

*Benvenuto al*

Ristorante - Pizzeria  
Steak House



— LIVIGNO —

*Galli's*

*Vi consigliamo di provare anche:*

Ristorante Angelica

Via Crosal, 54 - Livigno - tel. +39 0342 974953

# Antipasti appetizers

\* **La nostra selezione di bruschette: € 10**

Pane di Altamura con: Pomodoro Pachino, basilico e aglio. Lardo Toscano, noci e miele. Casera e speck locale.

Our selection of bruschetta. ● ○ ●

Altamura bread with: Pachino tomatoes, basil and garlic. Tuscan lard, walnuts, and honey. Casera cheese and local speck.



**Sciatt tipici Valtellinesi  
con chips di polenta  
soffiata e porcini saltati**

● ● ○  
**€ 12**

Typical cheese and buckwheat balls,  
with polenta chips, and sauteèd mushrooms

**Bresaola Livignasca con  
rucola e mousse di scimudin**

● ○  
**€ 14**

Local cured beef with rocket  
salad and scimudin cheese mousse



\* variante gluten-free a richiesta

**\* Panna cotta salata al parmigiano  
con tartare di salmone affumicato  
norvegese, crumble di pane  
e polvere di erba cipollina**

● ○ ●  
€ 13

Salted panna cotta with parmesan,  
with Norwegian smoked salmon tartare,  
bread crumble and chives powder



**\* Carpaccio di manzo marinato  
72 ore con burrata pugliese  
e pomodorino giallo**

● ○ ●  
€ 13

72 hours marinated beef carpaccio with  
burrata (mozzarella) and yellow tomatoes

**Alette di pollo con  
patatine e salsa barbecue**

€ 13

Chicken wings with french  
fries and barbecue sauce

● ● ○ ●



# Antipasti appetizers



**Pizzetta frita con bufala, pomodoro confit, acciughe e basilico** € 9

Fried mini pizza with buffalo mozzarella, confit tomato, anchovies and basil ● ○ ●

**Gran tagliere misto:** € 10

Fritto misto con alette di pollo, mozzarelline impanate, anelli di cipolla e verdure in tempura ● ● ○

Fried mix of chicken wings, breaded mozzarella, onion rings and tempura vegetables



**Melanzane alla parmigiana** € 9

Eggplant parmigiana ● ● ○ ●





\* **Selezione di salumi  
locali de "L'artigiano  
della bresaola" di Livigno** ● ○ ● **€ 15**

Selection of local cured meats,  
from the bresaola's artisan of Livigno

*Vino consigliato / recommended wine:*  
**ROSSO DI VALTELLINA - ARPEPE | € 6,00**



# Selezione di formaggi

della Latteria di Livigno con  
miele locale e mostarda di pere

Selection of cheese from the Livigno dairy  
with local honey and pear mustard

€ 15



Vino consigliato / recommended wine:

BEN RYÈ - PANTELLERIA | € 8,00

SASSELLA "ALISIO" DOCG - CANTINA NERA | € 6,00

# Zuppe soups

**\* Vellutata di zucca con  
speck croccante e salvia** ○  
Pumpkin cream with crispy speck and sage



**\* Zuppa di patate e porri  
con polvere di piccante  
e cubetti di pane tostati** ○  
€ 10  
Potato and leek soup with spicy  
powder and toasted bread cubes

**\* Crema ai tre pomodori con  
vele di pane aromatizzate** ● ●  
€ 10  
Three tomatoes cream with  
flavored bread sails



\* variante gluten-free a richiesta



**Goulash con  
canederli** € 14

Goulash with handmade  
bread dumplings

*Birra consigliata / recommended beer:*

**SEGALE**  
**1816 BIRRIFICIO DI LIVIGNO | € 8,00**





# Primi piatti first courses

## Pizzoccheri tradizionali fatti in casa

● ● ○  
€ 10

Typical home made tagliatelle, made with Buckwheat, green cabbage, potatoes and local cheese

