



La nostra storia OUR HISTORY

Il locale in cui vi trovate ospitava un tempo la **farmacia Pelsoni**, fondata da **Giuseppe Pelsoni** nel **1826**. È proprio in queste stanze che il figlio, **Francesco**, chimico farmacista, crea nel **1875** una ricetta unica, quella di un amaro a base di botaniche raccolte sul monte Braulio.

È la nascita dell'Amaro Braulio.

Braulio si fa presto strada nel cuore della **Valtellina**, cominciando ad essere distribuito oltre i confini di Bormio. Grazie al suo **crescente successo** si rende necessario, all'inizio degli anni '70, spostare la farmacia, ricavando nelle antiche sale lo stabilimento produttivo.

Nel 2000 un'altra **trasformazione**: i locali un tempo usati per l'**imbottigliamento** vengono trasformati in un ristorante dove gustare l'amaro, evoluzione completata poi nel 2014 con l'apertura della **Steak House** in cui vi trovate.

Sotto i vostri piedi, quattro piani più in profondità, Braulio è ancora prodotto e riposa per i mesi necessari all'invecchiamento, in una rete di **6600 mq** di cantine sottostanti il paese di Bormio.

The venue you are in once housed the **Pelsoni pharmacy**, founded by **Giuseppe Pelsoni** in 1826.

It is exactly in these rooms that his son, **Francesco**, chemist and pharmacist, in 1875 creates a special recipe, that of a bitter made from herbs collected on Braulio Mountain.

It is the birth of Amaro Braulio.

Braulio soon makes its way into the heart of **Valtellina**, starting to be distributed beyond the borders of Bormio. Thanks to its **growing success** it became necessary, at the beginning of the 70s, to move the pharmacy, obtaining the production plant from the old rooms.

In 2000 another **transformation**: the rooms once used for bottling were turned into a **restaurant** where you can taste the amaro, an evolution then completed in 2014 with the opening of the **Steak House** where you are right now.

Under your feet, four floors deeper, Braulio is still produced and rests for the months necessary for its aging, in a network of **6600 square meters** of cellars below the village of Bormio.



Ricetta originale dal 1875

ORIGINAL RECIPE SINCE 1875

Braulio nasce dalle nostre montagne, così come i suoi ingredienti: erbe, bacche e radici raccolte nella natura più incontaminata. La sua ricetta è stata tramandata nel tempo, attraverso generazioni di farmacisti e mastri erboristi, senza mai cambiare. Per questo, ancora oggi, Braulio conserva lo stesso sapore e profilo sensoriale di quando è stato creato.

Braulio is an exceptional blend of herbs, roots and berries, made from 100% natural mountain ingredients. Born from uncontaminated nature and a secret recipe handed down through generations of Pharmacists and master herbalists. Over the years Braulio's taste and sensory profile has remained unchanged.



Perconso degustativo

TASTING EXPERIENCE



IL PROFUMO DEL LEGNO, LE ESSENZE DELLA VALLE THE SCENT OF WOOD, THE ESSENCES OF THE VALLEY

Tagliere di bresaola con crostini di pane (1, 6, 7, 12)
Platter of bresaola with croutons (1, 6, 7, 12)

LA NOSTRA TRADIZIONE OUR TRADITION

I pizzoccheri alla Valtellinese (1, 3, 7)
Valtellinese pizzoccheri (1, 3, 7)

IL SAPORE DELLO SCORRERE DEL TEMPO THE TASTE OF TIME

Salmi di cervo cotto a bassa temperatura con Polenta Taragna (1, 7, 9, 12)
Deer cooked at low temperature with Polenta Taragna (1, 7, 9, 12)

COME UNA VOLTA AS IT USED TO BE

Crème brûlée (3) oppure Tortino di mele con salsa alle nocciole (1, 3, 7, 8)
Crème brûlée (3) or Apple pie with hazelnut sauce (1, 3, 7, 8)

IL FINALE PERFETTO... DEGUSTAZIONE BRAULIO THE PERFECT ENDING... BRAULIO TASTING

AMARO **BRAULIO CLASSICO**

**Ottimo da abbinare con
Crème brûlée con frutti di bosco
(3, 7)**
Excellent to combine with
Panna Cotta with berries
(3, 7)



AMARO **BRAULIO RISERVA**

**Ottimo da abbinare con
Tortino di Mele con salsa alle nocciole
(1, 3, 7, 8)**
Excellent to combine with
apple pie with hazelnut sauce
(1, 3, 7, 8)



