



32° Anniversario/Anniversary

Carne (halal), Pesce, Vegano
Meat (halal), Fish, Vegan



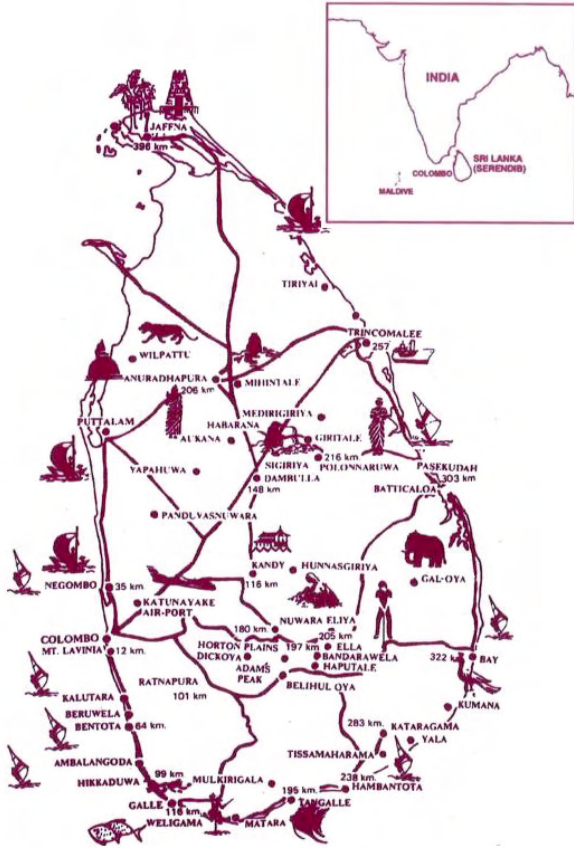
Menù 2025

www.serendib.eatbu.com



WiFi

FASTWEB-E495G5
Password - 3T2N6GLAA2



La leggenda narra che la Grande Madre India pianse una lacrima di gioia: questa lacrima è l'isola di Serendib, che tradotto significa "rendere felici", oggi lo Sri Lanka.

Nel corso degli anni, Sri Lanka è stata chiamata "Swarna Dweep" in Sanscrito, "Lanka" dalla mitologia Hindu. "Tambapanni" nel primo regno, "Serendib" dai primi navigatori arabi, "Serendip" dall'impero persiano, "Eelam" dal popolo Tamil, CeyLao dai Portoghesi, "Serendipity" e poi "Ceylon" dall'impero Inglese.

Il suo popolo, che ha come simbolo il leone armato, giunse dal nord dell'India, portando con sè il meglio della vera cucina tradizionale indiana.

Le nostre ricette sono una deliziosa e ricca miscela di spezie, aromi, erbe, che oggi vengono importate e mescolate delicatamente tra loro come i colori dell'arcobaleno. La cucina dello Sri Lanka e indiana è famosa nel mondo grazie ai sapori esotici e ai benefici sulla salute dovuti ai principi Ayurvedici.

Lo staff del Serendib sarà lieto di accogliervi per offrirvi una raffinata selezione di piatti tradizionali dello Sri Lanka e India, non necessariamente piccanti, che soddisferanno il Vostro palato e daranno serenità allo spirito.

According to legend, the Great Mother India shed a tear of joy, and that tear is the island of Serendib, which means "to give happiness", and today is Sri Lanka.

Throughout its history, our country has been called by a variety of names : "Swarn Dweep" in Sanscrit, "Lanka" by Hindu mythology, "Tambapanni" by the first Sri Lankan king, "Serendib" by the Arabs, "Serendip" by Persian empire and "Eelam" by the southindian Tamil people, "Cey Lao" by the Portoghese and "Serendipity" and "Ceylon" by the English empire.

Its people, whose symbol is the armed lion, arrived from the north of India, bringing with them the best of genuine Indian cooking.

Our recipes are a blend of spices and herbs, and delicately combined like the colours of the rainbow. Sri Lankan and Indian cuisine is world famous for its exotic flavours and health benefits according to Ayurvedic principles.