*Vino consigliato / recommended wine:*

**OPERA - PREVOSTINI - (Bianco/White) | € 6,00**

**ROSSO VALTELLINA - ARPEPE | € 6,00**



## Spätzle fatti in casa con burro aromatizzato, speck, Casera e Grana Padano

● ● ○  
€ 10

Homemade spätzle with flavored butter, speck, casera cheese and Grana Padano

## Lasagne alla Bolognese

Bolognese Lasagna

● ● ● ●  
€ 10



**\* Bucatini "Rummo" con  
cremoso di zucca piccante, alici  
e crumble di pane aromatizzato** ● ○ ● **€ 10**

Bucatini with spicy pumpkin cream,  
anchovies and flavored bread crumble



**Tagliolini all'uovo fatti in casa  
con funghi porcini e tartufo nero** ● ● ○ **€ 15**

Homemade egg tagliolini with porcini  
mushrooms and black truffle

**\* Gnocchetti di patate fatti in  
casa con burrata pugliese,  
pistacchio e gamberetti** ● ● ○ ● **€ 14**

Homemade potato gnocchi with  
Apulian burrata, pistachio and shrimps



\* variante gluten-free a richiesta

# Primi piatti first courses

**\* La Carbonara a modo mio € 10**

Spaghettoni mantecati con tuorlo d'uovo pastorizzato su guanciale croccante e vele di pecorino romano

Spaghetti with creamy sauce of pasteurized yolk on crispy bacon and pecorino cheese ●●○



**\* Pappardelle alla Bolognese fatte a mano € 13**

Homemade Pappardelle with Bolognese sauce ●●○●

**Arancioccheri:  
Arancini di pizzoccheri  
su fonduta di scimudin**

Filled and fried Pizzoccheri balls with 'scimudin'-cheese fondue. ●●○

€ 11



\* variante gluten-free a richiesta

**Trilogia di canederli con  
spinaci, speck e porro, funghi  
con fonduta di casera della  
della Latteria di Livigno**



**€ 13**

Trilogy of spinach / speck, leek / mushrooms  
Canederli (Dumplings) with Casera  
cheese fondue from Livigno dairy

*Vino consigliato / recommended wine:*

**SAUVIGNON BLANC - ATTEMS | € 6,00**





## **PROGETTO TAST** **LIVIGNO NATIVE FOOD**

I piatti contrassegnati da questo logo rientrano all'interno del "Progetto Tast" che vi farà conoscere i sapori e i prodotti più autentici della tradizione livignasca. Le materie prime utilizzate per realizzare questi piatti sono prodotte da aziende locali.

## **TAST PROJECT** **LIVIGNO NATIVE FOOD**

*Dishes marked with this logo are included within the "Tast Project" which will introduce you to the most authentic flavors and products of the Livigno tradition. The raw materials used to make these dishes are produced by local companies.*

# Secondi main courses

**\* Cappello Tartaro ● € 40 / 2 pax.  
con palliard di carne mista, manzo,  
pollo, vitello, maiale, accompagnato  
da un misto di verdure**

Taste Volcano tartar of beef, veal, chicken,  
pork, fresh vegetables and chef sauces

DISPONIBILE SOLO A CENA SU PRENOTAZIONE

AVAILABLE ONLY FOR DINNER,  
RESERVATION REQUIRED

*Vino consigliato / recommended wine:*

**SFORZATO DI VALTELLINA**

**"IL MESSERE" - CAVEN | € 9,00**



# Secondi main courses



**\* Spiedo di gamberi e zucchini con salsa curry**

● ●  
€ 22

Shrimp and zucchini skewer with curry sauce

**\* Excalibur ai tre filetti: Manzo, maiale, cervo, con pannocchie, patate saltate e salse dello Chef**

● ●  
€ 22

Three fillets Excalibur: Beef, pork, deer, corn cob, sauteed potatoes and Chef sauces



