CÀ DEI SANTI

Menu' alla carta Ristorante

RISTORANTE CA' DEI SANTI

LISTA ALLERGENI IN ULTIMA PAGINA

VERSIONE ITALIANA

CÀ DEI SANTI

Benvenuti

LA NUOVA GESTIONE È FELICE DI ACCOGLIERVI NEL RISTORANTE DEL CÀ DEI SANTI, UNA LOCATION ELEGANTE ED ACCOGLIENTE, DOVE GUSTARE TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE: DAI PIATTI DI PESCE SEMPRE FRESCO PREPARATO CON SAPIENZA, ALLA CARNE COTTA CON CURA AL BARBECUE, ALLA PIZZA A LUNGA LIEVITAZIONE.

TUTTO LO STAFF È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER OGNI RICHIESTA!

METTETEVI COMODI E *enjoy the experience!*

CÀ DEI SANTI

Antipasti

ANTIPASTI DI MARE

ANTIPASTO DI MARE — € 18,00
INSALATA DI MARE CON OLIO PREZZEMOLO E LIMONE, PESCE DEL GIORNO MARINATO, FRITTINO DI MARE CON SALSA ALIOLI, COCKTAIL DI GAMBERI CROSTINO DI BACCALÀ MANTECATO

ALLERGENI DA 1 A 14

CROSTONE DI MARE — € 15,00
SERVITO CON PAN BRIOCHES, BACCALÀ MANTECATO, POLVERE DI OLIVA E SALSA ACIDA AI POMODORINI

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,11,13

ANTIPASTI DELLA CASA

CA' DEI SANTI — € 18,00
SALUME DEL GIORNO NOSTRANO, SALAME NOSTRANO, SCIATT D'ARCISA', PORCHETTA TONNATA, FORMAGGIO DEL GIORNO, TOMA CERESINA, CESTINO DI POLENTA CON ZOLA

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13

HUMMUS DI CECI CON VERDURE SPADELLATE — € 15,00
SERVITO CON PANE CARASAU E OLIO AL BASILICO

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,13

BATTUTA DI MANZO CON PORCINI ALLA MILANESE E MAIONESE AL GRANA — € 18,00

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,13

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE — € 14,00
LUMACHE GRATINATE AL FORNO CON BURRO AROMATIZZATO, PREZZEMOLO, LIMONE, AGLIO, SALE, PEPE, PAN GRATTATO

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13

Servizio / Coperto — € 3,00

CÀ DEI SANTI

Primi Piatti

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI DEL PESCATO MIN 2 PERSONE € 44,00

CON ASTICE, CANNOLICCHI, COZZE, VONGOLE, CALAMARI, TRANCETTI DI SEPPIA, GAMBERONI, CODE DI MAZZANCOLLA, POLPA DI GR., AGLIO, CIPOLLA, PREZZEMOLO

ALLERGENI 1,2,4,5,7,11,12,13,14

PENNETTE DEL CORSARO MIN 2 PERSONE € 44,00

CON ASTICE, GRANCHIO BLU, GRANCHIETTI, GAMBERONI, CODE DI MAZZANCOLLE, POLPA DI GRANCHIO, AGLIO, CIPOLLA, PREZZEMOLO

ALLERGENI 1,2,3,4,5,7,11,12,13,14

CORTECCE AL RAGÙ DI SALMONE € 17,00

ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13

PRIMI PIATTI DI TERRA

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE € 18,00

ALLERGENI 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,13

GNOCCHETTI DI PATATE CON FONDUTA DI GRANA AI PORCINI E OLIO AL TARTUFO € 18,00

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,13

PIZZOCCHERI VARESINI € 16,00

PASTA FRESCA DI GRANO SARCENO CON ERBETTE, PATATE E VERDURE DI STAGIONE CONDITA CON FORMAGGIO A KM ZERO DI VACCA E CAPRA, BURRO FUSO AROMATIZZATO E PEPE

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,13

FUSILLONI CON PASTA DI SALAME, ZOLA E CIPOLLA CARAMELLATA € 16,00

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,12,13

PRIMO PIATTO DEL GIORNO € 18,00

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

PRIMO PIATTO DEL GIORNO GLUTEN FREE € 14,00

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

CÀ DEI SANTI

Secondi Piatti

SECONDI PIATTI DI MARE

GRATINATO DI MARE € 25,00

4 ASSAGGI DI MARE GRATINATI AL FORNO CON PANE AROMATIZZATO AL PREZZEMOLO, BASILICO, OLIO, AGLIO

ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,11,14

TENTACOLO DI POLPO ARROSTO CON PARMIGIANA DI MELANZANE € 25,00

ALLERGENI 1,4,5,6,7,8,11,13,14

BRANZINO IN CROSTA DI PATATE CON NOCE MOSCATA E OLIO ALL'AGLIO € 22,00

ALLERGENI 1,4,7,8,10

FRITTO DI CALAMARI E CODE DI GAMBERO € 23,00

CALAMARI, CODE DI MAZZANCOLLA

ALLERGENI 1,2,4,5,6,10,11,13 #

PERSICO ALLA BORROMEA € 23,00

FILETTI DI PERSICO IMPANATI CON PANGRATTATO E FARINA DI MANDORLE SERVITI CON MISTICANZA E CONDITI CON VINEGRETTE AI MIRTILLI

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,11,13

*PRODOTTO CONGELATO

**PRODOTTO FRESCO ABBATTUTO DA NOI

#ALIMENTO FRESCO/CONGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE-CHIEDERE AL PERSONALE

CÀ DEI SANTI

Secondi Piatti

SECONDI PIATTI DI CARNE

LA BISTECASCIA € 24,00

CONTROFILETTO DI MANZO PESTATO (CA 300GR), SERVITO CON SALSA SPECIALE CÀ DEI SANTI CALDA E PATATE FRITTE DOLCI

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,13

SPIEDONE DI CARNE ALLA GRIGLIA (400GR) € 22,00

SERVITO CON TRE SALSE E CONTORNO DI PATATE AROMATIZZATE

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,13

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE € 25,00

SERVITO CON VERDURE SPADELLATE E TOMINO FUSO

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,13

MONDEGHILLO VEGETARIANO € 16,00

POLPETTONE A BASE DI CECI, BORLOTTI E CANNELLINI CON SALSA HONEY MUSTARD

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13

SECONDO PIATTO DEL GIORNO € 20,00

CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

CONTORNI

PATATE FRITTE € 5,00

ALLERGENI 1,5,6,11,13 *

VERDURE COTTE DEL GIORNO € 6,00

ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA **

MISTICANZA D'INSALATA CON POMODORINI € 5,00

LATTUGHINO, RUCOLA, RADICCHIO, POMODORINI E CAROTE JULIENNE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE AD UNO DEGLI INGREDIENTI

