



rössl bianco
b&b&b

WISSEN SIE, WO SIE GERADE SPEISEN?

Willkommen in einem der ältesten Häuser Merans

Während Sie die Ruhe unseres Gartens genießen, ahnen Sie vielleicht nicht, welche Geschichte sich hinter diesen Mauern verbirgt.

Das Rössl Bianco ist ein historisches Gasthaus im Herzen der Meraner Lauben. Seine Ursprünge reichen bis ins Mittelalter zurück, und Teile des Gebäudes erzählen noch heute von mehr als acht Jahrhunderten Geschichte.

Alte Steintreppen, stimmungsvolle Räume, Innenhöfe, sichtbare jahrhundertealte Holzbalken und mit großer Sorgfalt restaurierte Bereiche begleiten unsere Gäste auf einer Reise durch die Zeit.

Hier erzählen jede Mauer, jeder Balken und jeder Stein ihre eigene Geschichte.

Sie sitzen nicht einfach in einem Restaurant. Sie sind Gast in einem historischen Haus.

Nicht die Zeit zieht durch ein historisches Haus. Es ist die Geschichte, die weiterlebt.

SAPETE DOVE STATE MANGIANDO?

Benvenuti in una delle case più antiche di Merano

Mentre vi godete la tranquillità del nostro giardino, forse non immaginate ciò che si nasconde dietro queste mura.

Il Rössl Bianco è una storica locanda nel cuore dei Portici di Merano. Le sue origini affondano nel Medioevo e parti dell'edificio conservano ancora oggi strutture che raccontano oltre otto secoli di storia.

Antiche scale in pietra, sale ricche di atmosfera, terrazze interne, travi secolari a vista e ambienti restaurati con grande rispetto per la tradizione accompagnano gli ospiti in un viaggio attraverso le epoche.

Qui ogni muro, ogni trave e ogni pavimento raccontano una storia.

Non siete semplicemente in un ristorante. Siete ospiti di una casa storica.

Non è il tempo che passa attraverso una casa storica. È la storia che continua a vivere.



ENTDECKEN SIE DAS RÖSSL BIANCO

*Das Rössl Bianco ist weit mehr als ein Ort zum Genießen.
Es ist ein Haus zum Erleben.*

Die Zimmer

Individuell gestaltete Zimmer, in denen historischer Charme auf modernen Komfort trifft – für einen besonderen Aufenthalt im Herzen Merans.

Der Frühstücksraum

Ein heller und einladender Ort, um den Tag entspannt zu beginnen und die besondere Atmosphäre des Hauses zu genießen.

Feiern und besondere Anlässe

Geburtstage, Firmenessen, Familienfeiern und besondere Momente finden hier einen einzigartigen und stilvollen Rahmen.

Architektur und Geschichte

Historische Mauern, sichtbare Holzbalken, Innenhöfe und liebevoll erhaltene Details erzählen von Jahrhunderten Meraner Geschichte.

Unsere Einladung

Bevor Sie unseren Garten verlassen, nehmen Sie sich einen Moment Zeit und entdecken Sie das Haus von innen.

Besichtigen Sie die historischen Räume, bewundern Sie die alten Dachbalken und lassen Sie sich von den verborgenen Winkeln des Hauses überraschen.

Denn das Rössl Bianco ist nicht nur ein Restaurant. Es ist ein Stück Meraner Geschichte.



SCOPRITE IL RÖSSL BIANCO

*Il Rössl Bianco non è soltanto un luogo dove mangiare bene.
È una casa da vivere.*

Le camere

Camere uniche, tutte diverse tra loro, dove il fascino della storia incontra il comfort contemporaneo. Un soggiorno autentico nel cuore di Merano.

La sala colazioni

Un ambiente luminoso e accogliente dove iniziare la giornata con calma, immersi nell'atmosfera della vecchia Merano.

Eventi e occasioni speciali

Compleanni, cene aziendali, ricorrenze familiari e momenti da ricordare trovano qui una cornice autentica e ricca di fascino.

Architettura e storia

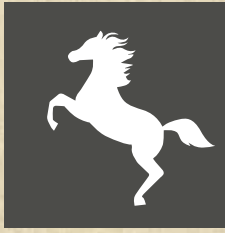
Antiche murature, soffitti in legno, terrazze interne e dettagli che raccontano secoli di vita meranese.

Un invito

Prima di lasciare il giardino, concedetevi qualche minuto per entrare.

Scoprite le sale storiche, osservate le antiche travi del sottotetto e lasciatevi sorprendere dagli angoli nascosti della casa.