\* variante gluten-free a richiesta



**\* Stinco di maiale alla birra, cotto a bassa temperatura, patata cenere con crema mascarpone all'erba cipollina e salse dello chef**



**€ 15**

Slow cooked Pork knuckle with beer, chives mascarpone, ash potato and Chef sauces

*Birra consigliata / recommended beer: HELLES - 1816 BIRRIFICIO DI LIVIGNO | € 8,00*



**\* Gran costina di maiale alla paprica, marinata 24 ore e cotta a bassa temperatura, servita con insalata di cavolo, patate rustiche e salse dello chef**



**€ 15**

Slow cooked 24 hours marinated Grand pork rib with paprika, served with coleslaw salad, rustic potatoes and Chef sauces

*Birra consigliata / recommended beer: RAUCH - 1816 BIRRIFICIO DI LIVIGNO | € 8,00*



# Secondi main courses



**\* Gran grigliata Galli's (min 2 persone)**  
**Stinco di maiale, salsiccia alla griglia, costina di maiale, filetto di manzo e salse dello Chef**

Great Galli's barbecue (min 2 people) Pork knuckles, grilled sausage, pork ribs, beef fillet and Chef sauces

● ● ● ○ ●  
€ 44



**\* Guancia di manzo marinata al vino rosso e cotta a bassa temperatura su un letto di spinaci saltati al burro, pomodoro confit e riduzione al Grumello**

● ● ○ ●  
€ 18

Slow cooked beef cheek marinated in red wine on a bed of spinach sautéed in butter, confit tomato and Grumello wine reduction

\* variante gluten-free a richiesta

**\* Filetto di salmone  
norvegese con  
purè al basilico  
e salsa ai peperoni** ● ○ ● € 16

Norwegian salmon fillet with  
basil cream and pepper sauce



**\* Tagliata di Angus  
Canadese con rucola,  
pomodorini e grana** ○ € 24

Sliced Canadian Angus with  
rocket salad, cherry tomatoes,  
and parmesan cheese

**ORECCHIA D'ELEFANTE  
costoletta di vitello alla milanese  
con panure aromatizzata,  
fritta nel burro chiarificato  
su un letto di rucola e  
pomodorini pachino** ● ○ ● € 22

XXL Cotoletta alla milanese with  
flavored breadcrumbs, fried in  
clarified butter, with rocket  
salad and cherry tomatoes



# dalla Brace meat & grill

Scegli il tuo taglio dalla vetrina delle nostre carni, tutte di prima qualità, indicaci la tua cottura preferita, e il nostro chef lo preparerà per te sulla brace, accompagnato da insalata mista, verdure alla griglia, patatine fritte e le nostre salse.

Choose your favorite cut from our butcher corner, let us know how you prefer it done and we will prepare it for you over our charcoal grill.

All our meats are premium cuts, chosen from the best local farmers and are served with grilled vegetables, mixed salad, french fries and our homemade sauces.

**\* Fiorentina 1000/1200 gr circa**

T-bone Steak about 1000/1200 gr

**\* Tomahawk 800 gr circa**

Tomahawk steak about 800 gr

**\* Lombata di Manzo a partire da 600 gr**

Sirloin beef steak starting from 600 gr

**\* Costine di Agnello a partire da 200 gr**

Lamb cuttlets starting from 200 gr

**\* Filetto di manzo da 300 gr**

Beef fillet of 300 gr

*Vino consigliato / recommended wine:*

**CHIANTI CLASSICO - FRESCOBALDI | € 9,00**

I prezzi li trovi esposti nella vetrina, sono calcolati a peso e variano in base al mercato.

You find the prices in the meet window, they are calculated according to the market quotation.