PREGHIAMO DI COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA

*PRODOTTO CONGELATO

**PRODOTTO FRESCO ABBATTUTO DA NOI

#ALIMENTO FRESCO/CONGELATO A SECONDA DELLA STAGIONE-CHIEDERE AL PERSONALE

CÀ DEI SANTI

Le Pizze

CLASSICHE

MARGHERITA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,13 — € 7,00
POMODORO, MOZZARELLA

NAPOLI ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,13 — € 10,00
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE A PEZZI, OLIVE

DIAVOLA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

SICILIANA ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
POM., MOZZARELLA,SALAME PICCANTE, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI

CAMPANA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, BUFALA, POMODORINI

SPADELLATA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE SPADELLATE

PIACENTINA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 11,00
POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, CIPOLLE, PANCETTA COPPATA

VALTELLINA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 12,00
POMODORO, MOZZARELLA, FONTINA, PORCINI, BRESAOLA

FRUTTI DI MARE ALLERGENI 1,2,4,5,6,7,10,11,12,13,14 — € 15,00
POM., MOZZ., FRUTTI DI MARE, OLIO EVO, PREZZEMOLO **

FARCITA ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
POMODORO, MOZZARELLA, COTTO, PORCINI, CARCIOFI, ACCIUGHE

PROSCIUTTO E PORCINI ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PORCINI

ITALIA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 15,00
POMODORO, MOZZARELLA, CULATTA DOLCE, BURRATINA

PAESANA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
POM.,SALAME PICC, POMODORINI, OLIVE, STRACCIATELLA, SALSA BASILICO

NAPOLI 2.0 ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 14,00
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE E BURRATA

BURRATINA ALLERGENI 1,5,6,7,8 — € 14,00
POM., MOZZARELLA, POMODORINI, BURRATINA, SALSA AL BASILICO

New

VERDURINA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
POM., VERDURE SPADELLATE, STRACCIATELLA, SALSA BASILICO

CÀ DEI SANTI

Le Pizze

BIANCHE

CACIO E PEPE ALLERGENI 1,5,6,7,11,13 — € 13,00
MOZZARELLA, PECORINO, PROSC. COTTO E GRATTATA DI LIMONE

LOMBARDIA ALLERGENI 1,6,7,8,10,11,13 — € 13,00
MOZZARELLA, ZOLA, MIRTILLI, TOMA, SALAME NOSTRANO

ARCISATE ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
MOZZARELLA, BUFALA, PORCINI, PATATE, LARDO

TOMINA ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12,13 — € 14,00
MOZZARELLA, TOMINO, SALSICCIA, PATATE

TARTUFINA ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12,13 — € 14,00
MOZZARELLA, ZOLA, GRANA, PECORINO, PORCINI E OLIO AL TARTUFO

AGGIUNTE:
VARIE € 1,00
SALUMI € 2,00
STRACCIATELLA E BURRATINA € 6,00

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

I Dolci

DEL GIORNO

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE (VARIANO GIORNALMENTE) — € 7,00
ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

CÀ DEI SANTI

Le Birre

BIONDE, SCURE, ROSSE

MONCHSHOF HELL € 6,00
50 CL ALC 4,0% - PRESIDIO SLOW FOOD
BIRRA CHIARA DELLA CASA, DELICATA, DA TRADIZIONE BAVARESE

MONCHSHOF BOCK BIER € 6,00
50 CL ALC 6,9% - PRESIDIO SLOW FOOD
BIRRA FORTE ROSSA DAL GUSTO PIENO, CALDO E CORPOSO

MONCHSHOF SCHWARZBIER € 6,50
50 CL ALC 4,9% - PRESIDIO SLOW FOOD
BIRRA NERA NON FILTRATA CON SCHIUMA CREMOSA

MONCHSHOF RADLER € 6,00
50 CL ALC 2,5% - PRESIDIO SLOW FOOD
BIRRA CHIARA CON VERO SUCCO DI LIMONE, PRIVA DI CONSERVANTI (GUSTO PANACHÈ)

MONCHSHOF ANALCOLICA € 5,00
50 CL NO ALCOOL - PRESIDIO SLOW FOOD
BIRRA CHIARA NON FILTRATA NATURALE, ANALCOLICA

WELTENBURGER KLOSTER - HEFE WEISSBIER HELLE € 6,00
50 CL ALC 5,4% - GERMANIA
BIRRA TORBIDA DALL'INTENSITÀ OLFATTIVA ELEVATA, GRADEVOLE ED ATTRAENTE CON SENTORI DI LIEVITO, FLOREALI E SPEZIATI. FRIZZANTEZZA DECISA, CORPO STRUTTURATO MA MOLTO DIGERIBILE, AMARO ASSENTE.

ALLERGENI BIRRE N 1
PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

CÀ DEI SANTI

Le Birre

BIONDE, SCURE, ROSSE

PORETTI 4 LUPPOLI — € 4,50
33 CL ALC 5,0% BIRRIFICIO PORETTI – INDUNO OLONA
UNA PREGIATA LAGER, DAL CORPO ROTONDO E GENEROSAMENTE LUPPOLATA, CARATTERIZZATA DALL'USO DI UNA VARIETÀ DI LUPPOLO COLTIVATO IN ITALIA.

PORETTI 5 LUPPOLI — € 5,00
33 CL ALC 6,5% BIRRIFICIO PORETTI – INDUNO OLONA
UNA CORPOSA BIRRA CHIARA DOPPIO MALTO DAL GUSTO MORBIDO E FRUTTATO, CARATTERIZZATA DA UN AROMA MALTATO E DA UN AMARO MODERATO

PORETTI 6 LUPPOLI — € 5,50
33 CL ALC 6,5% BIRRIFICIO PORETTI – INDUNO OLONA
UNA BIRRA ROSSA DAL GUSTO DI MALTO TOSTATO CON VENATURE DI CARAMELLO E LIQUIRIZIA. CORPOSA E DALLA SPICCATA PERSONALITÀ.

