

Senta

Dal 1987, una famiglia...

Gentili clienti e cari amici,

la nostra cucina si ispira alla migliore filosofia mediterranea; questo non ci impedisce incursioni in altre realtà gastronomiche con un particolare occhio di riguardo alla tradizione ticinese. Il tutto impreziosito dai nostri chef, da sempre estremamente attenti alla stagionalità ed alla qualità delle materie prime, così da esaltare la loro cucina elaborata al momento.

Disponiamo anche di 8 camere doppie (anche ad uso singolo) dotate di ogni comodità. Griglia a legna e pizzeria in funzione tutto l'anno, mezzogiorno e sera.

Vi diamo il benvenuto e un buon appetito!

Rosaria e Michele Braccia

Menu del giorno

Tagesmenu

Primo del giorno <i>Tagesteller</i>	Chf. da 20.00 a 25.00
Piatto del giorno <i>Tagesteller</i>	Chf. 28.00
Menu del giorno <i>Tagesmenu</i>	Chf. 37.00

Il menu del giorno è proposto solo a pranzo, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi.

*Der Tagesteller und das Tagesmenu servieren wir von Montag bis Freitag,
zwischen 11.30 und 14.00 (Festtage ausgeschlossen).*

Buono Regalo - Gutscheine

Gentili clienti e cari amici,

vi ricordiamo i nostri Buoni Regalo: un'idea simpatica e stuzzicante che sicuramente sarà apprezzata da chi avrà il piacere di riceverlo in occasione di una festività, di un anniversario o anche solo per amicizia.

Geschätzte Kundinnen und Kunden,

*Sie suchen ein attraktives Geschenk für Verwandte, Freunde oder Kunden?
Unsere Gutscheine sind die perfekte Geschenkidee zu jedem Anlass!*

I prezzi sono in Chf.; IVA 8.1%, inclusa.

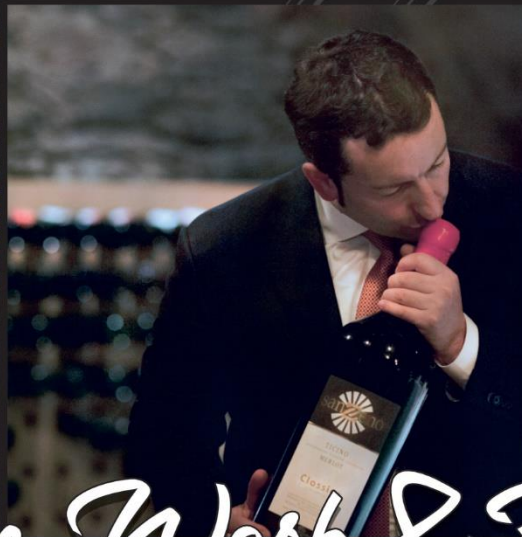


Linea: Benvenuti al Serta - Password: serta1987!

Serta

Giro di Vite

...la nuova passione!



Fun, Work & Food

di Vite



- dalle 11.45 e dalle 18.45 -

Da sempre fiore all'occhiello del Senta, anche nella nuova Cantina la cucina sarà protagonista: mediterranea e incentrata sulla stagionalità dei prodotti, propone anche una realtà locale di grande respiro. L'accurata selezione delle materie prime permette di servire al momento pietanze gustose e di assoluta qualità.



Senta

Guarda
il video

Giro di Vite

...la nuova passione!



Più di 300 etichette, provenienti da tutto il mondo, con un'attenzione particolare al nostro "vigneto Ticino", vi attendono nel nuovo "Giro di Vite", la cantina del Sertà, che vi aspetta per intriganti incontri.

Pronta ad accogliervi per degustazioni, sfiziosi aperitivi o cene private e aziendali. In piedi o comodamente seduti, grazie al tavolo modulare.