THE BEST QUALITY

# LA FIORENTINA

The Original



# Piatti unici **combos dishes**

**Piatto Galli's:**  
**Lasagna bolognese, cotoletta  
alla milanese e patatine fritte**

Bolognese Lasagna, Milanese cutlet and French fries



€ 18



**Piatto Livignasco:**  
**Pizzoccheri, polenta taragna e funghi**

Typical home made tagliatelle made with buckwheat, green cabbage and local cheese, sautéed mushrooms and local buckwheat polenta



€ 15



\* variante gluten-free a richiesta



**Piatto Valtellina:  
spatzle, salsiccia alla griglia e polenta**

● ● ○  
**€ 16**

Homemade spinach noodles, grilled sausage, and local buckwheat cheese polenta



**\* Piatto del contadino:  
tagliolini ai funghi, agnello  
scottadito e purè di patate**

● ● ○  
**€ 21**

Homemade tagliolini pasta with mushrooms, lamb chops and mashed potatoes



Le variazioni sono possibile con una aggiunta di € 5

# Contorni side dishes

**\* Insalata di cavolo marinata •  
con semi di finocchio € 6**

Marinated cabbage salad  
with fennel seeds



**\* Patate rustiche • ◯ € 6**

Rustic fries

**\* Patatine fritte • € 6**

French fries



**\* Patate al forno € 7**

Baked potatoes

**\* Verdure grigliate € 7**

Grilled vegetables

\* variante gluten-free a richiesta



\* **Insalata mista**

Mixed salad

€ 6



\* **Polenta taragna**

Local buckwheat cheese polenta

○ € 6

\* **Caprese**

Caprese salad

○ € 13



**Insalatona Valtellinese:**

**Insalata iceberg, bresaola,**

**Casera DOP semi stagionato,**  
**lamponi e mela** € 14

Valtellina salad: Iceberg salad,  
cured meat "bresaola",  
semi-seasoned DOP local casera  
cheese, raspberries and apple



# Panini sandwiches

**\* Hamburger di manzo 100g.  
con pomodoro, lattuga e patatine**

Beef burger 100g. with tomato,  
lettuce and french fries

● ● ○  
€ 11



**\* Panino con salsiccia, pancetta,  
lattuga e patatine rustiche**

Sandwich with bacon, sausage,  
lettuce and rustic fries

● ● ○  
€ 10

**\* Hot dog con crauti,  
salsa barbecue e patatine**

Hot dog with sauerkraut,  
barbecue sauce and french fries

● ● ○  
€ 9



\* variante gluten-free a richiesta

**\* Hamburger di scottona 200g. con pomodoro ramato, bacon, provola affumicata, cipolla di Tropea caramellata, insalata, patatine e salsa dello chef**

**€ 18**

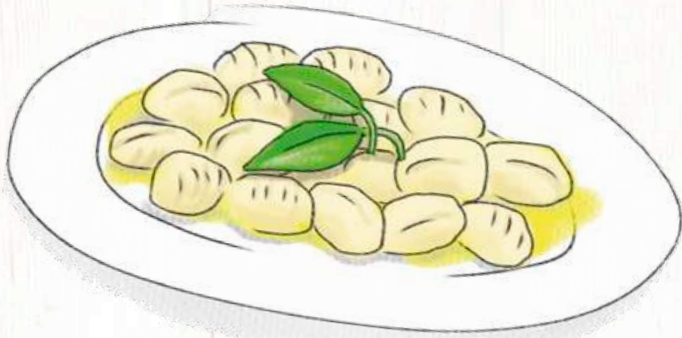


"Scottona cut" 200g. burger with tomato, bacon, smoked provola cheese, caramelized onion, salad, french fries and Chef's sauce

*Birra consigliata / recommended beer: HEFE WEIZEN - 1816 BIRRIFICIO DI LIVIGNO | € 8,00*