BIRRA DELLA SETTIMANA — € 6,00
CHIEDERE AL PERSONALE

ALLERGENI BIRRE N 1
PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

CÀ DEI SANTI

Bevande e Caffetteria

ACQUA NATURALE 75CL AQUACHIARA	€ 3,00
ACQUA FRIZZANTE 75CL AQUACHIARA	€ 3,00
BIBITE	€ 3,50
TONICA	€ 4,00
VINO DELLA CASA BIANCO/ROSSO 75 CL	€20,00
VINO DELLA CASA ROSE' 75 CL	€22,00
LIQUORI NAZIONALI COMMERCIALI	€ 5,00
LIQUORI ESTERI COMMERCIALI	€ 5,50
LIQUORI RICERCATI	

RICHIEDERE IL MENU' LIQUORI AL NOSTRO PERSONALE

CAFFÈ	€ 2,00
CAFFÈ CON CORREZIONE	€ 2,40
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,20
CAFFÈ ORZO ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9	€ 2,50
CAFFÈ GINSENG ALLERGENI 1,6,7	€ 2,50
CAPPUCCINO ALLERGENI 7	€ 2,80
TÈ E TISANE ALLERGENI 1,8,11	€ 3,50

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

CÀ DEI SANTI

Allergeni

CARTELLO INFORMATIVO INERENTE LA PRESENZA, NEGLI ALIMENTI SOMMINISTRATI NEI PUBBLICI ESERCIZI, DI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE
(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone. Le informazioni circa la presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
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
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
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

In caso di alimenti non preimballati ovvero non considerati unità di vendita serviti dalle collettività, per tali intendendo strutture come ristoranti, mense, scuole, ospedali e imprese di ristorazione in cui, nel quadro di un'attività imprenditoriale, sono preparati alimenti destinati al consumo immediato da parte del consumatore finale, è obbligatoria l'indicazione delle sostanze o prodotti di cui all'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 (Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze).
Tale indicazione deve essere fornita, in modo che sia riconducibile a ciascun alimento, prima che lo stesso venga servito al consumatore finale dalle collettività e deve essere apposta su menù o registro o apposito cartello o altro sistema equivalente, anche digitale, da tenere bene in vista. In caso di utilizzo di sistemi digitali, le informazioni fornite dovranno risultare anche da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale. In alternativa, può essere riportato l'avviso della possibile presenza delle medesime sostanze o prodotti che possono provocare allergie o intolleranze sul menù, sul registro o su un apposito cartello che rimandi al personale cui chiedere le necessarie informazioni che devono risultare da una documentazione scritta e facilmente reperibile sia per l'autorità competente sia per il consumatore finale.

CÀ DEI SANTI

Allergeni

ALLEGATO II del Regolamento UE 1169/2011
Elenco Allergeni
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) lattiolo.

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 illinoinensis (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 SO_2 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 allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

CÀ DEI SANTI

À la carte Restaurant Menu

RISTORANTE CA' DEI SANTI

ALLERGEN LIST ON THE LAST PAGE

ENGLISH VERSION

CÀ DEI SANTI

Welcome

THE NEW MANAGEMENT IS HAPPY TO WELCOME YOU TO THE RESTAURANT OF CA' DEI SANTI, AN ELEGANT AND COZY LOCATION WHERE YOU CAN ENJOY ALL OUR OFFERINGS: FROM EXPERTLY PREPARED FRESH SEAFOOD DISHES TO CAREFULLY BARBECUED MEATS AND LONG-FERMENTED PIZZAS.

THE ENTIRE STAFF IS AT YOUR DISPOSAL FOR ANY REQUEST!

MAKE YOURSELF COMFORTABLE AND

enjoy the experience!

CÀ DEI SANTI

Appetizers

SEAFOOD APPETIZERS

SEAFOOD APPETIZERS — € 18,00

SEAFOOD SALAD WITH PARSLEY OIL AND LEMON, MARINATED FISH OF THE DAY, FRIED MIXED SEAFOOD WITH AIOLI SAUCE, SHRIMP COCKTAIL, AND CREAMED SALTED COD CROSTINO

ALLERGENS DA 1 A 14

SEAFOOD CROSTONE — € 15,00

SERVED WITH BRIOCHE BREAD, WHIPPED SALT COD, OLIVE POWDER AND TANGY CHERRY TOMATO SAUCE.

ALLERGENS 1,3,4,5,6,7,8,11,13

HOUSE APPETIZERS

CA' DEI SANTI — € 18,00

LOCAL CURED MEAT OF THE DAY, LOCAL SALAMI, "SCIATT D'ARCISA" (FRIED CHEESE PUFFS), PORCHETTA WITH TUNA SAUCE, CHEESE OF THE DAY, TOMA CERESINA CHEESE, AND A POLENTA BASKET WITH GORGONZOLA CHEESE.

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13

CHICKPEA HUMMUS WITH SAUTÉED VEGETABLES — € 15,00

SERVED WITH PANE CARASAU (TRADITIONAL SARDINIAN FLATBREAD) AND BASIL OIL.

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,10,11,13

BEEF TARTARE WITH MILANESE-STYLE PORCINI MUSHROOMS AND GRANA CHEESE MAYONNAISE — € 18,00

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,10,11,13

SNAILS À LA BOURGUIGNONNE — € 14,00

OVEN-BAKED SNAILS AU GRATIN WITH SEASONED BUTTER, PARSLEY, LEMON, GARLIC, SALT, PEPPER, AND BREADCRUMBS.

ALLERGENS 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13

Cover / Charge — € 3,00

CÀ DEI SANTI

First Courses

SEAFOOD FIRST COURSES

SPAGHETTI DEL PESCATO MIN 2 PEOPLE € 44,00

PASTA WITH EUROPEAN LOBSTER, RAZOR CLAMS, MUSSELS, CLAMS, SQUID, CUTTLEFISH CHUNKS, KING PRAWNS, TAILS OF CARAMOTE PRAWNS, CRAB MEAT, GARLIC, ONION, PARSLEY

ALLERGENS 1,2,4,5,7,11,12,13,14

PENNETTE DEL CORSARO MIN 2 PEOPLE € 44,00

PASTA WITH EUROPEAN LOBSTER, BLUE CRAB, SMALL CRABS, KING PRAWNS, TAILS OF CARAMOTE PRAWNS, CRAB MEAT, GARLIC, ONION, PARSLEY

ALLERGENS 1,2,3,4,5,7,11,12,13,14

CORTECCE PASTA WITH SALMON RAGÙ € 17,00

ALLERGENS 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13

LAND-BASED FIRST COURSES

PAPPARDELLE WITH WILD BOAR RAGOUT € 18,00

ALLERGENS 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,13

POTATO GNOCCHETTI WITH GRANA CHEESE AND PORCINI FONDUE, AND TRUFFLE OIL € 18,00

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,10,11,13

PIZZOCCHERI VARESINI € 16,00

FRESH BUCKWHEAT PASTA WITH SWISS CHARD, POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES SEASONED WITH LOCAL ZERO-MILE COW AND GOAT CHEESE, AROMATIC MELTED BUTTER AND PEPPER

