

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. 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) lattiolio.
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 temifolia*), 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.

(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.

ICONE ALLERGENI

Antipasti

Antipasti all'italiana <i>(affettati misti, formaggi e sott'oli)</i>	 	€	12,00
Antipasto misto di mare <i>(min. due persone)</i>	          	€	*19,50
Carpaccio di tonno fresco		€	15,00
Gran misto crudo di mare	  	€	22,00
Insalata di mare	  	€	15,00
Tartare di tonno fresco con capperi e acciughe		€	18,00

Primi

Ravioli di carne <i>(ragù, burro fuso, pomodoro)</i>	 	€	7,00
Ravioli panna e prosciutto	  	€	8,00
Tagliatelle con funghi <i>(min. due persone)</i>	  	€	*9,00
Tagliatelle con ragù fatto in casa	  	€	7,00
Tortelli di zucca fatti in casa	  	€	10,00



alcuni alimenti possono essere congelati all'origine
** a persona*

Primi Pesce

Paella (su prenotazione, min. quattro persone) 🍷🦞🐟🦑	€ *18,00
Risotto frutti di mare (min. due persone) 🦞🐟🦑	€ *15,00
Spaghetti astice/aragosta (min. due persone) 🍷🦞	€ *20,00
Spaghetti frutti di mare 🍷🦞🐟🦑	€ 15,00
Spaghetti scampi gamberi (min. due persone) 🍷🦞🐟	€ *12,50
Spaghetti vongole veraci 🍷🦑	€ 15,00
Specialino (min. due persone) 🍷🦞🐟	€ *12,50
Tagliolini al granchio (min. due persone) 🍷🦞🦑	€ *20,00



alcuni alimenti possono essere congelati all'origine
* a persona

Secondi Pesce

Alici condite con aceto balsamico di Modena 🍷🐟	€ 10,00
Aragosta <i>cotta a vostro piacere, bollita o alla griglia</i> 🦞	(su prenotazione)
Calamari ai ferri 🦑	€ 12,00
Calamari fritti 🍷🦑	€ 12,00
Catalana <i>(min. due persone)</i> 🦑🐟	€ *27,50
Cozze al limone 🦑	€ 10,00
Frittura mista di mare <i>(min. due persone)</i> 🍷🦑🐟	€ *15,00
Gamberi saltati con verdure 🍷🦑🌿	€ 15,00
Gamberoni ai ferri 🦑	€ 17,00
Gamberoni alla teresitas <i>cotti a vapore con verdure miste e salse (min. due)</i> 🦑	€ *17,50
Grigliata mista di mare <i>(min. due persone)</i> 🦑🐟	€ *19,00
Orata ai ferri 🐟	€ 15,00
Salmone ai ferri 🐟	€ 14,00



*alcuni alimenti possono essere congelati all'origine
* a persona*

Secondi Pesce

Sauté di cozze in zuppa <i>(al pomodoro, bianche o pepate)</i> 🦪	€	10,00
Scampi ai ferri 🦪	€	17,00
Seppie ai ferri 🦪	€	12,00
Spada alla siciliana <i>(capperi, acciughe, pomodorini)</i> 🍷 🐟	€	18,00
Spigola ai ferri 🐟	€	15,00
Spigola con gamberi alla griglia 🦪 🐟	€	20,00
Tagliata di tonno con verdure saltate 🍷 🐟 🌿	€	18,00
Tempura con salsa agrodolce 🍷 🦪 🐟 🌿	€	14,00

alcuni alimenti possono essere congelati all'origine

Secondi Carne

Bracirole di maiale	€	7,50
Carpaccio di manzo	€	11,00
Costata di manzo	€	17,00
Salamelle	€	7,00
Sferzata di cavallo	€	11,00
Tagliata di manzo	€	14,00

Contorni

Contorni alla brace <i>(peperoni, melanzane, zucchini)</i>	€	4,00
Insalata mista	€	4,00
Patate fritte 🍟	€	4,00
Pomodori	€	4,00
Verdure saltate 🍷🌿	€	5,00