Il menù 4 portate ha un costo di 45 euro
The 4 - courses menù costs 45 euros





Il nostro fuori menù

DISHES OF THE DAY

INSALATA VALTELLINESE

€ 12,00

songino, bresaola, mele, noci, Casera accompagnata da salsa vinaigrette (7, 8, 12)

Songino salad, Bresaola, apples, walnuts, Casera cheese accompanied by vinaigrette sauce (7, 8, 12)

La tartare di cervo con maionese agli agrumi e cialda di mela (1, 3, 7)

€ 19,00

Venison tartare with citrus mayonnaise and apple wafer (1, 3, 7)

La slinzega di manzo con funghi porcini (1, 6, 8, 12)

€ 13,00

Beef Slinzega (local air-dried meat) with porcini mushrooms (1, 6, 8, 12)

Tagliatelle con Bitto, pepe e pomodori secchi (1, 3, 7, 9, 12)

€ 16,00

Tagliatelle with Bitto local cheese, pepper and dried tomatoes (1, 3, 7, 9, 12)

I nostri pizzoccheri alla valtellinese (1, 3, 7)

€ 13,00

Traditional pasta pizzoccheri - buckwheat pasta, cabbage, potatoes, sage, garlic, butter and cheese (1, 3, 7)

Risotto con funghi porcini e crumble di pane di segale (1, 6, 7, 9, 12)

€ 15,00

Risotto with porcini mushrooms and rye bread crumble (1, 6, 7, 9, 12)

Filetto di trota con polenta e sferzata di acciughe e di olio evo (4, 7)

€ 18,00

Fillet of trout with polenta, anchovies and extra virgin olive oil (4, 7)

Le nostre fondues

OUR FONDUES

Bourguignonne (3, 7, 10)

€ 28,00

Formaggi (7, 12)

€ 18,00

Raclette (7)

€ 25,00

Chinoise (3, 7, 9, 10)

€ 28,00

Le nostre fondues sono su prenotazione e minimo per 2 persone

Our fondues are to be reserved in advance and for a minimum of 2 people

Servizio e coperto €2,00 Cover charge €2,00



Gli antipasti dell'attesa

APPETIZERS

Tagliere di salumi nostrani con grissini caserecci e giardiniera di nostra produzione (1, 12)	€ 13,00
Selection of cured meats with homemade breadsticks and homemade mixed pickled vegetables (1, 12)	
Tagliere di salumi nostrani con formaggi e giardiniera di nostra produzione (1, 7, 12)	€ 16,00
Selection of cured meats and cheeses and homemade mixed pickled vegetables (1, 7, 12)	
Petali di bresaola al naturale con crostini di segale aromatizzati (1, 6, 11)	€ 12,00
Cured Bresaola served with brown bread croutons (1, 6, 11)	
Bruschetta di pane di segale con lardo e miele delle nostre valli (1, 6)	€ 10,50
Bruschettas of rye bread with lard and honey from our valleys (1, 6)	
Caesar salad con pollo grigliato, scaglie di grana, crostini di pane e la sua salsa (1, 7, 10, 12)	€ 13,00
Caesar salad with grilled chicken, parmesan shavings and crunchy croutons (1, 7, 10, 12)	
Tartare di fassona servita con crostoni di pane casereccio (1, 7, 10, 12)	€ 15,00
Fassona beef tartare served with toasted bread (1, 7, 10, 12)	
Carpaccio di manzo con scaglie di bitto stagionato (7)	€ 15,00
Thin slices of raw beef with flakes of seasoned Bitto - Valtellina cheese (7)	

Zuppe caserecce servite in pagnotta

SOUPS SERVED IN HOMEMADE BREAD ROLL

Zuppa di cipolle con scaglie di grana padano DOP (1, 6, 8)	€ 11,00
Onion soup served with DOP parmesan cheese (1, 6, 8)	
Zuppa goulash abbastanza piccante (1, 6, 7, 8, 9, 12)	€ 11,00
Spicy goulash soup (1, 6, 7, 8, 9, 12)	
Zuppa d'orzo con cubetti di bresaola (1, 6, 7, 8, 12)	€ 11,00
Barley soup with bresaola cubes (1, 6, 7, 8, 12)	