A lato della Cantina, la sala camino, dove è possibile organizzare incontri di lavoro, riunioni o videoconferenze. La tecnologia di ultima generazione permette di gestire presentazioni video o comunicazioni multimediali grazie al monitor da 85", interfacciabile con i vostri tablet, computer o cellulari.

Il nostro discreto servizio rimane a vostra disposizione per ogni necessità semplicemente utilizzando il citofono collegato al ristorante.

Sertà





Emozioni Ticino

Tessiner Flair

I FIORI DI LOTO INNAFFIATI DAL TRII PIN
LOTOSBLÜTEN AN EINEM HAUCH TRII PIN

Ossobuco di vitello con "Risotto Ticinese"
ai pistilli di zafferano
e granelli di pepe della Maggia
Ossobuco vom Kalb mit Tessiner-Risotto, Safran,
Pfefferkörner aus dem Maggiatal

Trii Pin

Ticino - DOC - Merlot
Mauro Ortelli - Corteglia

Chf. 46.00
(compreso 1 dl. di vino)
(inkl. 1 dl Wein)

Chf. 39.00
(senza vino)
(ohne Wein)

Fornitori autoctoni - Hersteller aus der Region:

Ossobuco di vitello: Terrani - Sorengo
Risotto "Loto": Terreni Alla Maggia - Ascona
Pepe della Maggia: Punto Verde, Famiglia Matasci - Bignasco

Gli antipasti

Vorspeisen

Salame di maiale (CH) con sott'aceti Schweinesalami mit Essiggemüse	Chf. 13.00
Bruschette con pomodori (6 pz.) Geröstete Brotscheiben (6 St.) mit Tomaten	Chf. 18.50
Fiori di zucca in pastella su insalatina di stagione Frittierte Zucchini Blüten mit kleinem saisonalen Salat	Chf. 25.00
Puntarelle, finocchi ed acciughe del Cantabrico Vulkanspargel, Fenchel und kantabrische Sardellen	Chf. 25.00
Insalata di polpo (ES), sedano, pomodorini e patate Salat von Oktopus, Sellerie, Cherrytomaten und Kartoffeln	Chf. 26.00
Asparagi verdi e prosciutto crudo San Daniele Grüne Spargeln und San Daniele Rohschinken	Chf. 27.00
Carpaccio di capesante marinate con lime e menta Carpaccio von in Lime und Pfefferminz marinierten Jakobsmuscheln	Chf. 27.00
Il Ticino sfida il Friuli Prosciutto Pioradoro vs Prosciutto San Daniele, gnocchi fritti Das Tessin fordert das Friaul heraus: Pioradoro- vs San Daniele-Schinken, frittierte Teigtaschen	Chf. 29.00
Il tagliere Serta Aufschnitt nach Art des Hauses	Chf. 29.00

Note

Bemerkungen

“Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie od altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale” (vedi tabella a fine carta).
Bitte wenden Sie sich bei Allergien oder Intoleranzen an unsere Servicemitarbeiter (Erklärungen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Menükarte).

I primi

Warme Vorspeisen

Gnocchi impastati all'aglio orsino, ragù di polpo, pomodorini confit ed agretti Bärlauch-Gnocchi, Oktopus-Sauce mit Tomatenkonfit und Mönchsbart	Chf. 29.00
Pansotti allo zafferano ripieni di crudo Pioradoro, asparagi e mascarpone Mit Rohschinken, Spargeln und Mascarpone gefüllten Safran-Pansotti	Chf. 29.00
Scialatielli con cipolotto caramellato, guanciaie e salsa di pomodoro Scialatielli (Pasta Sorte aus Neapel) mit karamellisierten Zwiebeln, Speck und Tomatensauce	Chf. 29.00
Tris di pasta della casa: taglierini ai porcini, fusilli alla vesuviana e gnocchi verdi al burro d'asparagi Der Klassiker des Hauses! Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella, grüne Gnocchi mit Spargelbutter	Chf. 30.00