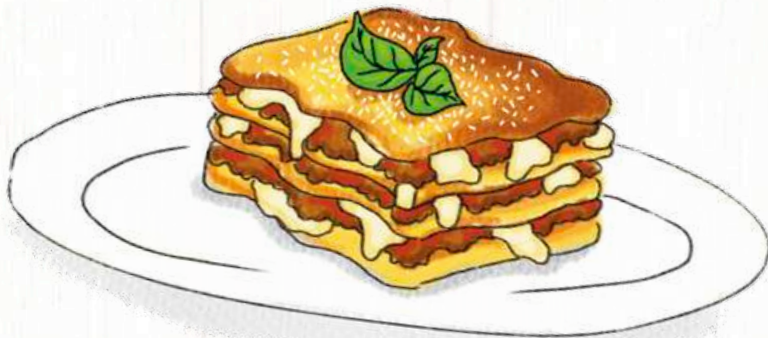
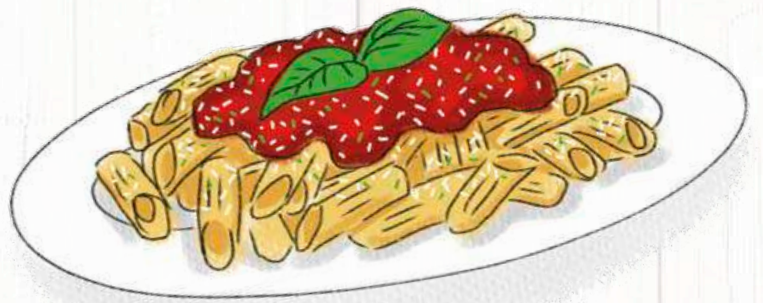


# Kids menu



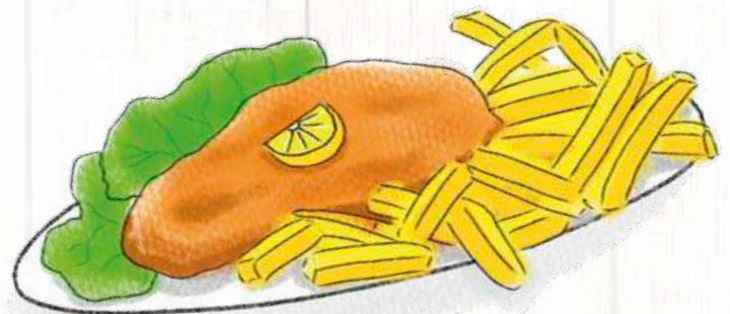
\*Gnocchi con burro, ● ● ○  
sage e parmigiano € 7  
Gnocchi with butter, sage and parmesan

\*Penne al pomodoro € 8  
Penne with tomato sauce ●



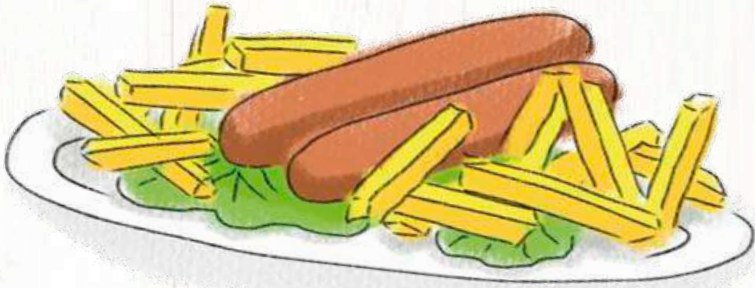
Lasagna  
alla bolognese € 10  
Bolognese lasagna ● ● ●

Cotoletta alla  
milanese con patatine € 11 ● ● ●  
Milanese cutlet with french fries



