



VULCANO

RESTAURANT & PIZZERIA



**VULCANO**
RESTAURANT & PIZZERIA

Benvenuti

Leibe Gäste

Herzlich Willkommen im Restaurant Vulcano

**Es ist eine Mischung aus Genuss und Wohlbefinden
aus Kultur und Küche die den Einzigartigen Charakter
des Restaurants Vulcano ausmacht**

**Bei Uns erfahren Sie welchen Reichtum die
Mediterrane Küche die ausschließlich Frische
Regionale Zutaten verwendet dem Gast bieten kann**

**Lassen Sie sich von uns Kulinarisch verwöhnen und
genießen Sie die Atmosphäre und den Service in unser Haus**

**Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit**

Thun: S. Emiri



SUPPEN

- TOMATENCREMESUPPE 2.d.g..... **4,50€**
mit Croutons und Basilikum
- MINISTRONE..... **5,50€**
Italienische Gemüsesuppe

VORSPESIEN

- BRUSCHETTA AL POMODORO 1.g **4,80€**
pomodoro Romana mit frischen Kräutern und Knoblauch
- BRUSCHETTA TRI COLORE 1.2.g..... **6,80€**
pomodoro Romana , Oliven und Pestopate
- OLIVAS AL AJILLO g **5,50€**
Spanische Großoliven serviert mit Knoblauchdip
- GAMBAS AL AJILLO **7,80€**
Angebratene Shrimps in Oliven – Kräuter ÖL, Knoblauch und Petersilie
- ÜBERBACKENE AUBERGINEN **8,80€**
mit Rinderhackfleisch nach Mediterranes art in Tomatensauce
- PULPO ALLA GALLEGA c,o..... **9,80€**
gebratener Oktopus mit gekochten kartoffeln
- CARPACCIO DI MANZO d..... **12,50€**
Rohes hauchdünes Rindfleisch mit Ruccola und Parmesanscheiben
- ANTIPASTO MISTO DELLA CASA 2,d..... **16,50€**
Gemischter Vorspeisenteller für 2 Personen Spezialitäten des Hauses
- KÄSEPLATTE d,g,h,i, **13,80€**
verschiedene Französische ausgereifte Käsesorten mit Feigensenfsauce und Saisonelles Obst

SALATE

- KLEINER GEMISCHTER SALAT 1,5,12,a,d,m **4,50€**
- INSALATA CAPRESE d **9,80€**
Büffelmozzarella auf Frischen Tomaten garniert mit Basilikum und Olivenöl
- INSALATA DI POLLO 1,5,12,a,d,m **11,50€**
Bunter Salatteller mit knusprig gebratenen Hähnchenbrust in Hauskräuterbutter und Zwiebeln
- INSALATA ROMANA 1,5,12,a,b,d,g, **8,50€**
Bunter Salat mit Thunfisch und Zwiebeln
- INSALATA CON FILETTO DI LUCIOPERCA 1,5,12,a,d... **12,50€**
Bunter Salat mit Speckwürffeln und Saiblingfilet garniert mit Balsamico Dressing
- ENSALATA VULCANO 1,5,12,s,d,m **9,50€**
Frisher Salatteller mit Hirtenkäse, Zwiebeln, Oliven und Peperoni

Hausgemachte Saucen

- French Dressing 1,5,12,a,d,m
- Aceto Balsamico 1,m

Zu allen Suppen, Vorspeisen
und Salaten servieren wir
Frisches Brot

SPAGHETTI

- AGLIO E OLIO g..... 8,50€
mit Knoblauch – Olivenöl, Kirschtomaten und Frühlingszwiebeln
- GORGONZOLLA a,d,g..... 8,90€
mit Gorgonzolla und Spinat in Weiswein Sahnesauce
- MATRICIANA 2,d,g..... 9,50€
mit Speck, Zucchini, Zwiebeln und Fetakäse in Tomatensauce
- CON FRUTTI DI MARE d,c,o..... 12,50€
mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten in Tomatensauce
- DI MANZO d,g..... 12,90€
mit Rinderstreifen, Champignons und Pfifferlinge in Cognac – Rosesauce