Panini e Hamburger

BREADS & BURGERS

La strana baguette servita con tagliata di scamone, peperoni marinati, scaglie di grana, salsa aioli e rucola fresca (per 2... o per 1) (1, 3, 7, 12) € 19,00

Toasted baguette filled with rump steak, marinated peppers, parmesan shavings, aioli sauce and rocket salad (The Odd baguette can be served for 2 people... or 1) (1, 3, 7, 12)

Michettona tiepida con maiale sfilacciato, salsa di cottura e Scimudin fondente (1, 3, 7, 9) € 12,50

Michettona bread roll filled with pulled pork, original sauce and melted Scimudin cheese (1, 3, 7, 9)

Ciabatta ai cereali con verdure grigliate, uovo in camicia e Casera giovane (1, 3, 7, 8, 11) € 13,00

Cereal ciabatta filled with grilled vegetables, poached eggs and slices of mild Casera cheese (1, 3, 7, 8, 11)

*** Hamburger gourmet di cervo con Bitto fondente, senape e crauti rossi marinati all'interno di un pane di segale (1, 6, 7, 8, 10, 12)** € 17,00

Gourmet venison burger with Bitto cheese, mustard and marinated red cabbage served in our local rye bread (1, 6, 7, 8, 10, 12)

*** Hamburger di carne di manzo da 200 gr.** € 14,00
200 g. beef burger

*** Hamburger di carne di manzo da 400 gr.** € 22,00
400 g. beef burger

*** Hamburger di carne di pollo da 100 gr.** € 13,00
100 g. chicken burger

Da farcire a scelta con: gorgonzola piccante, formaggio fondente, bacon, pomodori, cipolla, insalata, cetrioli sott'aceto (1, 7, 11, 12)

Burgers can be served with a choice of toppings: spicy Gorgonzola cheese, melted mild cheese, bacon, onions, tomatoes, salad or pickles (1, 7, 11, 12)

I nostri panini sono accompagnati con patatine fritte* o patata al cartoccio (1, 3, 7, 12)

Our sandwiches are accompanied by french fries* or jacket potatoes (1, 3, 7, 12)

*** Prodotti conservati sotto freddo intenso**

* Stored under intense cold





Specialità alla griglia

GRILLED SPECIALTIES

Costata di manzo con osso di circa 400 gr. (7) Bone-in rib eye steak. Suggested cooking: rare or medium (7)	€ 26,50
Controfiletto tenero e gustoso senza osso di circa 300 gr. (7) Tender and tasty Sirloin steak without bone, min 10oz. Suggested cooking: rare or medium (7)	€ 24,00
Filetto tenero taglio nobile del bovino di circa 250 gr. (7) Fillet steak, min 10oz, cut of beef famous for its tenderness. Suggested cooking: rare or medium (7)	€ 29,00
Fiorentina da condividere.... o anche no... di circa 1 kg. (7) T-bone steak, to share... or not. The widespread marbling of the meat makes it very tasty. Suggested cooking: rare or medium (7)	€ 75,00
Succosa costoletta di vitello grigliata di circa 250 gr. (7) Juicy grilled veal chop, min 10oz (7)	€ 26,00
Costine di maiale caramellate alla nostra maniera... a volontà (1, 6, 12) Pork ribs caramelized with our delicious secret sauce – all you can eat! (1, 6, 12)	€ 21,00
Braciola di maialino toscano con senape al miele e crauti rossi (10, 12) Tuscan pork chop with honey mustard and red sauerkraut (10, 12)	€ 23,00
Grigliata mista con salsiccia di maiale, bocconcino di vitello, bocconcino di manzo, bocconcino di maiale, bocconcino di pollo, costoletta d'agnello e wurstel (7) Mixed grill with pork sausage, veal morsel, beef morsel, pork morsel, chicken nugget, lambchops and wurstel (7)	€ 26,00
* Costolette d'agnello scotta dito con timo fresco e gocce di balsamico (7, 12) Lamb chops Scottadito, seasoned with fresh thyme and balsamic drops (7, 12)	€ 27,00
* Galletto alle erbe aromatiche (7) Whole cockerel seasoned with aromatic herbs (7)	€ 18,00
Costata di cervo con marmellata di mirtilli (7) Venison steak with blueberry jam (7)	€ 26,00

Le specialità alla griglia sono servite con patatine fritte* o patata al cartoccio (1, 3, 7, 12)

Our grilled specialties are accompanied by french fries or jacket potatoes (1, 3, 7, 12)

