



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Menù pranzo (12:00-15:00)

Lunch menu (from noon to 3 o'clock)

ANTIPASTI E INSALATE STARTERS AND SALADS

TARTARE DI SALMONE 7-8-A	€ 26
<i>YOGURT E CETRIOLI</i>	
SALMON TARTARE 7-8-A	
<i>YOGURT AND CUCUMBER</i>	
INSALATA DI SCAMPI, POLPO E CALAMARI COTTI AL VAPORE 2-4-8-12-14-B	€ 28
<i>CON INTINGOLO DI OLIO EVO E LIME</i>	
WARM LANGOUSTINE, OCTOPUS AND CALAMARI SALAD 2-4-8-12-14-B	
<i>WITH EVO-OIL AND LIME DRESSING</i>	
BRUSCHETTINA POMODORINI E BASILICO 1-8 	€ 18
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND BASIL 1-8 	
VELI DI PROSCIUTTO TOSCANO DOP E BURRATINA 7-8	€ 24
THIN SLICES OF TUSCAN PROSCIUTTO DOP & BURRATINA CHEESE 7-8	
COMPOSIZIONE DI INSALATA 	€ 12
SALAD COMPOSITION 	
MOZZARELLA DI BUFALA 7-8	€ 22
<i>RUCOLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI, ORIGANO E BASILICO</i>	
BUFFALO MOZZARELLA 7-8	
<i>ROCKET SALAD, YELLOW AND RED CHERRY TOMATOES, OREGANO AND BASIL</i>	

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI 1-3-4-8-9-12-14-A	€ 28
<i>OLIO, AGLIO, PEPERONCINO E PREZZEMOLO</i>	
LINGUINE PASTA WITH TRUE CLAMS 1-3-4-8-9-12-14-A	
<i>GARLIC, CHILI AND PARSLEY</i>	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

PACCHERI AI SAPORI DEL NOSTRO MARE 1-2-7-8-9-12-B € 30
PACCHERI PASTA WITH THE FLAVOURS OF OUR SEA 1-2-7-8-9-12-B

TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ 1-3-7-8-9-12-B € 26
MAREMMIAN TORTELLI WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-B

SPAGHETTI AL FILETTO DI POMODORO, POMODORINI E BASILICO FRESCO 1-8-9  € 22
SPAGHETTI WITH TOMATO FILLET, CHERRY TOMATOES & FRESH BASIL 1-8-9 

SECONDI PIATTI MAIN COURSES

PESCATI DEL GIORNO PER DUE O PIU' PERSONE COTTI INTERI: € 10 ALL'ETTO

ALLA GRIGLIA CON VERDURE 4-8-9-A

ALLA MEDITERRANEA CON PATATE, OLIVE LECCINO, SEMI DI FINOCCHIO E POMODORINI 4-8-9-12-A

CATCH OF THE DAY, WHOLE FISH COOKED FOR 2 OR MORE PEOPLE – PRICE PER 100G

GRILLED WITH VEGETABLES 4-8-9-A

MEDITERRANEAN STYLE WITH POTATOES, OLIVES, FENNEL SEEDS, AND CHERRY TOMATOES 4-8-9-12-A

GAMBERI, CALAMARI, ALICI E VERDURE FRITTI 1-2-4-7-8-12-B € 28
CON SALSA AGLI AGRUMI

FRIED PRAWNS, CALAMARI, ANCHOVIES AND CRISPY VEGETABLES 1-2-4-7-8-12-B

SERVED WITH CITRUS SAUCE

GRIGLIATA DI PESCE E CROSTACEI "LA SPIAGGIA" CON MISTICANZA 2-4-12-14-A-B € 35
TRANCIO DI RICCIOLA, SCAMPI, GAMBERI E CALAMARO

GRILLED FISH & SHELLFISH PLATTER 'LA SPIAGGIA' WITH MIXED GREENS 2-4-12-14-A-B

AMBERJACK, LANGOUSTINES, SHRIPS AND CALAMARI

VERDURE ALLA GRIGLIA, PINOLI, POMODORINI, OLIVE LECCINO E BASILICO  € 24
GRILLED VEGETABLES, PINE NUTS, CHERRY TOMATOES, OLIVES AND BASIL 

PICCATINE DI VITELLO IMPANATE ALLA MILANESE 1-3-7-8-12-A € 26

INSALATINA DI RUCOLA, POMODORINI E INTINGOLO AL BALSAMICO

THIN SLICES OF BREADED VEAL, MILANESE-STYLE 1-3-7-8-12-A

TENDER ROCKET SALAD WITH CHERRY TOMATOES AND BALSAMIC VINAIGRETTE



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B € 8
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B