I nostri preziosi chicchi

Unsere edlen Reiskörner

Risotto "Musso D.O.P." al Merlot e salsiccia nostrana Merlot-Risotto "Musso D.O.P." serviert mit Tessiner Wurst	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P." al pomodoro con burrata e briciole di basilico Tomatenrisotto "Musso D.O.P." mit Burrata und Basilikumbröseln	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P." provola, asparagi e speck Risotto "Musso D.O.P.", Provola, Spargeln und Speck	Chf. 29.00
Risotto "Musso D.O.P." al verde di prezzemolo con capesante marinate agli agrumi Risotto "Musso D.O.P.", Petersilie, marinierte Jakobmuscheln	Chf. 30.00



Note

Bemerkungen

*Le paste, a parte i Pennoni, sono di nostra produzione
Unsere Teigwaren (ausser die Pennoni) sind hausgemacht.*

*Il riso di Baraggia è prodotto nel Vercellese e nel Biellese dall'azienda Musso: unica D.O.P d'Italia
Der Reis von Baraggia wird in Vercelli und Biella von der Firma Musso produziert: der einzige Reis mit
Ursprungsprädikat in Italien*

Senta

I secondi

Hauptspeisen

Cordon Bleu di maiale (CH) Paniertes Schnitzel vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse	Chf. 39.00
Fegato di vitello (CH) burro e salvia, oppure alla veneziana Kalbsleber (CH) mit Butter und Salbei oder nach Venezianischer Art	Chf. 39.50
Filetto di pesce persico (CH-RUS) burro e salvia oppure alle mandorle Eglifilets mit Butter und Salbei oder mit Mandeln	Chf. 40.00
Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di Taleggio Gebackenes Kalbshirn (CH) mit Zucchiniblüten und Taleggio-Käsecreme	Chf. 42.00
Filetti di rombo (NL) in crosta di pistacchi e mandorle su schiacciata di patate alle verdure Steinbuttfilet in einer Mandel-Pistazienkruste, Quetschkartoffel-Gemüse	Chf. 45.00
Tartare di manzo (CH-AU-AR) (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo Tartar vom Rind (mind. 2 Personen) - Zubereitung am Tisch	per persona pro Person Chf. 45.00
Entrecôte di vitello (CH- 250 g) spadellata con salsa agli asparagi Kalbsentrecôte mit einer Spargelsauce	Chf. 48.50
Filetto di manzo (CH-AU-AR) al pepe verde o agli asparagi Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce oder mit Spargelsauce	Chf. 48.50
Cordon Bleu di vitello (CH) con formaggio delle Alpi Kalbs Cordon Bleu (CH) mit Alpkäse	Chf. 48.50

Vegan / Menu bambini

Vegan / Kinderteller

Senza glutine / *Glutenfrei*

Tagliatelle di riso con germogli, ceci, julienne di verdure e cherry Chf. 24.00
Reis-Tagliatelle mit Sprossen, Kichererbsen, Julienne Gemüse und Cherrytomaten

Io sono vegano / *Ich esse vegan*

Cocotte di ceci, cipolle, fave e zucchine gratinate al forno con patate al latte di soia Chf. 26.00
Gratin mit Kichererbsen, Zwiebeln, Saubohnen, Zucchini und Sojamilch Kartoffeln

Ravioli caserecci al ripieno di caponatina Chf. 28.00
Zucchine, carote, melanzane e spinaci
Hausgemachte Ravioli mit Gemüsefüllung

Diversamente zurighese con rösti di verdure e patate Chf. 39.00
Sminuzzato vegetale CH (a base di piselli) con panna vegana, champignons e cipolla
Pflanzliches Zürcher Geschnetzeltes, veganer Rahm, Champignons und Zwiebeln