* Prodotti conservati sotto freddo intenso

* Stored under intense cold



Le nostre tagliate di manzo

OUR TAGLIATE OF BEEF

ABBINAMENTI | PAIRINGS

Rucola, scaglie di grana e pomodorini (7) Rocket, parmesan cheese and tomatoes (7)	€ 22,00
Funghi porcini trifolati al sugo di carne e bacon croccante (1, 9) Porcini mushrooms in gravy and crispy bacon (1, 9)	€ 23,00
Gocce di gorgonzola piccante sciolto, rucola e noci (7, 8) Drops of spicy gorgonzola cheese, rocket and walnuts (7, 8)	€ 22,00

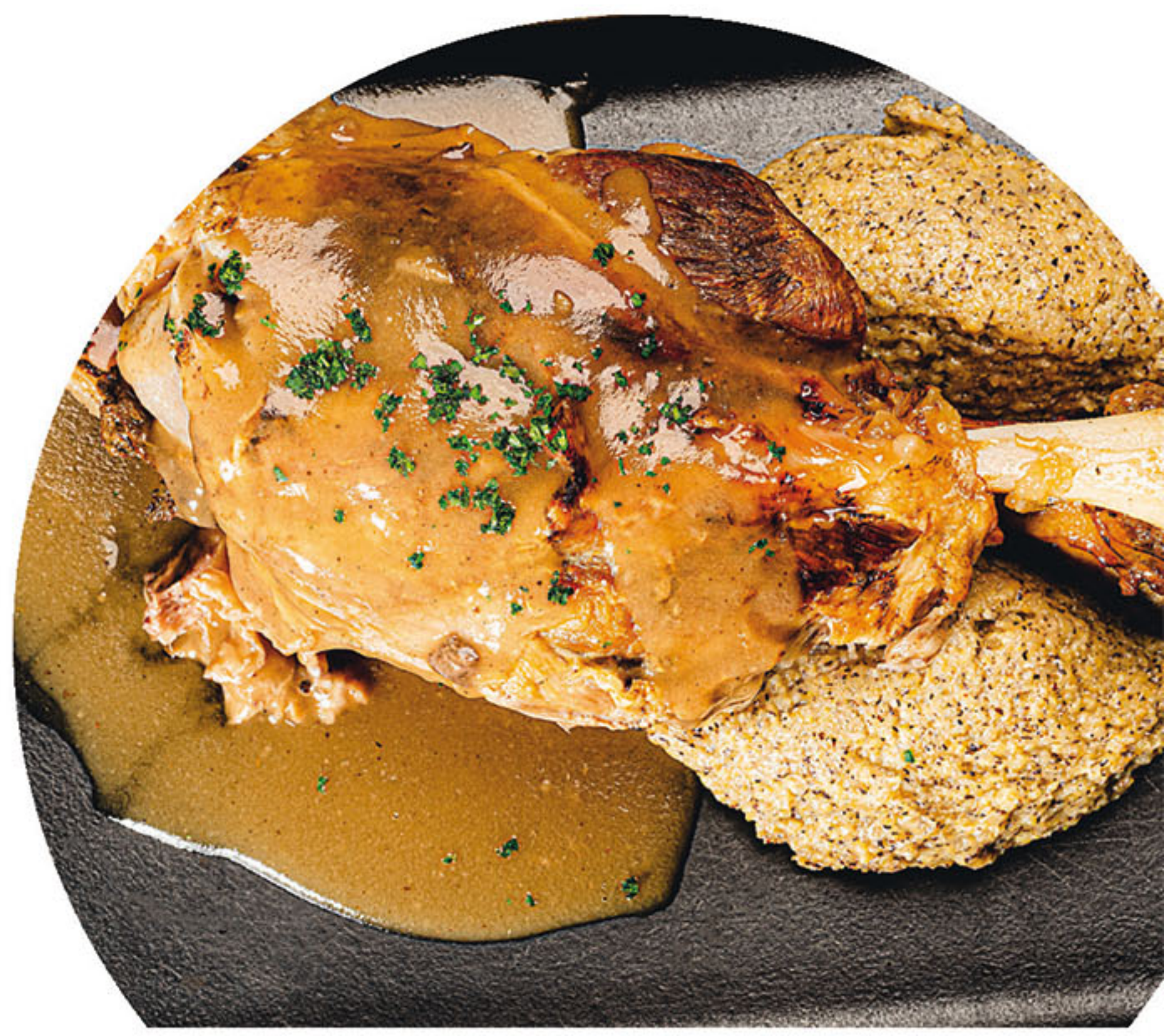
Le nostre tagliate sono accompagnate da patatine fritte* o patata al cartoccio (1, 3, 7, 12)
Our tagliate are accompanied by french fries* or jacket potatoes (1, 3, 7, 12)

