

## ***Il Nostro Menù, la nostra Filosofia di Ospitalità<sup>1</sup>***

*Villasole propone una cucina creativa che ha le sue radici nei piatti tipici della tradizione sarda e algherese, caratterizzati dalla genuinità e qualità dei prodotti, molti dei quali provenienti da agricoltura biologica coltivati a breve distanza dalla struttura.*

*La filosofia di cucina è volta a creare un ponte gastronomico ed emotivo tra tradizione e innovazione, rivisitando piatti tradizionali per dar vita a un viaggio di sapore dove la Sardegna e il suo territorio incontrano la multiculturalità di aromi, profumi, spezie, e di alcuni prodotti di profilo internazionale.*

*Potrai assaporare una cucina salutare e calibrata, che si orienta al tuo benessere, grazie ad un'attenta selezione delle migliori materie prime: le eccellenti carni locali e il pesce fresco dei nostri pescatori, la pasta fresca, la scelta del miglior olio, il pane fatto in casa nel nostro forno a legna, sono i protagonisti.*

*Ci rechiamo ogni mattina presso il nostro orto delle erbe aromatiche per cogliere il necessario a impreziosire i piatti.*

*Il nostro forno a legna utilizza solo farine 100% italiane poco raffinate prodotte da piccoli mulini selezionati per salvaguardare la qualità del prodotto e la salute. Le lunghe lievitazioni e un'alta idratazione degli impasti favoriscono una maggiore digeribilità e leggerezza.*

*I dolci, tutti fatti in casa, renderanno indimenticabile e delizieranno l'esperienza a Villasole.*

*Il nostro intento è farti vivere un'esperienza di gusto che consenta di conoscere e apprezzare la Sardegna, il suo mare, i suoi monti e i suoi splendidi paesaggi in un abbraccio globale che la congiunga al mondo, a te: un'esperienza che trasmetta la gioia di vivere di noi Sardi e la passione per l'ospitalità che portiamo nel cuore, memoria della nostra storia*

\*\*\*

---

1

In mancanza di prodotti freschi la nostra cucina utilizza prodotti surgelati solo di prima scelta. / In case of lack of fresh products, the chef use frozen products only of first choice quality. Coperto / Cover charge: 2 euro

## ***Our Menu, our Hospitality Philosophy<sup>2</sup>***

*Villasole offers creative cuisine that has its roots in the typical dishes of the Sardinian and Alghero tradition, characterized by the authenticity and quality of the products, many of which come from organic farming grown a short distance from the structure.*

*The cooking philosophy is aimed at creating a gastronomic and emotional bridge between tradition and innovation, revisiting traditional dishes to create a journey of flavor where Sardinia and its territory meet the multiculturalism of aromas, perfumes, spices, and some products international profile.*

*You can enjoy a healthy and balanced cuisine, which is geared to your well-being, thanks to a careful selection of the best raw materials: the excellent local meats and fresh fish of our fishermen, fresh pasta, the choice of the best oil, homemade bread in our wood oven are the protagonists.*

*We go every morning to our herb garden to gather what is necessary to embellish the dishes. Our wood-fired oven uses only slightly refined 100% Italian flours produced by small mills selected to safeguard product quality and health. The long leavening and a high hydration of the doughs promote greater digestibility and lightness.*

*The desserts, all homemade, will make your experience in Villasole unforgettable and delight. Our aim is to make you live an experience of taste that allows you to know and appreciate Sardinia, its sea, its mountains and its splendid landscapes in a global embrace that connects it to the world, to you: an experience that conveys the joy of living for us Sardinians and the passion for hospitality that we carry in our hearts, the memory of our history.*

---

<sup>2</sup> In mancanza di prodotti freschi la nostra cucina utilizza prodotti surgelati solo di prima scelta. / In case of lack of fresh products, the chef use frozen products only of first choice quality. Coperto / Cover charge: 2 euro

## Il nostro Menù<sup>3</sup>

### *Antipasti di Mare / Starters of our Sea*

*Fantasia dello Chef, 5 assaggi di mare*

*Chef's fantasy, 5 taste of sea*  
20

*Salmone marinato agli agrumi con salsa al mango, zenzero, ravanelli e pane al nero<sup>4</sup>*