\* variante gluten-free a richiesta

# Kids menu



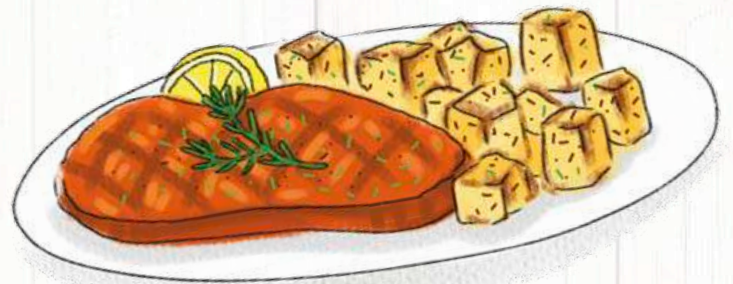
\*Wurstel e patate € 9

Wurstel with french fries



\*Bistecchina di manzo  
con patate al forno € 11

Beef steak with baked potatoes



# Le Maxi Pizze

PIZZE FORMATO MAXI - 70 cm

<b>MARGHERITA</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, basilico</b> Tomato, mozzarella, basil	€ 12
<b>NAPOLETANA</b> ● ○ ● <b>Pomodoro, mozzarella, origano, capperi, acciughe</b> Tomato, mozzarella, oregano, capers, anchovies	€ 13
<b>PROSCIUTTO</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</b> Tomato, mozzarella, ham	€ 13
<b>PARMIGIANA</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, cotto, melanzane</b> Tomato, mozzarella, cooked ham, eggplant	€ 18
<b>GUSTOSA</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia</b> Tomato, mozzarella, bell peppers and sausages	€ 20
<b>CAPRICCIOSA</b> ● ○ ● <b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, uova</b> Tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, egg	€ 15
<b>HAWAII</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, ananas</b> Tomato, mozzarella, pineapple	€ 14,5
<b>TREPALLINA</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini</b> Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms	€ 14,5
<b>VALTELLINA</b> ● ○ <b>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, scaglie di grana</b> Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, Parmesan cheese	€ 16
<b>GALLI'S</b> ● ○ <b>Mozzarella, pomodorini freschi, prosciutto crudo, provola affumicata, rucola</b> Mozzarella, fresh tomatoes, raw ham, smoked provola cheese, rocket salad	€ 20

**VEGETARIANA** ● ○

**Pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia**

Tomato, mozzarella, grilled vegetables

€ 15

**CHICKEN** ● ○

**Pomodoro, mozzarella, pollo, cipolla**

Tomato, mozzarella, chicken, onion

€ 18

**DIAVOLA** ● ○

**Pomodoro, mozzarella, salame piccante**

Tomato, mozzarella, spicy salami

€ 16

**BUFALINA** ● ○

**Pomodoro, mozzarella di bufala**

Tomato and buffalo mozzarella

€ 20

**WURSTEL** ● ○

**Pomodoro, mozzarella, wurstel**

Tomato, mozzarella, wurstel

€ 13

**TONNO** ● ○ ●

**Pomodoro, mozzarella, tonno**

Tomato, mozzarella, tuna

€ 13



# Pizze

<b>HAWAII</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, ananas</b>	€ 9,5
Tomato, mozzarella, pineapple	
<b>TREPALLINA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi porcini</b>	€ 10
Tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms	
<b>VALTELLINA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola, scaglie di grana</b>	€ 12
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bresaola, parmesan cheese slivers	
<b>VEGETARIANA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate</b>	€ 9
Tomato, mozzarella, grilled vegetables	
<b>CHICKEN</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, pollo, cipolla</b>	€ 12
Tomato, mozzarella, chicken, onion	
<b>DIAVOLA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, salame piccante</b>	€ 9
Tomato, mozzarella, spicy salami	
<b>GALLI'S</b> ● ○	
<b>Mozzarella, pomodorini freschi, prosciutto crudo, provola affumicata, rucola, grana</b>	€ 13
Mozzarella, fresh tomatoes, parma ham, smoked provola, rocket, parmesan cheese	
<b>TARTUFATA</b> ● ○	
<b>Mozzarella, tartufo, scaglie di grana</b>	€ 14
Mozzarella, truffle, parmesan cheese slivers	
<b>MARGHERITA</b> ● ○	
<b>Pomodoro e mozzarella</b>	€ 8
Tomato and mozzarella	
<b>MARINARA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, aglio e origano</b>	€ 7
Tomato, garlic, and origan	

