PROPOSTE STAGIONALI

Prosciutto di cervo con buscion di capra, noci, miele e focaccia

26 CHF

Crema di zucca con amaretti sbriciolati

12 CHF

Risotto ai funghi porcini

24 CHF

Tagliatelle al ragù di cinghiale

20 CHF

Entrecôte di cervo con cavolo rosso brasato, castagne caramellate e spätzli al burro

46 CHF

Pizza fior di latte, porcini e bresaola

24 CHF

Mousse alle castagne con frutti di bosco

13 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

PROPOSITIONS DE SAISON

Jambon de cerf avec fromage de chèvre « Buscion », noix, miel et focaccia

26 CHF

Velouté de courge aux amaretti émiettés

12 CHF

Risotto aux cèpes

24 CHF

Tagliatelles au ragù de sanglier

20 CHF

Entrecôte de cerf avec chou rouge braisé, châtaignes caramélisées et spätzli au beurre

46 CHF

Pizza fior di latte, cèpes et bresaola

24 CHF

Mousse aux châtaignes avec fruits rouges

13 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

SEASONAL PROPOSES

Venison ham with “Buscion” goat cheese, walnuts, honey and focaccia

26 CHF

Pumpkin cream soup with crumbled amaretti

12 CHF

Porcini mushroom risotto

24 CHF

Tagliatelle with wild boar ragù

20 CHF

Venison entrecôte with braised red cabbage, caramelized chestnuts and buttered spätzli

46 CHF

Pizza with fior di latte, porcini mushrooms and bresaola

24 CHF

Chestnut mousse with mixed berries

13 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

SAISONALE ANGEBOTE

Hirschschinken mit «Buscion»-Ziegenkäse, Walnüssen, Honig und Focaccia

26 CHF

Kürbiscremesuppe mit zerbröselten Amaretti

12 CHF

Risotto mit Steinpilzen

24 CHF

Tagliatelle mit Wildschweinragout

20 CHF

Hirschentrecôte mit geschmortem Rotkohl, karamellisierten Kastanien und Butterspätzli

46 CHF

Pizza mit Fior di Latte, Steinpilzen und Bresaola

24 CHF

Kastanienmousse mit Waldbeeren

13 CHF

BISTRO

CASINÒ LOCARNO

Bistro
CASINÒ LOCARNO

ANTIPASTI E PIATTI FREDDI

VORSPEISEN UND KALTE SPEISEN

Scaloppa di foie gras di anatra con composta di mela allo zafferano e vaniglia e pan brioche arrostito — 25.00 CHF
Entenstopfleberschnitzel mit Safran-Vanille-Apfelkompott und geröstetem Brioche-Brot

Classica tartare di manzo (100 gr), patate fritte, burro e pane toast — 25.00 CHF
Klassisches Rindertatar (100 g), Pommes frites, Butter und Toastbrot

Classica tartare di manzo (200 gr), patate fritte, burro e pane toast — 35.00 CHF
Klassisches Rindertatar (200 g), Pommes frites, Butter und Toastbrot

Piatto ticinese di salumi e formaggi servito con gnocco fritto — 22.00 CHF
Tessiner Wurst- und Käseteller mit gebratenen Knödeln

Carpaccio di manzo con rucola, pomodorini, scaglie di grana e patatine fritte — 30.00 CHF
Rindercarpaccio mit Rucola, Cherrytomaten, Parmesan und Pommes frites

Bistro
CASINÒ LOCARNO

INSALATE
SALAT

Insalata Verde 8.00 CHF
Grüner Salat

Insalata Mista 10.00 CHF
Gemischter Salat

Classica Caesar Salad con petto di pollo arrosto, bacon, scaglie di grana e crostini servita con salsa Caesar 22.00 CHF
Klassischer Caesar-Salat mit gebratener Hühnerbrust, Speck, Parmesanspänen und Croutons (serviert mit Caesar-Sauce)

