

RISTORANTE  
PIZZERIA  
P A C E

---

Sirmione del Garda



QUALITÀ: al giusto prezzo  
SERVIZIO CURATO: il nostro staff vi farà sentire come a casa  
POCA ATTESA: diamo il massimo con i tempi  
INTERESSE PER L'AMBIENTE: utilizziamo bottiglie in vetro a rendere  
FREE Wi-Fi: buona navigazione a tutti  
COPERTO: 3,00€

**COSA TROVATE**  
OUR GOAL

# CAFFETTERIA

---

CAFFÈ	2
CAFFÈ AL BANCO	1,5
CAFFÈ CORRETTO	2,5
CAFFÈ DECA	2
CAFFÈ AMERICANO	3
CAFFÈ DOPPIO	3
CAPPUCCINO	3
MAROCCHINO	3
CIOCCOLATA	3
CIOCCOLATA CON PANNA	3,5
LATTE MACCHIATO	3
CAFFÈ SHAKERATO	4
THE CALDO	3
BRIOCHE	1,8
CONTINENTAL BREAKFAST (H 8.00 - 11.00)	15

# GELATERIA

---

VANIGLIA, FIOR DI LATTE, FRAGOLA, CIOCCOLATO, PISTACCHIO, LIMONE  
VANILLA, FIOR DI LATTE, STRAWBERRIES, CHOCOLATE, PISTACHIO, LEMON <sup>(7)</sup>

COPPA PICCOLA (2 GUSTI   2 FLAVORS) <sup>(7)</sup>	4
COPPA GRANDE (3 GUSTI   3 FLAVORS) <sup>(7)</sup>	6
ICE CAFÈ	6
ICE CHOCOLATE	6
MACEDONIA CON GELATO <sup>(7)</sup>	7
FRAGOLE CON GELATO <sup>(7)</sup>	7

# FRUTTA FRESCA

---

FRAGOLE & YOGHURT <sup>(7)</sup>	6
ANANAS & YOGHURT <sup>(7)</sup>	6
KIWI & YOGHURT <sup>(7)</sup>	6

# BEVANDE

---

ACQUA PANNA 0.75	3,5
ACQUA SAN PELLEGRINO 0.75	3,5
COCACOLA - COCACOLA ZERO	3,5
FANTA	3,5
SPRITE	3,5
LEMON SODA	3,5
TONICA	3,5
THE FREDDO	3,5
CEDRATA	3,5

# SUCCHI DI FRUTTA

---

ALBICOCCA, ANANAS, MIRTILLO, PERA, PESCA, POMODORO, MELA 4

# THE FREDDI

## ARIZONA ICED TEA

---

THE VERDE AL GINSENG E MIELE 0,5 5

THE BIANCO AL MIRTILLO 0,5 5

THE VERDE AL MELOGRANO 0,5 5

# BIRRE ARTIGIANALI “32”

---

CURMI - AUDACE - OPPALE - 3+2

15

# L'APERITIVO

---

CAMPARI SODA	5
SANBITTER	5
HUGO	6
SPRITZ APEROL	6
SPRITZ CAMPARI	6
SPRITZ MISTO	6
BIRRA PICCOLA MENABREA	4
BIRRA MEDIA MENABREA	5,5
BIRRA GRANDE MENABREA 0,5	6,5
BIRRA ERDINGER 0,5	6,5
CORONA	5
MORETTI BAFFO D'ORO	5
LEFFE ROSSA 0,33	5

# AMARI E DISTILLATI

---

AMARI (MONTENEGRO, AVERNA, ECC...)	4
BRANDY E LIQUORI NAZ.	4
BAYLEYS	4
VODKA	7
RUM	7
TEQUILA	7
GIN	7

# INSALATONE

## SALADS

---

- CAESAR <sup>(7)</sup> 15  
Misticanza, salsa caesar, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., bacon croccante, filetti di pollo grigliato  
Crisp romaine lettuce, Caesar dressing, shaved parmesan cheese, bacon and grilled chicken  
Gemischter grüner Salat, Caesar-Dressing, Parmesankäse D.O.P.-Flocken, knuspriger Speck, gegrillte Hähnchenfilets
- SALMON <sup>(4-7-9)</sup> 16  
Misticanza, rucola, salmone affumicato, avocado, patate, salsa yogurt, sesamo, germogli  
Mixed salad, rocket, smoked salmon, avocado, potatoes, yogurt sauce, sesame, sprouts  
Gemischter Salat, Rucola, Räucherlachs, Avocado, Kartoffeln, Joghurtsauce, Sesam, Sprossen
- CAPRESE DI BUFALA <sup>(7)</sup> 15  
Pomodoro, mozzarella di bufala e origano  
Sliced tomatoes, bufala mozzarella, oregano  
Tomaten, Büffel-Mozzarella, Oregano