The Serendib staff is pleased to offer you an exquisite selection of traditional Sri Lankan and Indian specialties, not necessarily spicy, which will delight your palate and kindle your spirit.



Pranzo Uffici /Lavoro (Business Lunch) dal lunedì al sabato (Monday to saturday)

Piatto unico vegetariano/vegano (3,5,6,7,8,9,10,11) **€ 10,00**

(Riso Basmati + 2 tipi di verdura)

Main course - Vegetarian/Vegan (Basmati Rice + 2 types of vegetables)

Piatto unico di carne (3,5,6,7,8,9,10,11) **€ 10,00**

(Carne + Riso Basmati + Verdure)

Main course with Meat (Meat + Basmati Rice + Vegetables)

Piatto unico di pesce (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) **€ 10,00**

(Pesce + Riso Basmati + Verdure)

Main course with fish (Fish + Basmati Rice + Vegetables)

**Compreso 33cl minerale e 1 caffè
Inclusive of 33cl of water and 1 coffee**

Coperto / Cover charge **€ 2,00**

Happy Hours

**Tutti i giorni pranzo e cena happy hours con drink, vino,
birra, analcolico con ricco piatto di stuzzuchini** **€ 10,00**

(Everyday, lunch and dinner, happy hours with drink, wine, beer or non alcoholics paired with tasty appetizers)



Happy hours da guida Michelin

**Tutti i giorni aperì - pranzo e aperì - cena, un piatto dal nostro menù da michelin
(carne, pesce e vegano) + un drink o 1 bicchiere di vino o birra .** **€ 20,00**

Every day lunch and dinner, a dish from our Michelin menu (meat, fish and vegan) + a drink or 1 glass of wine or beer.

Coperto / Cover charge **€ 2,00**



Cocktails per Happy Hour

Negroni € 10, 00

Gin + campari + martini rosso

Spritz € 10, 00

Aperol + Prosecco

Mango bellini € 10, 00

Prosecco + mango

Kandy breeze € 10, 00

Tequila + maraquia + Grand marnier

Colombo Dawn € 10, 00

Whiskey + limone + miele

Whiskey + lemon + honey

Tropical Lanka € 10, 00

Vodka + succo tropicale + menta

Vodka + tropical juice + mint

Sweet India € 10, 00

Campari + mango

Serendib Glance € 10, 00

Brandy + ginger ale

Pineapple wink € 10, 00

Rum + succo di ananas + cointreau

Rum + pineapple juice + cointreau

Gin Tonic € 10, 00

Gin + Tonic + Limone

Gin + Tonic + Lemon

Analcolico di Frutta € 10, 00

Non alcoholic fruit cocktail

i clienti possono ordinare € 10, 00

cocktail analcolici, bibite
bicchieri di vino, prosecco
o birra.

Customers can enjoy non-
alcoholic cocktails, wine-
drinks, prosecco or beer.

Bevande per pranzo e cena

Beverages for lunch and dinner

Acqua minerale (nat / gas) € 3,00

Mineral water (still /sparkling) 50 cl

Lassi (dolce,salato o mango)

Lassi (sweet /salty/mango) € 4,50

Birra Indiana / Sri Lanka 66cl

Indian / Sri Lankan beer 66cl € 7,00

Bibite in lattina / Canned soft drinks 33cl € 4,00

Bicchiere di vino bianco, rosso, rosè, prosecco 15 cl € 7,00

Glass of house wine red, white, rose, prosecco 15 cl

Liquori / Liquors

Liquori nazionali / Italian liquors € 4, 00

Liquore indiano di mango/ginger/paan/cardamomo € 4, 00

Mango/ginger/paan/cardamon liquor (24%)

Liquore indiano Kamasutra (ginseng & vodka). € 4, 50

Kamasutra liquor (25%)

Distillato di mango / cocco € 4 ,00

Mango / coconut spirit (38%)