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,9,13

FUSILLONI WITH SALAMI PASTE, GORGONZOLA AND CARAMELIZED ONION € 16,00

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,10,11,12,13

FIRST COURSE OF THE DAY € 18,00

PLEASE ASK THE WAITING STAFF

GLUTEN FREE FIRST COURSE OF THE DAY € 14,00

PLEASE ASK THE WAITING STAFF

CÀ DEI SANTI

Second Courses

SEAFOOD MAIN COURSES

GRATINATO DI MARE — € 25,00

4 OVEN-BAKED GRATIN SEAFOOD TASTINGS WITH BREADCRUMBS SEASONED WITH PARSLEY, BASIL, OIL AND GARLIC

ALLERGENS 1,2,3,4,5,6,7,8,11,14

ROASTED OCTOPUS TENTACLE WITH EGGPLANT PARMIGIANA — € 25,00

ALLERGENS 1,4,5,6,7,8,11,13,14

POTATO-CRUSTED SEA BASS WITH NUTMEG AND GARLIC OIL — € 22,00

ALLERGENS 1,4,7,8,10

FRITTO DI CALAMARI E CODE DI GAMBERO — € 23,00

SQUID AND CARAMOTE PRAWN TAILS

ALLERGENS 1,2,4,5,6,10,11,13 #

BORROMEAN-STYLE PERCH — € 23,00

PERCH FILLETS COATED IN BREADCRUMBS AND ALMOND FLOUR, SERVED WITH MIXED GREENS AND DRESSED WITH BLUEBERRY VINAIGRETTE

ALLERGENS 1,3,4,5,6,7,8,11,13

*FROZEN PRODUCT

**FRESH PRODUCT BLAST CHILLED BY US

#FRESH OR FROZEN FOOD DEPENDING ON THE SEASON - PLEASE ASK THE STAFF

CÀ DEI SANTI

Second Courses

MEAT MAIN COURSES

LA BISTECASCIA € 24,00

POUNDED BEEF SIRLOIN (APPROX 300G) SERVED WITH WARM CÀ DEI SANTI SPECIAL SAUCE AND YELLOW AND SWEET POTATO FRIES

ALLERGENS 1,5,6,7,8,11,13

LARGE GRILLED MEAT SKEWER (400GR) € 22,00

SERVED WITH THREE SAUCES AND A SIDE OF SEASONED POTATOES

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,9,10,13

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE € 25,00

SLICED GARONNE BEEF SERVED WITH SAUTÉED VEGETABLES AND MELTED TOMINO CHEESE

ALLERGENS 1,5,6,7,8,11,13

VEGETARIAN MONDEGHILO € 16,00

CHICKPEA, BORLOTTI BEAN AND CANNELLINI BEAN MEATBALL WITH HONEY MUSTARD SAUCE

ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13

MAIN COURSE OF THE DAY € 20,00

PLEASE ASK THE WAITING STAFF

ALLERGENS PLEASE ASK THE WAITING STAFF

SIDE DISHES

FRENCH FRIES € 5,00

ALLERGENS 1,5,6,11,13 *

COOKED VEGETABLES OF THE DAY € 6,00

ALLERGENS PLEASE ASK THE WAITING STAFF

MIXED SALAD WITH CHERRY TOMATOES € 5,00

BABY LETTUCE, ROCKET, RADICCHIO, CHERRY TOMATOES AND JULIENNED CARROTS

*FROZEN PRODUCT

**FRESH PRODUCT BLAST CHILLED BY US

#FRESH OR FROZEN FOOD DEPENDING ON THE SEASON - PLEASE ASK THE STAFF

CÀ DEI SANTI

Le Pizze

CLASSIC PIZZAS

MARGHERITA ALLERGENSI 1,5,6,7,10,11,13 — € 7,00
TOMATO, MOZZARELLA

NAPOLI ALLERGENS 1,4,5,6,7,10,11,13 — € 10,00
TOMATO, MOZZARELLA, WHOLE ANCHOVIES, OLIVES

DIAVOLA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,00
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI

SICILIANA ALLERGENS 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
TOMATO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI, ANCHOVIES, OLIVES, CAPERS

CAMPANA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,50
TOMATO, MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES

SPADELLATA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,00
TOMATO, MOZZARELLA, SAUTÉED VEGETABLES

PIACENTINA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 11,00
TOMATO, MOZZARELLA, POTATOES, ONIONS, CURED PORK BELLY

VALTELLINA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 12,00
TOMATO, MOZZARELLA, FONTINA CHEESE, PORCINI MUSHROOMS, BRESAOLA

FRUTTI DI MARE ALLERGENS 1,2,4,5,6,7,10,11,12,13,14 — € 15,00
TOMATO, MOZZARELLA, SEAFOOD, EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, PARSLEY

FARCITA ALLERGENS 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, PORCINI MUSHROOMS, ARTICHOKES, ANCHOVIES

PROSCIUTTO E PORCINI ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
TOMATO, MOZZARELLA, COOKED HAM, PORCINI MUSHROOMS

ITALIA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 15,00
TOMATO, MOZZARELLA, SWEET CULATTA (CURED HAM), BURRATINA CHEESE

PAESANA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
TOMATO, SPICY SALAMI, CHERRY TOMATOES, OLIVES, STRACCIATELLA CHEESE, BASIL SAUCE

NAPOLI 2.0 ALLERGENS 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 14,00
TOMATO, MOZZARELLA, ANCHOVIES AND BURRATA CHEESE

BURRATINA ALLERGENS 1,5,6,7,8 — € 14,00
TOMATO, MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES, BURRATINA CHEESE, BASIL SAUCE

New

VERDURINA ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
TOMATO, SAUTÉED VEGETABLES, STRACCIATELLA CHEESE, BASIL SAUCE

CÀ DEI SANTI

Le Pizze

WHITE PIZZAS

CACIO E PEPE ALLERGENS 1,5,6,7,11,13 € 13,00
MOZZARELLA, PECORINO CHEESE, COOKED HAM AND GRATED LEMON ZEST

LOMBARDIA ALLERGENS 1,6,7,8,10,11,13 € 13,00
MOZZARELLA, GORGONZOLA CHEESE, BLUEBERRIES, TOMA CHEESE, LOCAL SALAMI

ARCISATE ALLERGENS 1,5,6,7,10,11,12,13 € 13,00
MOZZARELLA, BUFFALO MOZZARELLA, PORCINI MUSHROOMS, POTATOES, LARDO (CURED PORK FATBACK)

TOMINA ALLERGENS 1,5,6,7,8,11,12,13 € 14,00
MOZZARELLA, TOMINO CHEESE, SAUSAGE AND POTATOES

TARTUFINA ALLERGENS 1,5,6,7,8,11,12,13 € 14,00
MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA CHEESE, PECORINO, PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE OIL

EXTRAS:
VARIOUS TOPPINGS € 1,00
CURED MEATS € 2,00
STRACCIATELLA AND BURRATINA CHEESE € 6,00

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES PLEASE SPEAK TO THE WAITING STAFF

