

Benvenuti al Dolce Gusto

*Invitare qualcuno a pranzo vuol dire
incaricarsi della felicità di questa
persona durante le ore che egli passa
sotto il vostro tetto*

Brillat-Savarin (Fisiologia del gusto 1825)

Gentile cliente,

per assicurarle una corretta informazione riguardo le pietanze che gusterà nel nostro ristorante abbiamo stilato la seguente tabella indicante gli allergeni ai sensi dell'allegato II del Regolamento n. 1169 /2011 i numeri sequenziali degli allergeni corrispondono ai numeri che, ove necessario, si trovano indicati a pedice di alcuni ingredienti del nostro menù, laddove gli stessi allergeni sono presenti.

* ingredienti che abbiano subito un trattamento di congelamento all'origine o in loco

- | | |
|--|---|
| 1 - cereali contenenti glutine o loro derivati | 8- frutta a guscio o ingredienti derivati |
| 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei | 9 - sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 - uova e prodotti a base di uova | 10 - senape e prodotti a base di senape |
| 4 - pesce e prodotti a base di pesce | 11 - semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 - arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 - anidride solforosa |
| 6 - soia e prodotti a base di soia | 13 - lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 - latte e prodotti a base di latte | 14 - molluschi e prodotti a base di molluschi |

Ricordiamo però che la nostra indicazione rimarrà "di massima" in quanto, presso la nostra cucina, è possibile la presenza di ognuno degli ingredienti che abbiamo elencato sopra, poiché, proprio per dare varietà alla nostra offerta, ai nostri cuochi è data massima libertà di fantasia ed espressione nel loro lavoro.

A sua ulteriore tutela la invitiamo a comunicarci sue allergie od intolleranze al momento dell'ordinazione, soprattutto se prevede il consumo di cibi con ingredienti composti di produzione non nostra. In tale maniera potremo verificare tempestivamente in etichetta l'effettiva assenza dell'allergene che le è nocivo.

La preghiamo infine di informarci riguardo le sue necessità, anche quando riguardano intolleranza o allergia ad ingredienti che la legge non ha considerato nel precedente elenco.

...e soprattutto, proprio per il fatto che la sua salute ci sta a cuore, le ricordiamo che il nostro personale è a sua disposizione per ogni chiarimento.

Antipasti di Mare



Carpaccio di salmone affumicato con burrata pugliese (allergeni 4,7,12) 10,50

Insalatina di mare tiepida con concassé di avocado e pomodorini (allergeni *2,4,12,14) 11,00

Antipasti di Terra



Chicchi di cavolfiore con verdure dell'orto e uovo mimosa in Vasocottura (allergeni *3,9,12) 10,00

Selezione di salumi con gnocco fritto (allergeni 1,12) 11,00

Barchette di avocado (2 pezzi) con hummus di ceci ai pomodori secchi (allergeni 12) 10,00

Bruschetta con aglio, pomodoro fresco e basilico (allergeni 1,12) (al pezzo) 2,00

Primi di Mare



Spaghettoni di Gragnano allo scoglio con pomodorini freschi saltati (allergeni *1,2,4,12,14) 16,50

Spaghettoni di Gragnano alle vongole veraci (allergeni 1,4,12,14) 15,50

Risotto* al prosecco con tartare di branzino e porro fritto (allergeni *4,12) 18,00

Bigoli fatti in casa con 'renga' (allergeni *1,3,4,12) 12,50

Primi di Terra



Tagliolini fatti in casa al tartufo nero in cialda di grana croccante (allergeni *1,3,7,12) 13,00

Maccheroncini fatti in casa con panna, zucchine, speck e ricotta affumicata (allergeni *1,3,7,12) 11,50

Risotto* mantecato al profumo di limone e rosmarino (allergeni 7,12) 10,50

Gnocchi di barbabietola e patate mantecati al burro chiarificato con vellutata di burrata, datterini canditi e granella di pistacchi (allergeni *1,7,8,12) 13,50