# ANTIPASTI

## APPETIZERS

---

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO	16
Heifer tartare beaten with a knife	
Färsentatar mit einem Messer geschlagen	
POLPO ARROSTITO SU CREMA DI PATATE E MANDORLE TOSTATE <sup>(4-8)</sup>	16,5
Roasted octopus on cream of potatoes and toasted almonds	
Gebratener Oktopus auf Kartoffelcreme und gerösteten Mandeln	
TARTARE DI SALMONE CON AVOCADO E MELOGRANO <sup>(4)</sup>	16
Salmon tartare with avocado and pomegranate	
Lachstatar mit Avocado mit Granatapfel	
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI CON FOCACCIA CALDA <sup>(1)</sup>	17
Selection of local cold cuts with warm focaccia	
Auswahl an lokalem Aufschnitt mit warme Focaccia	
SELEZIONE DI FORMAGGI PREGIATI CON MOSTARDE SENAPATE <sup>(7-10)</sup>	16
Selection of fine cheeses with mustard mustards	
Auswahl an feinen Käsesorten mit Senf Senf	
TARTARE DI TONNO ROSSO CON ERBA CIPOLLINA, SCORZA DI LIME E SALE DI MALDON <sup>(4)</sup>	17
Bluefin tuna tartare with chives, lime zest and Maldon salt	
Blauflossen-Thunfisch-Tartar mit Schnittlauch, Limettenschale und Maldon-Salz	

# PRIMI PIATTI

## FIRST COURSES

---

MACCHERONCINI ALLA BOLOGNESE	14
Macaroni in bolognese style	
Makkaroni im Bolognese-Stil	
SPAGHETTI CACIO, PEPE E TARTUFO <sup>(7)</sup>	16
Spaghetti with cheese, pepper and truffle	
Spaghetti mit Käse und Pfeffer und Trüffeln	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI SAURIS E PECORINO ROMANO <sup>(3)</sup>	14
Spaghetti with Sauris jowl bacon and Roman Pecorino cheese	
Spaghetti Carbonara mit Schweinebacke und Pecorino Romano Käse	
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA DI MUGGINE <sup>(2-4-14)</sup>	16,5
Noodles pasta with clams	
Tagliolini mit Muscheln	
SPAGHETTO AL POMODORO FRESCO E BASILICO	14
Spaghetti with fresh tomato and basil	
Spaghetti mit frischen Tomaten und Basilikum	
TAGLIOLINI ALLO SCOGLIO <sup>(2-4-14)</sup>	18
Tagliolini with seafood	
Tagliolini mit Meeresfrüchten	
TAGLIOLINI CON SCAMPI, ERBA CIPOLLINA E SCORZA DI LIMONE	18
Tagliolini with langoustines, chives and lemon peel	
Tagliolini mit Scampi, Schnittlauch und Zitronenschalen	

---

*La pasta viene fatta in casa dal nostro Chef*  
*Here pasta is home-made by our Chef*  
*Die Pasta ist hausgemacht von unserem Küchenchef*