<b>TONNO</b> ● ○ ●	
<b>Pomodoro, mozzarella, tonno</b>	€ 8,5
Tomato, mozzarella, tuna	
<b>WURSTEL</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, wurstel</b>	€ 9
Tomato, mozzarella, wurstel	
<b>PROSCIUTTO</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</b>	€ 8,5
Tomato, mozzarella, ham	
<b>NAPOLETANA</b> ● ○ ●	
<b>Pomodoro, mozzarella, origano, capperi, acciughe</b>	€ 8,5
Tomato, mozzarella, organ, capers, anchovies	
<b>BUFALINA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella di bufala</b>	€ 12
Tomato and buffalo mozzarella	
<b>CAPRICCIOSA</b> ● ○ ●	
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi, uova</b>	€ 10
Tomato, mozzarella, ham, artichokes, olives, mushrooms, eggs	
<b>CALZONE</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, prosciutto</b>	€ 10
Tomato, mozzarella, ham	
<b>ARROTOLATA</b> ● ○	€ 11
<b>Mozzarella, crudo, rucola e grana</b>	
Mozzarella, raw ham, rocket and parmesan cheese	
<b>ALPINA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, speck e funghi</b>	€ 11
Tomato, mozzarella, speck and mushrooms	
<b>GUSTOSA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia</b>	€ 10
Tomato, mozzarella, bell peppers and sausages	
<b>PARMIGIANA</b> ● ○	
<b>Pomodoro, mozzarella, cotto, melanzane e grana</b>	€ 10
Tomato, mozzarella, cooked ham, eggplant and parmesan	



# Dessert

Vino consigliato / recommended wine:

DONNAFRANCA

MARSALA SUPERIORE RISERVA - FLORIO | € 8,00

**Tortino con cuore caldo  
al cioccolato su salsa vaniglia** € 6

Warm soft heart chocolate  
cake on vanilla sauce



**\* Panna cotta al cioccolato  
su salsa all'arancia** € 6

Chocolate panna cotta on orange sauce



€ 6



**Il Babà napoletano con  
panna montata e fragole** € 6

Neapolitan babà with whipped  
cream and stawberries



€ 6



**Kaiserschmarren con marmellata  
ai mirtilli e crema alla vaniglia** € 7

Typical pancakes from the alps with  
blueberry jam and vanilla cream



**Tiramisù tradizionale** € 6

Traditional Tiramisù



€ 6





### Fagottino di strudel di mele

€ 6

Apple Strudel



### \* Affogato al caffè o al cioccolato con panna montata

○  
€ 6

Ice cream with hot coffee or chocolate and whipped cream

### Fruttini gelato

● ● ● ○ ● € 6

Fruits filled with ice cream



### \* Fiocco di neve: crema di yogurt con frutti di bosco freschi

○  
€ 6

Yogurt cream with fresh berries

### Cheesecake con ricotta, yogurt e pera

● ● ○  
€ 6

Cheesecake with ricotta, yogurt and pear



I piatti contasseganti con \* hanno una variante gluten-free.

Informate il nostro personale della vostra intolleranza.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

- Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

---

We inform our customers that food and beverages prepared and administered here, can contain ingredients or adjuvants considered allergens

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances "

- Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
- Crustaceans and products based on shellfish
- Eggs and by-products
- Fish and products based on fish
- Peanuts and peanut-based products
- Soy and soy-based products
- Milk and dairy products (lactose included)
- Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
- Celery and products based on celery
- Mustard and mustard-based products
- Sesame seeds and sesame seeds-based products
- Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
- Lupine and lupine-based products
- Molluscs and products based on molluscs

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

The management