*Perché il Rössl Bianco non è soltanto un ristorante.
È una parte della storia di Merano.*



KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI

Südtiroler Speck- und Käsebrett mit Walnüssen und Früchtemostarda

Tagliere di Speck Alto Adige e formaggio con noci e mostarda alla frutta

South Tyrolean speck and cheese platter with walnuts and fruit mostarda

16,50 €

7, 8, 10

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Unser Kalterer See – Kellerei Kaltern 5,50 €



Hirschcarpaccio mit marinierten Steinpilzen, Rucola und Grana-Spänen

Carpaccio di cervo con porcini marinati, rucola e scaglie di Grana

Venison carpaccio with marinated porcini mushrooms, rocket and Grana cheese shavings

22,00 €

1, 7

Rote-Bete-Carpaccio mit Ziegenkäse, Birne und Walnüssen

Carpaccio di barbabietole con formaggio di capra, pera e noci

Beetroot carpaccio with goat cheese, pear and walnuts

17,50 €

7, 8

Geräucherte Forelle mit Apfel und Meerrettich

Trota affumicata con mela e rafano

Smoked trout with apple and horseradish

15,00 €

4, 7

Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:

Wir bemühen uns stets, lokale Zutaten zu verwenden. Normalerweise verwenden wir Zutaten aus der EU.

Nicht-EU-Lebensmittel werden entsprechend gekennzeichnet, während alle anderen aus der EU stammen.

Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova:

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

Questi sono segnati separatamente - tutti gli altri provengono dall'UE.

Indication of provenance of meat, dairy products and eggs:

We always try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used. these are marked - all others from EU



WARME VORSPEISEN – PRIMI PIATTI

Hausgemachte Pappardelle mit Hirschragout und Steinpilzen

Pappardelle **fatte in casa** con ragù di cervo e porcini

Homemade pappardelle with venison ragout and porcini mushrooms

19,00 €

1, 3, 7, 9, 12

Zweierlei Käseknödel mit zerlassener Butter und Parmesan, dazu Krautsalat

Bis di canederli al formaggio con burro fuso e Parmigiano,

accompagnati da insalata di cappuccio

Two kinds of cheese dumplings with melted butter and Parmesan, served with cabbage salad

17,50 €

1, 3, 7

Kartoffelgnocchi mit Kürbiscreme, knusprigem Speck und Almkäse

Gnocchi di patate con crema alla zucca, speck croccante e formaggio di malga

Potato gnocchi with pumpkin cream, crispy speck and alpine cheese

16,90 €

1, 7

Kürbiscremesuppe mit Croûtons und gerösteten Kernen

Vellutata di zucca con crostini e semi tostati

Creamy pumpkin soup with croutons and toasted seeds

13,90 €

1, 7, 11

Kartoffelravioli mit Steinpilzen

Ravioli di patate con porcini

Potato ravioli with porcini mushrooms

22,00 €

1, 3, 7

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Pinot Grigio Mont Mes – Castelfeder 6,50 €



* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.

* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* In the event of unavailability of fresh products, some ingredients may be replaced with frozen products.

Die Allergene sind anhand von dem HGV-Formular am Ende der Speisekarte von 1 (Glutenhaltiges Getreide) bis 14 (Weichtiere) numeriert.

Gli allergeni sono numerati in base alla scheda provviata della HGV da 1 (cereali) fino a 14 (molluschi).

The allergens are numbered from 1 (cereals containing gluten) to 14 (molluscs) using the HGV form at the end of the menu.



HAUPTGERICHTE – SECONDI PIATTI

Kalbsgulasch mit Speckknödel, Butter-Babykarotten und Thymian

Gulasch di vitello con canederli allo speck, carote baby al burro e timo

Veal goulash with speck dumpling, buttered baby carrots and thyme

22,60 €

7, 12

Saiblingsfilet mit Selleriecreme und Butterspinat

Filetto di salmerino con crema di sedano rapa e spinaci al burro

Arctic char fillet with celeriac cream and buttered spinach

26,00 €

7, 9

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Röstkartoffeln

Wiener Schnitzel di vitello con patate saltate

Viennese-style veal schnitzel with sautéed potatoes

24,50 €

1, 3

Zwiebelrostbraten mit Röstkartoffeln und Gemüse

Rostbraten di manzo con cipolle, patate saltate e verdure

Roast beef with onions, sautéed potatoes and vegetables

27,50 €

7

Empfohlener Wein / Vino consigliato: Lagrein Rubeno – Kellerei Andrian 7,50 €



Bitte geben Sie uns vor der Ausstellung der Rechnung Bescheid, ob Sie einen Gutschein einlösen oder andere besondere Anforderungen haben. Andernfalls können wir diese nicht berücksichtigen

Per favore, fateci sapere prima dell'emissione della fattura se desiderate utilizzare un voucher o se avete altre richieste particolari. In caso contrario, non potremo tenerne conto.

* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.

* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* In the event of unavailability of fresh products, some ingredients may be replaced with frozen products.

Die Allergene sind anhand von dem HGV-Formular am Ende der Speisekarte von 1 (Glutenhaltiges Getreide) bis 14 (Weichtiere) nummeriert.

Gli allergeni sono numerati in base alla scheda provviata della HGV da 1 (cereali) fino a 14 (molluschi).

The allergens are numbered from 1 (cereals containing gluten) to 14 (molluscs) using the HGV form at the end of the menu.



BEILAGEN UND SALATE – CONTORNI E INSALATE

SALATE / INSALATE / SALADS:

Grüner Salat / Insalata verde / Green salad	7,50 €
Gemischter Salat / Insalata mista / mixed salad	8,50 €
Rucola Salat / Insalata di rucola / Rocket salad	7,50 €
Krautsalat mit Kümmel / Insalata di cappuccio con cumino Colesaw salad with cumin	7,50 €
Krautsalat mit Kümmel und Speck / Insalata di cappuccio con cumino e speck / Colesaw salad with cumin and speck	8,50 €
Tomaten und Zwiebel Salat / Insalata di pomodori e cipolle Tomatoes and onion salad	8,00 €

BEILAGEN / CONTORNI:

Pommes* / Patatine fritte* / French fries*	6,00 €
Röstkartoffeln / patate saltate / sautéed potatoes	7,00 €
Süßkartoffeln* / Patate dolci* / Sweet potatoes*	7,00 €
Korb mit Brot extra / Cestino di pane extra / Extra bread basket	3,50 €

* Im Falle der Nichtverfügbarkeit von frischen Produkten können bestimmte Zutaten durch Tiefkühlprodukte ersetzt werden.

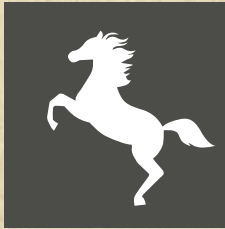
* In caso di indisponibilità di prodotti freschi, alcuni ingredienti potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati.

* In the event of unavailability of fresh products, some ingredients may be replaced with frozen products.

Die Allergene sind anhand von dem HGV-Formular am Ende der Speisekarte von 1 (Glutenhaltiges Getreide) bis 14 (Weichtiere) nummeriert.

Gli allergeni sono numerati in base alla scheda provviata della HGV da 1 (cereali) fino a 14 (molluschi).

The allergens are numbered from 1 (cereals containing gluten) to 14 (molluscs) using the HGV form at the end of the menu.



UNSERE PIZZEN / LE NOSTRE PIZZE

Wir können nicht garantieren, dass die Pizza zur gleichen Zeit wie die anderen Gerichte serviert wird.
Non possiamo garantire che la pizza arriva allo stesso tempo delle altre pietanze.

Regina Margherita

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Basilikum, Olivenöl
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio di oliva
9,00 €

1,7

Bufala

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl
Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio di oliva
11,90 €

1,7

Diavola

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe Salami, scharfe Paprika, Taggiasche Oliven
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante Napoli, peperoni piccanti, olive taggiasche
13,50 €

1,7

Crudo

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, St. Daniel Rohschinken, Rukola, Parmesanscheiben
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, prosciutto crudo S. Daniele, scaglie di grana
14,90 €

1,7

Tirolese

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., Rote Zwiebeln, Knoblauch
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, speck altoatesino IGP in cottura, cipolle rosse, aglio
15,50 €

1,7

Hüttenpizza

Fior-di-Latte-Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., Rukola, Champignons, Rote Zwiebeln, Brie
Mozzarella fior di latte, speck altoatesino IGP in cottura, rucola, funghi champignon, cipolle rosse, brie
16,50 €

1,7, 12

Hauspizza

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, scharfe Salami, Knoblauch, Schinken, Artischocken, Oliven, Oregano
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino, aglio, prosciutto, cardofi, olive, origano
16,90 €

1,7

Tonno e Cipolla

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Thunfisch, Rote Zwiebeln
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa
13,00 €

1,4,7

Capricciosa

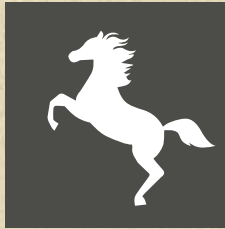
Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Hausschinken, Champignon, Artischocken
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, cardofi
13,50 €

1,7

Garten

Tomaten, Fior-di-Latte-Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten, Oregano
pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, pomodorini, origano
13,90 €

1,7



4 Formaggi

Fior-di-Latte-Mozzarella, Brie, Parmesan, Gorgonzola
Mozzarella fior di latte, brie, parmigiano, gorgonzola
15,90 €

