



**PIZZE**  
**GLUTEN FREE**  
**ANCHE A PRANZO**  
**GLUTENFREIE**  
**PIZZA AUCH ZU**  
**MITTAG**

**MARGHERITA** 12.00 €  
pomodoro, mozzarella, origano  
Tomate, Mozzarella, Oregano

**SALAME PICCANTE** 13.00 €  
pomodoro, mozzarella, salame piccante  
Tomate, Mozzarella, scharfe Salami

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 13.00 €  
pomodoro, mozzarella, prosciutto,  
champignon  
Tomate, Mozzarella, Schinken,  
Champignon

---

**WATER** 1.90 €  
still / sparkling (0,25 l)

**WATER** 4.00 €  
still / sparkling (0,7 l)

**WINE** 3.50 € / 7.00 €  
(0,1 l / 0,7 l)

**GLUTEN FREE BEER** 3.80 €  
(0,2 l / 0,4 l)

**ALLERGENI**  
**ALLERGENE**







## LA NOSTRA CUCINA GLUTEN FREE:

Dopo molti anni di esperienza, passati a perfezionare la nostra cucina gluten free, abbiamo raggiunto nel 2021 la certificazione dell'AIC.

La recente ristrutturazione del nostro Hotel, ci ha dato modo di realizzare tutti gli accorgimenti necessari per gestire al meglio questo tipo di alimentazione. Disponiamo infatti di una cucina separata con attrezzature ed equipaggiamenti ad hoc, il tutto gestito da un apposito cuoco, con l'obiettivo di evitare il più possibile eventuali contaminazioni da glutine. Inoltre una particolare attenzione del nostro personale di sala, mantiene il prodotto del nostro Chef, incontaminato fino al vostro tavolo.

Un'attenzione particolare la dedichiamo anche al gusto ed alle consistenze, che sono parte del nostro lavoro quotidiano, la pasta è fatta in casa utilizzando le farine del Mulino di Merano che ha raggiunto una lodevole esperienza al riguardo. Il percorso della preparazione dei pasti parte dalla ricerca di laboratorio in collaborazione con i fornitori specializzati, passando per le abili mani della nostra cucina, concludendosi nel test di assaggio della padrona di casa che, essendo celiaca, può esprimere un parere davvero autorevole.

## UNSERE GLUTEN- FREIE KÜCHE:

Nach vielen Jahren Arbeit an der Perfektionierung unserer glutenfreien Küche, haben wir im Jahr 2021 die AIC-Zertifizierung erhalten.

Der kürzlichen Umbau unseres Hotels ermöglichte es uns, alle notwendigen Maßnahmen zu treffen, um die Zubereitung von glutenfreien Speisen besser umsetzen zu können. Es wurde eine separate Küche mit eigenen Arbeitsgeräten eingerichtet, die von einem speziellen Koch verwaltet werden, um jegliche Glutenkontamination so weit als möglich zu vermeiden. Darüber hinaus ist unser Personal geschult, ein besonderes Augenmerk darauf zu legen, dass die Speisen auch auf dem gesamten Weg von der Küche bis zu Ihrem Tisch nicht kontaminiert werden. Teil unserer täglichen Arbeit ist es weiters, bei der Zubereitung besonders auf Geschmack und Textur zu achten. Die Nudeln sind hausgemacht und werden mit Mehl aus der Meraner Mühle zubereitet, welches eine lobenswerte Qualität erreicht hat. Zusammenfassend könnte man auch sagen, der Prozess der Zubereitung der Speisen beginnt mit der Forschung im Labor, wird unterstützt durch die Zusammenarbeit mit spezialisierten Lieferanten, läuft weiter durch die erfahrenen Hände unserer Köche und schließt mit dem Geschmackstest durch die Gastgeberin ab, welche selbst Zöliakie-Betroffene ist und somit ein wirklich kompetentes Urteil abgeben kann.