Whisky e liquori esteri. € 6, 00

Whisky and foreign spirits



Vini Bianchi / White Wines		Vini Rossi / Red Wines
Pinot Grigio D.O.C	€ 26, 00	Aglianico
Chardonnay IGT	€ 26, 00	Refosco dal P. Rosso IGP
Sauvignon IGT	€ 26, 00	Franconia IGP
Toscana Rose' IGT	€ 27, 00	Cabernet Franc IGP
Verduzzo IGP (Amabile/Demisec)	€ 27, 00	Schioppettino IGP
Bianco Terre Fini (ex tocai)	€ 27, 00	Merlot IGP
Traminer IGT	€ 28, 00	Valpolicello Ripasso DOC
Müller Thurgau IGT	€ 28, 00	Dolcetto D'Alba DOC
Falanghina	€ 28, 00	Nero D'Avola DOC
	€ 33, 00	Pinot Nero DOC
Prosecco	€ 25, 00	
Champagne	€ 70,00	Barolo DOC
Bicchieri di vino bianco/rosso/prosecco/dolce	€ 7,00	Su richiesta possiamo ricercare qualsiasi tipo di vino italiano e del mondo <i>On request we can search for any type of Italian and world wine</i>



Menù degustazione / All-around tasting menù

Giro di assaggi di nostre specialità

Assortment of our specialities

Menù Degustazione di Pesce (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) **€ 40,00**
(Tasting Menu with Fish)

Menù Degustazione di Carne (1,3,5,6,7,8,9,10,11) **€ 35,00**
(Tasting Menu with Meat)

Menù Degustazione Vegetariano o Vegano (1,3,5,6,7,8,9,10,11) **€ 30,00**
(Vegetarian / Vegan Tasting Menu)

*** L'ORDINAZIONE E' OBBLIGATORIA A TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO**

*** It is necessary that all diners at a table order either the tasting menu or à la carte**

Per i bambini fino a 5 anni è gratuito e da 5 a 12 anni € 17,50

Children under 5 years free of charge, from 5 to 12 years € 17,50

Il ristorante vi offre la possibilità di assaggiare le pietanze in dieci portate (All you can eat)
Our tasting menu offers you on an all you can eat basis.

E' consigliato alle persone che vogliono conoscere i sapori e piatti tipici della cucina dello Sri Lanka e Indiana, ai gruppi e per ricorrenze di feste.

We recommend our tasting menu for those who wish to taste Sri Lankan and Indian cuisines, as well as for groups.

Bevande e coperto esclusi / Drinks and cover charge not included

Coperto / Cover charge € 2,00

Menù Buon Compleanno / Menu Happy Birthday

Oggi è il tuo compleanno? Auguri: Sei nostro gradito ospite. Verrà offerto menù degustazione o un piatto principale dal menù (Valido solo il giorno stesso del compleanno) **€ 0,01**

(Minimo 3 paganti al tavolo e la carta di identità)

Is today your birthday? Best wishes: You are our special guest. (All around tasting menu or a main course will be offered (Valid only on the Birthday) **€ 0,01**

(Minimum 3 paying diners and the identity card)

(Bevande e coperto escluse / Drinks and covercharge not included)



Menù alla carta / A la carte menu

Per iniziare / Starters

Vegetariano - vegano - celiaco (vegetarian - vegan - gluten free)

SERENDIB SOUP	Zuppa di verdure e legumi (Vegetable & lentils soup) (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 9,00
MUNG	Antipasto di Dahl Mung. (Dahl mung starter). (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 9,00
KADALA	Specialità ai ceci dello Sri Lanka (Sri Lankan chickpea specialties). (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 9,00
ACHARU	Pickles piccante di frutta e verdura (Spicy Fruit and Vegetable Pickles) (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 9,00
WATTAKA	Antipasto di Zucca (Pumpkin appetizer) (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00
DAHL MAKHANI	Dahl rosso con le spezie (Makhani Dahl). (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00
POL SAMBOL	Sambol al cocco servito con Sri Lankan pane Coconut sambol served with Sri Lankan bread. (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00

Verdure / Vegetables

ALAHODI	Tuber/patate stufate in salsa di senape e aromatizzate con spezie varie. Tubers /potatoes stewed in mustard sauce and mixed spices (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00
ELOLUHODI	Verdure miste cucinate con spezie varie ed erbe. Mixed vegetables cooked with mixed spices and herbs (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00
DAHL	Lenticchie rosé/ Legumi spezie varie ed erbe Lentils cooked with mixed spices and herbs (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00
WAMBOTU	Melanzane fritte cucinate in spezie e porri Fried eggplant cooked in spices and leeks (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00
RAITA	Verdura fresca con yogurt, menta e spezie Fresh vegetables with yogurt, mint and spices (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10,00