PATATE AL FORNO 8 € 7
OVEN-BAKED POTATOES 8

VERDURE ALLA GRIGLIA 8 € 7
GRILLED VEGETABLES 8

MISTICANZA € 7
MIXED GREENS

INSALATA DI POMODORINI € 7
CHERRY TOMATO SALAD

INSALATA DI CETRIOLI € 7
CUCUMBER SALAD

DOLCI

DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12 € 10
TAGLIATA DI FRAGOLE CONDITE ALLO CHAMPAGNE, GELATO FIOR DI PANNA
STRAWBERRIES, CREAM AND CHAMPAGNE 3-7-8-12
SLICED STRAWBERRIES SEASONED WITH CHAMPAGNE AND FIOR DI PANNA GELATO

COMPOSIZIONE DI FRUTTA  € 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 

BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B € 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE* AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B

CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU* 1-3-7-8-B € 12
VANILLA AND YUZU CREAM* 1-3-7-8-B

LA SPIAGGIA
RESTAURANT

Menù cena (19:30-22:00)

Dinner menu (from 7:30 to 10 o'clock)

Il nostro Sushi Chef si prende cura dell'arte ogni giorno, tranne il lunedì.

I piatti contrassegnati con  non saranno disponibili in quella serata.

Our Sushi Chef carefully crafts his creations every day, except on Mondays.

Dishes marked with  will not be available on that evening.

ASSAGGI FRESCHI & INIZI
COOL BITES & STARTERS

OSTRICHE - AL PEZZO 14-A	€ 5
<i>SECONDO DISPONIBILITÀ DEL GIORNO</i>	
OYSTERS - PRICE PER PIECE 14-A	
<i>SUBJECT TO DAILY AVAILABILITY</i>	
CATALANA DI POLPO E AVOCADO 2-8-B	€ 26
CATALAN-STYLE OCTOPUS AND AVOCADO 2-8-B	
COUS- COUS CON VERDURE MAIONESE DI CECI E PAPRIKA 1-8-9 	€ 24
COUSCOUS WITH VEGETABLES, CHICKPEA MAYONNAISE, AND PAPRIKA 1-8-9 	
SUSHI MESHİ 6-11-12  	€ 5
<i>RISO BIANCO GIAPPONESE CONDITO CON SEMI DI SESAMO</i>	
<i>JAPANESE WHITE RICE SEASONED WITH SESAME SEEDS</i>	
SEAWEED SALAD 6-11-12  	€ 12
<i>ALGHE WAKAME, EDAMAME E CAROTE MARINATE</i>	
<i>WAKAME SEAWEED, EDAMAME AND MARINATED CARROTS</i>	
AVOCADO MAKİ 6-11-12  	€ 8
<i>ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON AVOCADO E MAIONESE VEGANA – 6 PEZZI</i>	
<i>RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH AVOCADO AND VEGAN MAYO – 6 PIECES</i>	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SALMON MAKI 4-11-12-A

€ 12

ROLL DI RISO AVVOLTO IN ALGA NORI CON SALMONE - 6 PEZZI

RICE ROLL WRAPPED IN NORI SEAWEED WITH SALMON - 6 PIECES

SPECIAL SUSHI ROLLS

ROLL DI RISO ALL' ESTERNO – 4 o 8 PEZZI 

RICE ROLL WITH RICE ON THE OUTSIDE – 4 or 8 PIECES 

4 PZ / 8 PZ

URAMAKI SALMON BY SALMON 4-6-11-12-A

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, SALMONE E AVOCADO ALL' INTERNO; SALMONE, MAIONESE E IKURA ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SALMON, MAYONNAISE, AND IKURA

VEGAN STAR 1-6-8-11-12-A

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO TOFU AFFUMICATO IN PASTELLA DI FARINA DI CECI E PANATO IN FARINA DI MAIS, AVOCADO E FORMAGGIO VEGANO

RICE ROLL WITH SMOKED TOFU IN CHICKPEA FLOUR BATTER AND COATED IN CORN FLOUR, AVOCADO, AND VEGAN CHEESE

SAKANA EBI 4-6-11-12-A-B

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, SALMONE E AVOCADO ALL' INTERNO, SCAMPO E MAYO AL BASILICO ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH SALMON AND AVOCADO INSIDE, TOPPED WITH SCAMPI AND BASIL MAYO

TIGER ROLL SIRACHA 1-2-6-10-11-12-B

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, GAMBERO IN PANKO INTERNO, ESTERNO MANGO, SALSA PICCANTE ED ERBA CIPOLLINA