Desserts

OF THE DAY

HOUSE-MADE DESSERTS (VARY DAILY) € 7,00
ALLERGENS PLEASE ASK THE WAITING STAFF

CÀ DEI SANTI

Beers

BLONDE, DARK, RED BEERS

MONCHSHOF HELL € 6,00
50 CL ALC 4,0% - SLOW FOOD PRESIDIUM
HOUSE BLONDE BEER, DELICATE, FOLLOWING BAVARIAN TECHNIQUE

MONCHSHOF BOCK BIER € 6,00
50 CL ALC 6,9% - SLOW FOOD PRESIDIUM
STRONG RED BEER WITH A FULL, WARM AND RICH TASTE

MONCHSHOF SCHWARZBIER € 6,50
50 CL ALC 4,9% - SLOW FOOD PRESIDIUM
UNFILTERED DARK BEER WITH CREAMY FOAM

MONCHSHOF RADLER € 6,00
50 CL ALC 2,5% - SLOW FOOD PRESIDIUM
BLONDE BEER WITH REAL LEMON JUICE, FREE OF PRESERVATIVES (PANACHÉ FLAVOUR)

MONCHSHOF ANALCOLICA € 5,00
50 CL NO ALCOOL - SLOW FOOD PRESIDIUM
UNFILTERED NATURAL BLONDE BEER, ALCOHOL-FREE

WELTENBURGER KLOSTER - HEFE WEISSBIER HELLE € 6,00
50 CL ALC 5,4% - GERMANIA
CLOUDY BEER WITH HIGH OLFACTORY INTENSITY, PLEASANT AND ATTRACTIVE WITH YEAST, FLORAL AND SPICY NOTES. DECISIVE EFFERVENCES, STRUCTURED BODY, VERY DIGESTIBLE, NO BITTERNESS.

BEER ALLERGENS N 1
IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE CONTACT THE STAFF

CÀ DEI SANTI

Beers

BLONDE, DARK, RED BEERS

PORETTI 4 HOPS — € 4,50
33 CL ALC 5,0% BREWERY PORETTI - INDUNO OLONA
A FINE LAGER WITH A ROUNDED BODY AND GENEROUSLY HOPPED, CHARACTERIZED BY THE USE OF A VARIETY OF HOPS GROWN IN ITALY

PORETTI 5 HOPS — € 5,00
33 CL ALC 6,5% BREWERY PORETTI - INDUNO OLONA
A RICH DOUBLE MALT BLONDE BEER WITH A SOFT AND FRUITY TASTE, CHARACTERIZED BY A MALTY AROMA AND MODERATE BITTERNESS

PORETTI 6 HOPS — € 5,50
33 CL ALC 6,5% BREWERY PORETTI - INDUNO OLONA
A RED BEER WITH A TOASTED MALT FLAVOR AND HINTS OF CARAMEL AND LICORICE. FULL-BODIED AND WITH A STRONG PERSONALITY

BEER OF THE WEEK — € 6,00
ASK THE STAFF

ALLERGENS IN BEERS: 1
IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE CONSULT THE STAFF

CÀ DEI SANTI

Beverages and Coffee

STILL WATER 75CL AQUACHIARA	€ 3,00
SPARKLING WATER 75CL AQUACHIARA	€ 3,00
SOFT DRINKS	€ 3,50
TONIC AWATER	€ 4,00
HOUSE WINE WHITE/RED 75 CL	€20,00
HOUSE WINE ROSE' 75 CL	€22,00
NATIONAL LIQUORS	€ 5,00
IMPORTED LIQUORS	€ 5,50
SOPHISTICATED LIQUORS ASK OUR STAFF FOR THE LIQUOR MENU	
COFFEE	€ 2,00
COFFEE WITH LIQUOR	€ 2,40
DECAFFEINATED COFFEE	€ 2,20
BARLEY COFFEE ALLERGENS 1,3,5,6,7,8,9	€ 2,50
GINSENG COFFEE ALLERGENS 1,6,7	€ 2,50
CAPPUCCINO ALLERGENS 7	€ 2,80
TEAS AND HERBAL INFUSIONS ALLERGEN 1,8,11	€ 3,50

IN CASE OF ALLERGIES, PLEASE CONTACT THE STAFF

CÀ DEI SANTI

AllergenS

INFORMATIONAL SIGN REGARDING THE PRESENCE OF SUBSTANCES IN FOOD SERVED IN PUBLIC ESTABLISHMENTS THAT MAY CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES
(art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

We inform our customers that the foods and beverages served in this establishment may contain ingredients or processing aids hat can cause allergies or intolerances in some individuals. Information regarding the presence of such substances in the food is available by consulting the staff on duty.

List of ingredients or processing aids considered allergens that may be used in the preparation of products for sale.

1. Cereals containing gluten and derived products
2. Crustaceans and crustacean-based products
3. Eggs and egg-based products
4. Fish and fish-based products
5. Peanuts and peanut-based products
6. Soy and soy-based products
7. Milk and milk-based products (including lactose)
8. Nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard-based products
11. Sesame seeds and sesame seeds-based products
12. Sulfur dioxide and sulfites
13. Lupins and lupin-based products
14. Mollusks and mollusk-based products

For non-prepackaged foods served in restaurants, canteens, schools, hospitals, and catering business, the indicationof substances or products that may cause allergies or intolerances must be provided in a manner that is traceable to each food item before it is served to the consumer.
This information must be displayed on menus, registers, or dedicated signs, or through equivalent systems including digital ones, which must be clearly visible. If digital systems are used, the information must also be available in written documentation that is easily accessible to both the competent authority and the consumer. Aternatively, a notice regarding the possible presence of substances or products that may cause allergies or intolerances can be included on the menu, register, or dedicated sign, referring customers to the staff for necessary information. This information must be documented in writing and easily accessible to both the competent authority and the customer.

CÀ DEI SANTI

Allergens

ANNEX II OF EU REGULATION 1169/2011
List of Allergens
SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten (e.g., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybrid strains) and derived products, except:

a) Glucose syrups based on wheat, including dextrose (1);

b) Maltodextrins based on wheat (1);

c) Glucose syrups based on barley;

d) Cereals used for the production of distilled alcoholic beverages, including agricultural ethanol.

2. Crustaceans and crustacean-based products.

3. Eggs and egg-based products.

4. Fish and fish-based products:

a) Fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;

b) Fish gelatin or isinglass used in beer and wine.

5. Peanuts and peanut-based products.

6. Soy and soy-based products, except:

a) Soy oil and fat (1);

b) Natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate derived from soy.

c) Vegetable oils derived from soy and their esters.

d) Vegetable stanol esters produced from sterols of vegetable oil derived from soy.

7. Milk and milk-based products (including lactose), except:

a) Whey used for the production of distilled alcoholic beverages, including agricultural ethanol

b) Lactitol

8. Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, and their products), except for nuts used for the production of distilled alcoholic beverages, including agricultural ethanol.

9. Celery and celery-based products.

10. Mustard and mustard-based products.

11. Sesame seeds and sesame seed-based products.

12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10mg/kg or 10mg/liter in terms of total SO_2, calculated for products as presented ready for consumption or reconstituted in accordance with manufacturers' instructions.

13. Lupins and lupin-based products.

14. Mollusks and mollusk-based products.

(1) And derived products, insofar as the transformation they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the authority for the base product from which they are derived.

