

## Prílohy Beilagen

180g Domáce zemiakové hranolky  
Hausgemachte Pommes  
€ 2,90

180g Opekané zemiaky  
Bratkartoffeln  
€ 2,50

120g Restovaný baby špenát s morskou soľou  
Sautéed Baby-Spinat mit Meersalz  
€ 2,90

150g Grilovaná zelenina  
Gegrilltes Gemüse  
€ 2,90

## Šaláty Salate

250g Miešaný šalát s melónom, grilovaným kuracím mäsom a medovým dresingom  
Gemischter Salat mit Melone, gegrillter Hähnchenbrust und Honig-Zitronen-Dressing  
€ 7,90

180g Classic Caesar šalát  
Klassicher Caesar Salat  
€ 6,90

250g Caesar šalát s kuracím mäsom  
Caesar-salat mit Hühnerfleisch  
€ 8,90

180g Miešaný šalát s cherry paradajkami, grilovanými paprikami  
údeným lososom a praženými pinióvými orieškami  
Gemischter Salat mit Räucherlachs, Cherytomaten,  
gegrilltes Paprika und gerösteten Pinienkernen  
€ 7,90

## Degustačné Menu Degustations Menu

### Aperitív

1,5dl Prosecco & Pearls  
Mango perly v šumivom víne / Mango-Perlen in Sekt

### Amuse bouche

0,10l Hráškovo-mäťové velouté s mandľami  
Erbsen-Minz-Velouté mit Mandeln

### Predjedlo / Vorspeise

90g Šalát z baby špenátu a cherry paradajok s kozím syrom Lebny,  
toastovanými vlašskými orechmi, a balzamikom s javorovým sirupom  
Babyspinat- und Kirschtomatensalat mit Lebny-Ziegenkäse  
geröstete Walnüsse und Balsamico mit Ahornsirup

alebo / oder  
90g Bruschetta s mozzarellou, sušenými paradajkami, olivami, bazalkou a parmskou šunkou  
Bruschetta mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum und Parma Schinken

### 1. Medzichod / Zwischengericht

40g Hovädzi tatarák s prepeličím vajíčkom  
Rindfleisch Tartar mit Wachtel ei

### Teplé predjedlo / Warme Vorspeise

90g Filety zo pstruha (vykostený) na grile servírovaný s mélange z koreňovej zeleniny ochutený medom a limetkou  
Forellenfilets auf einem Grill, serviert mit Wurzelgemüse Melange mit Honig und Limette

### 2. Medzichod / Zwischengericht

75g Kráľovské kuracie duo - pečené prsia a vykostené stehienko plnené  
pistáciami a servírované s paprikovým escabeche zemiakovou kašou  
Hühner duo - gebratene Brüste und Bein ohne Knochen gefüllt mit Pistazien  
serviert mit paprika Escabeche und Kartoffelpüree

### Hlavný chod / Hauptgericht

75g Teľacie sous vide so zelenou špargľou, opekanými gnocchi a omáčkou demi glace  
Kalbs Filet Sous-Vide mit grünem Spargel, gerösteten Gnocchi und Demi-Glace-Sauce  
alebo / oder

100g Flambovaný Filet Mignon (steak) servírovaný so zelenou fazuľkou, mladou mrkvou a BBQ omáčkou  
Flammierte Filet Mignon (Steak) serviert mit grüne Bohnen, jungen Karotten und BBQ soße

### Preddezert / Kleiner Nachtisch

Vanilková zmrzlina s tekvicovým olejom  
Vanilleis mit Kürbiskernöl

### Dezert / Dessert

75g Podľa dennej ponuky  
Nach dem Tagesangebot

Set Menu € 42,90

### Dobrá chuť / Guten Appetit!

Peter Červeň, Hotel & Restaurant Manager

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. \*Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 13 včelí bôb, 14 mäkkýše. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH v Euro. Penzión Fortuna\*\*\* si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro = 30,1260 Skk  
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor. Preise zu ändern.

Jar-Leto / Frühling-Sommer 01.04.-30.08.2019

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. \*Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 13 včelí bôb, 14 mäkkýše. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH v Euro. Penzión Fortuna\*\*\* si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro = 30,1260 Skk  
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor. Preise zu ändern.