*Citrus marinated salmon with mango sauce, ginger, radishes and black bread*  
13

*Gamberi scottati con hummus di ceci e zucchine croccanti alla menta<sup>5</sup>*

*Seared gulf prawns with chickpeas hummus and crispy mint courgettes*  
14

*Sgombro marinato e scottato con insalatina di finocchi, arance e pinoli all'aceto balsamico<sup>6</sup>*

*Marinated and seared mackerel with fennel, orange and pine nut salad with balsamic vinegar*  
12

*Polpo cotto a bassa temperatura e fritto con una miscela di farine senza glutine con salsa aioli (aglio dolce), pesto di pomodori secchi e cipolle rosse<sup>7</sup>*

*Octopus cooked at low temperature and fried with a mixture of gluten-free flours, with aioli sauce (sweet garlic), dried tomato pesto and red onions*  
15

*Calamaro scottato con crema di porri, friggirelli croccanti e olive taggiasche<sup>8</sup>*

*Seared squid with leek cream, crispy "friggirelli" (special green peppers) and "Taggiasche" olives*  
14

\*\*\*

***La nostra selezione di crudi di mare su ordinazione***

***Our selection of sea's raw to order***

---

<sup>3</sup> In mancanza di prodotti freschi la nostra cucina utilizza prodotti surgelati solo di prima scelta. / In case of lack of fresh products, the chef use frozen products only of first choice quality. Coperto / Cover charge: 2 euro

<sup>4</sup>Allergeni: pesce, glutine / fish, gluten

<sup>5</sup>Allergeni: crostacei, latte, solfiti / crustaceans, milk, sulfites

<sup>6</sup>Allergeni: pesce, frutta con guscio / fish, with nuts

<sup>7</sup>Allergeni: molluschi, latte, solfiti / mollusk, milk, sulfites

<sup>8</sup>Allergeni: molluschi, solfiti / mollusk, sulfites

## *Antipasti di Terra / Starters of our ground*

*Bufala campana con crema di pomodoro giallo, pomodorini datterini appassiti,  
salsa al basilico e polvere olive nere<sup>9</sup>*

*Buffalo mozzarella with yellow tomato cream, dried cherry tomatoes,  
basil sauce and black olives powder*

11

*Bocconcini di maialino con patate alla senape, scalogni caramellati  
e salsa BBQ homemade (opzionale)<sup>10</sup>*

*Sliced suckling pig morsels with mustard potatoes, caramelized shallots  
and homemade BBQ sauce (optional)*

12

*Petali di prosciutto crudo pepato sardo con fichi, stracciatella e crumble di noci<sup>11</sup>*

*Petals of Sardinian peppered raw ham with figs, stracciatella cheese and walnut crumble*

12

---

9 Allergeni: latte / milk

10 Allergeni: solfiti, soya / sulfites, soy

11 Allergeni: latte, frutta con guscio / milk, with nuts

## *Primi piatti /Main courses*

*Mezze maniche di pasta fresca saltate ai calamaretti profumati al lime con zucchine, fiori di zucca e pistacchi<sup>12</sup>*

*Half sleeves of typical fresh pasta sauteed with squids scented with lime and courgettes, pumpkin flowers and pistachios*

15

*“Spaghetti alla chitarra”, pasta fresca tipica, in salsa di mare allo zafferano, pomodorini datterini, leggera crema di bottarga<sup>13</sup>*

*“Spaghetti alla chitarra”, fresh homemade Sardinian pasta, with Sea Mediterranean sauce marinated with saffron, “datterino” tomatoes, light “bottarga” cream*

16

*“Fregula sarda” ai crostacei marinati alla erbe e agrumi, pesto di finocchietto selvatico e spuma di burrata<sup>14</sup>*

*“Fregula Sardinian pasta” with crustaceans marinated with herbs and citrus fruits, wild fennel pesto and burrata mousse*

15,50

*Strigoli con melanzane alla maggiorana, pomodorini appassiti, crema di ricotta mustia, guanciale croccante<sup>15</sup>*