RICE ROLL WITH PANKO SHRIMP INSIDE, TOPPED WITH MANGO, SPICY SAUCE, AND CHIVES

VEGETARIAN SPECIAL 3-5-6-11-12

€ 10 / € 20

ROLL DI RISO, AVOCADO, CETRIOLO ALL' INTERNO, FRITTATA GIAPPONESE ALL' ESTERNO

RICE ROLL WITH AVOCADO AND CUCUMBER INSIDE, TOPPED WITH JAPANESE OMELET

RAW & CRUDO

TRIS DI TARTARE 4-11-A-B

€ 26

TARTARE DI SALMONE, TONNO E RICCIOLA SERVITE SU AVOCADO

TARTARE TRIO 4-11-A-B

SALMON TARTARE, TUNA TARTARE, AND AMBERJACK TARTARE ON AVOCADO



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

SASHIMI: L'ESSENZA DEL PESCE CRUDO, TAGLIATO CON PRECISIONE E SERVITO AL NATURALE



SASHIMI: THE ESSENCE OF RAW FISH, PRECISELY SLICED AND SERVED IN ITS PUREST FORM.



SAKE SASHIMI 4-6-A

€ 20

SASHIMI DI SALMONE 6 PEZZI

SALMON SASHIMI, 6 PIECES

MAGURO SASHIMI 4-6-B

€ 26

SASHIMI DI TONNO 6 PEZZI

TUNA SASHIMI, 6 PIECES

SUZUKI SASHIMI 4-6-A

€ 24

SASHIMI DI BRANZINO 6 PEZZI

SEA BASS SASHIMI, 6 PIECES

SASHIMI MIX 2-4-6-14-A-B

€ 40

COMPOSIZIONE DI SASHIMI 12 PEZZI

ASSORTED SASHIMI SELECTION, 12 PIECES

HAMACHI SASHIMI 4-6-A

€ 24

SASHIMI DI RICCIOLA 6 PEZZI

AMBERJACK SASHIMI, 6 PIECES

SASHIMI MAX 2-4-6-14-A-B

€ 60

COMPOSIZIONE IMPERIALE DI SASHIMI

24 PEZZI

IMPERIAL SASHIMI SELECTION, 24 PIECES

NIGIRI & SPECIAL NIGIRI

RISO GUARNITO CON FETTINE DI PESCE E LA SUA GUARNIZIONE - 2 PEZZI



RICE TOPPED WITH SLICES OF FISH AND ITS GARNISH - 2 PIECES



SAKE 4-6-12-A

€ 8

SALMONE

SALMON

SAMBA

€ 10

BRANZINO LIME E MANGO

SEA BASS LIME AND MANGO

HAMACHI 4-6-12-A

€ 8

RICCIOLA

AMBERJACK

PASSION HAMACHI 4-6-12-A

€ 10

RICCIOLA E PASSION FRUIT

AMBERJACK AND PASSION FRUIT

MAGURO 4-6-12-B

€ 9

TONNO

TUNA

ZUKÉ MAGURO 4-6-12-B

€ 10

TONNO MARINATO CON SALSA DI SOIA E PAPAYA

TUNA MARINATED WITH SOY SAUCE AND PAPAYA

NAMA SCAMPI 2-6-12-B

€ 10

SCAMPO CRUDO

RAW SCAMPI

VEGAN NIGIRI 4-6-12

€ 7

AVOCADO, ANANAS E MAYO VEGANA

AVOCADO, PINEAPPLE AND VEGAN MAYO



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

CALDE TENTAZIONI WARM TEMPTATIONS

TOFU MISO SHIRU 4-6-12 € 13

ZUPPA DI MISO CON DADINI DI TOFU AL NATURALE, ALGHE ED ERBA CIPOLLINA
MISO SOUP WITH NATURAL TOFU CUBES, SEAWEED, AND CHIVES

FRIED GYOZA CHICKEN 5 PZ 1-3-5-6-7-8-9-11-B € 12

RAVIOLI GIAPPONESI DI POLLO, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA – 5 PEZZI
JAPANESE CHICKEN DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES – 5 PIECES

FRIED GYOZA 5 PZ. PRAWN 1-2-3-6-8-9-11-14-B € 12

RAVIOLI GIAPPONESI DI GAMBERO, VERDURE ED ERBA CIPOLLINA
JAPANESE PRAWN DUMPLINGS WITH VEGETABLES AND CHIVES

PIATTI D'AUTORE SIGNATURE PLATES

TONNO LEGGERMENTE SCOTTATO 1-4-8-11-A-B € 28

CON MISTICANZA, SESAMO E SALSA ORIENTALE
LIGHTLY SEARED TUNA 1-4-8-11-A-B
WITH MIXED GREENS, SESAME SEEDS, AND ORIENTAL SAUCE