Jar-Leto / Frühling-Sommer 01.04.-30.08.2019

## Predjedlá Vorspeisen

180g Bruschetta s mozzarellou, sušenými paradajkami, olivami, bazalkou a parmskou šunkou Bruschetta mit Mozzarella, getrockneten Tomaten, Oliven, Basilikum und Parma Schinken	€ 6,90	*1,3,7
180g Tatarák z lososa s uhorkovým carpacciom a avokádom Lachstartar mit Gurkencarpaccio und Avocado	€ 8,90	*1,4,10
120g Grilované tigrie krevety s čili na jarnom šaláte servírované so sezamovým dresingom Gegrillte Tigergarnelen mit Chili, Frühlingssalat und Sesam-Dressing	€ 11,90	*1,2,3,6
80g Hovädzi tatarák s prepeličím vajíčkom Rindfleisch Tartar mit Wachtel ei	€ 11,90	*1,3,10
180g Šalát z baby špenátu a cherry paradajok s kozím syrom Lebny, toastovanými vlašskými orechmi, a balzamikom s javorovým sirupom Babyspinat- und Kirschtomatensalat mit Lebny-Ziegenkäse geröstete Walnüsse und Balsamico mit Ahornsirup	€ 7,90	*1,7,8,12

## Polievky Zuppe

0,30l Hráškovo-mäťové velouté s mandľami Erbsen-Minz-Velouté mit Mandeln	€ 4,90	*7,8
0,30l Silný kurací vývar so zeleninou julienne a mäsovými ravioli Hühner Consommé mit Julienne Gemüse und Fleisch Ravioli	€ 4,90	*1,3,7,9,10

## Ryby Fische

170g Filety zo pstruha (vykostený) na grile servírovaný s mélange z koreňovej zeleniny ochutený medom a limetkou Forellenfilets auf einem Grill, serviert mit Wurzelgemüse Melange mit Honig und Limette	€ 13,90	*4,7
180g Grilovaný losos s tagliatelle s medvedím cesnakom a baby špenátom Gegrillter Lachs mit Tagliatelle, Bärlauch und Babyspinat	€ 14,90	*4,7

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. \*Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 13 vlní bôb, 14 mäkkýše. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 13 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH v Euro. Penzión Fortuna\*\*\* si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro - 30.12.60. Skk  
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor, Preise zu ändern.

Jar-Leto / Frühling-Sommer 01.04.-30.08.2019

## Hlavné jedlá Hauptspeisen

150g Kráľovské kuracie duo - pečené prsia a vykostené stehienko plnené pistáciami a servírované s paprikovým escabeche zemiakovou kašou Hühner duo - gebratene Brüste und Bein ohne Knochen gefüllt mit Pistazien serviert mit paprika Escabeche und Kartoffelpüree	€ 11,90	*3,7,8
150g Bravčová panenka obalená v chrumkavej slanine servírovaná s bryndzovými haluškami a čerstvou pažitkou Schweinefilet knusprigem Speck serviert mit serviert mit Brimsennockerl und frischem Schnittlauch	€ 12,90	*1,3,7
150g Viedenský telací rezeň so zemiakovým šalátom Wiener Schnitzel (Kalb)mit Kartoffelsalat	€ 13,90	*1,3,7,8
150g Telacie sous vide so zelenou špargľou, opekanými gnocchi a omáčkou demi glace Kalbs Filet Sous-Vide mit grünem Spargel, gerösteten Gnocchi und Demi-Glace-Sauce	€ 15,90	*1,3,7
200g Pečený jahňací hrebienok s ružičkovým kelom korianderovou salsou a štuchanými zemiakmi s praženou cibulkou Gebackene Lammkoteletts mit Rosenkohl serviert mit Zhough - koriander Salsa und Kartoffeln mit gerösteten Zwiebeln	€ 16,90	*7
150g Grilovaný burger (telací) parfumovaný bielou hľuzovkou so syrom cheddar, chrumkavou slaninkou a servírovaný s domácimi hranolkami Gegrillt burger (kalbfleisch) mit Weiße Trüffel parfümiert, Cheddar-Käse, knusprigem Speck und hausgemachte pommes	€ 14,90	*1,3,7,10,11
200g Flambovaný Filet Mignon (steak) servírovaný so zelenou fazuľkou, mladou mrkvou a BBQ omáčkou Flammierte Filet Mignon (Steak) serviert mit grüne Bohnen, jungen Karotten und BBQ soße	€ 22,90	*6,7

