



# Menù N° 13



Dal 2015 al 2020.



\* PER MANTENERE LE CARATTERISTICHE QUALITATIVE E GARANTIRE LA SALUBRITÀ, VI INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI SONO TRATTATI CON L'ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA AI SENSI DEL REG.CE N.853/04

\* IN TUTTI I NOSTRI PIATTI POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI; VI PREGHIAMO DI FAR PRESENTE EVENTUALI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE AL PERSONALE ADDETTO CHE VI FORNIRÀ MAGGIORI INFORMAZIONI

\* IN MANCANZA DI REPERIBILITÀ DI PRODOTTI FRESCHI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI. ( POLPO, CALAMARI, GAMBERONI, SCAMPI, MOSCARDINI, BACCALÀ, PORCINI, GAMBERI ROSSI, SEPIE, SCAMPI, PATATINE FRITTE ).

## ANTIPASTI

### IL TAGLIERE

PROSCIUTTO DI BIANCO BRADO DEL CASENTINO, SOPRASSATA, CAPOCOLLO, RUFFIANA  
ARUSPICINO, PECORINO FRESCO E DI FOSSA BRANCALEONI  
CROSTINO AL FEGATINO E COMPOSTA DI NOSTRA PRODUZIONE  
12,00 EURO  
(1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12)

### MACINATA DI FASSONA

CON SETTENANI, ACCIUGA DEL CANTABRICO, POLVERE DI PORCINI  
12,00 EURO  
(1, 2, 5, 10)

### COCCOLI

CON PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO DI PARMA "PEPPINO PIAZZA" E MOUSSE DI STRACCHINO  
9,00 EURO  
(1, 4, 5, 6, 12)

### MOSCARDINI

COTTI A BASSA TEMPERATURA, VELLUTATA DI TOPINAMBUR E GRISSINI ALL'ACQUA MARINA  
10,00 EURO  
(1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12, 14)

### DAL MARE A RIBALTA

TARTARE DI TONNO CON MELA VERDE  
CAPESANTE SU CREMA DI ZUCCA GIALLA, AMARETTI E POLVERE DI CAFFÈ  
ZUPPETTA DI MOSCARDINI  
GAMBERO CROCCANTE IN PASTA KATAFI CON SALSA AL MANGO  
PANE NERO, STRACCIATELLA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
13,00 EURO  
(1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12, 13, 14)

### CODA DI ROSPO

GRATINATA CON CAVIALE DI MELANZANE, GAMBERO GRIGLIATO  
CON MILLEFOGLIE DI PANE ALLA CURCUMA E PATATE  
12,00 EURO  
(1, 3, 4, 9, 10, 12, 13)

### ALICI

ALICI FRITTE, SALSA AGRODOLCE E FONDUTA AL RAFANO  
9,00 EURO  
(1, 2, 3, 4, 5, 6, 10)

### AL COLTELLO

PLATO DE PATANECRA 14,50 EURO  
CRUDO DI GRIGIO DEL CASENTINO (PRESIDO SLOW FOOD) 12,00 EURO

SETTENANI 2,50 EURO  
PECORINO DI FOSSA 2,50 EURO  
CAPRA BIANCOMORA 2,50 EURO  
CERATO 2,50 EURO  
BLU NOTTE 2,50 EURO

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

12,00 EURO



## PRIMI

### CARBONARA

LINGUINE CAVALIERI ALLA CARBONARA CON MAGRET DI ANATRA TOSTATO

12,00 EURO

(1, 2, 5)

### TORTELLI

RIPIENO DI CIPOLLE BRASATE CON STRACOTTO DI GUANCIA DI VITELLO COTTO A BASSA TEMPERATURA

12,00 EURO

(1, 2, 4, 5, 12)

### GNOCCHI DI PATATE

CON ZUCCA GIALLA, PECORINO DI FOSSA E CRUMBLE ALLA SALVIA

10,00 EURO

(1, 4, 5, 2, 6, 12)

### RISOTTO MELOTTI

CON ZAFFERANO, CAPESANTE E PAPADA JOSELITO (GUANCIA DI IBERICO)

13,00 EURO

(1, 10)