LINGUINE AL GRANCHIO BLU 1-2-7-8-9-12-A € 26

LINGUINE PASTA WITH BLUE CRAB 1-2-7-8-9-12-A

MILLEFORME E CONSISTENZE DI PASTA RISOTTATA AI FRUTTI MARE E LIME 1-2-4-9-12-A-B € 28

RISOTTO-STYLE PASTA IN VARIOUS TEXTURES WITH SEAFOOD AND LIME 1-2-4-9-12-A-B

GAZPACHO DI POMODORI, VERDURE E OLIO EVO 12  € 24

GAZPACHO WITH TOMATOES, VEGETABLES, AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 12 

GAMBERI CROCCANTI, VERDURE E GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B € 28

TEMPURA SHRIMP, VEGETABLES, AND GUACAMOLE 1-2-4-8-12-B

SOUVLAKI DI PESCE SPADA ALLA GRECA 4-7-8-12-A € 28

CON CIPOLLA IN AGRO, POMODORINI E SALSA TZATZIKI
GREEK-STYLE SWORDFISH SOUVLAKI 4-7-8-12-A
WITH PICKLED ONION, CHERRY TOMATOES, AND TZATZIKI SAUCE

TAGLIATA DI MANZO, SALSA CHIMICHURRI E PATATE CROCCANTI 8-12-A € 30

BEEF TAGLIATA, CHIMICHURRI SAUCE, AND CRISPY POTATOES 8-12-A

INVOLTINI DI VERDURE DI PRIMAVERA 1-8-9-B  € 24

CON SALSA AGROPICCANTE
VEGETABLE SPRING ROLLS 1-8-9-B 
WITH SWEET AND SPICY SAUCE



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

CONTORNI

SIDE DISHES

PATATE FRITTE 1-3-7-8-9-B	€ 8
FRENCH FRIES 1-3-7-8-9-B	
PATATE AL FORNO 8	€ 7
OVEN-BAKED POTATOES 8	
VERDURE ALLA GRIGLIA 8	€ 7
GRILLED VEGETABLES 8	
MISTICANZA	€ 7
MIXED GREENS	
INSALATA DI POMODORINI	€ 7
CHERRY TOMATO SALAD	
INSALATA DI CETRIOLI	€ 7
CUCUMBER SALAD	

DOLCI

DESSERTS

FRAGOLE, PANNA E CHAMPAGNE 3-7-8-12	€ 10
<i>TAGLIATA DI FRAGOLE CONDITE ALLO CHAMPAGNE, GELATO FIOR DI PANNA</i>	
STRAWBERRIES, CREAM AND CHAMPAGNE 3-7-8-12	
<i>SLICED STRAWBERRIES SEASONED WITH CHAMPAGNE AND FIOR DI PANNA GELATO</i>	
COMPOSIZIONE DI FRUTTA 	€ 10
FRESH FRUIT COMPOSITION 	
BAVARESE AL CIOCCOLATO CON CUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE 1-3-7-8-B	€ 10
BAVARIAN CREAM WITH CHOCOLATE AND PASSION FRUIT HEART 1-3-7-8-B	
CREMOSO ALLA VANIGLIA E YUZU 1-3-7-8-B	€ 10
VANILLA AND YUZU CREAM 1-3-7-8-B	



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

VINI A CALICE

WINE BY THE GLASS

Spumanti, Metodo Classici & Champagne Italian sparkling wines & Champagne

PROSECCO RIVE DI SAN MICHELE <i>GLERA 100%</i>	Sommariva	€ 12
SANGIOVESE METODO CLASSICO <i>SANGIOVESE 100%</i>	Montauto	€ 14
FRANCIACORTA "TENUTA MONTENISA" <i>CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO</i>	Antinori	€ 16
MAXIMUM BLANC DE BLANC <i>CHARDONNAY 100%</i>	Ferrari	€ 16
CHAMPAGNE "BRUT LA CUVÉE" <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 25
CHAMPAGNE BRUT ROSÉ <i>PINOT NOIR, CHARDONNAY, PINOT MEUNIER</i>	Laurent Perrier	€ 30

Vini Bianchi

White Wines

VERMENTINO GUARDO AL TASSO <i>VERMENTINO 100%</i>	Antinori	€ 14
ENOS I <i>SAUVIGNON 100%</i> 🍷	Montauto	€ 14
CHARDONNAY FALLWIND <i>CHARDONNAY 100%</i>	St Michael Eppan	€ 14
GEWÜRZTRAMINER <i>GEWÜRZTRAMINER 100%</i>	St Michael Eppan	€ 15



