

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio¹; maltodestrine a base di grano¹; sciroppi di glucosio a base di orzo; 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:

gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; 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:

olio e grasso di soia raffinato¹; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; 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:

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; 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 ternifolia*), 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.

Agriturismo Bertolino

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare







ANTIPASTI / STARTERS

 - Vegetariano Vegetarian

Antipasto della Casa (salumi misti con polenta e giardiniera)	€ 7,00
Mixed cold cuts with polenta and pickled vegetables	
Carpaccio di petto d'oca affumicato	€ 7,00
Smoked and sliced goose's breast	
Luccio in salsa - Allergeni 4	€ 7,00
Pike in capper sauce - Allergens 4	
Bufala in camicia di speck e crema di radicchio	€ 7,00
Allergeni 7 - 1 - 3 - 4 - 9	
Bufala cheese with speck and red salad sauce	
Allergens 7 - 1 - 3 - 4 - 9	
 Tortino di zucca mantovana e crema parmigiana	€ 7,00
Allergeni 7 - 3	
 Pumpkin pastry with parmesan sauce - Allergens 7 - 3	

PRIMI / FIRST COURSES

 - Vegetariano Vegetarian

 Caponsei della tradizione - Allergeni 1 - 7 - 3 - 9 - 4	€ 7,00
 Bread dumplings with butter - Allergens 1 - 7 - 3 - 9 - 4	
Tagliatelle all'anatra - Allergeni 1 - 3 - 9 - 4	€ 7,00
Tagliatelle with duck sauce - Allergens 1 - 3 - 9 - 4	
 Raviolo di Zucca - Allergeni 1 - 7 - 3 - 8	€ 7,00
 Raviolo with pumpkin - Allergens 1 - 7 - 3 - 8	
Tortellini di carne al burro o in brodo	€ 8,00
Allergeni 1 - 7 - 3 - 9 - 4	
Tortellini with meat butter or in broth	
Allergens 1 - 7 - 3 - 9 - 4	
Maccheroncini al torchio con guancialino di maiale	€ 7,00
Allergeni 1 - 3	
Home made maccheroni with pork cheek sauce	
Allergens 1 - 3	
 Raviolo Delicato (Zucchine, Brie e zafferano)	€ 7,00
Allergeni 1 - 7 - 3 - 9 - 4	
 Raviolo with courgette, brie and saffron	
Allergens 1 - 7 - 3 - 9 - 4	

Agriturismo Bertolino

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

Risotto mantecato alle castagne e salamina (minimo 2 persone) € 8,00



Allergeni 1 - 3 - 9 - 4

Risotto with chestnuts and sausage - for 2 persons minimum

Allergen 1 - 3 - 9 - 4

SECONDI / SECONDS COURSES

 - Vegetariano Vegetarian

 Formaggi misti con mostarda mantovana	€ 7,00
Allergeni 7 - 10	
 Mixed selection of cheese with mostarda sauce	
Allergens 7 - 10	
Brasato di manzo al Balasso con polenta	€ 9,00
Allergeni 1 - 7 - 3 - 9 - 4 - 12	
Beef stewed in red wine with polenta	
Allergens 1 - 7 - 3 - 9 - 4 - 12	
Tagliata di pollo con pomodorini e grana - Allergeni 7	€ 9,00
Sliced chicken with cherry tomatoes and Parmesan - Allergens 7	
Tagliata di manzo con rucola e grana - Allergeni 7	€ 10,00
Sliced beef with rocket salad and Parmesan - Allergens 7	
Grigliata mista di carne con polenta (minimo 2 persone)	€ 10/pers
Mixed grilled meat with Polenta (at least 2 persons)	
Costata di manzo alla griglia	€ 11,00
Sirlon steak grilled	
Filetto di Trota salmonata gratinato con pane alle erbe	€ 9,00
Allergeni 1 - 4	
Aromatic trout fillet au gratin - Allergens 1 - 4	
Coniglio disossato con salsa di verdure - Allergeni 1 - 3 - 9 - 4	€ 9,00
Deboned bunny with vegetable sauce - Allergens 1 - 3 - 9 - 4	
Costine tenere con salsa barbecue - Allergeni 1	€ 8,00
Pork tender ribs with peasant barbecue sauce - Allergens 1	