*Strigoli with aubergines with marjoram, dried tomatoes, smoked ricotta cream, crispy bacon*

13

*Risotto con crema di zucca, pancetta croccante, 'Nduja, gocce di Pecorino e olive nere<sup>16</sup>*

*Risotto with pumpkin cream, crispy bacon, 'Nduja (cream salami lightly spiced), drops of Pecorino cheese and black olives*

14

---

<sup>12</sup>Allergeni: glutine, uova, molluschi, frutta con guscio / glute, eggs, mollusk, with nuts

<sup>13</sup> Allergeni: glutine, uova, molluschi, crostacei, pesce, solfiti/ gluten, eggs, mollusk, crustaceans, fish, sulfites

<sup>14</sup>Allergeni: glutine, crostacei, latte, solfiti / gluten, crustaceans, milk, sulfites

<sup>15</sup>Allergeni: glutine, latte, solfiti/ gluten, milk, sulfites

<sup>16</sup>Allergeni: latte, solfiti / milk, sulfites

## ***Secondi piatti / Second courses***

*Tonno scottato con zuccina arrosto, mousse avocado, pistacchi e agretto pomodoro alla soya<sup>17</sup>*

*Seared tuna with roasted courgette, avocado mousse, pistachios and agretto soy tomato*  
17,50

*Fritto di pesce locale con miscele di farine gluten free, verdure di accompagnamento e maionesi caserecce<sup>18</sup>*

*Local fish fried with crispy vegetables and accompaniment of home-made spiced mayonnaise*  
18

*Trancio di pesce locale del giorno (a seconda della disponibilità del prodotto) in guazzetto di mare all'Akenta e zafferano, caponatina di verdure e sedano croccante<sup>19</sup>*

*Local fish steak of the day (depending on product sea availability) with "guazzetto" sea sauce with Akenta (sparkling wine) and saffron, sliced little vegetable "caponatina" and crispy celery*  
18

\*\*\*

### ***La nostra pescheria "selvaggia" / Our wild fish market***

*Prodotti su prenotazione, solo su quotazione e disponibilità del mare, scelti con cura e preparati dal nostro Chef:*

#### ***Aragosta e astice (solo Locale)***

*Il pesce del territorio dai nostri pescatori di fiducia al piatto, in cottura tradizionale al forno con patate, olive e pomodorini: scegli il tuo pesce, lo cercheremo!*

*San Pietro/ Cappone, Branzino, Sarago, Orata, Dentice, Parago*

*Products only fresh and on only on reservation, based on daily quotation and sea availability carefully chosen and prepared by our Chef:*

#### ***Lobster and lobster (only Local) / Lobster on reservation (only Local)***

*Local fish by our trusted fishermen at your table cooked in the oven with potatoes, olives and cherry tomatoes: choose your fish and we try to find it!*

*Saint Peter Fish, Sea bass, Bream, Sea bream, Snapper, Pink Sea bream*

---

<sup>17</sup>Allergeni: pesce, soya, solfiti, frutta con guscio / fish, soy, sulfites, with nuts

<sup>18</sup>Allergeni: crostacei, pesci, molluschi, uova / crustaceans, fish, mollusk, eggs

<sup>19</sup>Allergeni: pesce, sedano, solfiti / fish, celery, sulfites

*Tagliata di Picanha di manzo con bietole saltate, cipolle rosse agrodolce e “salsa verde”<sup>20</sup>*

*Sliced beef Picanha with sauteed chard, sweet and sour red onions and “salsa verde”*

18

*Medaglione di capocollo cotto a bassa temperatura e abbrustolito con fagiolini saltati, carote arrostiti, chips di Topinamburg e salsa rossa chimchurri (salsa speziata)<sup>21</sup>*

*“Capocollo” medallion pork toasted at low temperature with sauteed green beans, roasted carrots, Topinambur chips and red chimchurri sauce*

14

\*\*\*

*Secondo disponibilità / Depending on availability*

*La nostra bistecca preistorica*

*Costata di manzo “Tomahawk” cotta e servita su lastra di sale primordiale rosa dell'Himalaya con le nostre salse di accompagnamento.*

*Our prehistoric steak*

*“Tomahawk” beef rib cooked and served on a plate of primordial pink Himalayan salt with our accompanying sauces*