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Vini Rosati

Rosé Wines

STACCIONE <i>SANGIOVESE 100%</i> 	Montauto	€ 12
ANNA'S SECRET <i>SANGIOVESE 100%</i>	Val di Toro	€ 12
SCALABRONE <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH</i>	Antinori	€ 14

Vini Rossi

Red Wines

IL BRUCIATO GUADO AL TASSO <i>CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SANGIOVESE</i>	Antinori	€ 16
POGGIO LOMBRONE <i>CILIEGIOLO 100%</i>	ColleMassari	€ 16

BIRRE

BEERS

HEINEKEN "O" <i>ANALCOLICO - ALCOL FREE</i>	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 6
CORONA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7
ASHAI - DRY	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7
ICHNUSA NON FILTRATA	0,33 BOTTIGLIA - BOTTLED	€ 7



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

ACQUE E SODATI WATERS AND SOFT DRINKS

LURISIA STILLE <i>STILL WATER</i>	0,75L	€ 7
LURISIA BOLLE <i>SPARKLING WATER</i>	0,75L	€ 7
ACQUA MICROFILTRATA <i>FERMA O MOSSA</i> MICROFILTERED WATER SERVED ON TAP <i>PURIFIED STILL OR SPARKLING WATER</i>	0,75L	€ 5
SODATI - SOFT DRINKS <i>COCA COLA, COSA COLA ZERO, ARANCIATA, LIMONATA, TONICA</i>		€ 6

CAFFÈ E DIGESTIVI COFFEE, LIQUEURS AND SPIRITS

ESPRESSO <i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	€ 4
ESPRESSO DOPPIO <i>NORMALE, MACCHIATO O DECAFFEINATO</i>	€ 6
CAFFÈ AMERICANO	€ 5
AMARI <i>AVERNA, CYNAR, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, AMARO DEL CAPO, RAMAZZOTTI</i>	€ 7
LIQUORI <i>AMARETTO, BAILEY'S, LIMONCELLO, MIRTO, SAMBUCA</i>	€ 7
GRAPPA <i>BIANCA O BARIQUE</i>	€ 11



LA SPIAGGIA

RESTAURANT

Menù bambini (12:00 -15:00 & 19:30 – 22:00)

Kids menu (12:00 -15:00 & 19:30 – 22:00)

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA 7-8	€ 10
RAW HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	
PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA 7-8	€ 10
COOKED HAM AND MOZZARELLA CHEESE 7-8	
PENNETTE AL PESTO O AL POMODORO 1-8-9	€ 10
MINI-PENNE PASTA WITH PESTO OR TOMATO SAUCE 1-8-9	
BABY TORTELLI MAREMMANI AL RAGÙ 1-3-7-8-9-12-A-B	€ 13
MINI-MAREMMIAN TORTELLI* WITH MEAT RAGÙ 1-3-7-8-9-12-A-B	
COTOLETTINA DI VITELLO CON PATATE FRITTE 1-3-7-8-A-B	€ 15
BREADED CUTLET WITH FRENCH FRIES 1-3-7-8-A-B	
TRANCETTO DI RICCIOLA COTTA AL FORNO CON ZUCCHINE 4-A	€ 18
SMALL OVEN-BAKED AMBERJACK FILLET WITH ZUCCHINI 4-A	
FRAGOLE, PANNA E GELATO 3-7-8	€ 8
TAGLIATA DI FRAGOLE AL NATURALE, PANNA E GELATO FIOR DI PANNA	
STRAWBERRIES, CREAM AND GELATO 3-7-8	
SLICED NATURAL STRAWBERRIES AND 'FIOR DI PANNA' GELATO	

 **VEGANO / VEGAN**

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte e prodotti a base di latte, 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti, 13. Lupini, 14. Molluschi

A. Questo piatto può contenere ingredienti acquistati freschi che potrebbero essere stati abbattuti da noi.

B. Questo piatto può contenere ingredienti che potrebbero essere stati acquistati già abbattuti.

Allergens:

1. Cereals containing gluten; 2. Crustaceans; 3. Eggs; 4. Fish; 5. Peanuts; 6. Soy; 7. Milk and milk-based products; 8. Tree nuts; 9. Celery; 10. Mustard; 11. Sesame seeds; 12. Sulfur dioxide and sulfites; 13. Lupins; 14. Mollusks

A. This dish may contain ingredients that were purchased fresh and later blast chilled by us.

B. This dish may contain ingredients that may have been purchased already frozen.