Insalata mista con gamberi rosolati, avocado e mandorle tostate 23.00 CHF
Gemischter Salat mit gebratenen Krevetten, Avocado und gerösteten Mandeln

Insalata caprese con mozzarella di bufala e basilico 18.00 CHF
Caprese-Salat mit Büffelmozzarella und Basilikum

Le nostre insalate sono servite con salsa a scelta
(salsa italiana, francese, caesar o condimenti a parte)
Unsere Salate werden mit einem Dressing nach Wahl serviert
(italienisch, französisch, Caesar oder Dressing an der Seite)

BISTRO
CASINÒ LOCARNO

PASTA

PASTA

	½	
Tagliatelle all'uovo alla bolognese tradizionale *Tagliatelle aus Eiern nach traditioneller Bologneser Art*	13.50 CHF	19.50 CHF
Spaghetti al pomodoro "San Marzano" e foglie di basilico *Spaghetti "San Marzano" Tomaten und Basilikumblättern*	10.00 CHF	15.00 CHF
Paccheri al sugo di gamberi ed erbette aromatiche *Paccheri mit Garnelen und aromatischen Kräutern*	15.50 CHF	22.50 CHF
Caserecce al ragù di luganighetta con funghi gallinacci e Pecorino romano DOP *Pasta mit luganighetta-Ragout, Pfifferlingen und geriebenem römischen Pecorino-Käse*	13.50 CHF	19.50 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

CARNE
FLEISCH

Entrecôte di manzo "Angus" (250 gr) *Entrecôte vom "Angus"-Rind (250 gr)*	42.00 CHF
Filetto di manzo "Angus" (200 gr) *Angus-Rinderfilet (200 g)*	45.00 CHF
Cordon bleu di vitello fatto in casa con formaggio Gruyère e prosciutto cotto *Hausgemachtes Kalbs-Cordon Bleu mit Gruyère-Käse und Schinken*	45.00 CHF
Il nostro Chateaubriand (500 gr), servito in sala con salsa bernese (per 2 persone) *Unser Chateaubriand (500 gr), serviert am Tisch mit Sauce Béarnaise und einem Gemüsepfännchen (für zwei Personen)*	110.00 CHF

DUE CONTORNI A SCELTA TRA: PATATE ARROSTO, PATATINE FRITTE, VERDURE O RISO
EXTRA: PASTA O RISOTTO + 6 CHF

(ZWEI BEILAGEN NACH WAHL: BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES, GEMÜSE ODER REIS)
EXTRA: NUDELN ODER RISOTTO + 6 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

PESCE
FISCH

Fish & Chips di lago servito con salsa tartare — 35.50 CHF
Fish & Chips serviert mit Sauce Tartare

Code di gambero alla griglia — 38.00 CHF
Grillate Garnelenschwänze

Polpo alla piastra profumato al lime — 42.00 CHF
Gegrillter Oktopus mit Limettenaroma

VEGANO
VEGAN

Tofu con panatura di cornflakes — 30.00 CHF
Tofu mit Cornflakes-Paniermehl

DUE CONTORNI A SCELTA TRA: PATATE ARROSTO, PATATINE FRITTE, VERDURE O RISO
EXTRA: PASTA O RISOTTO + 6 CHF

(ZWEI BEILAGEN NACH WAHL: BRATKARTOFFELN, POMMES FRITES, GEMÜSE ODER REIS)
EXTRA: NUDELN ODER RISOTTO + 6 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

HAMBURGER
BURGER

Full House Burger: pane, 180 g di manzo svizzero, Edamer, bacon, iceberg, pomodoro, cetriolo servito con cestello di patate fritte — 25.00 CHF
(Brot, 180gr Schweizer Rindfleisch, Edamer, Speck, Eisberg, Tomate und Gurke. Serviert mit Pommes frites)

Pork Burger: pane, pulled pork, insalata, pomodoro e cipolla rossa. Servito con patate fritte — 25.00 CHF
(Brot, Pulled Pork, Salat, Tomate und rote Zwiebel. Serviert mit Pommes frites)