La nostra polenta taragna

OUR POLENTA TARAGNA

Polenta con stinco glassato alla birra (1, 7) Our beer glazed pork shank served with polenta (1, 7)	€ 16,00
* Polenta con salmì di cervo al vecchio Sassella (1, 7, 9, 12) Our slow cooked red wine deer stew served with polenta (1, 7, 9, 12)	€ 17,00
Polenta con salsiccia e funghi trifolati (1, 7, 9, 12) Our succulent sausage served with sauteed mushrooms and polenta (1, 7, 9, 12)	€ 17,00
Polenta con gorgonzola sciolto e gocce di sugo di carne (1, 7) Polenta with melted gorgonzola cheese drizzled with gravy (1, 7)	€ 15,00
Polenta con uovo all'occhio di bue (3, 7) Polenta with fried egg (3, 7)	€ 14,00
Formaggio alla piastra con polenta o verdure grigliate (7) Grilled cheese with polenta or grilled vegetables (7)	€ 16,00

* Prodotti conservati sotto freddo intenso
* Stored under intense cold



1 nostri formaggi

OUR CHEESE

La nostra selezione di formaggi

€ 15,00

serviti con confetture di nostra produzione (7, 8, 12)

Our selection of cheese served with home-made jams (7, 8, 12)

Contorni

SIDE DISHES

Verdure grigliate

€ 6,00

Grilled vegetables

Polenta taragna (7)

€ 5,00

Polenta with cheese (7)

Insalata mista

€ 6,00

Mixed salad

Patatine fritte (1)

€ 4,00

French fries (1)

Patata al cartoccio (7)

€ 5,00

Baked Potato (7)

Menù bambini

KIDS MENU

Pasta al pomodoro (1)

€ 7,00

Pasta with tomato sauce (1)

Bistecchina di vitello con patatine fritte* o verdure alla griglia

€ 9,00

Veal steak served with french fries or grilled vegetables

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte* o verdure alla griglia

€ 9,00

Grilled chicken with french fries or grilled vegetables

*** Baby hamburger con formaggio, pomodoro, insalata e patatine fritte* (1, 7, 11)**

€ 9,00

Baby burger with cheese, tomato, salad and french fries (1, 7, 11)

Wurstel alla griglia con patatine fritte* o verdure alla griglia

€ 9,00

Grilled wurstel with french fries or grilled vegetables

*** Prodotti conservati sotto freddo intenso**

* Stored under intense cold



Aperitivi

APERITIFS

Spritz Braulio Prosecco – Braulio – Selz	€ 6,00
Spritz Aperol Prosecco – Aperol – Selz	€ 6,00
Spritz Campari Prosecco – Campari – Selz	€ 6,00
Moscow Mule Vodka – Ginger beer – succo di lime	€ 8,00
Averna Mule Averna – Ginger beer – succo di lime	€ 8,00
Gin Tonic Gin - Acqua tonica	€ 7,50
Bloody Mary Vodka – succo di pomodoro	€ 8,00
Negroni Campari – Vermouth – Gin	€ 8,00
Negroni Sbagliato Campari – Vermouth – Prosecco	€ 8,00
Americano Campari Bitter – Vermouth – Selz	€ 8,00
Analcolico alla frutta	€ 6,00
Crodino XL	€ 4,50
Crodino XL frutti rossi	€ 4,50
Sanbitter	€ 3,50

Bevande

Bevande

SOFT DRINKS

Coca cola, coca cola zero, fanta, sprite, chinotto, oransoda, lemonsoda,
te freddo al limone, te freddo alla pesca, te freddo verde, acqua tonica € 3,50

Red bull € 4,00

Spremuta di arancia (squeezed orange juice) € 4,00

Succo di frutta (fruit juice) € 3,50

Acqua (water) 1 l. € 3,00

Acqua (water) 0,5 l. € 1,50

Vini al calice

WINES BY THE GLASS

ROSSI RED WINES

Sassella Rainoldi	€ 6,00
Rosso di Valtellina Rainoldi	€ 5,00
Riserva Mamete Prevostini	€ 7,00
Chianti classico San Gregorio	€ 5,50
Sellato Tenuta Viglione	€ 6,00
Sassella Convento San Lorenzo	€ 7,50
Dolcetto d'Alba Viberti	€ 6,00

