

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

(siehe Tabelle auf der letzten Seite)



PIZZA

Alle Pizzen mit Mozzarella-Käse und Tomatensauce

1	Pizzabrot mit Tomatensauce und Knoblauch	A1
2	Margherita	A1, G
3	Salami	A1, G
4	Peperoniwurst	A1, G
5	Schinken	A1, G, 14
6	Funghi mit frischen Champignons	A1, G
7	Tonno mit Thunfisch und Zwiebeln	A1, D, G
8	Diavola mit Peperoniwurst, Paprika und Zwiebeln, scharf	A1, G
9	Salami, Schinken, Champignons	A1, G, 14
10	Hawaii mit Schinken und Ananas	A1, G, 14, 17
11	Quattro formaggi mit 4 Käsesorten	A1, G
12	Quattro Stagioni mit Salami, Schinken, Champignons und Artischocken	A1, G
13	Vegetaria mit Champignons, Artischocken, Paprika, milde Peperoni, Oliven und Zwiebeln	A1, G
14	Frutti di Mare mit Meeresfrüchten	A1, B, D, G
15	Rucola e Parma mit Rucola, Parmaschinken und Parmesan	A1, G
16	Melanzane mit Auberginen, Cherrytomaten und Schafskäse	A1, G
17	Salmone mit Lachs und Blattspinat	A1, D, G
18	Il Mio Gusto mit Tomatensauce, Garnelen, Champignons, Oliven, Cherrytomaten und Rucola (ohne Käse)	A1, B

Salate

19	Tomatensalat mit Zwiebeln	
20	Insalata mista – Gemischter Salat mit Tomaten, Gurken, Mais und Karotte	
21	Insalata Caprese mit Tomaten und Mozzarella	G
22	Italienischer Salat mit Schinken, Mozzarella und Ei	C, G, 14
23	Insalata Tonno mit Thunfisch, Ei, Zwiebeln, Mozzarella und Cherrytomaten	C, D, G
24	Rucola Salat mit Parmesan	G
25	Il Mio Gusto – Gemischter Salat mit Cherrytomaten, in Pesto mariniertes Hähnchen und Parmesan	G, H

Dressing

Senf: C, J, 6

Balsamico: --

Joghurt: A1, C, 5, 6

Pasta

26	Spaghetti aglio e olio	A1, F
27	Penne all'arrabiata	A1, F
28	Penne amatriciana mit Speck und Zwiebeln in pikanter Tomatensauce	A1, F, 14, 19
29	Spaghetti Carbonara mit Pancetta und Eigelb, italienische Art	A1, F, 14, C
30	Gnocchi Gorgonzola	A1, 5, 17, 2, F, G
31	Gnocchi Sorrentina mit Tomaten und Mozzarella	A1, 5, 17, 2, F, G
32	Tagliatelle Salmone mit Lachsfilet und Cherrytomaten	A1, C, F, D
33	Linguine Frutti di Mare	A1, F, B, D
34	Il Mio Gusto – Mit Mozzarella überbackene Nudeln mit Rindfleisch, Champignons und Erbsen	A1, F, G, H
35	Penne Quattro Formaggi	A1, F, G
36	Tortellini Bolognese	A1, C, F, G, H, 2, 5
37	Tortellini Panna e Prosciutto	A1, C, F, G, H, 2, 5, 14
38	Penne mit Hähnchen und frischen Champignons in Sahnesauce	A1, F, G

Fisch

39	Garnelenpfanne	B
40	Gegrillte Scampi mit Beilage	B
41	Lachsfilet mit rosa Pfeffer	D, G

Fleisch

42	„Milanese“-Schnitzel vom Schwein (mit Beilage)	
43	Scaloppine ai funghi – Schweinemedallions in Champignonsauce	G,5, A1, A3, 17, C, F, I, J
44	Saltimbocca alla romana – Schweinemedallions mit Parmaschinken in Butter-Salbei-Sauce	A1, L
45	Rumpsteak vom Grill mit Beilage	

Dessert

46	Tiramisu	G, C, 11, A1, F
47	Profiterole	A1, C, G
48	Cassatina siciliana	G, 2, 7

Heiße Getränke

Espresso	11
Café	11
Cappuccino	11, G
Glas Tee – verschiedene Sorten	5
Latte Macchiato	11, G
Doppelter Espresso	11

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino
Aqua Panna
Coca-Cola (1, 17, 5, 11) Cola light (1, 17, 7, 5, 11, 8) Cola Zero (1, 17, 7, 5, 11, 8)
Fanta (17, 1, 5, 6, 18) Sprite (17, 5) MezzoMix (5, 1, 17, 11, 18)
Rapp's Apfelsaft trüb
Rapp's Orangensaft
Rapp's Maracujasaft (18)
Rapp's Johannisbeersaft
Alle Rapp's-Säfte auch als Schorle
Schweppes Bitter Lemon (12, 17, 6, 5) Ginger Ale (17, 1, 5) Tonic Water (17, 5, 2)

Biere vom Fass

Büble Bier vom Fass (A3) / Radler (A3, 17,5)
Büble Edelweißbier (A1, A3)
Büble Edelweißbier alkoholfrei (A1, A3)
Clausthaler alkoholfrei (A3)

Apfelwein aus der Region

Apfelwein pur / sauer / süß (17, 5, 16, 18)

Roséwein

Rosato

Weißwein

Chardonnay

Rotwein

Cabernet

Alle Weine, auch die Weine auf unserer separaten Weinkarte, können Sulfite und Schwefeldioxid (L) erhalten.

Aperitif

Prosecco

Aperol Spritz

Limoncello Spritz

Martini Spritz (alkoholfrei)

Campari Soda / Campari Orange

Martini bianco / rosso / alkoholfrei

L

12, 1, L

L, 5, 17, 6

L, 1, 17, 2

12, 1

5, L / 5, L / L, 1, 17, 2

Spirituosen

Averna / Ramazzotti / Amaro Lucano / Amaro del Capo

Fernet Branca / Fernet Menta

Sambuca / Amaretto / Limoncello (5, 17, 6)

Grappa di casa / Vecchia Romagna

Alle im Restaurant angebotenen Spirituosen können (natürliche) Aromen (5) erhalten.

Stoffe oder Erzeugnisse,

die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

Zusatzstoffe:

A - Glutenhaltiges Getreide
A1 - enthält Weizen
A2 - enthält Roggen
A3 - enthält Gerste
B - Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
C - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D - Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
E - Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
F - Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
I - Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
J - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
K - Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
L - Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß der Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurück geführte Erzeugnisse zu berechnen sind.
M - Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
N - Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

1 - Farbstoff
2 - Konservierungsstoff
3 - Nitritpökelsalz
4 - Phosphat
5 - Geschmacksverstärker
6 - Antioxidationsmittel
7 - Süßungsmittel(n)
8 - Phenylalaninquelle
9 - Geschwefelt
10 - Geschwärzt
11 - Coffeinhaltig
12 - Chininhaltig
13 - Gentechnisch verändert
14 - Formfleisch-Vorderschinken
15 - Taurin
16 - Krebsfleischimitat
17 - Säuerungsmittel
18 - Stabilisatoren
19 - Geräuchert

Für Allergene und Zusatzstoffe von Speisen und Getränken, die wir auf unserer wechselnden Empfehlungskarte oder im Rahmen von besonderen Aktionen anbieten, sprechen Sie uns bitte an.

Il Mio Gusto
Kirchstraße 12
65830 Kriftel

Telefon: 06192 – 95 15 272
E-Mail: info@il-mio-gusto.de