PIZZA
PIZZA

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE
PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

La Regina Margherita: pomodoro, mozzarella e basilico — 14.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und Basilikum)

La Marinara: pomodoro, pomodorini, aglio, acciughe Siciliane, origano e olive — 15.00 CHF
(Tomate, Cherrytomaten, Knoblauch, Sardellen, Oregano, Oliven)

La Napoli: pomodoro, mozzarella e acciughe — 15.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und Sardellen)

BISTRO
CASINÒ LOCARNO

PIZZA

PIZZA

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE
PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

La Prosciutto: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto — 17.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und gekochter Schinken)

La Diavola: pomodoro, mozzarella e salame piccante — 17.00 CHF
(Tomate, Mozzarella und pikante Salami)

La Vegetariana: pomodoro, pomodorini, mozzarella e verdure — 18.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, roher Büffelmozzarella und Basilikum)

La Bufalina: pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala e basilico — 20.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, roher Büffelmozzarella und Basilikum)

La Tonno: pomodoro, mozzarella, tonno,olive e cipolla — 21.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, Thunfisch, Oliven und Zwiebel)

La Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive e carciofini — 21.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, Champignons, gekochter Schinken, Oliven und Artischocken)

La Prosciutto e Funghi: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi — 19.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken und Pilze)

La Crudo e Mascarpone: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e mascarpone — 23.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, Schinken und Mascarpone)

Bistro
CASINÒ LOCARNO

PIZZA
PIZZA

DAL FORNO PIZZE CON IMPASTO A LUNGA MATURAZIONE
PIZZEN AUS DEM OFEN MIT LANG REIFENDEM TEIG

La Pizza Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, scaglie di Grana Padano DOP, pomodorini, rucola — 25.00 CHF
(Tomate, Mozzarella, Parmaschinken, Grana Padano Flocken, Kirschtomaten, Rucola)

La Pizza Ticinella: mozzarella, luganiga e funghi — 19.00 CHF
(Mozzarella, Luganiga und Pilze)

Pizza siciliana: pomodoro mozzarella, melanzane grigliate, olive e origano — 18.00 CHF
(Tomaten-Mozzarella, gegrillte Auberginen, Oliven und Oregano)

Bistro
CASINÒ LOCARNO

DESSERT
DESSERT

Tortino al cioccolato fondente 70% dal cuore morbido *Zartbitterschokoladenkuchen 70% mit weichem Kern*	12.00 CHF
Semifreddo all'amaretto *Amaretto-Parfait*	11.00 CHF
Tiramisu *Tiramisu*	11.00 CHF
La nostra torta del giorno *Unser Kuchen des Tages*	8.00 CHF
Gelati Fiordipanna: vaniglia, cioccolato, stracciatella, nocciola, caffè, pistacchio, limone, fragola, mango *(Vanille, Schokolade, Stracciatella, Haselnuss, Kaffee, Pistazie, Zitrone, Erdbeere, Mango)*	3.50 CHF

Prezzi in CHF, IVA 8.1% inclusa
Alle Preise sind in CHF, 8.1% MWST inbegriffe

Bistro
CASINÒ LOCARNO

INFORMAZIONI

INFORMATIONEN

Tutti i nostri prodotti possono contenere allergeni. Avvertite il nostro personale comunicando le vostre esigenze alimentari.

Alle unsere Produkte können Allergene enthalten. Informieren Sie unsere Mitarbeiter über allfällige Lebensmittelaller- gien.

Prodotti che possono provocare allergie o intolleranze: frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa, lupino, molluschi, glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia e latte.

Produkte die Allergien oder Unverträglichkeiten verursachen können: Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesamkörner, Schwefelverbindungen, Lupinen, Weichtiere, Gluten, Schalentiere, Eier, Fisch, Erdnüsse, Soja und Milch.