Gnocchi di patate in salsa di pomodorini e scaglie di grana (allergeni *1,7,12) 12,00

* Sabato e Domenica i risotti sono minimo per due persone

Secondi di Mare

- Frittura mista di pesce (allergeni *1,2,4,12,14) 16,50
- Frittura di calamari (allergeni *1,4,12,14) 14,50
- Impepata di cozze con crostini (in bianco) (allergeni 1,4,12,14) 12,50
- Marinata di cozze e vongole con crostini (in rosso) (allergeni 1,4,1,14) 15,00
- Filetto di branzino alla griglia (allergeni 4,12) 17,50
- Insalata di polpo con patate ed olive taggiasche (allergeni *4,12,14) 16,50
- Insalata di mare con dadolata di sedano rapa e sedano verde
con petali di cipolla rossa in agrodolce (allergeni *2,4,12,14) 16,50
- Grigliata mista di pesce: spada, branzino, salmone, spiedino di calamari
con pane profumato (allergeni *1,2,4,7,12,14) 22,00
- Millefoglie di pesce spada gratinate con melanzane,
pomodorini canditi e origano (allergeni *1,4,7,12) 21,00
- Le perle di mare: spada affumicato, salmone affumicato, insalata di polpo,
insalata di mare, code di gambero in salsa rosa (allergeni *2,3,4,6,12,14) 21,00
- Salmone confit, cipolla rossa in agrodolce
ed emulsione ai lamponi (allergeni 4,12) 17,50

Secondi di Terra

- Filetto di black Angus ai ferri (allergeni 12) 17,50
- Filetto di black Angus al pepe verde (allergeni 1,7,10,12) 19,00
- Costata di black Angus ai ferri (450 gr circa) (allergeni 12) 19,00
- Tagliata di black Angus con rucola e grana (allergeni 7,12) 16,50
- Grigliata di carne: tagliata di manzo, salsiccia, petto di pollo, 1/2 galletto,
filetto di maialino, polenta (allergeni *1,12) 21,00
- Stinco di maiale alla birra (allergeni *9,12) 11,00
- Tagliata di pollo al rosmarino (allergeni 10,12) 11,00
- Galletto grigliato (allergeni *12) 12,00
- Cotoletta di tacchino alla milanese (allergeni 1,3,12) 10,00

Contorni

Caponata di verdure 4,00

Spinaci al burro (allergeni *7) 4,00

Fagiolini freschi all'olio 4,00

Ceci alla curcuma 4,00

Insalata mista 4,00

Patate al forno 4,00

Patatine fritte (allergeni *1,12) 4,00

Spinaci al burro (allergeni *7,12) 4,00

Zucchine grigliate 4,00

Peperoni grigliati 4,00

Indivia belga grigliata 4,00

Melanzane grigliate 4,00

Insalatone

Maldive: Cappuccino, mais, carote, pomodorini, finocchio, arancia, noci (allergeni 8,12) 10,00

Tenerife: Insalata, radicchio, carote, pomodori, olive verdi, tonno, scaglie di grana (allergeni 4,7,12) 10,00

Capo Nord: Insalata, carote, pomodori, gamberi, bufala, salsa rosa, mais (allergeni *2,3,4,6,7,12) 10,00

Galapagos: Rucola, mozzarelline, funghi freschi, scaglie di grana, sfilacci di cavallo (allergeni 7,12) 10,00

Madagascar: Insalata, avocado, carote, carciofi, tacchino panato, chips di cipolla, salsa yogurt (allergeni 1,3,7,12) 10,00

Cipro: Insalata, funghi freschi, olive verdi, tonno, mais, uovo sodo, salsa yogurt, brie (allergeni 3,4,6,7,12) 10,00

Insalatona personalizzata:

(sette ingredienti a scelta dall'elenco) 11,00

Arance

Avocado

Brie (allergeni: 7,12)

Bufala (allergeni: 7,12)

Cappuccino

Carciofi (allergeni: 12)

Carote

Chips di cipolle (allergeni: 1,12)

Fagioli cannellini (allergeni: 12)

Fagiolini

Finocchio

Gamberi (allergeni: *2,4)

Insalata verde

Mais (allergeni: 12)

Mandorle (allergeni: 8)

Noci (allergeni: 8)

Olive verdi (allergeni: 12)

Patate lesse

Pere

Pomodori

Pomodorini

Radicchio

Rucola

Salsa yogurt (allergeni: 3,6,7,9,10,12)

Scaglie di grana (allergeni: 7,12)

Sfilacci di cavallo (allergeni: 12)

Salsa rosa (allergeni: 3,6,12)

Tacchino panato (allergeni: 1,3,12)

Tonno (allergeni: 4,12)

Uovo sodo (allergeni: 3,12)

Valeriana

Piatti Unici

Insalata di riso basmati al curry:

Riso basmati al curry, gamberi, pollo, verdure (allergeni *2,4,12) 13,00

Insalata di riso rosso biologico:

Riso rosso biologico, salmone affumicato, zucchine spadellate,
pesto di pistacchi (allergeni 4,6,8,12) 12,00

Insalata di riso integrale biologico:

Riso integrale biologico, pesto di pistacchi, ceci alla curcuma (allergeni 6,8,12) 12,00

Indiano:

Valeriana, gamberi, salsa rosa, avocado, spada
affumicato (allergeni *2,3,4,6,12) 11,00

Baltico:

Bresaola, funghi freschi, scaglie di grana, rucola, carciofi (allergeni 7,12) 11,00

Ionio:

Valeriana, burrata, prosciutto crudo, pomodorini, olive verdi (allergeni 7,12) 11,00

Piatto unico personalizzato:

(sette ingredienti a scelta dall'elenco) 12,00

Brie (allergeni 7)

Bufala (allergeni 7)

Burrata (allergeni 7)

Caponata

Ceci alla curcuma (allergeni 12)

Chips di cipolle (allergeni 1,12)

Fagioli cannellini (allergeni 12)

Fagiolini

Hamburger vegetale (allergeni *1,6,12)

Indivia grigliata

Mandorle (allergeni 8)

Melanzane grigliate

Noci (allergeni 8)

Patate lesse

Peperoni grigliati

Polpette vegetali (allergeni *1,6,12)

Riso basmati al curry

Riso rosso bio (allergeni 12)

Riso integrale bio (allergeni 12)

Zucchine grigliate

Pizze Speciali

Dolce Gusto

Pomodoro, mozzarella, bufala, radicchio, zucchine, porcini, grana, salamino piccante, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Torre dei Lamberti

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia dolce, gorgonzola, carciofi (allergeni 1,6,7,12) 9,40

San Zeno

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco, gorgonzola, salsiccia dolce, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,40

Ponte Garibaldi

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, brie, grana, salamino piccante (allergeni 1,6,7,12) 9,30

Big

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, funghi, olive salamino piccante, würstel, carciofi, peperoni, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Castel San Pietro

Pomodoro, mozzarella, stracchino, zucchine, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Romeo

Pomodoro, mozzarella, patate, brie, speck (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Teatro Romano

Pomodoro, mozzarella, cipolla, patate, salsiccia dolce (allergeni 1,6,7,12) 8,40

Piazza Erbe

Pomodoro, mozzarella, pancetta, porcini, grana a scaglie (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Via Nova

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco, grana a scaglie, rucola (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Porta Borsari

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, grana, mascarpone, pepe (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Svizzera

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, grana, emmenthal, salamino piccante, origano (allergeni 1,6,7,12) 9,60

Pizze Speciali



Via Mazzini

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, mascarpone, prosciutto crudo, rucola (allergeni 1,6,7,12) 10,40