## Bezmäsité jedlá Vegetarische Speisen

300g Farfalle s paradajkovou omáčkou, olivami Itrana a syrom parmezán Farfalle mit Tomatensauce, Itrana Oliven und Parmesan Käse	€ 8,90	*1,3,7
250g Špargľové rizoto "Acquerello" so syrom pecorino Pfifferling risotto "Acquerello" mit Pecorino und truffel	€ 10,90	*1,7

Nakoľko všetky naše použité suroviny sú výhradne čerstvé, prosíme o porozumenie ak niektoré z jedál nebudú k dispozícii, prípadne s malými obmenami o ktorých, Vás budeme včas informovať. \*Zoznam alergénov: 1 obilniny, 2 kôrovce, 3 vajcia, 4 ryby, 5 arašidy, 6 sójové zrná, 7 mlieko/laktóza, 8 orechy, 9 zeler, 10 horčica, 11 sezamové semená, 12 oxid siričitý/siričitany, 13 vlní bôb, 14 mäkkýše. Unsere Speisen sind jeden Tag frisch zubereitet und deswegen bitten wir um Ihr Verständnis sollten gewisse Gerichte nicht verfügbar sein. Allergene: 1 Glutenhaltiges/Getreide, 2 Krebstiere, 3 Eier, 4 Fisch, 5 Erdnüsse, 6 Sojabohnen, 7 Milch/Laktose, 8 Schalenfrüchte, 9 Sellerie, 10 Senf, 11 Sesam, 12 Schwefeldioxid, Sulfite, 12 Lupinen, 14 Weichtiere.

Všetky ceny sú uvedené vrátane DPH v Euro. Penzión Fortuna\*\*\* si vyhradzuje právo na akékoľvek úpravy cien! 1 Euro - 30.12.60. Skk  
Alle Preise gelten inklusive Mehrwertsteuer. Das Hotel Fortuna behält sich das Recht vor, Preise zu ändern.

Jar-Leto / Frühling-Sommer 01.04.-30.08.2019



## Side orders I contomi

180g *Homemade thick-cut potato chips*  
*Patatine fritte "fatte in casa"*  
€ 2,90

180g *Roasted potatoes*  
*Patate arrosto*  
€ 2,50

120g *Sauted baby spinach with sea salt*  
*Spinaci saltati con sale marino*  
€ 2,90

150g *Grilled vegetables*  
*Verdure alla griglia*  
€ 2,90

## Salads Le insalate

250g *Mixed green salad with melon, grilled chicken breast and honey-mustard dressing*  
*Insalata mista con melone, petto di pollo alla griglia e senape-miele salsa*  
€ 7,90

180g *Classic Caesar salad with anchovies*  
*Insalata classica Caesar con le acciughe*  
€ 6,90

250g *Caesar salad with chicken*  
*Insalata Caesar pollo*  
€ 8,90

180g *Mixed green salad with cherry tomatoes, grilled peppers, smoked salmon and toasted pine nuts*  
*Insalata mista con pomodorini, salmone affumicato e peperoni alla griglia*  
€ 7,90

*List of allergens: 1. wheat, 2. shellfish, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts, 6 soybeans, 7. milk / dairy products, 8. tree nuts, 9. celery and celeriac, 10. mustard, 11. sesame seeds, 12. sulphites, 13. lupin, 14 molluscs.*

*Lista degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte / incluso lattosio, 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. molluschi*

*As our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes are not available.*

*Nostri cibi sono freschi -ogni giorno e per questo confidiamo nella vs. comprensione, que non possiamo offrire sempre tutto*

*All prices include VAT and are shown in Euro. Boutique Hotel Fortuna\*\*\* is reserving all rights to any price changes!*

*Tutti i prezzi includono IVA. La Pensione Fortuna\*\*\* si riserva il diritto dell'aggiornamento dei prezzi. 1 Euro-30.1260 Skk*

*Spring-Summer / Primavera-Estate 01.04.-30.08.2019*



## Tasting Menu Menu Degustazione

### Aperitif

1.5 dl *Prosecco & Pearls*  
*Mango pearls in sparkling wine / Perle di mango in vino frizzante*

### Amuse bouche

*Green peas-mint velouté with crispy almonds*  
*Vellutata di piselli verdi con mandorle croccante*

### Appetizer / Antipasti

90g *Baby spinach salad with cherry tomatoes, goat cheese "Lebny",*  
*toasted walnuts and white balsamic vinegar with maple syrup*  
*Insalata di spinaci baby con pomodorini, formaggio di capra fine "Lebny"*  
*noci tostate e aceto balsamico bianco con sciroppo d'acero"*