*\*Curiosità / Curiosity:*

*Il Sale rosa dell'Himalaya ottenuto da antichissimi giacimenti di salgemma del Pakistan formati dal ritiro degli oceani nel continente indiano contiene 84 oligo- elementi che vengono lentamente rilasciati con piccole quantità di sale in cottura e conferiscono uniformità di gusto ideale.*

*The Himalayan pink salt obtained from ancient deposits of Pakistan rock salt formed by the withdrawal of the oceans in the Indian continent contains 84 trace elements that are slowly released with small quantities of salt in cooking and give uniformity of ideal taste.*

*Consigliato per due persone / Recommended for two people: 70 euro al kg*

\*\*\*

### **Contorni / Side Dish**

*Verdure grigliate / Grilled vegetables 5*

*Patate saltate, Patate fritte  
Fried potatoes, French fries 4,5*

*Insalata mista / Mixed salad 5*

<sup>20</sup>Allergeni: solfiti / sulfites

<sup>21</sup>Allergeni: solfiti / sulfites

## *Menù per bambini / Kids menù*

*Pasta al pomodoro o in bianco<sup>22</sup>*

*Pasta with tomato sauce*

8

\*

*Cotoletta impanata<sup>23</sup>*

*Breaded cutlet*

8

\*

*Verdure grigliate*

*Grilled vegetables*

5

\*

*Patate saltate*

*Stir Fied potatoes*

4

\*

*Patate fritte*

*French fries*

4

\*

---

<sup>22</sup>Allergeni: glutine /*gluten*

<sup>23</sup> Allergeni: glutine, uovo /*gluten, eggs*



## *Dessert*

*Prepariamo dolci con passione,  
dalla scelta degli ingredienti alla realizzazione del dessert, tutti rigorosamente fatti in casa*

*We prepare desserts with passion,  
from the choice of ingredients to the creation of the dessert, all strictly home made*

\*\*\*

*Brownie al cioccolato extra 72% con gelato al caramello salato e zuppetta di fragole al lime<sup>24</sup>*

*Extra 72% chocolate brownie with salted caramel ice cream and lime strawberry soup  
6.5*

*Spuma al pistacchio con ricotta agli agrumi e spugna al caffè<sup>25</sup>*

*Pistachio mousse with citrus ricotta cheese and coffee sponge  
6*

*Crema di mascarpone montata con ananas flambato al Martini bianco, pepe rosa e amaretti  
sbriciolati<sup>26</sup>*

*Mascarpone mousse whipped with ananas sautéed with white Martini and pink pepper and amaretto biscuit Saronno  
6*

*Cannoli siciliani ripieni di crema di “manjar blanc” (crema al latte tipica di Alghero), cioccolato  
bianco e salsa al passion fruit<sup>27</sup>*

*Sicilian cannoli filled with manjar blanc cream (milk cream typical of Alghero), white chocolate and passion fruit  
sauce  
6*

\*\*\*

*I nostri gelati artigianali fatti in casa<sup>28</sup>*

*Our Homemade ice creams  
5*

---

<sup>24</sup>Allergeni: uova, latte, frutta a guscio / eggs, milk, with nuts

<sup>25</sup>Allergeni: uova, glutine, latte, frutta a guscio, solfiti / eggs, gluten, milk, with nuts, sulfites

<sup>26</sup>Allergeni: latte, uova, glutine / milk, eggs, gluten

<sup>27</sup>Allergeni: glutine, latte, solfiti

<sup>28</sup>Allergeni: latte, frutta con guscio / milk, with nuts

## ***Le nostre Pizze***

***Il nostro Forno utilizza solo farine 100% italiane poco raffinate prodotte da piccoli mulini selezionati per salvaguardare il concetto di filiera corta e, quindi, la qualità del prodotto e la salute. Le lunghe lievitazioni e un'alta idratazione degli impasti favoriscono una maggiore digeribilità e leggerezza.  
Mangiare bene è prima di tutto mangiare sano.***