# SECONDI PIATTI

## MAIN COURSES

---

FILETTO DI ANGUS ALLA GRIGLIA CON PATATE AL FORNO	28
Grilled Angus fillet with baked potatoes	
Gegrilltes Angus-Filet mit Backkartoffeln	
HAMBURGER PACE: burger di scottona 200g, pomodoro, lattuga, cipolla di Tropea, cheddar, bacon - servito con le nostre patate fritte <sup>(7)</sup>	16
HAMBURGER PACE: heifer burger 200g, tomato, lettuce, Tropea onion, cheddar, bacon - served with our French fries	
HAMBURGER PACE: Färse Burger (200g) vom Schwarzen Angus-Rind mit Tomaten, Salat, Tropea Zwiebel, Cheddar, Speck - serviert mit unseren Pommes	
FILETTI DI BRANZINO ALLA GRIGLIA CON LENTICCHIE <sup>(4)</sup>	19
Grilled sea bass fillets with lentils	
Gegrillte Wolfsbarschfilets mit Schnecken	
FRITTO MISTO DI MARE <sup>(2-4-14)</sup>	20
Mixed fried seafood	
Gemischte frittierte Meeresfrüchte	
FILETTO DI SALMONE IN CROSTA DI PISTACCHIO ACCOMPAGNATO DA VERDURE SPADELLATE <sup>(2-4-14)</sup>	18
Salmon fillet in pistachio crust accompanied by sautéed vegetables	
Lachsfilet in Pistazienkruste von sautiertem Gemüse	
TAGLIATA DI TONNO CON CAPPONATA DI VERDURE E SALSA DI SOIA <sup>(4-6)</sup>	19,5
Tuna steak with vegetable caponata and soy sauce	
Thunfischsteak mit Gemüsecaponata und Sojasauce	
COSTOLETTE DI AGNELLO NEW ZEALAND CON PURÈ DI PATATE ALLA SENAPE FRANCESE <sup>(7-10)</sup>	21
New Zealand lamb chops with mashed potatoes and French mustard	
Lammkoteletts New Zealand mit Kartoffelpüree und französischem Senf	

# CONTORNI

## SIDE DISHES

---

INSALATA MISTA DI STAGIONE	7
Mixed seasonal salad	
Gemischter Salat der Saison	
PATATINE FRITTE <sup>(1)</sup>	7
Fried chips	
Pommes frites	
PATATE AL FORNO	7
Baked potatoes	
Backkartoffeln	
VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA	7
Grilled mixed vegetables	
Gemischtes Gemüse von Grill	

# PIZZE CLASSICHE

---

MARGHERITA <sup>(7)</sup>	9
Pomodoro, mozzarella, origano	
Tomato, mozzarella, oregano	
Tomate, Mozzarella, Oregano	
WURSTEL <sup>(7)</sup>	10
Pomodoro, mozzarella, wurstel, origano	
Tomato, mozzarella, wurstel, oregano	
Tomate, Mozzarella, Würstel, Oregano	
ROMANA <sup>(4-7)</sup>	10
Pomodoro, mozzarella, acciughe di Cantabria, capperi, origano di Pantelleria	
Tomato, mozzarella, Cantabria anchovies, capers, oregano	
Tomate, Mozzarella, Sardellen aus Kantabrien, Kapern, Oregano Pantelleria	
TONNO E CIPOLLE <sup>(4-7)</sup>	11
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle di Tropea, origano	
Tomato, mozzarella, tuna, red onion, oregano	
Tomate, Mozzarella, Thunfisch, roten Zwiebeln, Oregano	
CAPRICCIOSA <sup>(7)</sup>	11
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, origano	
Tomato, mozzarella, ham steak, mushrooms, artichokes, oregano	
Tomate, Mozzarella, Schinken, Pilze, artischocke, oregano	
DIAVOLA <sup>(7)</sup>	11
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano	
Tomato, mozzarella, pepperoni, oregano	
Tomate, Mozzarella, Salami, Oregano	
VEGETARIANA <sup>(7)</sup>	12
Pomodoro, mozzarella, zucchini, peperoni, melanzane, origano	
Tomato, mozzarella, courgettes, peppers, aubergines, oregano	
Tomate, Mozzarella, Zucchini, Paprika, Aubergine, Oregano	