- # PENNE
- VERDURE g, 8,50€
mit frischem Reichenauer Gemüse
 - AL ARRABIATA 2,g 8,20€
mit Tomatensauce, Knoblauch und Peperoncini
 - AL PUTANESCA b,g..... 9,80€
mit Tomatensauce, Oliven, Sardellen und Kapern
 - PENNE AL CHEF g,d..... 10,20€
mit Schweinefilet streifen in Champignon Sahne Sauce

TAGLIATELLE

- CON PORCINI a,d,g..... 9,80€
mit Sahnesauce und Steinpilze In einer Cremige Sahnesauce
- AL GAMBERETTO g..... 13,50€
mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten und Shrimps in Tomatensauce
- CON POLLO d,g..... 11,80€
mit gebratenem Hähnchenbruststreifen, Steinpilze und Kirschtomaten in einer Cremiger Sahnsauce
- CON SALMONE E SPINACI 2,a,d,g..... 12,80€
mit Lachsfilet, Blattspinat und Cremefine Sauce



AL FORNO

- PENNE AL FORNO g,d..... 9,80€
mit Schinken und Champignons in Tomaten sahne sauce
mit Käse überbacken
- LASAGNE CLASSICO g,d..... 10,50€
Schichtnudeln mit Rinderhackfleisch in Tomaten sahne sauce und
Käse überbacken

A	-CLASSICO 1,d,g.....	7,20€
	mit Tomatensauce und Mozzarella Käse	
	-SALAMI 1,d,g	8,20€
	mit Beretta Salami	
	-VERDURE d,g.....	8,50€
mit frischen Reichenauer Gemüse		
Z	-QUATTRO STAGIONE 1,2,4,5,d,g.....	9,50€
	mit frischen Champignons, Salami, Artischocken und Schinken	
	-HAWAI 1,2,4,5,d,g.....	9,50€
	mit Schinken und Ananas	
	-NAPOLI 1,2,b,d,g.....	9,50€
mit Kapern, Oliven und Sardellen		
Z	-PROSCIUTTO E FUNGHI 1,d,g.....	9,50€
	mit Frischen Champignons und Schinken	
	-CONTADINA 2,d,g.....	9,80€
	mit Salami, frischen Champignons, Zwiebeln und Schinken	
	-PUGLIESE 1,2, d,g.....	9,50€
mit Fetakäse, Spinat,Oliven und Zwiebeln		
I	-VULCANO 1,d,g.....	9,80€
	mit Scharfer Salami und Peperoni	
	-FRUTTI DI MARE d,g.....	9,80€
	mit Meeresfrüchten	
	-TONNO d,g.....	8,50€
mit Thunfisch und Zwiebeln		
P	-CALZONE 1,d,f,g.....	9,50€
	gefüllt mit Schinken und Champignons bestrichen mit Ei und Sesam	
	-PARMA – RUCOLA 1,2,4,5,d,g.....	11,50€
	mit Parma-Schinken, Rucola,Grana Padano und Kirschtomaten	
	-CON POLLO 1,2,d,g.....	10,80€
mit Hähnchen-Currybruststreifen ,Spinat und Paprika		
-QUATTRO FORMAGIE d,g.....	10,20€	
mit 4 verschiedenen Käse Sorten		



PATATOS

-PATATAS BRAVAS VEGI..... **9,50€**

Angebratene Kartoffeln mit verschiedenem mediterranen Gemüse, abgeschmeckt mit Knoblauch-Chilli-Olivenöl

-PATATAS BRAVAS POLLO..... **12,50€**

Angebratene Kartoffeln mit Hähnchenbrustfilet und verschiedenem mediterranem Gemüse, abgeschmeckt mit Knoblauch-Chilli-Olivenöl

-PATATAS BRAVAS GAMBAS c..... **14,20€**

Angebratene Kartoffeln mit shrimps und verschiedenem mediterranem Gemüse, abgeschmeckt mit Knoblauch-Chilli-Olivenöl



BURRITOS

-BURRITO DE POLLO 2,g..... **12,50€**

Gefüllte Weizentortilla mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Frischem Gemüse und Salsa Ranchera serviert mit Nachos.