Bistro
CASINÒ LOCARNO

LISTA PROVENIENZA DEI NOSTRI PRODOTTI CARTA 2026

Salumi – Svizzera, Italia
Vitello - Svizzera
Maiale - Svizzera
Manzo - Svizzera, Argentina
Foie gras – Francia
Pollo – Slovenia
Gambero - India
Formaggi – Svizzera, Italia
Lucioperca - Russia
Polpo - zona FAO N° 27-34-37
Pane: Svizzera

LISTE DER HERKUNFT UNSERER PAPIERPRODUKTE 2026

Aufschnitt - Schweiz, Italien
Kalbfleisch - Schweiz
Schweinefleisch - Schweiz
Rindfleisch - Schweiz, Argentinien
Foie gras - Frankreich
Huhn - Slowenien
Garnele - **Indien**
Käse - Schweiz, Italien
Zander - Kazakhstan
Oktopus - FAO-Gebiet Nr. 27-34-37
Brot: Schweiz

Bistro
CASINÒ LOCARNO

ENTRÉES
STARTERS

Escalope de foie gras de canard, compote de pommes à la vanille et au safran, pain brioché grillé — 25.00 CHF
Duck foie gras escalope with saffron-vanilla apple compote and roasted brioche bun

Tartare de bœuf classique (100 g), pommes de terre sautées, beurre et pain grillé — 25.00 CHF
Classic beef tartare (100 g), French fries, butter and toast

Tartare de bœuf classique (200 g), pommes de terre sautées, beurre et pain grillé — 35.00 CHF
Classic beef tartare (200 g), French fries, butter and toast

Assiette tessinoise de charcuteries et de fromages servie avec du gnocco fritto — 22.00 CHF
Ticinese platter of cured meats and cheeses served with fried dumplings

Carpaccio de bœuf avec roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan et chips — 30.00 CHF
Beef carpaccio with arugula, cherry tomatoes, parmesan shavings and fries

Bistro
CASINÒ LOCARNO

SALADES
SALADES

Salade verte *Green salad*	8.00 CHF
Salade mêlée Mixed salad	10.00 CHF
Salade César classique avec blanc de poulet rôti, bacon, copeaux de parmesan et croûtons, servie avec une vinaigrette César *Classic Caesar salad with roast chicken breast, bacon, Parmesan shavings and croutons, served with Caesar dressing*	22.00 CHF
Salade mêlée avec crevettes grillées, avocat et amandes grillées *Mixed salad with grilled prawns, avocado and toasted almonds*	23.00 CHF
Salade Caprese avec mozzarella de bufflonne et basilic *Caprese salad with buffalo mozzarella and basil*	18.00 CHF

Nos salades sont servies avec la sauce de votre choix
(italienne, française, césar ou vinaigrette à part)
Our salads are served with your choice of sauce
(Italian, French, caesar or dressing on the side)

Bistro
CASINÒ LOCARNO

PASTA

PASTA

	½	
Tagliatelles aux œufs traditionnelles à la bolognaise *Traditional Bolognese style egg noodles*	13.50 CHF	19.50 CHF
Spaghetti à la tomate 'San Marzano' et au basilic *Spaghetti "San Marzano" tomatoes and basil leaves*	10.00 CHF	15.00 CHF
Paccheri à la sauce aux crevettes et aux herbes aromatiques *Paccheri with prawns and aromatic herbs*	15.50 CHF	22.50 CHF
Caserecce en ragoût de luganighetta avec girolles et fromage Pecorino Romano DOP *Caserecce pasta in luganighetta ragout with gallinacci mushrooms and Pecorino Romano DOP cheese*	13.50 CHF	19.50 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

VIANDE
MEAT

Entrecôte de bœuf « Angus » (250gr) — 42.00 CHF
Entrecôte of "Angus" beef (250 gr)

Filet de bœuf « Angus » (200 gr) — 45.00 CHF
Angus-Rindsfilet (200 gr)