*Our Oven uses only 100% Italian unrefined flours of selected small mills to safeguard the concept of short supply chain and therefore, product quality and health. The long leavening and high hydration of the dough promote greater digestibility and lightness.  
Eating well is above all eating healthy.*

## ***Le Classiche***

### ***Margherita***

*Pomodoro e mozzarella<sup>29</sup>  
Tomato and mozzarella  
5.5*

### ***Un gusto***

*Pomodoro e mozzarella e un ingrediente a scelta<sup>30</sup>  
Tomato, mozzarella and an ingredient at your choice  
6.5*

### ***Napoletana***

*Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe<sup>31</sup>  
Tomato, mozzarella, capers and anchovies  
7.5*

### ***Veneziana***

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi<sup>32</sup>  
Tomato, mozzarella, ham and mushrooms  
7.5*

---

<sup>29</sup> Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

<sup>30</sup> Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

<sup>31</sup> Allergeni: glutine, latte, pesce / gluten, milk, fish

<sup>32</sup> Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

### ***Sarda***

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olive e pecorino sardo*<sup>33</sup>  
*Tomato, mozzarella, sardinian sausage, olives and sardinian Pecorino cheese*

8

### ***Quattro Stagioni***

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive*<sup>34</sup>  
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes and olives*

8

### ***Vegetariana***

*Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni*<sup>35</sup>  
*Tomato, mozzarella, zucchini, aubergines and peppers*

7.5

### ***Boscaiola***

*Pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia sarda, cipolla e olive*<sup>36</sup>  
*Tomato, mozzarella, mushrooms, sardinian sausage, onion and olives*

8

### ***Imperiale***

*Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini e rucola*<sup>37</sup>  
*Tomato, mozzarella, raw ham, cherry tomatoes and rocket salad*

9

### ***Primavera***

*Pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini*<sup>38</sup>  
*Tomato, buffalo mozzarella, rocket salad, cherry tomatoes*

8

### ***Quattro formaggi***

*Mozzarella, gorgonzola, pecorino sardo, provola affumicata*<sup>39</sup>  
*Mozzarella, gorgonzola, sardinian Pecorino cheese, smoked provola*

8

---

33 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

34 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

35 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

36 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

37 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

38 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

39 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

## ***Le speciali/Specials***

***Speciali nel gusto, speciali nella scelta degli ingredienti di qualità.***

*Special in taste, special in selection of quality ingredients.*

### ***Intrigante***

*Mozzarella, melanzane alla brace, pancetta, gorgonzola e cipolle<sup>40</sup>  
Mozzarella, grilled aubergines, bacon, "gorgonzola" cheese and onion*

9

### ***Burrata***

*Mozzarella, Burrata, pomodorini caramellati, tocchetti di melanzane alla brace<sup>41</sup>  
Mozzarella, "Burrata mozzarella", caramelized tomatoes, pieces of grilled aubergines*

11.5

### ***Rustica***

*Pomodoro, mozzarella, ricotta mustia, salsiccia fresca, cipolle e olive<sup>42</sup>  
Tomato, mozzarella, ricotta smoked cheese, fresh sausage, onions and olives*

9.5

### ***Sfiziosa***

*Pomodoro, mozzarella, salsiccia secca, olio piccante, rucola, pomodorini, bufala fresca<sup>43</sup>  
Tomato, mozzarella, sardinian sausage, spicy oil, rocket salad, cherry tomatoes, buffalo  
mozzarella*

10

### ***Girasole***

*Pomodoro, Bufala, fiori di zucca, acciughe, Bottarga di Cabras<sup>44</sup>  
Tomato, Buffalo mozzarella, zucchini flowers, anchovies, Bottarga di Cabras*

12.5

### ***Sa Cheya***

*Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pancetta, zucchine<sup>45</sup>  
Tomato, mozzarella, smoked provola, bacon, zucchini*

9

---

40 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

41 Allergeni: glutine, latte, / gluten, milk

42 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

43 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

44 Allergeni: glutine, latte, pesce / gluten, milk, fish

45 Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

### **Casareccia**

*Mozzarella, Burrata, mortadella, polvere di pistacchio<sup>46</sup>  
Mozzarella, "Burrata" mozzarella, mortadella, pistachio powder*