Agriturismo *Bortolino*

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

Solo su prenotazione / By reservation only

Fiorentina	€ 35/KG
Grilled fiorentinastyle steak	
Bourguignon di Controfiletto (minimo 2 persone)	€ 14/pers
<i>Allergeni 1 - 10 - 3</i>	
Bourguignon Beef Sirloin - <i>Allergens 1 - 10 - 3</i>	
Bourguignon di carni miste (minimo 2 persone)	€ 12/pers
<i>Allergeni 1 - 10 - 3</i>	
Bourguignon of mixed meat - <i>Allergens 1 - 10 - 3</i>	

CONTORNI / DISHES

V - Vegetariano Vegetarian

<i>V</i> Insalata mista	€ 3,00
<i>V</i> Mixed fresh salad	
<i>V</i> Patate al forno	€ 3,00
<i>V</i> Roasted potatoes	
<i>V</i> Patatine fritte	€ 3,00
<i>V</i> French fries	
<i>V</i> Verdure grigliate	€ 3,00
<i>V</i> Grilled Vegetables	
<i>V</i> Verdure al vapore - Allergeni 7	€ 3,00
<i>V</i> Steamed Vegetables - Allergens 7	

Agriturismo *Bortolino*

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

DESSERT

Semifreddo al cioccolato - Allergeni 7-8	€ 3,00
Home made parfait cioccol - <i>Allergens 7 - 8</i>	
Panna cotta al cioccolato o ai frutti di bosco o al caramello - Allergeni 4-7-8	€ 3,00
Cream pudding with chocolate or wild berries or caramel sauce <i>Allergens 4 - 7 - 8</i>	
Sbrisolona - Allergeni 1 - 3 - 7 - 8	€ 3,00
Home made corn and nuts cake - <i>Allergens 1 - 3 - 7 - 8</i>	
Salame al cioccolato - Allergeni 1 - 3 - 7 - 8	€ 3,00
Homemade chocolate cake - <i>Allergens 1 - 3 - 7 - 8</i>	
Meringata ai (frutti di bosco o al cioccolato) <i>Allergeni 3 - 7 - 8</i>	€ 3,00
Meringue cake with wild berries or chocolate <i>Allergens 3 - 7 - 8</i>	
Tiramisu - Allergeni 1 - 3 - 7 - 8	€ 3,00
Tiramisu (mascarpone cheese cream and coffee and cookies <i>Allergens 1 - 3 - 7 - 8</i>	
Crostata di marmellata fatta in casa - Allergeni 1- 3 - 7 - 8	€ 2,50
Homemade jam tart - <i>Allergens 1- 3 - 7 - 8</i>	

BEVANDE CALDE /HOT DRINKS

Caffè Espresso	€ 1,00
Espresso	
Caffè corretto	€ 1,50
Espresso coffee with liquor	
Cappuccino	€ 1,50
Cappuccino	
Cioccolata calda	€ 1,50
Hot Chocolate	
Thé caldo o camomilla	€ 2,00
Hot Tea or chamomile	

Agriturismo Bertolino

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

BEVANDE FREDEDE / COLD DRINKS

Acqua Naturale o Frizzante 0,50 l	€ 1,00
<i>Still or Sparkling water 0,50 l</i>	
Acqua Naturale o Frizzante 0,75 l	€ 1,50
<i>Still or Sparkling water 0,75 l</i>	
Bibite in lattina (coca-cola, aranciata e sprite)	€ 2,00
<i>Drink cans (coca-cola, fanta and sprite)</i>	
Succo di frutta	€ 2,00
<i>Fruit Juice</i>	
Thè freddo alla pesca o limone	€ 2,00
<i>Ice Tea (Peach or lemon)</i>	
Birra Moretti in lattina 33cl	€ 2,00
<i>Moretti Beer cans 33cl</i>	
Birra Moretti in bottiglia 66cl	€ 3,00
<i>Moretti Beer bottles 66cl</i>	
Birra Artigianale chiara 50cl (5,5%)/Rossa (7,5%)	€ 5,00
<i>Craft beer clear 50cl (5,5%)</i>	
Flute di Prosecco	€ 2,00
<i>Prosecco flute</i>	
Aperitivo analcolico	€ 2,50
<i>Analcoholic aperitif</i>	
Aperitivo Aperol Spritz	€ 3,50
<i>Aperol Spritz</i>	
Liquori	€ 2,50
<i>Liquor</i>	

Agriturismo Bertolino

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

VINI BIANCHI / WHITE WINES

Voltese (Cantina Reale) € 10,00

È un vino frizzante ottenuto da uve Chardonnay e Pinot Nero fatto rifermentare per un periodo prolungato in autoclave metodo charmat. Caratterizzato dal colore giallo verdognolo chiaro, odore delicato, fruttato, sapore sapido, morbido.
Indicato con piatti di pesce, aperitivo e a tutto pasto.