Per Iniziare - Non vegetariano

Starters - Non vegetarian

MACKEREL SALAD	Insalata di sgombro con cipolla e verdura (Mackerel with onion and fresh veg.) (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)	€ 11,00
PRAWN SALAD	Insalata di gambero con la frutta (Shrimp salad with fruit) (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)	€ 11,00
TANDOORI CHICKEN	Pollo marinato in yogurt e spezie in stile Sri Lanka (Chicken marinated in yogurt and spices in Sri Lankan style) (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 12,00

Pane Indiano cotto sulla piastra

Indian bread

CHAPATI/DOSA	Pane indiano (Indian bread sri lankan style) (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 0,50
CHEESE NAAN	Pane indiano con formaggio (Indian bread with cheese) (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 4,00
GARLIC NAAN	Pane indiano con aglio (Indian bread with garlic) (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 4,00
NAAN (NOVARA MEETS INDIA)	Pane indiano con gorgonzola (Indian bread with gorgonzola) (1,3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 5,00
ROTI	Pane con farina di riso e verdure (rice flour and vegetable bread) (2pc) (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 1,50
PAPADAMS	Cialda croccante, farina di urid (gram-urad flour) (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 2,50



Specialità dello Sri Lanka

Traditional Sri Lankan Dishes

Tutti i seguenti piatti vengono serviti con riso basmati bianco o pane roti/chapati/dosa e contorno di verdure/legumi
(The following dishes are served with steamed basmati rice or roti/chapati/dosa bread and vegetables/lentils)

KUKULHODI	Pollo stufato e aromatizzato con spezie e erbe Stewed chicken spiced with curry and herbs (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 18,00
HARAKMAS	Manzo in salsa di curcuma e spezie varie Beef in a curry and turmeric sauce (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 20,00
ELUMAS	Agnello in salsa di spezie varie. Lamb cooked in sauce of curry and spices (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 20,00
ISSO	Gamberi in salsa di latte di cocco Shrimps in spiced coconut milk (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)	€ 20,00
DHELLO	Calamari con spezie orientali, ortaggi e patate Squid with oriental spices, vegetables and potatoes (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)	€ 20,00
MUHUDEN	Orata/ branzino in salsa di spezie orientali e aromi Sea bream/ sea bass in aromatic spicy sauce (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)	€ 20,00

*Prodotti ittici freschi o surgelati secondo la disponibilità del mercato: Chiedere al personale per la disponibilità.

*All seafood is either fresh or frozen, according to season: Ask our staff about the day's selection.

Le pietanze possono essere cucinate in salsa con diverse intensità delle spezie / piccantezza. Chiedere al personale di sala per vostre preferenze per piatti non piccanti, poco piccanti o molto piccanti.

All these dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference.
Specify to your waiter not hot, little hot or very hot.



Specialità indiane / Indian dishes

Tutti i seguenti piatti vengono serviti con riso basmati bianco o pane roti/chapati/dosa e contorno di verdure e legumi
(The following dishes are served with steamed basmati rice or roti/chapati/dosa bread and vegetables/lentils)

KORMA CURRY

Pollo in delicata salsa di spezie allo yogurt / panna (3,5,6,7,8,9,10,11)
Chicken cooked with light spicy yogurt / cream sauce

€ 18,00

ROGAN JOSH

Agnello in salsa speziata secondo una ricetta dell'India del Nord (3,5,6,7,8,9,10,11)
Lamb in spicy sauce according to North Indian recipe

€ 20,00

JAL FREJI CURRY

Pollo con pomodoro, peperoni, cipolle e erbe indiane (3,5,6,7,8,9,10,11)
Chicken with tomatos, bell pepper, onion and indian spices

€ 18,00

FISH KUZHAMBU*

Pesce spada in salsa curry (classica ricetta Bengalese) (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)
Swordfish cooked according to classical recipe of Bengal

€ 20,00

PRAWN MALAI*

Gamberi in delicata salsa di spezie (ricetta di Malai) (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)
Prawn cooked in light spicy sauce according classical recipe of Malai

€ 20,00

BUTTER CHICKEN/ MURGH MAKHANI

Pollo con salsa di burro e spezie (3,5,6,7,8,9,10,11)
Chicken with butter sauce

€ 19, 00

*Prodotti ittici freschi o surgelati secondo la disponibilità del mercato: Chiedere al personale per la disponibilità.