# PIZZE SPECIALI

---

PACE (INGREDIENTI A FINE COTTURA) <sup>(7)</sup>	15
Pomodoro, burrata, datterino, basilico, origano, crudo di Parma	
Tomato, burrata, cherry tomatoes, basil, oregano, Parma ham	
Tomate, Burrata, Kirschtomate, Basilikum, Oregano, Parmaschinken	
VALTELLINA <sup>(7)</sup>	14
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana	
Tomato, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan cheese	
Tomate, Mozzarella, Bresaola, Rauke, Grana	
PIZZA ITALIA <sup>(7)</sup>	13
Pomodoro, mozzarella, rucola, grana, pomodoro fresco, origano	
Tomato, mozzarella, rocket, parmesan cheese, fresh tomato, oregano	
Tomate, Mozzarella, Rauke, Parmesan, frischen Tomaten, Oregano	
QUATTRO FORMAGGI <sup>(7)</sup>	12
Pomodoro, mozzarella, formaggi della settimana	
Tomato, mozzarella, cheeses of the week	
Tomaten, Mozzarella, Käse der Woche	
TRENTINA <sup>(7)</sup>	14
Pomodoro, mozzarella, carpaccio di Angus, rucola, cipolla rossa cruda	
Tomato, mozzarella, Angus carpaccio, rocket, raw red onion	
Tomate, Mozzarella, Carpaccio von Angus, Rauke, rohe rote Zwiebel	
SUDTIROL <sup>(7)</sup>	13
Pomodoro, mozzarella, porcini, speck, scaglie di grana, rucola	
Tomato, mozzarella, porcini, speck, parmesan cheese, rocket	
Tomate, Mozzarella, Steinpilze, Speck, Parmesanscheiben, Rauke	

# PIZZE SPECIALI

---

CRUDO DI PARMA, PERE E NOCI <sup>(7)</sup>	13
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 30 mesi, pere e noci	
Tomato, mozzarella, 30 months Parma ham, pear and walnuts	
Tomate, Mozzarella, 30 Monate Parmaschinken, Birnen, Walnüsse	
BUFALINA (BUFALA A FINE COTTURA) <sup>(7)</sup>	13
Pomodoro, mozzarella di Bufala Campana, basilico, origano	
Tomato, buffalo mozzarella, basil, oregano	
Tomaten, Mozzarella di Bufala Campana, Basilikum, Oregano	
RUSTICA <sup>(7)</sup>	13
Pomodoro, mozzarella, pancetta, patate a cubetti, scamorza	
Tomato, mozzarella, bacon, diced potatoes, scamorza cheese	
Tomaten, Mozzarella, Speck, Kartoffelwürfel, Scamorza-Käse	
FRUTTI DI MARE <sup>(2-4-7)</sup>	17
Pomodoro e frutti di mare	
Tomato and seafood	
Tomaten und Meeresfrüchte	

# DOLCI

## DESSERTS

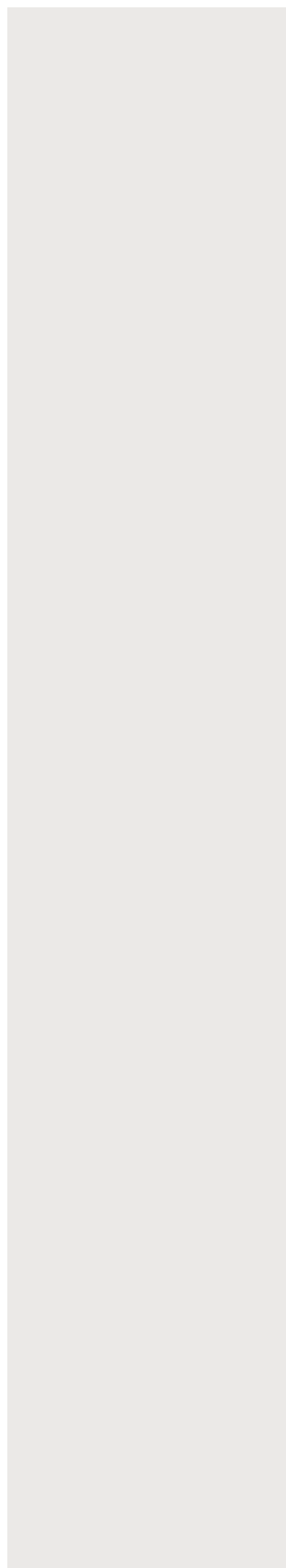
---

TIRAMISÙ CLASSICO <sup>(3-7)</sup>	7
<i>Classic tiramisù</i>	
Tiramisu	
SORBETTO AL LIMONE <sup>(7)</sup>	6
<i>Lemon sorbet</i>	
Zitronensorbet	
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA	6
Fresh fruit salad	
Frischer Fruchtsalat	
CHEESECAKE AL FRUTTO DELLA PASSIONE <sup>(3-7)</sup>	8
<i>Passion fruit cheesecake</i>	
Passionsfrucht-Käsekuchen	
PANNA COTTA CON FRUTTI ROSSI <sup>(3-7)</sup>	7,5
<i>Panna cotta with red fruits</i>	
Panna Cotta mit roten Früchten	