### SPAGHETTI CAVALIERI

AGLIO, OLIO E PEPPERONCINO, TARTARE DI TONNO AL PROFUMO D'ARANCIA

12,00 EURO

(1, 10)

### PACCHERI CAVALIERI

AI TRE POMODORI, CREMA DI MELANZANE E CODA DI ROSPO

12,50 EURO

(1, 10)

### FREGOLA AI FRUTTI DI MARE

LA TIPICA PASTA SARDA CON COZZE, VONGOLE, CALAMARI, GAMBERONI E SCAMPI

13,00 EURO

(1, 10, 13, 14)



## SECONDI

### PLUMA JOSELITO

CON OMELETTE, SALSA CHIMICHURRI E CAROTE AL MARSALA  
20,00 EURO  
(1, 2, 5)

### TAGLIATA DI FASSONA

CON PUREA DI PATATE, NOCCIOLE TOSTATE E VERDURE SPADELLATE  
19,00 EURO  
(1, 5, 6, 7)

### ARROSTICINI

TIPICI SPIEDINI DI PECORA CON PITA, TZAZIKI E INSALATA GRECA  
14,00 EURO  
(1, 4, 5, 12)

### HAMBURGER DI PEZZATA ROSSA

RUCOLA, CREMA DI PORCINI, SCAMORZA, PAPADA JOSELITO E PATATE CON MAIONESE AL ROSMARINO  
15,00 EURO  
(1, 2, 4, 5, 12)

- PER I PIÙ PICCOLI POSSIBILITÀ DI HAMBURGER SEMPLICE CON PATATINE -  
10,00 EURO

### PANINO GOURMET

TATAKI DI TONNO, GUACAMOLE, CAVOLO VIOLA, CHUTNEY DI POMODORO GIALLO  
ZUCCHINE GRIGLIATE, PATATE CON SENAPE AL MIELE E ANETO  
17,00 EURO  
(1, 4, 8, 9, 10, 12)

### LA NOSTRA FRITTURA

DI CALAMARI E GAMBERONI CON VERDURE  
16,00 EURO  
(1, 4, 9, 10, 12, 13)



## GLUTEN FREE DALLA CUCINA

### IL TAGLIERE

PROSCIUTTO DI BIANCO BRADO DEL CASENTINO, SOPPRASSATA, CAPOCOLLO, RUFFIANA  
ARUSPICINO, PECORINO FRESCO E DI FOSSA BRANCALEONI  
CROSTINO AL FEGATINO E COMPOSTA DI NOSTRA PRODUZIONE  
12,00 EURO  
(1, 4, 5, 6, 7, 8, 10, 12)

### MACINATA DI FASSONA

CON SETTENANI, ACCIUGA DEL CANTABRICO, POLVERE DI PORCINI  
12,00 EURO  
(1, 2, 5, 10)

### MOSCARDINI

COTTI A BASSA TEMPERATURA SU VELLUTATA DI TOPINAMBUR  
10,00 EURO  
(1, 3, 4, 5, 6, 9, 10, 12, 14)

### CODA DI ROSPO

GRATINATA CON CAVIALE DI MELANZANE, GAMBERO GRIGLIATO  
CON MILLEFOGLIE DI PANE E PATATE  
12,00 EURO  
(1, 3, 4, 9, 10, 12, 13)

### AL COLTELLO

PLATO DE PATANECRA 14,50 EURO  
CRUDO DI CRIGIO DEL CASENTINO (PRESIDO SLOW FOOD) 12,00 EURO

PECORINO DI FOSSA 2,50 EURO  
BLU NOTTE 2,50 EURO  
CERATO 2,50 EURO  
SETTENANI 2,50 EURO  
CAPRA BIANCOMORA 2,50 EURO  
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 12,00 EURO

OGNI PRIMO PRESENTE NEL NOSTRO MENU È DISPONIBILE ANCHE GLUTEN FREE.