*All seafood is either fresh or frozen, according to season: Ask our staff about the day's selection.

Le pietanze possono essere cucinate in salsa diverse intensità delle spezie / piccantezza.

Chiedere al personale di sala per vostre preferenze per piatti non piccanti, poco piccanti o molto piccanti.

**All the dishes can be prepared with varying intensity and spiciness according to the personal preference.
Specify to your waiter not hot, little hot or very hot.**



MENU SPECIALI/ SPECIAL MENU

MENU HALAL

€ 23,00

Zuppa Serendib - Elolubath (riso) - Elumas (agnello) - Wanbottu(melanzane)

Serendib soup - Elolubath (rice) - Elumas (Lamb) - Wanbottu (eggplant)
(3,5,6,7,8,9,10,11)

MENU CELIACO / MENU GLUTEN-FREE

€ 23,00

Zuppa serendib - Elolubath (riso) - Kukulhodi (pollo) e Eloluhodi (verdure miste)

Serendib soup - basmati rice - Kukulhodi (chicken curry) - Eloluhodi (vegetable mix)
(3,5,6,7,8,9,10,11)

MENU VEGANO-VEGETARIANO/ VEGETARIAN-VEGAN MENU

€ 18,00

Zuppa Serendib - Riso Basmati - Wambottu(melanzane) - Eloluhodi(verdura mista)

- Dhal (lenticche rosse)

Serendib soup - basmati rice - Wambottu(eggplant) - Eloluhodi (vegetable mix) - Dhal(red lentils)
(3,4,5,6,7,8,9,10,11)

Piatti piccanti / *Spicy dishes*

KOTTU ROTI

Gustosa specialità a base di carne e roti (1,3,5,6,7,8,9,10,11)
(Appetizing meat and roti bread speciality)

€ 18,00

MADRAS CURRY

Piccante curry di agnello (ricetta di Madras) (3,5,6,7,8,9,10,11)
Hot lamb curry
(Recipe from the city of Madras, India)

€ 20,00

GAMEMAS

Manzo con verdure soffritte in salsa (3,5,6,7,8,9,10,11)
di spezie e erbe
Beef with fried vegetables in a sauce of herbs and spices

€ 20,00

KUKULMAS

Pollo marinato in salsa di spezie (3,5,6,7,8,9,10,11)
Marinated chicken in spicy sauce

€ 18,00

CHICKEN TIKKA MASALA

Pollo in salsa piccante (specialità del Sud India) (3,5,6,7,8,9,10,11)
South Indian - style chicken flavoured with hot sauce

€ 18,00



Specialità di riso / Rice dishes

Basmati riso bianco.	Basmati white rice	€ 4, 00
ELOLUBATH.	Basmati* con verdure saltate. Basmati* with fried mixed veg (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 10, 00
GAMMEBATH	Basmati* saltato con spezie. Basmati* mixed with spices	€ 10, 00
BIRIYANI	Pollo / Manzo / Agnello / Gamberi / Pesce Chicken / Beef / Lamb / Prawns / Fish (2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14)	€ 20, 00
*BIRIYANI	Vegetariano / Vegetarian. (3,5,6,7,8,9,10,11)	€ 18, 00

***RISO BASMATI / BASMATI RICE**

Riso speciale del nord dell'India a grano lungo e profumato. Il suo nome in Hindi significa "Regina di fragranza", "Ricco di aroma innato" e deriva dal sanscrito vasaymayup (vasay: aroma e mayup: intriso). Successivamente divenne vasumati nelle lingue pracrite, e infine basmati che conosciamo oggi. Secondo i principi dell'Ayurveda, il basmati è considerato il re del riso, saatvic (puro), capace di nutrire i tessuti del corpo senza appesantirlo grazie al suo basso livello di amido (chiamato amilosio). Esistono oggi 86 varietà di basmati, ma solamente 18 hanno le caratteristiche inconfondibili del riso originale. Il riso basmati ha un Indice glicemico di 58 contro i 90 del riso bianco comune.