Il mio vino vegano / *Mein veganer Wein*

Chambourcin (marchio Swiss Vegan Wine) - 2022 Chf. 46.00
IGT Svizzera Italiana - Cantina Cavallini, Cabbio
Non vengono utilizzati concimi di origine animale
e durante la vinificazione non vengono impiegati allergeni (latte e uova)

Menu bambini / *Kinderteller*

Rubapiatti Chf. 0.00
Kleiner Tellerdieb

Gnocchi di patate al pomodoro Chf. 14.50
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Chf. 27.00
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites

Dalla griglia Vom Grill

Code di gamberoni (PHL - 7 pz.) Garnelenschwänze (PHL - 7 St.)		Chf. 43.00
Proposte giornaliere di pesce fresco Täglich frische Fische im Angebot Il pesce è sempre fresco (esclusi i gamberoni) e viene proposto secondo disponibilità. Unsere Fische (mit Ausnahme der Garnelen) sind immer frisch und werden je nach Verfügbarkeit angeboten.		
Luganighetta nostrana (CH - 300 g) Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)		Chf. 24.50
Rib Eye Swiss Quality Beef Rib Eye Swiss Quality Beef	ogni 100 grammi pro 100 Gramm	Chf. 14.00
Costine di maiale (CH) Rippchen vom Schwein (CH)	(600 g) (900 g)	Chf. 36.00 Chf. 47.00
Puntine di carré di maiale (CH) Schälrippchen vom Schwein (CH)	(600 g) (900 g)	Chf. 35.50 Chf. 46.00
Il maiale si racconta: duello di costine 4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale Das Schwein packt aus: das Rippchen-Duell 4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen	(900 g)	Chf. 46.00
Filetto di puledro (EU-UY) (250 g) Fohlenfilet (250 g)		Chf. 42.00
La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta (CH) Schwein gehabt! Steak, Rippchen, Schälrippchen, Luganighetta und Bauchspeck		Chf. 42.00
Entrecôte (CH-AUS) (300 - 350 g) Entrecôte (300 / 350 g)		Chf. 44.00
Paillard di vitello (CH) Kalbpaillard (CH)		Chf. 45.00
Costolette di carré d'agnello (IRL-NZ) Lammkarree		Chf. 45.00

Dalla griglia

Vom Grill

Tagliata di entrecôte (CH-AUS - 250 g) alla rucola, cherry e scaglie di grana In Scheiben geschnittenes Entrecôte mit Rucola, Cherry und Parmesansplitter		Chf. 45.50
Filetto di manzo (CH-AUS) Rindsfilet		Chf. 46.00
Costata di manzo (CH) (secondo disponibilità) Schweizer Rumpsteak (nach Verfügbarkeit)	ogni 100 grammi pro 100 Gramm	Chf. 14.00
Châteaubriand di manzo (CH-AUS) (min. 2 persone) servito con patate fritte, contorni dalla griglia e salsa Béarnaise Châteaubriand vom Rind (CH-AUS) (mind. 2 Personen) serviert mit Pommes frites, Gemüse vom Grill und Sauce Béarnaise	per persona / pro Person	Chf. 61.00

La grigliata mista Reale

Königliche Grillplatte

Puntine (CH)/Schälrippchen - Sovracoscia di pollo (CH)/Pouletschenkel Salsiccia (CH)/Wurst - Carré d'agnello (NZ)/Lammkotelett Puledro (EU-AY)/Fohlen - Controfiletto di manzo (AUS)/Rindsentrecôte		Chf. 48.00
Alcune carni importate possono essere state prodotte con stimolatori di crescita ormonali (AUS) Importiertes Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein (AUS)		
Patate fritte / Verdure Portion Pommes frites oder Gemüse		Chf. 8.50
Insalata verde Grüner Salat		Chf. 9.50
Insalata di pomodori / Insalata mista Tomatensalat oder gemischter Salat		Chf. 10.00

Fondue (min. 2 pers)