Cavour

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, scamorza (allergeni 1,6,7,12) 8,90

Gonna

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, scamorza, speck (allergeni 1,6,7,12) 10,00

Rampegona

Pomodoro, mozzarella, melanzane, porcini, salamino piccante, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,10

Leggera

Pomodoro, mozzarella, funghi, philadelphia, bresaola (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Saporita

Pomodoro, mozzarella, peperoni, grana, origano, speck (allergeni 1,6,7,12) 9,50

Ponte Pietra

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, funghi freschi, olive (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Tirolese

Pomodoro, mozzarella, würstel, pancetta, speck (allergeni 1,6,7,12) 9,80

Ponte della Vittoria

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie (allergeni 1,6,7,12) 9,50

Arco dei Gavi

Pomodoro, bufala, zucchine, salamino piccante, scamorza, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Toricelle

Pomodoro, mozzarella, bufala, radicchio, gorgonzola, salamino piccante, prosciutto crudo, grana (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Briscola

Pomodoro, bufala, philadelphia, misto funghi di bosco, bresaola, rucola (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Gabry

Pomodoro, bufala, cipolla, salamino piccante (allergeni 1,6,7,12) 9,90

Pizze Speciali



Funghissima

Pomodoro, bufala, porcini, misto funghi di bosco, funghi freschi, brie, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Fresca

Pomodoro, bufala, pomodoro a fette, funghi freschi, speck (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Ubriaca

Pomodoro, mozzarella, monte veronese ubriaco, tartufo, prosciutto crudo (allergeni *1,6,7,12) 10,90

Vip

Pomodoro, mozzarella, scamorza, porcini, melanzane, tartufo, grana (allergeni *1,6,7,12) 10,90

Piazza Bra`

Mozzarella, stracciatella , rucola, pomodori a fette (allergeni 1,6,7,12) 9,60

Piazza Dante

Pomodoro, mozzarella, stracciatella , prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,20

Brisetta

Mozzarella, porcini, brie, prosciutto crudo (allergeni 1,6,7,12) 10,90

Nuvola

Mozzarella, scamorza, zucchine, prosciutto cotto (allergeni 1,6,7,12) 8,70

Vegetariana Bianca

Mozzarella, radicchio, carciofi, zucchine, misto funghi di bosco, funghi freschi (allergeni 1,6,7,12) 9,90

Porta Palio

Mozzarella, zucchine, brie, gratinatura (pan grattato, grana, aglio) (allergeni 1,6,7,12) 8,70

Vegetariana gratinata

Mozzarella, melanzane, pomodori a fette, radicchio, zucchine, gratinatura (pan grattato, grana, aglio) (allergeni 1,6,7,12) 9,40

Mare e Monti

Pomodoro, mozzarella, polipo, salmone, gamberetti, porcini, prezzemolo (allergeni *1,2,4,6,7,12,14) 10,90

Mare

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, salmone, gamberetti, polipo, prezzemolo (allergeni *1,2,4,6,7,12,14) 10,90

Pizze Classiche

Piadina

Rosmarino, olio d'oliva (allergeni 1,6,12) 3,30

Marinara

Pomodoro, aglio, origano (allergeni 1,6,12) 5,30

Margherita

Pomodoro, mozzarella (allergeni 1,6,7,12) 5,80

Romana

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano (allergeni 1,4,6,7,12) 7,00

Siciliana

Pomodoro, capperi, acciughe, origano (allergeni 1,4,6,7,12) 7,70

Napoli

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive,
origano (allergeni 1,4,6,7,12) 8,40

Diavola

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni,
olive (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Cocktail di Bosco

Pomodoro, mozzarella, misto funghi di bosco (allergeni 1,6,7,12) 7,30

Quattro Stagioni

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
carciofi, grana (allergeni 1,6,7,12) 8,80

