOP, Mortadella aus Bologna, Basilikum, Parmesan

Allergene [1] [7] [8]

### N.815 La Reale € 13.00

Fior di latte, apulische Stracciatella, Mortadella aus Bologna, natives Olivenöl extra

Allergene [1] [7]

### N.816 Romana € 12.00

Fior di latte, Guanciale, Kirschtomaten, Pecorino, Basilikum, natives Olivenöl extra

Allergene [1] [7]

## FOCACCIA & CALZONE

---

### N.820 Focaccia Angolodellamole € 9.50

Weißer Focaccia, Parmaschinken, natives Olivenöl extra nach dem Backen

Allergene [1] [7]

### N.821 Focaccia Angolodellamole € 12.00

Parma-Schinken, Burrata, Rucola, Grana-Späne, Kirschtomaten, natives Olivenöl extra, Basilikum

Allergene [1] [7]

### N.822 La Classica € 9.50

Kochschinken, Rucola, Grana, natives Olivenöl extra, Basilikum

Allergene [1] [7]

### N.823 Il Calzone € 10.00

Tomate, Fior di latte, Schinken

Allergene [1] [7]

### N.824 Angolodellamole Calzone € 12.00

Fior di latte, Provola, scharfe Salami

Allergene [1] [7]

# DESSERTS & GETRÄNKE

---

## DESSERTS

---

|                                          |        |
|------------------------------------------|--------|
| N.901 Hausgemachtes Tiramisù             | € 7.00 |
| Allergene [1] [3] [7]                    |        |
| N.902 Pudding von Cravanzana-Haselnüssen | € 7.00 |
| Je nach Verfügbarkeit                    |        |
| Allergene [1] [3] [7]                    |        |
| N.903 Warmer Schokoladenkuchen *         | € 7.00 |
| Allergene [1] [3] [7]                    |        |
| N.904 Panna cotta mit Karamell *         | € 7.00 |
| N.905 Zitronensorbet *                   | € 5.00 |
| Allergene [3] [7]                        |        |
| N.906 Baiser-Torte *                     | € 7.00 |
| N.907 Cremeschnitte *                    | € 7.00 |
| N.908 Knusprige Schokoladenkuppel *      | € 7.00 |
| N.909 Creme von roten Früchten *         | € 7.00 |
| N.910 Knusperdessert mit Sauerkirsche *  | € 7.00 |
| N.911 Trüffel von Kokos und Haselnuss *  | € 7.00 |

## GETRÄNKE

---

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Wasser still oder mit Kohlensäure     | € 2.50 |
| Karaffe 0,70 l                        |        |
| Coca-Cola, Glasflasche                | € 4.00 |
| Coca-Cola Zero, Glasflasche           | € 4.00 |
| Coca-Cola, Dose                       | € 2.50 |
| Coca-Cola Zero, Dose                  | € 2.50 |
| Sprite, Glasflasche                   | € 4.00 |
| Fanta, Glasflasche                    | € 4.00 |
| Estathé Eistee, Zitrone oder Pfirsich | € 2.50 |

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Espresso                | € 1.50 |
| Espresso entkoffeiniert | € 2.00 |
| Gerstenkaffee           | € 2.50 |
| Gedeck                  | € 2.00 |

## BIERE

---

|                        |        |
|------------------------|--------|
| Leffe Rossa<br>33 cl   | € 6.50 |
| Corona<br>33 cl        | € 4.50 |
| Heineken<br>33 cl      | € 4.50 |
| Moretti Rossa<br>33 cl | € 4.50 |

## COCKTAILS

---

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Aperol oder Campari Spritz | € 8.00 |
| Negroni                    | € 8.00 |
| Americano                  | € 8.00 |
| Negroni Sbagliato          | € 8.00 |

## AMARI & DIGESTIFS

---

*Alle zum selben Preis.*

|                |        |
|----------------|--------|
| San Simone     | € 4.00 |
| Amaro del Capo | € 4.00 |
| Herbet Genepy  | € 4.00 |
| Brandy         | € 4.00 |
| Limoncello     | € 4.00 |

# WEINKELLER

---

## HAUSWEINE

---

Unsere Hausweine, offen ausgeschenkt.

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Nebbiolo, offen | € 5.00 |
| Barbera, offen  | € 5.00 |
| Hausweiß, offen | € 5.00 |
| Prosecco, offen | € 5.00 |

## WEINE DER LANGHE

---

Angolo della Mole ist ein Bistrot & Pizza, das die Region auch ins Glas bringt: Unsere Weinkarte feiert alle Lagen der Langhe, von den großen Roten bis zu den weniger bekannten Weißen.

|                                                                      |         |
|----------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Barolo DOCG 2022</b>                                              | € 48.00 |
| Langhe – kräftiger Roter, rote Früchte und Gewürze, 15 % vol.        |         |
| <b>Barbaresco DOCG 2022</b>                                          | € 39.00 |
| Langhe – eleganter Roter, weiche Tannine, Veilchennoten, 14,5 % vol. |         |
| <b>Barbera d'Alba DOC</b>                                            | € 16.00 |
| Langhe – lebendiger Roter, gute Säure, reife Frucht                  |         |
| <b>Dolcetto delle Langhe DOC</b>                                     | € 16.00 |
| Langhe – weicher, süffiger Roter mit sanften Tanninen                |         |
| <b>Langhe Nebbiolo DOC</b>                                           | € 18.00 |
| Langhe – duftiger Roter, jünger und direkter                         |         |

## WEISSWEINE

---

Eine Auswahl an Weißweinen in der Flasche.

|                                                                         |         |
|-------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Roero Arneis DOCG Tesor 2025</b>                                     | € 18.00 |
| Roero – frischer, blumiger Weißer, ideal zu den Vorspeisen, 13,5 % vol. |         |
| <b>Terre Alfieri Arneis DOCG 2025</b>                                   | € 22.00 |
| Terre Alfieri – trockener, mineralischer Weißer                         |         |

# ALLERGENE

---

Gemäß der in Italien geltenden EU-Verordnung 1169/2011 weisen wir die 14 Allergene aus, die in unseren Gerichten enthalten sein können. Für Auskünfte zu einem bestimmten Gericht fragen Sie bitte unser Personal.

- |                                                                |                                                       |
|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse | 8. Schalenfrüchte und daraus hergestellte Erzeugnisse |
| 2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse              | 9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse       |
| 3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse                    | 10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse          |
| 4. Fisch und daraus hergestellte Erzeugnisse                   | 11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse    |
| 5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse                | 12. Schwefeldioxid und Sulfite                        |
| 6. Soja und daraus hergestellte Erzeugnisse                    | 13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse       |
| 7. Milch und Milcherzeugnisse, einschließlich Laktose          | 14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse    |



**N.103** Vitello Tonnato



**N.304** Paccheri di Miky



**N.604** Gegrillter Oktopusarm

Mit ♦ markierte Gerichte sind die Empfehlungen des Küchenchefs.  
Mit \* markierte Gerichte enthalten ursprungstiefgekühlte Produkte.  
V kennzeichnet die vegetarischen Gerichte, VG die veganen.