Dazu drei verschiedene Dips: Sour Cream, Guagamole & Salsa

-BURRITO DE RES 2,g..... **14,50€**

Gefüllte Weizentortilla mit gegrillten Entrecotestreifen, Frischem Gemüse und Salsa Ranchera serviert mit Nachos.

Dazu drei verschiedene Dips: Sour Cream, Guagamole & Salsa

RISOTTO

-CON POLLO E FUNGHI d..... **12,50€**

mit gebratenem Hähnchenbrust frischen Champignons und Buttergemüse

-CON FRUTTI DI MARE 1, b,c,o..... **13,50€**

mit Meeresfrüchten

-VERDURE 1,d..... **10,50€**

mit frischen Champignons, Zwiebeln, Knoblauch und Grana Padano in Weiswein-Sahnesauce



EMPFEHLUNG

des HAUSES

VULCANO STEAK d,g..... **23,50€**
 Argentinisches Black - Angnus - Rindersteak (ca.250gr)
 serviert auf heißen Lavastein, dazu 3 Dips, Saur Cream, BBQ und
 Hauskräuterbutter und eine Beilage nach Ihrer Wahl

PFEFFERSTEAK 1,2,d..... **22,50€**
 Argentinisches Rindersteak (ca.250gr.) verfeinert mit Cognac-Pfeffersauce und
 eine Beilage nach Ihrer Wahl

BEILAGEN NACH WAHL

COUNTRY POTATOS
 GEBRATENES GEMÜSE

POMMES
 ROSMARIN KARTOFFELN



VOM GRILL

SCHWEINESCHNITZEL a,d,g..... **12,50€**
 vom Grill mit Pommes und Champignon-Sauce

PICCATA MILANESE (Kalb) a,d,g..... **14,50€**
 kalbsteak mit Parmesan-Ei-Parade, serviert mit Spagetti in Tomaten sauce

HÄHNCHENBRUSTFILET 5,d,g..... **16,50€**
 mariniertes Hähnchenbrustfilet auf Mediterranem Gemüse serviert mit
 Pfifferling-Tagliatelle und Sauerrahm

SCHWEINEMEDAILLONS 2,d..... **17,50€**
 gegrillt mit Butter und Thymian, im Speckmantel dazu Frühlings-
 Rosmarinkartoffeln verfeinert mit Gorgonzolla sauce

SALTIMBOCA 2,d,g (Kalb)..... **18,50€**
 mit Salbei und Serano Schinken serviert auf Champignon - Risotto,
 abgelöscht in Weiswein verfeinert mit einer Butter - Tomatensauce

LAMMKOTELETT 2,d..... **24,50€**
 vom Grill serviert auf Grünen Speck-Bohnen dazu Folienkartoffeln

FISCH

DORADENFILET..... **16,80€**
 mit Mandel - Zitronen-Buttersauce, serviert mit
 Salzkartoffeln und Brokkoli

LACHSFILET g..... **18,50€**
 vom Grill serviert mit Gemüse - Tagliatelle , dazu
 verfeinert mit einer Zitronen - Dill- Sauce



D E S S E R T	HAUSGEMACHTE TIRAMISU 1,9,a,d,g.....	5,50€
	PANNA COTTA HAUSGEMACHTE 1,a,d.....	5,50€
	mit Beerenfrucht Mischung	
	TARTUFO DI PIZZO 1,.....	5,90€
	Italienischer Trüffeleis serviert mit Vanillesauce und Sahne	
	CREMA CATALANA a,d,	4,80€
Katalanische Creme mit Karamellkruste		
EISKAFFEE 9,a,d.....	4,50€	
Kalter kaffe mit Vanilleeis und Schlagsahne		
EISSCHOKOLADE a,d.....	4,50€	
Kalte Schoki mit Schokoeis und Schlagsahne		