1,7

Salame

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Ungarische Salami
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salame ungherese
12,90 €

1,7

Prosciutto e funghi

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Kochschinken, Champignons
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon
11,90 €

1,7

Romana

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Sardellen, Kapern
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi
12,50 €

1,4,7

Calzone classico

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Kochschinken, Champignons
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon
11,90 €

1,7

Porcini

Tomatensauce, Fior-di-Latte-Mozzarella, Steinpilze
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini
14,90 €

1,7

Alle Pizzen als „Calzone“ / Opzione „Calzone“ su tutte le pizze + 1,00 €
Änderungen der Zutaten / Variazione degli ingredienti: + 0,50 € – 3,50 €

BRUSCHETTE

Bruschetta classica

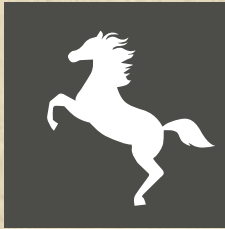
Tomaten, Basilikum, Knoblauch, Mozzarella, Oregano
Pomodoro, basilico, aglio, mozzarella, origano
2 Stück – 2 pezzi
9,00 €

1,7

Bruschetta tirolese

Speck, Mozzarella, Knoblauch
speck, mozzarella, aglio
2 Stück – 2 pezzi
12,50 €

1,7



GETRÄNKE – BIBITE

Mineralwasser mit Kohlensäure oder natur – frizzante o naturale *	0,50 l € 3,50 – 1,00 l € 4,50
Cola/Limonata/Ice Tea	0,20 l € 3,00 – 0,40 l € 5,00
Fanta/Sprite/ Cola Zero	0,33 l € 4,00
Himbeersaft/Holundersaft – Succo di sambuco/lampone	0,20 l € 3,50 – 0,40 l € 5,00
Apfelsaft/Johannisbeersaft – Succo di mele/succo di ribes	0,20 l € 3,50 – 0,40 l € 5,00
Tonic, Ginger Ale, Schweppes Lemon	0,20 l € 4,50

- * In unserem Gasthaus servieren wir kein Wasser aus Flaschen, sondern ausschließlich mit der BWT-Technologie gefiltertes und aufbereitetes lokales Trinkwasser, das sogenannte BWT Premium Water – nach Wunsch, prickelnd oder still.
- * L'acqua che serviamo nel nostro locale è esclusivamente acqua locale – filtrata e purificata tramite tecnologia BWT – naturale o gasata, come più preferisci.

APERITIF – APERITIVI

Hugo / Aperol Spritz / Campari Spritz	€ 7,00
Johannisbeer Spritz	€ 7,00
Campari Orange	€ 9,50
Sanbitter	€ 5,50
Gin Tonic Hendricks	€ 9,50
Gin Tonic Edelschwarz	€ 12,50
Negroni / Americano	€ 9,50

BIER – BIRRE

Forst Kronen (vom Fass / dal fusto)	0,30 l € 4,50
	0,50 l € 6,50
Forst Felsenkeller	0,30 l € 4,50
Weihenstephaner Hefe Weißbier (vom Fass / dal fusto)	0,30 l € 4,50
	0,50 l € 6,50
Forst 0,0% (alkoholfrei/analcolica)	0,30 l € 4,50
Forst 0,0% Citrus & Herbs (alkoholfrei/analcolica)	0,30 l € 4,50
Weihenstephaner Hefe Weißbier (alkoholfrei/analcolica)	0,30 l € 4,50

WARME GETRÄNKE – BEVANDE CALDE

Espresso / Macchiato	€ 2,60
Doppelter Espresso / Espresso doppio	€ 5,20
Cappuccino	€ 3,70
Latte macchiato	€ 3,90
Tasse Kaffee / Caffè americano	€ 4,00
Kaffee mit Schuss / Caffè corretto	€ 4,50



Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Substances or products that cause allergies or intolerances

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:
I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:
Our dishes and beverages can contain the following substances:

Glutenhaltiges Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	Crustaceans and products thereof.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Uova e prodotti a base di uova.	Eggs and products thereof.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Pesce e prodotti a base di pesce.	Fish and products thereof.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	Peanuts and products thereof.
Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Soia e prodotti a base di soia.	Soybeans and products thereof.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse. (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milk and products thereof (including lactose).
Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macademia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs.	Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>) and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Sedano e prodotti a base di sedano.	Celery and products thereof.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Senape e prodotti a base di senape.	Mustard and products thereof.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.	Sesame seeds and products thereof.
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind.	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Lupini e prodotti a base di lupini.	Lupin and products thereof.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.	Molluschi e prodotti a base di molluschi.	Molluscs and products thereof.

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.