CÀ DEI SANTI

Speisekarte - Restaurant

RESTAURANT CA' DEI SANTI

ALLERGENLISTE AUF DER LETZTEN SEITE

DEUTSCHE FASSUNG

CÀ DEI SANTI

Herzlich Willkommen

DAS NEUE MANAGEMENT FREUT SICH, SIE IM RESTAURANT DES CÀ DEI SANTI BEGRÜßEN ZU DÜRFEN – EINER ELEGANTEN UND EINLADENDEN LOCATION, IN DER SIE ALL UNSERE SPEZIALITÄTEN GENIEßEN KÖNNEN: VON STETS FRISCHEN, MEISTERHAFT ZUBEREITETEN FISCHGERICHTEN ÜBER SORGFÄLTIG AUF DEM GRILL GEGARTES FLEISCH BIS HIN ZU PIZZA MIT LANGER TEIGRUHE.

DAS GESAMTE TEAM STEHT IHNEN FÜR JEDEN WUNSCH GERNE ZUR VERFÜGUNG!

MACHEN SIE ES SICH BEQUEM UND

enjoy the experience!

CÀ DEI SANTI

Vorspeisen

VORSPEISEN AUS DEM MEER

MEERESFRÜCHTE-VORSPEISE — € 18,00
MEERESFRÜCHTESALAT MIT PETERSILIENÖL UND ZITRONE, MARINIERTER FISCH DES TAGES, FRITTIERTES AUS DEM MEER MIT AIOLI-SAUCE, KRABBENCOCKTAIL, CROSTINO MIT CREMIG GESCHLAGENEM STOCKFISCH

ALLERGENI DA 1 A 14

MEERES-CROSTONE — € 15,00
SERVIERT MIT BRIOCHEBROT, CREMIG AUFGESCHLAGENEM STOCKFISCH, OLIVENPULVER UND SÄUERLICHER KIRSCHTOMATENSAUCE

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,11,13

VORSPEISEN DES HAUSES

CA' DEI SANTI — € 18,00
HAUSGEMACHTE WURSTWAREN DES TAGES, HAUSGEMACHTE SALAMI, "SCIATT D'ARCISA" (FRITTIERTE KÄSEBÄLLCHEN), PORCHETTA MIT TONNATO-SAUCE, KÄSE DES TAGES, TOMA CERESINA, POLENTAKÖRBCHEN MIT GORGONZOLA

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13

KICHERERBSEN-HUMMUS MIT PFANNENGEWENDETEM GEMÜSE — € 15,00
SERVIERT MIT PANE CARASAU (HAUCHDÜNNEM SARDISCHEN FLADENBROT) UND BASILIKUMÖL

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,13

RINDERTATAR MIT STEINPILZEN NACH MAILÄNDER ART UND GRANA-KÄSE-MAYONNAISE — € 18,00

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,13

SCHNECKEN NACH BURGUNDER ART — € 14,00
IM OFEN GRATINIERTE SCHNECKEN MIT KRÄUTERBUTTER, PETERSILIE, ZITRONE, KNOBLAUCH, SALZ, PFEFFER, SEMMELBRÖSELN.

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,13

Gedeck / Service — € 3,00

CÀ DEI SANTI

Erste Gänge

ERSTE GÄNGE AUS DEM MEER

SPAGHETTI DEL PESCATO MIND. 2 PERSONEN € 44,00

MIT HUMMER, SCHWERTMUSCHELN (SCHEIDENMUSCHELN), MIESMUSCHELN, VENUSMUSCHELN, TINTENFISCH, SEPIA-MEDAILLONS, RIESENGARNELEN, GARNELENSCHWÄNZEN, KREBSFLEISCH, KNOBLAUCH, ZWIEBELN, PETERSILIE

ALLERGENI 1,2,4,5,7,11,12,13,14

PENNETTE DEL CORSARO MIND. 2 PERSONEN € 44,00

MIT HUMMER, BLAUKRABBE, KLEINEN KRABBEN, RIESENGARNELEN, GARNELENSCHWÄNZEN (MAZZANCOLLE), KREBSFLEISCH, KNOBLAUCH, ZWIEBELN, PETERSILIE

ALLERGENI 1,2,3,4,5,7,11,12,13,14

CORTECCE-PASTA MIT LACHSRAGOUT € 17,00

ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,11,12,13

ERSTE GÄNGE DES HAUSES

PAPPARDELLE MIT WILDSCHWEINRAGOUT € 18,00

ALLERGENI 1,2,3,5,6,7,8,9,10,11,13

KARTOFFELGNOCCHETTI MIT GRANA-KÄSE- UND STEINPILZFONDUE UND TRÜFFELÖL € 18,00

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,13

PIZZOCCHERI VARESINI € 16,00

FRISCHE BUCHWEIZENNUDELN MIT MANGOLD, KARTOFFELN UND SAISONGEMÜSE, VERFEINERT MIT REGIONALEM KÄSE (AUS KUH- UND ZIEGENMILCH, „O KM"), GESCHMOLZENER AROMATISIERTER BUTTER UND PFEFFER.

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,13

FUSILLONI MIT SALAMI-PASTE, GORGONZOLA UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN € 16,00

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,10,11,12,13

ERSTER GANG DES TAGES € 18,00

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.

GLUTENFREIER ERSTER GANG DES TAGES € 14,00

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL.

CÀ DEI SANTI

Hauptgerichte

HAUPTGERICHTE AUS DEM MEER

GRATINATO DI MARE € 25,00

4 IM OFEN GRATINIERTE KOSTPROBEN AUS DEM MEER
MIT AROMATISIERTEN SEMMELBRÖSELN (MIT PETERSILIE, BASILIKUM, ÖL UND KNOBLAUCH)

ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,11,14

GERÖSTETER OKTOPUS-TENTAKEL MIT PARMIGIANA AUS AUBERGINEN € 25,00

ALLERGENI 1,4,5,6,7,8,11,13,14

WOLFSBARSCH IN KARTOFFELKRUSTE MIT MUSKATNUSS UND KNOBLAUCHÖL € 22,00

ALLERGENI 1,4,7,8,10

FRITTIERTE TINTENFISCHE UND GARNELENSCHWÄNZE € 23,00

TINTENFISCH, MAZZANCOLLE-GARNELENSCHWÄNZE

ALLERGENI 1,2,4,5,6,10,11,13 #

BARSCHFILETS NACH BORROMÄISCHER ART € 23,00

MIT PANIERMEHL UND MANDELMEHL PANIERT, SERVIERT MIT GEMISCHTEM BLATTSALAT UND BLAUBEER-VINAIGRETTE

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,8,11,13

*TIEFKÜHLPRODUKT
**FRISCHES PRODUKT, VON UNS SCHOCKGEFROSTET
#FRISCHES ODER TIEFGEKÜHLTES PRODUKT JE NACH SAISON – BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