# CARTA DEI VINI

## WINE LIST



# CARTA DEI VINI

## WINE LIST

---

BIANCHI	BICC. - BOTT.
Chardonnay (vino della casa)	4.00 - 15.00
Custoza Cavalchina	4.00 - 17.00
Custoza Superiore Amedeo Cavalchina	23.00
Lugana DOC Ca' Maiol	5.00 - 24.00
Lugana DOC Ottella	5.00 - 24.00
Lugana DOC Ca' Dei Frati	5.00 - 24.00
Lugana Imperiale Monte Cicogna	5.00 - 24.00
Lugana Santa Cristina Zenato	5.00 - 24.00
Lugana Brolettino Ca' Dei Frati	27.00
Lugana Molin Ca' Maiol	25.00
Sharis Livio Felluga	27.00
Gewurztraminer Franz Haas	6.00 - 33.00
Chardonnay Bramito del Cervo Antinori	30.00
Pratto Ca' Dei Frati	30.00
Pinot grigio Franz Haas	30.00
Sauvignon Livio Felluga	35.00
Louis Jadot Chablis Gaja	46.00
Vermentino Ca' Marcanda Vistamare Gaja	60.00
ROSE'	
Vino rosato della casa	4.00 - 15.00
Garda Clas. Chiaretto DOC "Sicli"	5.00 - 23.00
Ca' Dei Frati Rosè	5.00 - 23.00
Roses Roses IGT Otella	5.00 - 23.00
Valtinesi Chiaretto Roseri Ca' Maiol	5.00 - 23.00
Miraval Rosè Gaja	40.00

# CARTA DEI VINI

## WINE LIST

---

<b>BOLLICINE</b>	<b>BICC. - BOTT.</b>
Prosecco DOC Treviso (vino della casa)	4.00 - 15.00
Prosecco di Valdobbiadene DOCG	5.00 - 23.00
Sebastian Brut Rosè Ca' Maiol	5.00 - 23.00
Sebastian Brut Ca' Maiol	5.00 - 23.00
Cuvée dei Frati metodo classico	30.00
Mattia Vezzola Brut Rosè Met. Classico Costaripa	37.00
Franciacorta Bellavista	8.00 - 47.00
Franciacorta Ca' Del Bosco	8.00 - 47.00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs	47.00
Champagne Laurent Perrier	60.00
Ca' Del Bosco Rosè	60.00
Champagne Bollinger Special Cuvee	90.00
Champagne Ruinart	100.00
Champagne Ruinart Rosè	130.00
Champagne Bollinger Rosè	130.00
Champagne Ruinart Blanc de Blancs	130.00
Champagne Dom Perignon	260.00
<b>ROSSI</b>	
Groppello (vino della casa)	4.00 - 15.00
Valpolicella Ripasso Torre d'Orti Cavalchina	5.00 - 25.00
Gemei Otella	5.00 - 20.00
Valpolicella Classico Superiore DOC Zenato	5.00 - 25.00
Chianti Classico Peppoli Antinori	5.00 - 30.00
Negresco Cà Maiol	5.00 - 29.00
Ronchedone Ca' Dei Frati	5.00 - 29.00
Rosso di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	32.00
Ripassa Zenato	33.00
Bruciato Antinori	43.00
Chianti Marchese Antinori Riserva Tenuta Tignanello	47.00
Amarone Torre d'Orti Cavalchina	53.00
Prunotto Barolo DOCG Antinori	62.00
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Zenato	70.00
Brunello di Montalcino Pian delle Vigne Antinori	80.00
Tignanello Antinori	140.00
Barbaresco Gaja	240.00

# CARTA DEI VINI

## WINE LIST

---

### VINI DA DESSERT

Passito Tre Filer Ca' Dei Frati

BICC. - BOTT.