KUCHEN	Fragen Sie bitte nach Tages Kuchen - Angebot	
	KUCHEN.....	3,20€
	TORTE.....	3,50€

Für kleine Portionen bekommen sie einen Nachlass von 1.50€
 Wir bitten um Verständniss, dass dies nicht für alle Gerichte gilt.
 Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet und beinhaltet die gesetzliche MwSt.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFFELWASSER	0,2l / 0,4l	1,90€ / 2,80€
RANDERGER GOURMET	0,75l	5,20€
RANDERGER NATUR	0,75l	5,20€
RANDERGER NATUR	0,25l	2,60€
COLA 1,g	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€
FANTA 1,5	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€
SPEZI 1,5,g	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€
COLA ZERO 1,5,g	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€
SPRITE 5,3	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€
ORANGINA GELB/ROT	0,25l	3,10€
SCHWEPPE BITTER LEMON 5,10	0,2l	3,00€
SCHWEPPE TONIC WATER 5,10	0,2l	3,00€
SCHWEPPE GINGER ALE 5,10	0,2l	3,00€
EISTEE PFIRSICH 5,g	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€



FRUCHTSÄFTE/NEKTAR

APFELSAFT	0,2l	2,50€
ORANGENSAFT	0,2l	2,50€
JOHANNISBEERNEKTAR 1,5	0,2l	2,50€
MARACUJANEKTAR 1,5	0,2l	2,70€
RHABABERNEKTAR	0,2l	2,70€
SAFTSCHORLE	0,2l / 0,4l	2,50€ / 3,50€

◆ ICE TEA ◆

ELEPHANT BAY

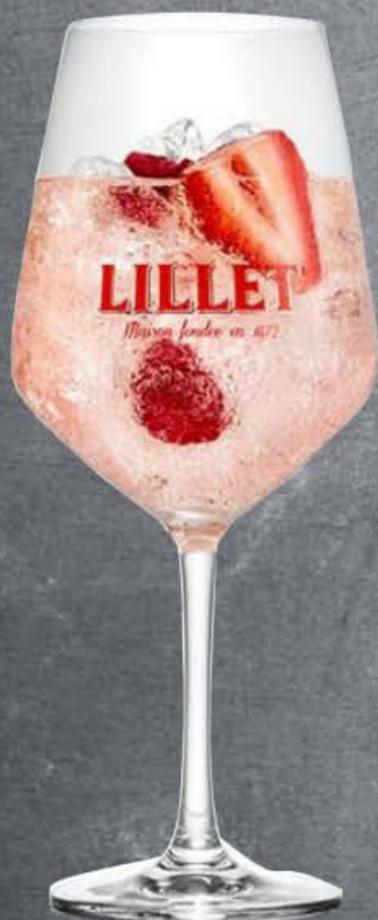
ELEPHANT BAY ICE TEA

LEMON	0,33l	3,20€
POMEGRANATE	0,33l	3,20€
BLUEBERRY	0,33l	3,20€



HEIßE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE g	2,50€
GROßE TASSE KAFFEE g	3,50€
KAFFEE HAG g	2,10€
ESPRESSO g	2,00€
ESPRESSO DOPPIO g	3,20€
ESPRESSO CORRETTO g	3,00€
CAPPUCCINO g,d	2,80€
GROßECAPPUCCINO g,d	3,50€
MILCH KAFFEE g,d	3,20€
LATTE MACCHIATTO g,d	3,20€
LATTE BAILEYS g,d	4,10€
AFFOGATO g,d	3,40€
Espresso mit 1 Kugel Vanille Eis	
HEIßE SCHOKOLADE d	2,80€
HEIßE SCHOKOLADE MIT SAHNE d	3,30€
TASSE-TEE	2,50€
Schwarz, Kamille, Früchte, Roibusch, Pfefferminz	