12

### **Delizia di mare**

*Pomodoro, olio all'aglio, la nostra salsa di conchiglie di mare (cozze e vongole), molluschi e  
gamberi, leggera mozzarella al cuore<sup>47</sup>*

*Tomato, garlic oil, our sauce of sea shells (mussels and clams), molluscs and prawns,  
light mozzarella at the heart*

14

### **Saporitissima**

*Mozzarella, radicchio, gorgonzola, speck e noci (nuts)<sup>48</sup>*

10

### **Del Pastore Sardo**

*Mozzarella, provola affumicata, salsiccia fresca alla brace al profumo di timo sardo, pecorino a  
scaglie, pomodorino confit, pesto di finocchietto selvatico<sup>49</sup>*

*Mozzarella, smoked provola cheese, sardinian sausage flavoured with thyme, "Pecorino" sheep  
cheese, wild fennel pesto, tomato confit*

12.5

### **Bell'Italia**

*Mozzarella, Stracciata di bufala, crudo di Parma, pesto di rucola, scaglie di pecorino sardo<sup>50</sup>  
Buffalo mozzarella, Parma ham, rocket pesto, flakes of Sardinian pecorino*

13

<sup>46</sup>Allergeni: glutine, latte, frutta con guscio / gluten, milk, with nuts

<sup>47</sup>Allergeni: glutine, latte, pesce, sedano, molluschi, crostacei / gluten, milk, fish, celery, mollusk, s crustaceans

<sup>48</sup>Allergeni: glutine, latte, frutta con guscio / gluten, milk, with nuts

<sup>49</sup>Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

<sup>50</sup>Allergeni: glutine, latte/ gluten, milk

## ***Pizze d'Autore***

***Il nostro impasto d'autore nasce per tornare alle origini utilizzando la farina dei nostri nonni, fragranza di casa. Una farina "tipo 2" verace macinata a pietra come una volta lievitata almeno 52 ore: per guardare al futuro spesso occorre riscoprire il passato.***

*Our "author dough" is born to go back to the origins with the flour of our grandparents, home fragrance. A true type 2 stone-ground like once leavened at least 52 hours: to look at the future it is often necessary to rediscover the past*

### ***Vero tonno***

*Mozzarella, tonno fresco, pesto di rucola e cipolla rossa<sup>51</sup>  
Mozzarella, fresh Tuna, rocket salad pesto and red onion*

13

### ***Fiori***

*Mozzarella, colatura di Burrata, fiori di zucca, zucchine marinate alla menta alla brace<sup>52</sup>  
Mozzarella, cream of "Burrata" mozzarella, zucchini flowers, grilled zucchini marinated with mint*

12.5

### ***Villasole***

*Mozzarella, Stracciata di bufala, acciughe del Mar del Cantabrico, coriandoli di pomodoro secco,  
tapenade (crema) di olive nere<sup>53</sup>*

*Mozzarella, Buffalo mozzarella, Cantabrico Sea anchovies, dried tomato slices, black olive  
tapenade*

15

### ***Sensoriale***

*Mozzarella, mozzarella di bufala, melanzana affumicata in crema e a funghetti, pomodoro confit,  
guanciale croccante e pinoli tostiti<sup>54</sup>*

*Mozzarella, buffalo mozzarella, smoked aubergines in cream and chunks, confit tomato, crispy  
bacon and toasted pine nuts*

14

### ***Salmone***

*Mozzarella, Stracciata di bufala, salmone fresco marinato agli agrumi, peperone alla maggiorana<sup>55</sup>  
Mozzarella, "Buffalo" mozzarella, fresh salmon marinated with citrus, peppers to majoram.*

13

### ***Fantasia del pizzaiolo***

13 euro

---

<sup>51</sup>Allergeni: glutine, latte, pesce, solfiti, / gluten, milk, fish, sulfites

<sup>52</sup>Allergeni: glutine, latte / gluten, milk

<sup>53</sup>Allergeni: glutine, latte, pesce / gluten, milk, fish

<sup>54</sup>Allergeni: glutine, latte, frutta con guscio / gluten, milk, whit nuts

<sup>55</sup>Allergeni: glutine, latte, pesce / gluten, milk, fish