Vegetariana

Pomodoro, mozzarella, radicchio, peperoni, melanzane,
zucchine (allergeni 1,6,7,12) 9,10

Quattro Formaggi

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, emmenthal,
grana (allergeni 1,6,7,12) 9,60

Carbonara

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo in cottura, grana,
pepe (allergeni 1,3,6,7,12) 8,60

Casereccia

Pomodoro, mozzarella, pancetta, grana a scaglie,
rosmarino (allergeni 1,6,7,12) 8,00

Estate

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, origano (allergeni 1,6,7,12) 7,00

Inverno

Pomodoro, mozzarella, radicchio, gorgonzola (allergeni 1,6,7,12) 8,00

Pizze Classiche

Parmigiana

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana (allergeni 1,6,7,12) 7,80

Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, acciughe, capperi, funghi (allergeni 1,6,7,12) 9,30

Calzone

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta (allergeni 1,6,7,12) 8,60

Aggiunte

Le sostituzioni sono intese come aggiunte

Impasto integrale (allergeni 1,6) 1,50

Brie, emmenthal, grana, mascarpone, philadelphia, ricotta, scamorza, stracchino, gorgonzola (allergeni 7,12) 1,50

Patate fritte (allergeni *1,12), tonno (allergeni 4,12), noci (allergeni 8,12), salamino piccante, pancetta, misto funghi di bosco (allergeni 12) 1,50

Bresaola, prosciutto crudo, sfilacci di cavallo, speck (allergeni 12) 2,50

Gamberetti, salmone, polipo (allergeni *2,4,12,14) 2,50

Tartufo (allergeni *12), porcini (allergeni 12), mozzarella di riso, bufala, burrata, monte veronese ubriaco (allergeni 7,12) 2,50

Ogni altra aggiunta 1,20

Coperto e servizio 2,00

Box asporto pizza 0,30

Box asporto cucina 0,50

Bevande

Vino alla Spina:	Rosso	1 litro 7,50
Serena Gran Vignato		½ litro 4,00
		¼ litro 2,60
	Bianco	1 litro 7,50
		½ litro 4,00
		¼ litro 2,60
	Frizzante	1 litro 9,90
		½ litro 5,10
		¼ litro 2,70

Acqua: Acqua Minerale naturale/frizzante (0,75 lt) 2,30

Bibite alla spina: Coca cola alla spina (0,3/0,5 lt) 2,60/3,60

Bibite in lattina: Coca cola, fanta, lemonsoda, chinotto, the al limone,
the alla pesca, aranciata amara, schweppes 2,60

Birre: Bionda alla spina "Moretti" (0,2/0,4 lt) 2,50/4,50

Birra non filtrata alla spina "Ichnusa" (0,2/0,4 lt) 3,50/5,00

Birre in bottiglia: Blanche de namur (0,33/0,75 lt) 4,10/9,10

La chouffe (0,33/0,75 lt) 4,10/9,60

Kapuziner hefe weissbier (0,50 lt) 5,00

Lesster (0,50 lt) 6,00

Ichnusa (0,50 lt) 6,50

Moretti (0,66 lt) 6,50

Analcolica (0,33 lt) 3,60

Beck's (0,33 lt) 3,60

Ceres (0,33 lt) 3,60

Allergeni bevande 1,12

Distillati e Liquori

Rum Havana e Pampero 4,00
Rum Zacapa 7,00
Liquori Nazionali 3,50
Amari 3,50
Grappa Pinot, Moscato e Chardonnay 3,50
Grappa Prime Uve Bianche 3,80
Grappa Prime Uve Nere 4,00
Grappa Andrea Da Ponte 4,00
Grappa di Amarone 3,80
Lagavulin (16 anni) (Torbato) 7,00
Whiskey Jack Daniel's, Glen Grant, J.B. e Ballantines 5,00
Whiskey Laphroaig 5,00
Wild Turkey (Bourbon) 4,00
Cognac Courvoisier e Martell 4,00
Grand Marnier 3,80
Brandy Carlos I° 4,50
Cardinal Mendoza 4,50
Grappe (mela verde, mirtillo) 3,50
Crema al Whisky Baileys 3,50
Anima Nera 2,00
Limoncino 2,00