V APEROL SPRITZ 1,10	4,90€
Aperol, Prosecco, Wasser	
T HUGO	4,90€
Prosecco, Holundersirup, Wasser, Limette, Minze	
I LILLET BERRY 10	4,90€
Lillet, Blanc, Schweppes Wild Berry, Waldbeeren	
R PROSECCO p	3,50€
I MARTINI BIANCO p 4 cl	4,10€
E CAMPARI ORANGE 1,3	5,40€
A CAMPARI SODA 1,3	5,40€
P GIN TONIC	5,50€
E VODKA LEMON	5,40€

BIERE vom FASS

RUPPANER PILS g	0,3l	2,80€
RUPPANER PILS g	0,4l	3,30€
RUPPANER HEFEWEIZEN g	0,5l	3,60€
RADLER SÜß g,5,3	0,4l	3,30€
RADLER SAUER g	0,4l	3,30€
COLAWEIZEN g,1,5,9	0,5l	3,50€
RUSSWEIZEN g,5	0,5l	3,50€



Flaschenbiere

BIO SCHIMMELE	0,33l	3,20€
BITBURGER ALKOHOLFREI	0,33l	3,20€
MAISEL WEISE ALKOHOLFREI	0,5l	3,70€
RUPPANER KRISTALWEIZEN	0,5l	3,70€
RUPPANER WEIZEN DUNKEL	0,5l	3,70€

SPIRITUOSE/LIKÖRE

BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	3,90€
SAMBUCA MOLINARI	2 cl	2,80€
SIERRA TEQUILA SILVER/REPOSADO	2 cl	2,90€
GRAPPA BARBERA	2 cl	2,50€
GRAPPA BOTEGA	2 cl	4,50€
WILLIAMS BIRNE	2 cl	2,50€
OBSTLER	2 cl	2,50€
RAMAZZOTTI	4 cl	3,80€
AVERNA	4 cl	3,80€
FERNET BRANCA / MENTA	4 cl	3,60€
LIMONCELLO	4 cl	3,90€
CYNAR	4 cl	3,60€
JÄGGERMEISTER	4 cl	3,90€

RAMAZZOTTI

Fratelli Ramazzotti

Brandy/Cognac/Whiskey

Vecchia Romagna	2 cl	3,80€
Hennessy VS	2 cl	4,60€
Remy Martin VSOP	2 cl	4,60€
Jack Daniels	4 cl	5,50€
Chivas Regal 12 Years	4 cl	6,90€
Johnnie Walker Red Label	4 cl	5,50€

**OFFENE
WEINE**

WEINSCHORLE WEIS.....0.25l **3,20€**

WEINSCHORLE ROSE.....0.25l **3,20€**

WEINSCHORLE ROT0.25l **3,20€**



OFFENE WEIß WEINE

GUTEDEL..... 0,25l **4,90€**

0,5l **9,50€**

Ein Wein wie man ihn sich als Tischwein nicht besser Vorstellen könnte.
Abgerundet Erdig, Fruchtig Birnen und etwas getrockneten Obst.
Rebsorte: Grauburgunder, Trocken

CHARDONNAY GARGANEGA DELLE VENETO IGT..... 0,25l **4,60€**

0,5l **8,80€**

Helles und Glänzendes strohgelb mit grünes stich. Im Nasen feiner Duft von Weißen
Blüten und Hellen Früchten, am Gaumen ausdrucksstarke und ausgedehnte Finesse,
mit Doinanten Körper , warm und Lang anhaltend.
Rebsorte: Chardonnay – Favorita, Trocken