CÀ DEI SANTI

Hauptgerichte

HAUPTGERICHTE AUS FLEISCH

LA BISTECASCIA € 24,00

PLATTIERTES RINDER-RUMPSTEAK (CA. 300 G), SERVIERT MIT WARMER "CÀ DEI SANTI" SPEZIALSAUCE UND SÜßKARTOFFEL-POMMES

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,13

SPIEDONE DI CARNE ALLA GRIGLIA (400GR) € 22,00

GROßER GRILL-FLEISCHSPIEß, SERVIERT MIT DREI SAUCEN UND EINER BEILAGE AUS AROMATISIERTEN KARTOFFELN

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,13

TAGLIATA DI MANZO GARRONESE € 25,00

TRANCHIERTES RINDFLEISCH (TAGLIATA) VOM GARONNAISE-RIND, SERVIERT MIT PFANNENGEWENDETEM GEMÜSE UND GESCHMOLZENER TOMINO-KÄSE

ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,13

VEGETARISCHES MONDEGHILO € 16,00

BÄLLCHEN AUS KICHERERBSEN, BORLOTTI- UND CANNELLINI-BOHNEN MIT HONIG-SENF-SAUCE

ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9,10,11,13

HAUPTGERICHT DES TAGES € 20,00

BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL

ALLERGENI BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL

BEILAGEN

POMMES FRITES € 5,00

ALLERGENI 1,5,6,11,13 *

GEGARTES GEMÜSE DES TAGES € 6,00

ALLERGENI BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL **

GEMISCHTER SALAT MIT KIRSCHTOMATEN € 5,00

BABY-LATTICH, RUCOLA, RADICCHIO, KIRSCHTOMATEN UND KAROTTEN-JULIENNE

IM FALLE VON ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN GEGENÜBER EINER DER ZUTATEN BITTEN WIR SIE, DIES UNSEREM SERVICEPERSONAL MITZUTEILEN.

*TIEFKÜHLPRODUKT

**FRISCHES PRODUKT, VON UNS SCHOCKGEFROSTET

#FRISCHES ODER TIEFGEKÜHLTES PRODUKT JE NACH SAISON – BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

CÀ DEI SANTI

Pizze

KLASSISCHE PIZZEN

MARGHERITA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,13 — € 7,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA

NAPOLI ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,13 — € 10,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLENSTÜCKE, OLIVEN

DIAVOLA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI

SICILIANA ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SCHARFE SALAMI, SARDELLEN, OLIVEN, KAPERN

CAMPANA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,50
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN

SPADELLATA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 9,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, PFANNENGEWENDETES GEMÜSE

PIACENTINA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 11,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KARTOFFELN, ZWIEBELN, GEROLLTER BAUCHSPECK

VALTELLINA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 12,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, FONTINA-KÄSE, STEINPILZE, LUFTGETROCKNETER RINDERSCHINKEN

FRUTTI DI MARE ALLERGENI 1,2,4,5,6,7,10,11,12,13,14 — € 15,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MEERESFRÜCHTE, NATIVES OLIVENÖL EXTRA, PETERSILIE **

FARCITA ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, STEINPILZE, ARTISCHOCKEN, SARDELLEN

PROSCIUTTO E PORCINI ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 10,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, GEKOCHTER SCHINKEN, STEINPILZE

ITALIA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 15,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, MILDER CULATTA-SCHINKEN, KLEINE BURRATA

PAESANA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
TOMATENSAUCE, SCHARFE SALAMI, KIRSCHTOMATEN, OLIVEN, STRACCIATELLA-KÄSE, BASILIKUMSAUCE

NAPOLI 2.0 ALLERGENI 1,4,5,6,7,10,11,12,13 — € 14,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, SARDELLEN UND BURRATA

BURRATINA ALLERGENI 1,5,6,7,8 — € 14,00
TOMATENSAUCE, MOZZARELLA, KIRSCHTOMATEN,BURRATA,BASILIKUMSAUCE

New

VERDURINA ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
TOMATENSAUCE, PFANNENGEWENDETES GEMÜSE, STRACCIATELLA-KÄSE, BASILIKUMSAUCE

CÀ DEI SANTI

Le Pizze

WEIßE PIZZEN

CACIO E PEPE ALLERGENI 1,5,6,7,11,13 — € 13,00
MOZZARELLA, PECORINO-KÄSE, GEKOCHTER SCHINKEN UND ZITRONENABRIEB

LOMBARDIA ALLERGENI 1,6,7,8,10,11,13 — € 13,00
MOZZARELLA, GORGONZOLA, HEIDELBEEREN, TOMA-KÄSE, HAUSGEMACHTE SALAMI

ARCISATE ALLERGENI 1,5,6,7,10,11,12,13 — € 13,00
MOZZARELLA, BÜFFELMOZZARELLA, STEINPILZE, KARTOFFELN,
LARDO (ITALIENISCHER SPECK)

TOMINA ALLERGENI 1,5,6,7,8,11,12,13 — € 14,00
MOZZARELLA, TOMINO-KÄSE, WURST UND KARTOFFELN

TARTUFINA ALLERGENI 1,5,6,7,8,10,11,13 — € 14,00
MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA-KÄSE, PECORINO, STEINPILZE UND TRÜFFELÖL

EXTRAS / ZUSÄTZE

VERSCHIEDENES € 1,00
WURSTWAREN € 2,00
STRACCIATELLA & KLEINE BURRATA € 6,00

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL.

Desserts

DESSERTS DES TAGES

HAUSGEMACHTE DESSERTS (VARIIEREN TÄGLICH) — € 7,00
ALLERGENE: BITTE FRAGEN SIE UNSER SERVICEPERSONAL

CÀ DEI SANTI

Biere

HELLE, DUNKLE UND ROTE BIERE

MONCHSHOF HELL € 6,00
50 CL ALC 4,0% - PRESIDIO SLOW FOOD
HELLES HAUSBIER, MILD, NACH BAYERISCHER TRADITION

MONCHSHOF BOCK BIER € 6,00
50 CL ALC 6,9% - PRESIDIO SLOW FOOD
STARKES ROTBIER MIT VOLLMUNDIGEM, WARMEM UND KRÄFTIGEM GESCHMACK

MONCHSHOF SCHWARZBIER € 6,50
50 CL ALC 4,9% - PRESIDIO SLOW FOOD
UNFILTRIERTES SCHWARZBIER MIT CREMIGER SCHAUMKRONE

MONCHSHOF RADLER € 6,00
50 CL ALC 2,5% - PRESIDIO SLOW FOOD
HELLES BIERMISCHGETRÄNK MIT ECHTEM ZITRONENSAFT, FREI VON KONSERVIERUNGSSTOFFEN (ALSTERWASSER-/RADLER-GESCHMACK)