Special perfumed, long-grain rice from the Northern India. Its name in Hindi means "Queen of Fragrance", "rich in innate aroma" and it is derived from the Sanskrit vasaymayup (Vasay: aroma and mayup: soaked). Later it became vasumati in pracrite languages, and finally basmati as we use today. According to the principles of Ayurveda, Basmati is considered the king of rice, saatvic (pure), able to nourish the tissues of the body without weighing thanks to its low level of starch (Called amylose). Today there are 86 varieties of basmati, but only 18 have the unique characteristics of original basmati. Basmati rice has a Glycemic Index of 58 against the 90 of common white rice.



Dolci e frutta / Dessert

Torta a base di frutta / Fruit cake (1,3,5,7,8,11)	€ 6, 00
Budino di tapioka / Tapioka pudding (1,3,5,7,8,11)	€ 6, 00
Watalappam -budino srilanka con Juggery (1,3,5,7,8,11)	€ 6, 00
Traditional Sri Lankan pudding with juggery	
Mee Kiri - yogurt di bufala con sciroppo di (1,3,5,7,8,11)	€ 6, 00
palma /Buffalo milk yogurt with palm syrup	
Avocado e Juggery / Avocado with juggery sugar. (1,3,5,7,8,11)	€ 6, 00
Melograno e Gelato / Pomegranate with Ice cream (1,3,5,7,8,11)	€ 6, 00
Macedonia Serendib / Fresh fruit salad (1,3,5,7,8,11)	€ 8, 00
Mango	€ 6, 00
Ananas / Pineapple	€ 6, 00
Gelato / Ice cream (7,8)	€ 6, 00
Giovane cocco fresco	€ 9, 00
(acqua da bere, tenera polpa da mangiare)	
Young coconut	
(water to drink, tender pulp to eat)	

Caffetteria

Tè di Ceylon / Ceylon tea	€ 3, 50
Tè allo zenzero / Ginger tea	€ 3, 50
Tè verde / Green tea	€ 3, 50
Tè chai / Chai Spiced tea	€ 3, 50
Tè chai con latte / Chai tea with milk	€ 4, 00
Caffè espresso / Italian espresso coffee	€ 2, 50
Cappuccino	€ 5, 00



Conforme alle prescrizioni del Reg. (CE) 853/2004

I clienti portatori di allergie e/o intolleranze alimentari sono pregati di riferirlo al nostro personale.

Informazioni in materia di allergeni ai sensi del Reg UE 1169/2011 sono disponibili su richiesta al personale di servizio.

Customers who have a food allergy, please refer to our staff. For information on allergens (by the EU Regulation 1169/2011). Please ask to our staff about.

ALLEGATO II - 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. Sola e prodotti a base di sola, tranne: a) olio e grasso di sola raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di sola; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di sola; 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) latticello.

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.



	Pranzo	Cena
Lunedì	12.00 - 15.00	19.00 - 24.00
Martedì	12.00 - 15.00	19.00 - 24.00
Mercoledì	12.00 - 15.00	19.00 - 24.00
Giovedì	12.00 - 15.00	19.00 - 24.00
Venerdì	12.00 - 15.00	19.00 - 24.00
Cucina chiude	h 14.30	h 23.30
Sabato	12.00 - 16.00	19.00 - 24.00
Domenica	12.00 - 16.00	19.00 - 24.00
Cucina chiude	h16.00	h 23.30

Grazie per avere scelto il nostro ristorante per la vostra occasione speciale. Senza la Vostra cooperazione e la vostra critica costruttiva non potremmo migliorare il nostro servizio. I suggerimenti sono sempre ben graditi.

Thank you for visiting us

Without your co-operation and constructive criticism, we will not be able to improve our services. Your suggestions are always welcome.