SCEGLI IL TIPO DI PASTA CHE PREFERISCI TRA:  
LINGUINE VERRIGNI GLUTEN FREE  
PENNE VERRIGNI GLUTEN FREE  
RISO

TUTTI I SECONDI, ECCETTO LA FRITTURA, SONO DISPONIBILI ANCHE GLUTEN FREE CON LE OPPORTUNE MODIFICHE



**LE PIZZE DOC  
ALTE CON LAVORAZIONE A MANO**

**\*MERAVIGLIOSA MARGHERITA**

SAN MARZANO DOP, BUFALA, POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO  
10,00 EURO  
(1, 4, 5)

**LA NOSTRA CAPRICCIOSA**

POMODORO, BUFALA, CARCIOFINI SPEZIATI, OLIVE LECCINE  
CRUDO DI GRIGIO DEL CASENTINO PRESIDIO "SLOW FOOD"  
13,00 EURO  
(1, 4, 5)

**\*DEDICA ALLA TOSCANA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI GRIGIO DEL CASENTINO  
BURRO AL TARTUFO, PECORINO SEMIFRESCO BRANCALEONI, GUANCIA DI GRIGIO  
11,50 EURO  
(1, 4, 5)

**IBERICA**

FIOR DI LATTE, CUBETTI DI PELATO DELLA NAVARRA, CHORIZO JOSELITO  
ACCIUGHE DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA DI BURRATA  
13,00 EURO  
(1, 4, 5, 10)

**\*RIBALTA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, FIOCCO COTTO BRANCHI PROSCIUTTI, PORCINI E FONTINA DOP  
11,50 EURO  
(1, 4, 5)

**\*PARMA E BURRATA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA PEPPINO PIAZZA  
STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO  
11,50 EURO  
(1, 4, 5)

**\*NAPOLI DOC**

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
CAPPERI DI PANTELLERIA, POMODORINO ROSSO BIO, ORIGANO E BASILICO  
12,00 EURO  
(1, 4, 5, 10)

**LA CALIENTE**

FIOR DI LATTE, PELATO DELLA NAVARRA, GORCONZOLA DOLCE  
CHICAS (PICADILLO) E PAPADA JOSELITO  
12,00 EURO  
(1, 4, 5)

**PROFUMI E SAPORI DEL SUD**

SAN MARZANO DOP, BUFALA, POMODORINO ROSSO BIO, CIPOLLA DI TROPEA  
CAPPERI, OLIVE PUGLIESI, ORIGANO DI PANTELLERIA E BASILICO  
11,00 EURO  
(1, 4, 5)

**LA CREATIVA**

ROSSA CON SAN MARZANO DOP E ORIGANO  
A PARTE CRUDO DI PARMA PEPPINO PIAZZA, STRACCIATELLA DI BURRATA,  
FONDUTA DI PARMIGIANO AL TARTUFO, SALSA PICCANTE E PESTO DI BASILICO  
12,00 EURO  
(1, 4, 5, 7)



\* Disponibile anche senza glutine. (+€2,50)

**OSARE IN PIZZERIA  
LE NOSTRE PIZZE SPECIALI**

**\*TARTUFO E CRUDO**

POMODORO, BUFALA, BURRO AL TARTUFO DI SAN MINIATO  
PECORINO DI FOSSA BRANCALEONI E CRUDO DI BIANCO BRADO "LE SELVE DI VALLOLMO"  
12,00 EURO  
(1, 4, 5)

**RICORDO DI UNA MERENDA**

METÀ CALZONE CON FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO SCELTO "MAGNOLIA"  
CARCIOFINI E PARMIGIANO  
METÀ PIZZA CON CAPRINO E SPECK  
11,50 EURO  
(1, 4, 5)

**LA MORBIDA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, CIPOLLA DI TROPEA COTTA NEL CHIANTI  
PAPADA JOSELITO (GUANCIALE IBERICO)  
11,00 EURO  
(1, 4, 5)

**LA BIANCA VEG**

FIOR DI LATTE, POMODORINO ROSSO BIO, PACATELLA GIALLA DEL VESUVIO  
STRACCIATELLA DI BURRATA, ORIGANO E PESTO DI BASILICO SENZA AGLIO  
10,00 EURO  
(1, 4, 5)