Fondue

Fondue chinoise di manzo a volontà servita con:

patatine fritte, riso basmati, sott'oli e sott'aceti

per persona / pro Person Chf. 48.00

Può essere ordinata al più tardi entro le 21h15

Fondue Chinoise à discretion serviert mit Rindfleisch,
Pommes Frites, Basmatireis, hausgemachten Saucen
und eingelegtem Gemüse

Bestellung möglich bis 21h15

Fondue bourguignonne di manzo (400 g)

per persona / pro Person Chf. 58.00

Fondue Bourguignonne Rind (400g)

Supplemento ogni 100 g

Chf. 14.50

Zusatzportion pro 100 g

Fondue di formaggio vallesana (300 g)

servita con pane e patate

per persona / pro Person Chf. 36.00

Walliser Käsefondue (300 g) mit Kartoffeln und Brot

Supplemento ogni 100 g

Chf. 12.00

Zuschlag weitere 100 g

Note

Bemerkungen

*La fondue di formaggio e la bourguignonne vengono preparate
per un minimo di due persone e servite nella sala della pizzeria.*

Käsefondue und Fondue Bourguignonne werden ab mindestens zwei Personen und im Eingangssaal serviert.

Le nostre pizze

Unser Pizzen

Focaccia semplice	Chf. 13.00
Pizza bambino (piccola) Margherita, cotto, fritte	Chf. 14.50
Margherita Pomodoro, mozzarella e origano	Chf. 16.00
La Prezzaglio Pomodoro, mozzarella, prezzemolo ed aglio	Chf. 17.50
Napoletana Pomodoro, mozzarella e acciughe	Chf. 17.50
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, cotto	Chf. 17.50
O sole mio Pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry	Chf. 18.50
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto	Chf. 19.00
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	Chf. 19.00
Prosciutto e funghi Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 19.00
La Siciliana Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi ed olive	Chf. 19.00
Rucola e mascarpone Pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola	Chf. 19.00
Regina Pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, origano ed olio extra vergine	Chf. 19.00
Calzone Pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 19.00
4 stagioni Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	Chf. 19.50

Le nostre pizze

Unsere Pizzen

Vegetariana Pomodoro, mozzarella, varietà verdure e pomodoro fresco	Chf. 19.50
Gerry Pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	Chf. 21.00
Michele Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	Chf. 21.00
L' Avellinese Pomodoro, mozzarella, friarielli (cime di rapa), salsiccia ed olio extra vergine	Chf. 22.00
Carpaccio Pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	Chf. 22.50
La Sorrentina Pomodoro, bufala, pomodorini, olive, capperi, acciughe e basilico	Chf. 23.00
Calzone farcito Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	Chf. 23.00
Valtellina Pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	Chf. 24.00
Crudo San Daniele e mascarpone Pomodoro, mozzarella, origano, crudo San Daniele e mascarpone	Chf. 24.00
Mari (o) Monti Pomodoro, mozzarella, gamberi, carciofi e rucola	Chf. 25.00
La barchetta di Martino Mozzarella, bocconcini di manzo, peperoni, piccante, rucola, cipolle e pomodorini cherry	Chf. 25.00
Campania e Ticino Pomodoro, bufala, scaglie di grana, pomodorini cherry e crudo Pioradoro	Chf. 25.00
Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di:	Chf. 4.00
Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di Extra Zutaten Zuschlag	Chf. 1.00
Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare Sonderzutaten (Zuschlag pro Zutat) : Burrata, Stracciatella, Parmaschinken und Meeresfrüchte	Chf. 4.50

Senta

The background is a solid red color. Several white, curved lines sweep across the frame from the top left towards the bottom right, creating a sense of motion and elegance. The lines vary in thickness and curvature, some appearing as thin streaks and others as more prominent, rounded bands.

Ed infine, un po' di dolcezza
Dolci di nostra produzione

Senta

Dal 1987, una famiglia...