PINOT GRIGIO DELLE VENETO DOC.....0,25l **4,80€**

0,5l **9,20€**

Am Gaumen Vollmundig mit wunderbaren feinen Frischenoten.
Elegant strukturiert, Animierend und stetts sich selbst wieder Einladend.
In Glas mit strohgelben Farbtönen, in Nasen der Duft von Apfel.
Rebsorte: Pinot Grigio, Trocken

BÖTZINGER MÜLLER THURGAU.....0,25l **4,80€**

0,5l **9,20€**

Kristalhellgelbe Farbe mit Grünlichen Reflexen Erdbeer und Frische Duft nach
Aprikosen und Williamsbirne, in Gaumen Trocken.
Rebsorte: Müller Thurgau, Trocken

OFFENE ROTE WEINE

PRIMITIVO SOPRANO PUGLIA IGT0,25l **4,90€**
 0,5l **9,50€**

Rubinrot mit Lila Reflexen. In der Nase Typisch intensive Pflaumen und Sauere Kirsche Note. Ein Wein mit viel Charakter.

Am Gaumen lang Anhaltend, Weich und Schmeichelnd in Nachklang.

Rebsorte: Primitivo, Trocken

MONTEPULCIANO D' ABRUZZO DOC.....0,25l **4,80€**
 0,5l **9,20€**

Ein Kräftiger, Würziger, Weicher und Körperreicher Wein. In Duft von Frischen Waldbeeren und hauch an Vanille mit Schokolade.

Rebsorte: Montepulciano, Trocken

BARONE NERO DELLA VENETO IGT.....0,25l **4,60€**
 0,5l **8,80€**

Wer die Aromen Dunkler Früchte liebt, hat hier seinen Wein gefunden.

In der Nase Typisch intensive Pflaumen – Schwarze Johannisbeere mit etwas Gebratene Mandeln.

Rebsorte: Negro Amaro, Malvasia, Trocken

BÖTZINGER SPÄTBURGUNDER.....0,25l **5,50€**
 0,5l **10,50€**

Ein Leichter, Fruchtbetonter und Unkomplizierter Rotwein mit Modernen Statistik.

Im Glas Granatrot offenbart er der Nase die Typische Rot Früchte.

Im Gaumen sehr gefällig mit sanften Tanninen und Fruchtigen Vollgeschmack.

Rebsorte: Spätburgunder, Halbtrocken



OFFENE ROSE WEINE

HAGNAUER WEIßHERBST.....0,25l **5,50€**
 0,5l **10,50€**

Eine feine leuchtende Rose Farbe. Er zeigt in der Nase ein Duft nach Erdbeeren und Himbeeren, Cassis und etwas Pfirsich. Am Gaumen wirkt er sehr filigran und frisch und wird durch die dezente Restsüße hervorragend abgerundet.

Rebsorte: Spätburgunder, Trocken

ROSATO BRANCIFORTI.....0,25l **4,90€**
 0,5l **9,50€**

Wunderschöne Farbe an Hellrosa, Körperreich in der Nase. Duft von Aprikosen und hauch nach Erdbeere, mineralisch am Gaumen mit viel Finesse und Charakter. Angenehme Säure und sehr schön balanciert.

Rebsorte: Corvina Veronese, Rondinella, Halbtrocken

FLASCHENWEINE

WEISS
Fl. 0,75l

- LENOTTI COLLE DIE TIGLI, FEINHERB CORTESE

- GARGANEGA GARDASEE.....22,80€

Diese Cuvee aus Cortese und Garganega stammt von Jahrhundertealten Lagen im Moränengebiet südlich des Gardasees. Fruchtige Aromen von Pfirsich und Apfel prägen das Bouquet der Komposition. Am Gaumen ist dieser frische Weisswein körperreich, trocken und ausgewogen.

- WEISSBURGUNDER FEINHERB,

QBA WEINGUT KIEFER KAISERSTUHL.....23,50€

Dieser Weisburgunder bekommt durch den leichten Lössboden mit hohem Kalkanteil, auf dem er wächst, eine besonders schöne Aromatik nach weißfleischigen Früchten. Am Gaumen wirkt er wie der Biss in eine saftige, frische, weise Traube. Den Gerichten des Vulcano ist er ein zuverlässiger Partner.