Cordon bleu de veau maison au gruyère et au jambon — 45.00 CHF
Homemade veal cordon bleu with Gruyère cheese and ham

Notre Chateaubriand (500 gr), servi en salle à manger à la sauce béarnaise (pour 2 personnes) — 110.00 CHF
Our Chateaubriand (500 gr), served at the table with Béarnaise sauce and a vegetable pan (for two people)

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : POMMES DE TERRE RÔTIES, FRITES, LÉGUMES OU RIZ SUPPLÉMENT: PÂTES OU RISOTTO + 6 CHF

TWO SIDES DISHES OF YOUR CHOICE: ROAST POTATOES, CHIPS, VEGETABLES OR RICE EXTRA: PASTA OR RISOTTO + 6 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

POISSON
FISH

Fish & chips du lac servis avec sauce tartare *Lake fish & chips served with tartare sauce*	35.50 CHF
Queues de crevettes grillées *Grilled prawn tails*	38.00 CHF
Poulpe grillé parfumé au citron vert *Grilled octopus scented with lime*	42.00 CHF

VEGAN
VEGAN

Tofu avec chapelure de cornflakes *Tofu with cornflake breadcrumbs*	30.00 CHF

DEUX ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX : POMMES DE TERRE RÔTIES, FRITES, LÉGUMES OU RIZ SUPPLÉMENT: PÂTES OU RISOTTO + 6 CHF

TWO SIDES DISHES OF YOUR CHOICE: ROAST POTATOES, CHIPS, VEGETABLES OR RICE
EXTRA: PASTA OR RISOTTO + 6 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

HAMBURGER
HAMBURGER

Full House Burger: pain, 180 g de bœuf suisse, Edamer, bacon, iceberg, tomate, concombre servi avec un panier de pommes de terre sautées — 25.00 CHF
(pain, 180gr de viande de bœuf suisse, Edam, lard, iceberg, tomate et concombre. Servi avec des frites)

Pork Burger: pain, porc effiloché, laitue, tomate et oignon rouge. Servi avec des frites — 25.00 CHF
(bread, pulled pork, lettuce, tomato and red onion. Served with fries)

PIZZA
PIZZA

PIZZAS AU FOUR AVEC UNE PÂTE À LONGUE MATURATION
PIZZAS FROM THE OVEN WITH LONG-MATURING DOUGH

La Regina Margherita: tomate, mozzarella et basilic — 14.00 CHF
(Tomato, Mozzarella and basil)

La Marinara: tomate, tomates cerises, ail, anchois siciliens, origan et olives — 15.00 CHF
(tomato, cherry tomatoes, garlic, anchovies, oregano, olives)

La Napoli: tomate, mozzarella et anchois — 15.00 CHF
(Tomato, Mozzarella and anchovies)

Bistro
CASINÒ LOCARNO

PIZZA

PIZZA

PIZZAS AU FOUR AVEC UNE PÂTE À LONGUE MATURATION
PIZZAS FROM THE OVEN WITH LONG-MATURING DOUGH

La Prosciutto: pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto *(tomato, mozzarella and cooked ham)*	17.00 CHF
La Diavola: tomate, mozzarella et salami piquant *(tomato, mozzarella and spicy salami)*	17.00 CHF
La Vegetariana: tomate, tomates cerises, mozzarella et légumes grillés *(Tomato, Cherry tomatoes, mozzarella and grilled vegetables)*	18.00 CHF
La Bufalina: tomate, mozzarella, tomates cerises, mozzarella de bufflonne et basilic *(Tomato, mozzarella, raw buffalo mozzarella and basil)*	20.00 CHF
La Tonno: tomate, mozzarella, thon, olives et oignons *(Tomato, mozzarella, tuna, olives and onion)*	21.00 CHF
La Capricciosa: tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit, olives et artichauts *(Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, olives and artichokes)*	21.00 CHF
La Prosciutto e Funghi: tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons *(Tomato, mozzarella, ham and mushrooms)*	19.00 CHF
La Crudo e Mascarpone: tomate, mozzarella, jambon de Parme et mascarpone *(Tomato, mozzarella, ham and mascarpone)*	23.00 CHF