Dolci

Hausgemachte Desserts

Panna cotta con coulis di frutti rossi oppure al mango (dolce vegano) Panna cotta mit roten Beeren- oder Mango-Coulis (veganes Dessert)	Chf. 12.50
Coppa di tiramisù casereccio Unser hausgemachtes Tiramisu	Chf. 13.00
Semifreddo al torrone con mousse di nocciole Nougat-Parfait und Haselnuss-Mousse	Chf. 13.00
Semifreddo al mango e fragole Mango-Parfait und Erdbeeren	Chf. 13.00
Cre moso al pistacchio con cioccolato bianco, mandorle e pistacchi croccanti Pistaziencreme, weisse Schokolade, Mandeln und Pistazienkrokant	Chf. 13.50
Macedonia di frutta fresca con gelato vaniglia Frischer Fruchtsalat mit Vanille-Glacé	Chf. 14.00
Pastiera napoletana e mousse al pistacchio Typischer Kuchen aus Neapel (Ricotta und kandierte Zitrusfrüchte) mit Pistazienmousse	Chf. 14.00
Tortino fondente al cioccolato con gelato alla vaniglia Warmes Küchlein mit flüssiger Schokoladenfüllung, Vanille-Glacé	Chf. 14.00
Cheesecake al cioccolato bianco e lamponi Weisser Schokolade Cheesecake mit Himbeeren	Chf. 14.00
Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto Preparazione al tavolo (min. 2 persone) Für Naschkatzen: Warmer Zabaione mit Vanilleeis, Amaretti-Brösel Zubereitung am Tisch (mind. 2 Personen)	per persona / pro Person Chf. 14.50

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

(1 pallina) (1 Kugel) Limone, vaniglia, mela verde, pera, stracciatella, fragola, pistacchio, uva e cioccolato Zitrone, Vanille, grüner Apfel, Birne, Stracciatella, Erdbeere, Pistazie, Traube und Schokolade	Chf. 4.50
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis in einem heissen Espresso ertrunken	Chf. 8.50

Sorbetti ai liquori

Likörsorbets

Limone e Wodka, mela verde al Calvados, pera e Williams, uva e grappa nostrana	Chf. 13.00
Zitrone und Wodka, grüner Apfel und Calvados, Birne und Williams, Traube und Grappa	

Vino da dessert

Dessertwein


















"Riesling" Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 8.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
"Beerenauslese Cuvée Burgenland" Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 10.00
Welschriesling e Chardonnay - Kracher		
"Gewürztraminer" Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 10.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
"Trockenbeeren Auslese Burgenland" Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 14.00
Welschriesling, Chardonnay e Traminer - Kracher		
"Château d'Yquem" 2009 (<i>annata straordinaria - 100/100 punti Parker</i>)	0.5 dl.	Chf. 85.00
Premier Cru Supérieur - Sémillon e Sauvignon, Sauternes		

I distillati

Destillate

"Ascona Whisky" single malt		Chf. 12.00
Terreni alla Maggia SA, Ascona		
"Calvados Domfrontais AOC" Hors d'age		Chf. 14.00
Pacory-Mantilly, Basse Normandie		
"Baron Dupleix" Armagnac Hors D'Age		Chf. 14.00
Bas-Armagnac		
"Churchill's" Vintageport 2011		Chf. 15.00
Villanova de Gaia-Oporto		
"Gordon & Macphail from Glentauchers Distillery"	2 cl.	Chf. 15.00
Single Malt Scotch Whisky 15 years old (2006-2021) - Speyside, (214 bottiglie prodotte)		
"Ménard" Cognac X.O.		Chf. 15.00
Grande fine champagne -1 ^{er} Cru du Cognac - Logis des Bergeronnettes-Jarnac		

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Zutaten die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen Können

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Mollusks</i>

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

Alcune carni importate possono essere state prodotte con stimolatori di crescita ormonali (AUS)
Importiertes Fleisch kann mit hormonellen Leistungsförderern und Antibiotika erzeugt worden sein (AUS)

04.2024

Serta