Caffetteria

Caffè 1,20
Caffè d'orzo 1,60
Caffè macchiato 1,30
Macchiatone 1,40
Ginseng 1,60
Caffè decaffeinato 1,40
Caffè corretto 1,50
Caffè shakerato 3,50
Cappuccino 1,60
Tè e camomilla 2,00

Allergeni distillati e liquori *1,7,12; Allergeni caffetteria 1,7,12



- Tiramisù al caffè (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 4,50
- Tortino al cioccolato fondente con cuore pralinato al caramello e gelato alla vaniglia (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Cheese cake all'inglese (frutti di bosco, fragola, passion fruit, cioccolato, caramello, nutella) (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Semifreddo all'amaretto (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Semifreddo al pistacchio (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Semifreddo al passion fruit (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Degustazione semifreddi (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Salame alla nutella (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Panna cotta (frutti di bosco, fragola, passion fruit, cioccolato, caramello, nutella) (allergeni 1,3,5,6,7,8,12) 5,50
- Macedonia di frutta fresca 5,00
- Profitterol nero (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Ananas tropicale 5,00
- Meringata (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Meringata alla frutta (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 6,00
- Tartufo di Pizzo Calabro bianco o nero (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 5,00
- Pallina di gelato
(cioccolato, fiordilatte, limone, fragola, vaniglia) (allergeni *1,3,5,6,7,8,12) 2,00
- Sorbetto al limone 3,50
- Sorbetto al passion fruit 4,00



Bianchi e Rosati

Custoza	Cavalchina	16,00
Lugana Santa Cristina	Zenato	21,00
Lugana Brolettino (barricato)	Ca' Dei Frati	23,00
Gewürztraminer Doc		22,00
Bardolino chiaretto	Cavalchina	18,00

Rossi

Valpolicella Doc	Allegrini	18,00
"Palazzo della torre"	Allegrini	38,00
"La Grola"	Allegrini	33,00
Valpolicella Classico	Montresor	18,00
Valpolicella Doc Classico Sup.	Montresor	30,00
Valpolicella Ripasso	Montresor	25,00
Amarone della Valpolicella	Montresor	42,00
Valpolicella Campofiorin Ripasso	Masi	22,00
Valpolicella Classico "Bonacosta"	Masi	16,00
Bardolino Doc	Cavalchina	18,00

Vini da dessert, spumanti e Champagne

F.lli Berlucchi		37,00
Cuvee Royale	Montresor	25,00
Ferrari perlè		45,00
Moscato d'Asti Docg		18,00
Prosecco di Valdobbiadene Millesimato		23,00
Prosecco di Valdobbiadene		19,00
Regina Nera (spumante brut millesimato)	Montresor	25,00
Recioto della Valpolicella (0,50 l)	Montresor	26,00

Si avvertono i gentili ospiti che la PRENOTAZIONE DEL TAVOLO NON NE GARANTISCE L'IMMEDIATA DISPONIBILITA' BENSÌ LA PRECEDENZA RISPETTO A CHI NON HA PRENOTATO.

L'accesso dei minori al parco giochi, libero e gratuito, avviene, non essendo custodito, sotto la completa tutela dei genitori. La direzione declina quindi ogni responsabilità inerente all'uso dello stesso.

Siamo in grado di realizzare menu e buffet per occasioni speciali quali battesimi, comunioni, matrimoni, feste, compleanni, colazioni di lavoro e cene aziendali.

Siamo a disposizione per preventivi personalizzati.

La direzione non risponde di eventuali danni nel parcheggio incustodito riservato ai clienti.