90g *Bruschetta with mozzarella, sun-dried tomatoes, olives, basil and Parma ham*  
*Bruschetta con mozzarella, pomodori secchi, olive e prosciutto di Parma*

### 1. Middle course / Hors d'oeuvre

40g *Beef tartar with quail egg*  
*Bistecca alla Tartara con uovo di quaglia*

### Fish Course / Antipasto caldo

75g *Pan fried filet of trout (off the bone) with root vegetables mélange infused with honey and lime*  
*Filetti di trota (dall'osso) su una griglia servita con mélange di verdure a radice aromatizzate al miele e lime*

### 2. Middle course / Hors d'oeuvre

75g *Roasted chicken - breast and legs stuffed with pistachio nuts served with paprika escabeche and potato pure*  
*Pollo arrosto - petto e gambe ripieni di pistacchi servito con paprika escabeche e purè di patate*

### Main course / Piatto principale

75g *Veal filet sous vide with green asparagus, toasted gnocchi and demi glace sauce*  
*Filetto di vitello sous vide con asparagi verdi, gnocchi tostatati e salsa al Demi-Glace*

100g *Filet Mignon (steak) served with green beans, baby carrots and BBQ sauce*  
*Filet Mignon (bistecca) con fagiolini, carote giovani e salsa al BBQ*

### Pre-dessert / Pasticcino

*Vanilla ice-cream with pumpkin seed oil*  
*Gelato alla vaniglia con olio di semi di zucca*

### Dessert / Dolci

75g *Based on daily offer*  
*Offerta del Giorno*

**Set Menu € 42,90**

### Enjoy / Bon Apetit!

*Peter Červeň MBA, - Hotel & Restaurant Manager*

*List of allergens: 1. wheat, 2. shellfish, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts, 6 soybeans, 7. milk / dairy products, 8. tree nuts, 9. celery and celeriac, 10. mustard, 11. sesame seeds, 12. sulphites, 13. lupin, 14 molluscs.*

*Lista degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte / incluso lattosio, 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. molluschi*

*As our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes are not available.*

*Nostri cibi sono freschi -ogni giorno e per questo confidiamo nella vs. comprensione, que non possiamo offrire sempre tutto*

*All prices include VAT and are shown in Euro. Boutique Hotel Fortuna\*\*\* is reserving all rights to any price changes!*

*Tutti i prezzi includono IVA. La Pensione Fortuna\*\*\* si riserva il diritto dell'aggiornamento dei prezzi. 1 Euro-30.1260 Skk*

*Spring-Summer / Primavera-Estate 01.04.-30.08.2019*

## Appetizers Antipasti

180g Bruschetta with mozzarella, sun-dried tomatoes, olives, basil and Parma ham Bruschetta con mozzarella, pomodori secchi, olive e prosciutto di Parma	€ 6,90	*1,3,7
~		
180g Salmon tartare with cucumber carpaccio and avocado Tartara di salmone con carpaccio di cetriolo e avocado	€ 8,90	*1,4,10
~		
120g Grilled tiger prawns with chili on the bed of spring salad with creamy sesame dressing Gamberi alla griglia con pepperoncino, insalata di primavera con salsa cremosa al sesamo	€ 11,90	*1,2,3,6
~		
80g Beef tartar with quail egg Bistecca alla Tartara con uovo di quaglia	€ 11,90	*1,3,10
~		
180g Baby spinach salad with cherry tomatoes, goat cheese "Lebny", toasted walnuts and white balsamic vinegar with maple syrup Insalata di spinaci baby con pomodorini, formaggio di capra fine "Lebny" noci tostate e aceto balsamico bianco con sciroppo d'acero	€ 7,90	*1,7,8,12

## Soups Le zuppe

0,30l Green peas-mint velouté with crispy almonds Vellutata di piselli verdi con mandorle croccante	€ 4,90	*7,8
~		
0,30l Chicken consommé with vegetable julienne and meat ravioli Consommé di polo con verdure alla julienne e ravioli di carne	€ 4,90	*1,3,7,9,10

