

Menu Lenotti

Ristorante Costadoro



1-ANTIPASTO

Steinpilze und Polenta



“Colle dei Tigli” Veneto IGT Bianco

2) BIS DI PRIMI PIATTI

Tagliatelle mit Trüffel und Fusilli mit Erbsen-Zucchini-Creme



“Vigna le Giare” Chiaretto di Bardolino DOC Classico

3) HAMBURGER

Gehacktes aus Hülsenfrüchten und Gemüse aus eigener Herstellung, begleitet von Ofenkartoffeln



“Le Olle” Bardolino Superiore DOCG Classico

4) DESSERT

Frisches Obst aus dem Haus



Recioto della Valpolicella Classico DOCG

5) CAFFE' E DIGESTIVO

Die Weine von Lenotti enthalten keine Produkte tierischen Ursprungs und können daher von Vegetariern und Veganern bedenkenlos genossen werden (siehe Erklärung auf der folgenden Seite).

CANTINE LENOTTI

Via S. Cristina 1 - 37011 BARDOLINO (VERONA) ITALIA

Tel. 0039-045-7210484 - Fax 0039-045-6212744

www.lenotti.com - E-mail: info@lenotti.com

ITALIANO:

Con la presente, confermiamo che tutti i nostri vini sono prodotti senza l'utilizzo di componenti di origine animale e componenti contenenti glutine, sono quindi adatti a vegani, vegetariani e/o persone intolleranti/allergiche al glutine.

ENGLISH:

Hereby, we confirm that all our wines are produced without the use of components of animal origin and components containing gluten; they are therefore suitable for vegans, vegetarians and/or people intolerant/allergic to gluten.

DEUTSCH:

Hiermit bestätigen wir, dass alle unsere Weine ohne die Verwendung von Bestandteilen tierischen Ursprungs und glutenhaltigen Bestandteilen hergestellt werden; sie sind daher für Veganer, Vegetarier und/oder Personen mit Glutenunverträglichkeit/Allergie geeignet.

CANTINE LENOTTI SRL



Claudio Lenotti