5.00 - 23.00

Recioto Zenato

8.00 - 50.00

Passito Soldoré Ca' Maiol

5.00 - 23.00

### DISTILLATI

4.00

Grappa Poli

4.00

Amaro del Capo

4.00

Jefferson

5.00

Vecchia Romagna

4.00

Stravecchio

7.00

Martell

7.00

Glen Grant

7.00

Jack Daniel's

7.00

Black Label Johnnie Walker

8.00

Macallan

8.00

Cardenal Mendoza

8.00

Lagavulin

10.00

Diplomatico

10.00

Zacapa

# COCKTAILS

---

MOJITO	10
rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, seltz	
CAIPIRINHA	10
cachaca, lime, zucchero di canna, seltz	
CAIPIROSKA	10
vodka, lime, zucchero di canna, seltz	
SEX ON THE BEACH	10
vodka, liquore alla pesca, succo di arancia, succo di mirtillo	
MARGARITA	10
tequila, triple sec, succo di lime	
DAIQUIRI	10
rum bianco, succo di lime, sciroppo di zucchero	
DAIQUIRI FRAGOLA	10
rum bianco, fragole, succo di lime, sciroppo di zucchero	
BLOODY MARY	10
vodka, succo di pomodoro, sale, pepe, tabasco, succo di limone, salsa Worcestershire	
TEQUILA SUNRISE	10
tequila, succo di arancia, sciroppo di granatina	
LONG ISLAND	10
rum bianco, tequila, vodka, gin, triple sec, succo di lime, coca cola	
CUBA LIBRE	10
rum bianco, coca cola, succo di lime	
NEGRONI	10
martini rosso, campari, gin, seltz	
AMERICANO	10
martini rosso, campari, seltz	
MARTINI COCKTAIL	10
gin, martini dry, scorza di limone	
MOSCOW MULE	10
vodka, ginger beer, succo di lime	
GIN LEMON/TONIC	10
VODKA LEMON/TONIC	10



# ALLERGENI

## ALLERGEN

### ALLEGATO 2

AL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, camut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) 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:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) 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:

- a) olio e grasso di soia raffinato [1];
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) olii vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere distarolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

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 / lt in termini di SO<sub>2</sub> 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.

[1] E i prodotti derivati nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotti di base da cui sono derivati.

I PRODOTTI SOTTOLINEATI POSSONO CONTENERE ALLERGENI

### ANNEX 2

EU REGULATION 1169/2011

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCE

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelled, CAMUT or their hybridised strains, and products thereof, except: a) glucose syrups made from wheat, including dextrose (1); b) wheat based maltodextrins (1);

c) glucose syrups based on barley;

d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

2. Crustaceans and products based on shellfish.

3. Eggs and egg-based products.

4. Fish and products based on fish, except:

a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations; b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.

5. peanuts and peanut-based products.

6. Soybeans and soy products, except:

a) oil and fat raffinato[1] soybean;

b) natural mixed tocopherols (E306), tocopherol D-alpha tocopherol, natural natural D-alpha tocopherol succinate natural D-alpha soy;

c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soy bean sources;

d) foreign plant distarolo produced from vegetable oil sterols from

7. Milk and milk-based products (including lactose), except: whey used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;

b) lattio.

8. Nuts , namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashew nuts (*Anacardium occidentale*), pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K.Koch ), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia nuts and Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for the fabrication of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.

9. Celery and products containing celery.

10. Mustard and products containing mustard.

11. Sesame seeds and products based on sesame seeds.

12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/ kg or 10 mg / liter in terms of the total SO<sub>2</sub> to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the manufacturers instructions.

13. Lupin and products based on lupins.

14. Molluscs and products based on shellfish.

[1] And the products thereof in so far as the process that they have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for the basic products from which they are derived.

UNDERLINED PRODUCTS MAY CONTAIN ALLERGENS.

CLIENTI AFFETTI DA CELIACHIA / Customers with a celiac disease:

Chiedendo al nostro personale è possibile evitare il glutine in alcuni piatti. Tutti i piatti contenenti glutine sono segnati.  
Ask our staff to help you avoid gluten in some dishes. All dishes containing gluten are marked.

**RISTORANTE  
PIZZERIA**

**P A C E**

Sirmione del Garda  
[www.pacesirmione.it](http://www.pacesirmione.it)