## Fish Il pesce

170g Pan fried filet of trout (off the bone) with root vegetables mélange infused with honey and lime Filetti di trota (dall'osso) su una griglia servita con mélange di verdure a radice aromatizzate al miele e lime	€ 13,90	*4,7
~		
180g Grilled salmon served with wild garlic-tagliatelle and baby spinach Salmone alla griglia con tagliatelle all'aglio selvatico e spinaci baby	€ 14,90	*4,7

List of allergens: 1. wheat, 2. shellfish, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts, 6 soybeans, 7. milk / dairy products, 8. tree nuts, 9. celery and celeriac, 10. mustard, 11. sesame seeds, 12. sulphites, 13. lupin, 14 molluscs.  
Lista degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte / incluso lattosio, 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. molluschi  
As our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes are not available.  
Nostri cibi sono freschi -ogni giorno e per questo confidiamo nella vs. comprensione, que non possiamo offrire sempre tutto

All prices include VAT and are shown in Euro. Boutique Hotel Fortuna\*\*\* is reserving all rights to any price changes!  
Tutti i prezzi includono IVA. La Pensione Fortuna\*\*\* si riserva il diritto dell'aggiornamento dei prezzi. 1 Euro-30.1260 Skk  
Spring-Summer / Primavera-Estate 01.04.-30.08.2019

## Mains Secondi Piatti

150g Roasted chicken – breast and legs stuffed with pistachio nuts served with paprika escabeche and potato pure Pollo arrosto - petto e gambe ripieni di pistacchi servito con paprika escabeche e pure di patate	€ 11,90	*3,7,8
~		
150g Pork loin wrapped in pancetta served with sheep-cream-cheese gnocchi and fresh chives Filetto di maiale avvolto nella pancetta servito con sheep cheese gnocchi e erba cipollina fresca	€ 12,90	*1,3,7
~		
150g Wiener Schnitzel (veal) served with potato salad Wiener Schnitzel (vitello) servito con insalata di patate	€ 13,90	*1,3,7,8
~		
150g Veal filet sous vide with green asparagus, toasted gnocchi and demi glace sauce Filetto di vitello sous vide con asparagi verdi, gnocchi tostati e salsa al Demi-Glace	€ 15,90	*1,3,7
~		
200g Roasted rack of lamb with Brussel sprouts, Zhough coriander salsa and mashed potatoes with sautéed onions Carré di agnello arrosto con cavoletti di Bruxelles, Zhough-salsa di coriandolo e pure di patate con cipolle saltate in padella	€ 16,90	*7,9
~		
150g Grilled burger (beef) perfumed with white truffle served with cheddar cheese, crispy bacon, homemade thick-cut potato chips Burger alla griglia (carne di manzo) profumato al tartufo bianco servita in pane da sandwich che la preparazione casalinga, con fromaggio cheddar, pancetta croccante e patatine fritte	€ 14,90	*1,3,7,10,11
~		
200g Filet Mignon (steak) served with green beans, baby carrots and BBQ sauce Filet Mignon (bistecca) con fagiolini, carote giovani e salsa al BBQ	€ 22,90	*6,7

## Vegetarian courses I piatti vegetariani

300g Farfalle with tomato sauce, itrana olives and parmesan cheese Farfalle con salsa di pomodoro, olive itrana e parmigiano	€ 8,90	*1,3,7
~		
250g Asparagus risotto <b>Acquerello</b> with pecorino-truffle sauce Risotto <b>Acquerello</b> di asparagi con crema pecorino Romano e Tartufo	€ 10,90	*1,7

List of allergens: 1. wheat, 2. shellfish, 3. eggs, 4. fish, 5. peanuts, 6 soybeans, 7. milk / dairy products, 8. tree nuts, 9. celery and celeriac, 10. mustard, 11. sesame seeds, 12. sulphites, 13. lupin, 14 molluscs.  
Lista degli allergeni: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte / incluso lattosio, 8. Frutta a guscio, cioè mandorle, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa, 13. Lupini, 14. molluschi  
As our produce is purchased freshly each day, please be understanding if certain dishes are not available.  
Nostri cibi sono freschi -ogni giorno e per questo confidiamo nella vs. comprensione, que non possiamo offrire sempre tutto

All prices include VAT and are shown in Euro. Boutique Hotel Fortuna\*\*\* is reserving all rights to any price changes!  
Tutti i prezzi includono IVA. La Pensione Fortuna\*\*\* si riserva il diritto dell'aggiornamento dei prezzi. 1 Euro-30.1260 Skk  
Spring-Summer / Primavera-Estate 01.04.-30.08.2019