Formaggi

Emmenthal 🍷	€	4,00
Formaggi misti 🍷	€	9,00
Gorgonzola 🍷	€	4,00
Grana Padano 🍷	€	4,00



Pizze

Focaccia bianca 	€	3,00
<i>pasta della pizza, aromi, olio</i>		
Marinara 	€	4,50
<i>pomodoro, aglio, olio</i>		
Margherita   	€	5,00
<i>pomodoro, mozzarella</i>		
Pugliese  	€	6,00
<i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>		
Napoletana   	€	6,50
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe</i>		
Romana   	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi</i>		
Tonno e cipolla   	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>		
Prosciutto  	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>		
Diavola  	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia napoletana piccante</i>		
Gorgonzola  	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola</i>		
Salamella  	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamella mantovana</i>		
Wurstel  	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>		
Tonno e carciofini   	€	7,00
<i>pomodoro, mozzarella, tonno, carciofini</i>		
Prosciutto e funghi  	€	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi</i>		
Quattro formaggi  	€	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, scamorza</i>		
Campagnola  	€	7,50
<i>pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia, cipolla</i>		
Bufalotta  	€	8,00
<i>pomodoro, basilico, mozzarella di bufala</i>		
Pere e gorgonzola  	€	8,00
<i>pomodoro, mozzarella, pere, gorgonzola</i>		

Pizze

Capricciosa 🍕🍄🍷	€	8,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini</i>		
Quattro stagioni 🍕🍄🍷	€	8,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive</i>		
Calzone 🍕🍄🍷	€	8,00
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi</i>		
Prosciutto crudo 🍕🍄🍷	€	8,50
<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo</i>		
Zola e crudo 🍕🍄🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo</i>		
Frutti di mare 🍕🦪🐚🐙🍷	€	11,00
<i>pomodoro, mozzarella, cozze, gamberi, seppia, polipo</i>		
Ufo (per due persone) 🍕🍄🍷	€	*9,00
<i>pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto cotto</i>		

Pizze Speciali

Con insalata mista 🍕🍷	€	7,50
<i>pomodoro fresco, mozzarella, radicchio o lattuga, carote grattugiate, rucola</i>		
Estiva 🍕🍷	€	9,00
<i>bianca, mozzarella, pomodorini, rucola, prosciutto crudo (tutto aggiunto a fine cottura)</i>		
Gustosa 🍕🍷	€	9,50
<i>pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola, speck</i>		
Piegata 🍕🍷	€	8,00
<i>bianca, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, ricotta</i>		
Degli innamorati 🍕🦪🐟🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone, zucchine, crescenza... e tanto amore!</i>		

* a persona

Pizze Zodiaco

Ariete 🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, caciotta affumicata, ricotta, prosciutto, salamino piccante</i>		
Toro 🍷🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, noci, peperoni, bresaola, rucola</i>		
Gemelli 🍷🍷🐟🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, uovo, peperoni a filetti, tonno, funghi, carciofini</i>		
Cancro 🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, prosciutto cotto, carciofini, grana a scaglie</i>		
Leone 🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, peperoni alla griglia, melanzane alla griglia, capperi, bresaola, rucola</i>		
Vergine 🍷🐟🐟🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salmone affumicato, gamberetti</i>		
Bilancia 🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck, carciofini, funghi, melanzane, emmenthal</i>		
Scorpione 🍷🐟🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, tonno, grana a scaglie, ricotta</i>		
Sagittario 🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, caciotta affumicata, speck, carciofini</i>		
Capricorno 🍷🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, spinaci, salamella mantovana, emmenthal, ricotta</i>		
Acquario 🍷🐟🍷	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola, olive verdi, grana a scaglie</i>		
Pesci 🍷🐟🍷🐟	€	9,00
<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, cozze, gamberi, funghi porcini</i>		



Desserts

Dolci fatti in casa 🍪🍩🍮🍫🍬	€	5,00
Macedonia di frutta fresca	€	5,00
Sorbetto al limone 🍋🍦	€	3,00