Bistro
CASINÒ LOCARNO

PIZZA

PIZZA

PIZZAS AU FOUR AVEC UNE PÂTE À LONGUE MATURATION
PIZZAS FROM THE OVEN WITH LONG-MATURING DOUGH

La Pizza Parma: tomate, mozzarella, jambon de Parme, Grana Padano en flocons, tomates cerises, roquette — 25.00 CHF
(Tomato, mozzarella, Parma ham, Grana Padano flakes, cherry tomatoes, rocket)

La Pizza Ticinella: mozzarella, luganiga et champignons — 19.00 CHF
(mozzarella, luganiga and mushrooms)

Pizza siciliana: tomate, mozzarella, aubergines grillées, olives et origan — 18.00 CHF
(Mozzarella tomato, grilled eggplant, olives and oregano)

Bistro
CASINÒ LOCARNO

DESSERT

DESSERT

Gâteau au chocolat noir 70% avec un cœur fondant *Dark chocolate cake 70% with a soft heart*	12.00 CHF
Parfait à l'amaretto *Amaretto-Parfait*	11.00 CHF
Tiramisu *Tiramisu*	11.00 CHF
Notre gâteau du jour *Our cake of the day*	8.00 CHF
Glaces artisanales Fiordipanna: vanille, Chocolat, Stracciatella, Noisette, Café, Pistache, Citron, Fraise, Mangue *(Vanilla, chocolate, stracciatella, hazelnut, coffee, pistachio, lemon, strawberry, mango)*	3.50 CHF

Prix en CHF, TVA 8,1% incluse.
Prices in CHF, incl. VAT 8.1%.

Bistro
CASINÒ LOCARNO

INFORMATIONS

INFORMATION

Tous nos produits peuvent contenir des allergènes. Veuillez informer notre personnel de vos besoins alimentaires.

All of our products may contain allergens. Please notify our staff by communicating your dietary requirements.

Produits susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances : fruits à coque, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux, lupin, mollusques, gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja et lait.

Products that may cause allergies or intolerances: nuts, celery, mustard, sesame seeds, sulfur dioxide, lupine, shellfish, gluten, shellfish, eggs, fish, peanuts, soy, and milk.

Bistro
CASINÒ LOCARNO

LISTE D'ORIGINE DE NOS PRODUITS 2026

Charcuterie - Suisse, Italie
Veau - Suisse
Porc - Suisse
Viande bovine - Suisse, Argentine
Foie gras - France
Poulet - Slovénie
Crevette - Inde
Fromage - Suisse, Italie
Sandre - Kazakistan
Poulpe - zone FAO n° 27-34-37
Pain: Suisse

ORIGIN LIST OF OUR PRODUCTS 2026

Cold cuts - Switzerland, Italy
Veal - Switzerland
Pork - Switzerland
Beef - Switzerland, Argentina
Foie gras - France
Chicken - Slovenia
Prawn - India
Cheese - Switzerland, Italy
Lucioperca - Kazakhstan
Octopus - FAO zone Nos. 27-34-37
Bread: Switzerland

GASTROTICINO
Federazione esercenti albergatori Ticino

RÉSERVÉ
la rivista

bioethica
food safety engineering

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate
Ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables
Zutaten, die Allergien oder andere unerwünschte Reaktionen auslösen können
Substances that may cause allergies or other undesirable reactions

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

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

[1] [>10 mg/kg >10 mg/l SO_2]

Il personale di servizio è a vostra disposizione per ogni ulteriore informazione.
Per altri dettagli o per ordinare la tabella in formato A3 o A2: www.gastroticino.ch

Copyrights © 2019 bioethica food safety engineering sagl; licenza per GastroTicino
Icone su licenza da Erudus Icons: www.erudus.com

next design - lugano