- LENOTTI, LUGANA LE FOLAGHE

TROCKEN DOC, GARDASEE24,50€

An den Ostufern des Gardasees gewachsen, entfaltet dieser Lugana aus Trebbiano-Trauben ein schön fruchtig-florales Bouquet mit Noten von gelben Birnen, Aprikosen und exotischen Früchten.

Am Gaumen wirkt der Wein frisch und saftig, mit einer lebendigen Säure, sowie einem ansprechenden Finale.



ROSE
Fl. 0,75l

- KIEFER ROSE CUVEE FEINHERB, BADEN-KAISERSTUHL.....22,50€

Aromatisch in der Nase zeigt sich diese kräftige Rosecuvée spritzig am Gaumen mit gut eingebauter Restsüße. Eine Cuvee aus Spätburgunder, Dornfelder, Cabernet Mitos und Cabernet Carol, am Kaiserstuhl großgeworden.

- LENOTTI, BARDOLINO CHIARETTO CLASSICO ROSE,

GARDASEE.....22,90€

Ein herlich, leichter Chiaretto rose mit schöner Frucht und feiner Säure aus Corvina- und Rondinellatrauben im Stahltank frisch ausgebaut. Goldmedaillen Gewinner 2018 beim „Palio del Chiaretto“,

FLASCHENWEINE

ROT
Fl. 0,75l

- FINCA ENGUERA TEMPRANILLO,

TROCKEN DO BIO, VALENCIA 22,50€

Juan Rafael Iglesias führt die Bodega Enguera im Westen von Valencia- eine Region, die mit bestem Traubenmaterial aufwarten kann. Sein Tempranillo besticht durch eine schöne Frucht und schmeichelnde Würze. Die seidige Tanninstruktur sorgt für einen zarten Abgang

- KIEFER SPÄTBURGUNDER FEINHERB,

BADEN-KAISERSTUL 22,90€

Mit leuchtend rubinroter Farbe sowie reifen Kirsch- und Himbeeraromen überzeugt dieser Spätburgunder von vulkanischem Untergrund die Sinne. Herrlich fruchtbetont mit zarten Tanninen und leichtem Körper verwöhnt der Wein den Gaumen.

- PRIMITIVO BAROCCO IGT, CAMPAGNOLA, APULIEN 24,30€

Die Trauben wachsen an der Küste zum Adriatischen Meer und sind handverlesen. Nach 8 Tagen auf der Maische, erhält der Wein eine sehr extraktische Aromatik von Pflaumen, Schokolade, Tabak und Gewürzen. Ein klassischer Primitivo, wie man ihn sich wünscht.





VULCANO

RESTAURANT & PIZZERIA

Zusatzstoffkennzeichnung

- 1 mit Farbstoffe
- 2 mit Konservierungsstoffe
- 3 mit Süßungsmittel
- 4 mit Phosphat
- 5 mit Antioxidationsmittel
- 6 mit Geschmacksverstärker
- 7 geschwärzt
- 8 mit Taurin
- 9 Coffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 enthält eine Phenylalaininquelle
- 12 Sulfite

Allergenkennzeichnung

- a Eier
- b Fisch
- c Krebstiere
- d Milch / Laktose
- e Sellerie
- f Sesam
- g Glutenhaltiges Getreide / Weizenmehl
- h Erdnüsse
- k Lupinen
- i Schalenfrüchte / Haselnuss
- m Senf
- o Weichtiere
- p Schwefeldioxid & Sulfite



restaurant-vulcano.de



info@restaurant-vulcano.de



Restaurant Vulcano



[restaurant_vulcano.de](https://www.instagram.com/restaurant_vulcano.de)

Höllstraße 17/2, 78315 Radolfzell am Bodensee,
Tel: +49 7732 8233943