Bevande

Acqua <i>bottiglia 75 cl</i>	€	2,50
Bibite in lattina <i>33 cl</i>	€	3,00
Birra alla spina <i>piccola</i>	€	3,50
Birra alla spina <i>media</i>	€	4,50
Coca cola alla spina <i>piccola</i>	€	3,00
Coca cola alla spina <i>media</i>	€	4,00
Sangria	€	10,00
Succhi di frutta	€	2,00
Vino alla spina bianco <i>1/4 lt</i>	€	2,50
<i>1/2 lt</i>	€	5,00
<i>1 lt</i>	€	10,00

Caffè

Caffè	€	2,00
Caffè corretto	€	2,20
Caffè decaffeinato	€	2,00
Caffè della casa	€	2,50
Caffè d'orzo <i>piccola</i>	€	2,00

Liquori Nazionali

Brandy	€	3,50
Brandy invecchiato	€	4,50
Grappa al metro	€	20,00
Grappa monovitigno	€	4,00
Amari e liquori	€	3,50
Rum Zacapa	€	6,00
Whisky	€	6,00
Pane e coperto	€	2,00

Vini Casa Villi



SANTA GIULIA CHARDONNAY GARDA I.G.T.

€ 10,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva bianca del vitigno "Chardonnay". Prodotto senza alcun trattamento speciale. È inconfondibile per le sue bontà, profumo e squisitezza. Indicato con pesci, crostacei e formaggi. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12,5% vol



STRUPEL GARDA MERLOT D.O.C.

€ 10,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Merlot". Dal colore rosso intenso e dal profumo leggermente aromatico, si accompagna a grigliate di carne, brasati e cacciagione. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 13,0% vol



BRUT ROSÈ V.S.Q.

€ 22,00

Vino ottenuto da scelti grappoli del vitigno Merlot provenienti dalle nostre Colline Moreniche, si presenta dal profumo intenso ed ampio, adatto come aperitivo e con piatti di pesce e crostacei. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12,5% vol



SPUMANTE BRUT V.S.Q.

€ 15,00

Vino ottenuto da uve Chardonnay Riesling provenienti dalle nostre Colline Moreniche. Si presenta dal profumo intenso ed ampio, adatto come aperitivo e con piatti di pesce e crostacei. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 12,0% vol

per altri vini, spumanti o champagne, vedere l'espositore refrigerato

igt = indicazione geografica tipica - vsq = vino spumante di qualità - doc = denominazione d'origine controllata



PIAVEC GARDA CABERNET SAUVIGNON D.O.C.

€ 12,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Cabernet Sauvignon". Dal colore rosso intenso e dal profumo leggermente aromatico, si accompagna a grigliate di carne, brasati e cacciagione. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 13,5% vol



ALTO MINCIO ROSATO D.O.C

€ 12,00

Ottenuto da scelti grappoli d'uva del vitigno "Merlot". Si presenta di un colore rosso rubino dal sapore "setoso" e ricco di sfumature. Indicato con carni bianche e rosse, risotti e formaggi a mezza stagionatura. L'eventuale sedimentazione è dovuta a processi naturali di maturazione.

Formato: 750 ml

Alcool: 13,0% vol

ALTRI VINI A RICHIESTA

Lugana

€ 22,00

Franciacorta

€ 35,00

Champagne

chiedere al personale di sala

Bellavista

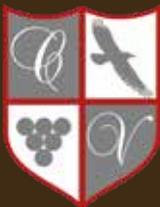
€ 55,00



per altri vini, spumanti o champagne, vedere l'espositore refrigerato

igt = indicazione geografica tipica - vsq = vino spumante di qualità - doc = denominazione d'origine controllata

AGRITURISMO

Casa  Villi

Produzione e vendita vini D.O.C. - Camere - Appartamenti

Presso il nostro ristorante è possibile prenotare il vostro soggiorno

Via Monti Solivi, 42 46043 Castiglione delle Stiviere (MN)

Davide: +39 338 7714433 - Eduardo: +39 334 8189182

www.casavilli.it