BIANCHI WHITE WINES

Chardonnay Ca' Bollani	€ 5,00
Zapel Rainoldi	€ 4,50
Lugana Ca' dei Frati	€ 6,00
Falanghina Tenuta Viglione	€ 5,50
Maidomo Tenuta Viglione	€ 6,00

ROSATI ROSÉ WINES

Monrose Mamete	€ 5,00
-----------------------	--------

BOLLICINE SPARKLING WINES

Franciacorta Muratori	€ 7,50
Millesimato Brut Equipe 5	€ 6,50
Brut Rosé Rainoldi	€ 6,00
Prosecco DOC Duplavis	€ 5,00
Trento - Karl Tenuta Crucolo	€ 7,00

Il nostro staff sarà sempre pronto a consigliarvi il giusto vino e proporvi qualcosa fuori menù.
Our staff will always be ready to advise you on the right wine and offer you something off the menu.

Tutti i vini contengono solfiti e anidride solforosa
All wines contain sulphur dioxide and sulphites



PEDAVERNA CLASSICA Lager (5%)

Gusto equilibrato e delicatamente armonioso.

Characterized by a balanced, delicate and harmonious taste.

Piccola (cl. 0,2)	€ 3,50
Media (cl. 0,4)	€ 5,50
Grande (lt. 1)	€ 12,00
Giraffa (lt. 3)	€ 26,00

REIT STELVIO Lager (4,6%)

Fresca e dissetante.

Fresh and thirst-quenching.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

REIT WEISSE Weisse Beer (5,3%)

Torbida e dolce, corposa ma non impegnativa.

Loudy and sweet, full-bodied but not demanding.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

CASTELLO LAGER ROSSA - Double malt red beer (6,5%)

Gusto pieno e rotondo.

Characterized by a full and round taste.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

PEDAVERNA SUPERIOR Strong Bitter (4,9%)

Maltata con sentori di caramello e frutta secca, aromi terrosi e speziati.

Malty, hints of caramel and dried fruit.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

BIRRA DOLOMITI NON FILTRATA Unfiltered Dolomiti beer (6,2%)

Aroma di vaniglia, mandorla e frutti rossi.

Vanilla, almond and red fruits aromatic scents.

Piccola (cl. 0,2)	€ 4,50
Media (cl. 0,4)	€ 6,00
Grande (lt. 1)	€ 14,00
Giraffa (lt. 3)	€ 30,00

PAGUS

Birrificio Agricolo (Birre in bottiglia). Farm brewery (bottled beers).

BLONDE ALE (4,5%)

Beverina con finale secco.

Easy to drink with a dry finish.

cl. 0,37	€ 6,00
cl. 0,75	€ 11,00

WEISSBIER (5%)

Vivace con finale pulito.

Lively with a clean finish.

cl. 0,37	€ 6,00
cl. 0,75	€ 11,00

RED IPA (5,5%)

Strutturata e maltata.

Structured and malty.

cl. 0,37	€ 6,00
cl. 0,75	€ 11,00

BELGIAN ALE (6,5%)

Sapore di frutta candita e spezie.

Candied fruit and spices flavour.

cl. 0,37	€ 6,00
----------	--------

BIRRA ANALCOLICA – NON ALCOHOLIC BEER

€ 5,00

BIRRA SENZA GLUTINE - GLUTEN FREE

€ 5,00

Tutte le birre contengono glutineAll beers contain gluten



Caffetteria

COFFEE

Caffè espresso espresso	€ 1,50
Caffè decaffeinato dek	€ 1,80
Caffè americano black coffee americano	€ 1,70
Caffè shakerato shaken ice coffee	€ 3,50
Caffè ginseng tp small ginseng coffee	€ 1,70
Caffè ginseng tg big ginseng coffee	€ 2,00
Caffè orzo tp small barley coffee (1)	€ 1,70
Caffè orzo tg big barley coffee (1)	€ 2,00
Caffè con panna coffee with cream (7)	€ 3,00
Caffè con gelato coffee with ice cream (3, 7)	€ 3,00
Caffè marocchino marocchino espresso coffee with chocolate and milk (7)	€ 2,00
Cappuccino (7)	€ 2,00
Cappuccino dek (7)	€ 2,20
Cappuccino soia soy cappuccino (6)	€ 2,50