Sparkling wine made from Chardonnay and Pinot Nero grapes, refermented for a prolonged period in the autoclave - charmat method. It is a yellowish colour with pale green reflexes. It has a delicate bouquet, it is typical, fruity, sapid and soft but full-bodied. Suitable as an aperitive, for fish dishes, and in fact the whole meal.

Gargantiglia (Cantina Reale) € 10,00

Vino ottenuto da uve Chardonnay dal colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, odore delicato, caratteristico, fruttato, sapore sapido, asciutto, pieno.
Indicato come aperitivo e con piatti di pesce, crostacei e molluschi.

Wine made from Chardonnay grapes from straw yellow color with greenish hues, delicate, distinctive aroma, fruity, tangy flavor, dry, full. As an aperitif and with fish, crustaceans and molluscs. Suggested with seafood

Prosecco € 9,00

VINO SFUSO / DRAFT WINE

1/4 L € 3,00

1/2 L € 6,00

1 L € 11,00

LAMBRUSCO SFUSO / DRAFT LAMBRUSCO

1/4 L € 3,00

1/2 L € 6,00

1 L € 11,00

Agriturismo Bertolino

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

VINI ROSSI / RED WINES

Lambrusco Gran Rosso Vicariato (Cantina Sociale di Quistello)

Lambrusco a fermentazione naturale in bottiglia a temperatura controllata. Vino al profumo di viola e dal colore rosso intenso tendente al violaceo con spuma rossa e persistente.

Lambrusco obtained through natural fermentation in bottle at controlled temperature. Wine with violet aroma and deep red color tending to purple with red and persistent mousse

Jacinto Cabernet (Cantina Reale)

È un ottimo vino, ben strutturato, ottenuto dalla selezione di uve Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Il colore rubino intenso, il profumo erbaceo caratteristico leggermente tannico ed il gusto pieno lo rendono un vino importante adatto anche per l'invecchiamento. Indicato per carni rosse, stufati, arrostiti, cacciagione, selvaggina.

An excellent wine with good structure made from a selection of Cabernet Franc and Cabernet Sauvignon. A dark red colour, typical herbaceous bouquet, soft tannic and harmonic taste. A good wine for laying down. Suitable with beef, roast, stewed meat.

Balasso Rubino (Cantina Reale)

È il tipico vino mantovano ottenuto dall'insieme di Merlot, Cabernet, Sangiovese. È un vino semplice dal colore rosso rubino tendente al cerasuolo con la maturazione, profumo vinoso, delicato, gradevole, molto elegante, sapore asciutto, armonico. Indicato per carni rosse, stufati, arrostiti, formaggi.

Typical Mantuan wine made from Merlot, Cabernet, and Sangiovese. A simple red wine tending to become a little rust in colour as it ripens a winey bouquet, delicate, pleasing to the palate, very elegant, dry, harmonic. Suitable for beef, stewed and roasted meat, cheeses.

€ 8,00

€ 9,00

€ 9,00

Agriturismo Bertolino

Gli allergeni sono numerati con riferimento alla lista riportata in capo al menù
Vi preghiamo di informare il personale riguardo ogni vostra allergia o intolleranza alimentare

Lunula Rosé (Cantina Reale)

€ 9,00

È il tipico rosato del Garda ottenuto da uve Cabernet e Pinot Nero.

Il colore rosato è dato dal breve contatto delle bucce con il mosto. È un vino molto piacevole dal profumo delicato, gradevole, sapore asciutto, armonico, leggermente amarognolo, caratteristico. Indicato per antipasti e risotti delicati, esalta secondi piatti a base di carni bianche e pesci di lago.

A typical Garda lake rosé wine made from Cabernet and Pinot Nero. The rosy colour comes from the short contact the skin has with the must. A good wine with a delicate bouquet, dry, harmonic, a little bitter, typical. Suitable for fish dishes, delicate risottos, main courses with white meat or fresh water fish.

Vigna del Moro Merlot (Cantina Reale)

€ 15,00

Dalla raccolta posticipata delle uve Merlot si ottiene un eccellente vino dal colore rubino molto intenso, profumo fruttato e speziato, gusto pieno, asciutto, armonico, nel complesso molto piacevole. Indicato per carni rosse, stufati, arrostiti, formaggi.

From late grape-harvesting this Merlot makes an excellent wine of a dark red colour Fruity, spicy, dry, harmonic, full-bodied, very palatable. Suitable with beef, roast and cheese.