MONCHSHOF ANALCOLICA € 5,00
50 CL NO ALCOOL - PRESIDIO SLOW FOOD
NATURTRÜBES (UNFILTRIERTES) ALKOHOLFREIES HELLES BIER

WELTENBURGER KLOSTER - HEFE WEISSBIER HELLE € 6,00
50 CL ALC 5,4% - DEUTSCHLAND
NATURTRÜBES BIER MIT HOHER GERUCHSINTENSITÄT, ANGENEHM UND EINLADEND MIT HEFE-, BLUMEN- UND GEWÜRZNOTEN. AUSGEPRÄGTE SPRITZIGKEIT, STRUKTURIERTER, ABER SEHR BEKÖMMLICHER KÖRPER, KEINE BITTERKEIT

ALLERGENE BIRRE N 1
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL

CÀ DEI SANTI

Biere

HELLE, DUNKLE UND ROTE BIERE

PORETTI 4 LUPPOLI — € 4,50

33 CL ALC 5,0% BIRRIFICIO PORETTI - INDUNO OLONA

EIN EDLES LAGERBIER MIT RUNDEM KÖRPER UND GROßZÜGIGER HOPFENNOTE, GEPRÄGT DURCH DIE VERWENDUNG EINER IN ITALIEN ANGEBAUTEN HOPFENSORTE

PORETTI 5 LUPPOLI — € 5,00

33 CL ALC 6,5% BIRRIFICIO PORETTI - INDUNO OLONA

EIN VOLLMUNDIGES, HELLES DOPPELMALZBIER MIT WEICHEM UND FRUCHTIGEM GESCHMACK, CHARAKTERISIERT DURCH EIN MALZIGES AROMA UND EINE MODERATE BITTERKEIT

PORETTI 6 LUPPOLI — € 5,50

33 CL ALC 6,5% BIRRIFICIO PORETTI - INDUNO OLONA

EIN ROTES BIER MIT DEM GESCHMACK VON RÖSTMALZ SOWIE NUANCEN VON KARAMELL UND SÜßHOLZ. VOLLMUNDIG UND MIT EINER AUSGEPRÄGTEN PERSÖNLICHKEIT

BIER DER WOCHE — € 6,00

BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL

ALLERGENE BIRRE N 1

BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL

CÀ DEI SANTI

Getränke und Kaffeespezialitäten

STILLES WASSER 75CL AQUACHIARA	€ 3,00
WASSER MIT KOHLENSÄURE 75CL AQUACHIARA	€ 3,00
SOFTDRINKS	€ 3,50
TONIC WATER	€ 4,00
HAUSWEIN WEISS / ROT 75 CL	€20,00
HAUSWEIN ROSÉ 75 CL	€22,00
NATIONALE SPIRITUOSEN / LIKÖRE	€ 5,00
INTERNATIONALE SPIRITUOSEN / LIKÖRE	€ 5,50
ERLESENE SPIRITUOSEN	

BITTE FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH DER SEPARATEN SPIRITUOSENKARTE

ESPRESSO	€ 2,00
ESPRESSO MIT SCHUSS	€ 2,40
KOFFEINFREIER ESPRESSO	€ 2,20
GERSTENKAFFEE ALLERGENI 1,3,5,6,7,8,9	€ 2,50
GINSENG-KAFFEE ALLERGENI 1,6,7	€ 2,50
CAPPUCCINO ALLERGENI 7	€ 2,80
TEE UND KRÄUTERTEES ALLERGENI 1,8,11	€ 3,50

PER ALLERGIE E INTOLLERANZE RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

CÀ DEI SANTI

Allergene

INFORMATIONSBLATT ÜBER DAS VORHANDENSEIN VON ALLERGENEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSENDEN STOFFEN IN LEBENSMITTELN, DIE IN ÖFFENTLICHEN BETRIEBEN ABGEGEBEN WERDEN
(Art 44 VO EG Nr 1169/2011; Art 19, Abs 8, G D Lgs Nr 231/2017)

Wir informieren unsere Kunden, dass die in diesem Betrieb servierten Speisen und Getränke Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe enthalten können, die bei einigen Personen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können
Informationen über das Vorhandensein solcher Stoffe in den Lebensmitteln erhalten Sie auf Nachfrage beim zuständigen Servicepersonal

Liste der als Allergene eingestuften Zutaten oder Verarbeitungshilfsstoffe, die bei der Zubereitung der zum Verkauf angebotenen Produkte verwendet werden können

1. Glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
3. Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse
4. Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse
5. Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse
6. Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse
7. Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (Nüsse)
9. Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse
10. Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse
11. Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse
12. Schwefeldioxid und Sulfite
13. Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse
14. Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

Für nicht vorverpackte Lebensmittel, die in Restaurants, Kantinen, Schulen, Krankenhäusern und Catering-Betrieben serviert werden, müssen Angaben zu Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, so bereitgestellt werden, dass sie jedem einzelnen Lebensmittel vor der Abgabe an den Verbraucher zugeordnet werden können

Diese Informationen müssen auf Speisekarten, in Registern, auf speziellen Schildern oder durch gleichwertige Systeme, einschließlich digitaler Systeme, deutlich sichtbar ausgehängt werden
Bei der Verwendung digitaler Systeme müssen die Informationen auch in einer schriftlichen Dokumentation vorliegen, die sowohl für die zuständige Behörde als auch für den Verbraucher leicht zugänglich ist

Alternativ kann ein Hinweis auf das mögliche Vorhandensein von Stoffen oder Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, auf der Speisekarte, im Register oder auf einem speziellen Schild angebracht werden, der die Kunden für die erforderlichen Informationen an das Personal verweist
Diese Informationen müssen schriftlich dokumentiert und sowohl für die zuständige Behörde als auch für den Kunden leicht zugänglich sei

CÀ DEI SANTI

Allergene

Allergene (Allergens)

ANHANG II DER VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011
Liste der Allergene
STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

1. Glutenhaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen:
* a) Glukosesirupe auf Weizenbasis, einschließlich Dextrose (1);
* b) Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
* c) Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
* d) Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.

2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:
* a) Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
* b) Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird.

5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen:
* a) ganz raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
* b) natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-Alpha-Tocopherol, natürliches D-Alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-Alpha-Tocopholsuccinat aus Sojabohnenquellen;
* c) aus Phytosterinen und Phytosterinestern aus Sojabohnenquellen gewonnene Pflanzenöle;
* d) aus Pflanzenölsterinen aus Sojabohnenquellen gewonnene Pflanzenstanolester.

7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), ausgenommen:
* a) Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
* b) Lactit.

8. Schalenfrüchte, d. h. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ausgenommen Schalenfrüchte zur Herstellung von alkoholischen Destillaten, einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.
9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO_2, die für verzehrsfertige oder gemäß den Anweisungen der Hersteller hergestellte Erzeugnisse zu berechnen sind.
13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

---

(1) Sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, soweit die Verarbeitung, die sie durchlaufen haben, die Allergenität, die von der Behörde für das entsprechende Ausgangserzeugnis ermittelt wurde, voraussichtlich nicht erhöht.