Tè e infusi

TEAS AND HERBAL INFUSIONS

Varie essenze various flavours	€ 3,50
---------------------------------------	--------

Bevande calde

HOT DRINKS

Braulio o Taneda calda Braulio or Hot Taneda (12)	€ 5,00
Vin Brulé mulled wine (12)	€ 4,50
Bombardino (3, 7, 12)	€ 5,00
Ciocolata calda hot chocolate (7)	€ 4,00
Ciocolata calda con panna hot chocolate topped with whipped cream (7)	€ 4,50
Lumumba Grand Marnier chocolate, amaretto, Grand Marnier, cream (7, 8, 12)	€ 5,00
Punch (arancio, mandarino, rum) orange, tangerine, rum	€ 5,00
Irish coffee (7)	€ 6,00

Amari e grappe

GRAPPE AND LIQUEUR

Braulio Classico 15 mesi	€ 5,00
Braulio Riserva 24 mesi	€ 6,00
Sorbetto al Braulio (Braulio Sorbet)	€ 6,00
Averna	€ 5,00
Montenegro	€ 5,00
Jägermeister	€ 5,00
Taneda	€ 5,00
Limoncello	€ 5,00
Genepi	€ 5,00
Baileys	€ 5,00
Fernet branca	€ 5,00
Branca menta	€ 5,00
Grappa bianca di moscato (Moscato white grappa)	€ 5,50
Grappa bianca di nebbiolo (Nebbiolo white Grappa)	€ 5,50
Grappa Barrique (Porto, Cherry, Bourbon, Barolo)	€ 7,00
Grappa di mirtillo (Blueberry Grappa)	€ 5,50

Tutti gli amari e i liquori contengono solfiti e anidride solforosa

All liquors contain sulphur dioxide and sulphites

Degustazione Braulio

BRAULIO TASTING



Lo sapevi che ...

Nelle cantine sottostanti la sala in cui ci troviamo Braulio riposa in botti di rovere di Slavonia. Il suo processo produttivo è, da oltre 140 anni, immutato nel tempo.

In the cellars below the room we are in, Braulio rests in Slavonian oak barrels. Its production process has remained unchanged over time, for over 140 years.

AMARO **BRAULIO CLASSICO**

Ottimo da abbinare
con Crème brûlée
con i frutti di bosco (3, 7)

Excellent to combine with
Crème brûlée with berries
(3, 7)

AMARO **BRAULIO RISERVA**

Ottimo da abbinare
con Tortino di Mele
con salsa alle nocciole

(1, 3, 7, 8)

Excellent to combine with
apple pie with hazelnut sauce

(1, 3, 7, 8)



Allergeni

ALLERGENS

1 CEREALI CEREALS

Contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut ed i loro ceppi derivati e i prodotti derivati

Containing gluten like wheat, rye, barley, oats, spelt, khorasan wheat, kamut and their hybridized strains and derived products

2 CROSTACEI CRUSTACEANS

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Crustaceans and shellfish products

3 UOVA EGGS

Uova e prodotti a base di uova

Eggs and products thereof

4 PESCE SEAFOOD

Pesce e prodotti a base di pesce

Seafood and products made of seafood and fish

5 ARACHIDI PEANUTS

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Peanut products

6 SOIA SOY

Soia e prodotti a base di soia

Soy products

7 LATTE MILK

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Milk and its derivatives (including lactose)

8 FRUTTA A GUSCIO NUTS

Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti

Nuts like almonds, walnuts, peanuts, pistachios, pine nuts, and hazelnuts and derived products

9 SEDANO CELERY

Sedano e prodotti a base di sedano

Celery and products thereof

10 SENAPE MUSTARD

Senape e prodotti a base di senape

Mustard and products thereof

11 SEMI DI SESAMO SESAME SEEDS

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Sesame seeds and products thereof

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

In concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale

At concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total sulphur dioxide

13 LUPINI LUPIN

Prodotti a base di lupini

Lupin and products thereof

14 MOLLUSCHI MOLLUSCS

Prodotti a base di molluschi

Molluscs and products containing molluscs

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.

It is advised that the foods and drinks prepared and administered in this activity may contain ingredients or adjuvants considered as allergens.