**\*PORCINI STRACCIATELLA E CRUDO**

FIOR DI LATTE, PORCINI, STRACCIATELLA DI BURRATA E CRUDO DI BIANCO BRADO LE SELVE DI VALLOLMO  
12,00 EURO  
(1, 4, 5)

**\*LA MEDITERRANEA**

POMODORO, BUFALA, ACCIUGA DEL CANTABRICO, CIPOLLA DI TROPEA  
ORIGANO DI PANTELLERIA, POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, NDUJA E OLIVE  
12,00 EURO  
(1, 4, 5, 10)

**LA DELIZIA**

BIANCA CON FIOR DI LATTE, CAPRINO, CHORIZO JOSELITO E PATATE ROSSE AL PIMENTON  
11,00 EURO  
(1, 4, 5)

**DANNATA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE, NDUJA, SALSA PICCANTE E  
PECORINO SEMIFRESCO  
11,00 EURO  
(1, 4, 5)

**PARTENOPEA VEG**

POMODORO, BUFALA, POMODORINI SEMIDRY DE CARLO, BRUNOISE DI MELANZANE  
SCAMORZA AFFUMICATA E BASILICO  
10,50 EURO  
(1, 4, 5)



## FOCACCE RIPIENE E LE GOURMET

### **RUSTICA CON CRUDO**

RIPIENA DI CRUDO DI PARMA PEPPINO PIAZZA, FIOR DI LATTE, PECORINO DI FOSSA  
RUCOLA E POMODORINO ROSSO BIO

11,50 EURO

(1, 4, 5)

### **RUSTICA CON COTTO**

RIPIENA DI FIOR DI LATTE, FIOCCO DI PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO BRANCHI  
FONTINA DOP, BRUNOISE DI MELANZANE E POMODORINI SEMIDRY

11,00 EURO

(1, 4, 5)

### **RUSTICA CON SOPRASSATA**

RIPIENA DI FIOR DI LATTE, SOPRASSATA DI GRIGIO, SQUACQUERONE  
CIPOLLINA CROCCANTE E SCORZA D'ARANCIA

10,50 EURO

(1, 4, 5)

### **GOURMET**

TARTARE DI FASSONA, BATTUTO DI CAPPERI E OLIVE  
ACCIUGA DEL CANTABRICO E STRACCIATELLA DI BURRATA

13,00 EURO

(1, 4, 5, 10)

### **FOCACCIA CON MORTADELLA**

BUFALA, FONDUTA DI PARMIGIANO AL TARTUFO, GRANELLA DI PISTACCHIO

11,00 EURO

(1, 4, 5, 6)





## LE CLASSICHE

### CALABRESE

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO, CIPOLLA, OLIVE E NDUJA  
9,50 EURO  
(1, 4, 5)

### FORMAGGI DOP E SPECK

POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, FONTINA, PECORINO, PARMIGIANO E SPECK  
11,00 EURO  
(1, 4, 5)

### CALZONE RIPIENO

FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, SCAMORZA, RIPIENO DI FUNGHI E CREMA DI CARCIOFI  
10,00 EURO  
(1, 4, 5)

### \*LA NOSTRA MARINARA

POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO, POMODORINI GIALLI, ACCIUGHE DEL CANTABRICO  
ORIGANO DI PANTELLERIA  
10,00 EURO  
(1, 4, 5, 10)

### \*MARGHERITA

POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO  
7,00 EURO  
(1, 4, 5)

### MAIALONA

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, SALAMINO, SALSICCE E WURSTEL  
10,00 EURO  
(1, 4, 5)

### \*VEGETARIANA

POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, CARCIOFI, MELANZANE E POMODORINI  
9,00 EURO  
(1, 4, 5)

### \*NAPOLI

POMODORO, FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DEL CANTABRICO E CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO E BASILICO  
10,00 EURO  
(1, 4, 5)

### \*WURSTEL

POMODORO FIOR DI LATTE, WURSTEL DI GRIGIO DEL CASENTINO  
7,50 EURO  
(1, 4, 5)

### 4 STAGIONI

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, FUNGHI E OLIVE  
9,00 EURO  
(1, 4, 5)

#### EXTRA DOVE NON PREVISTO:

BUFALA 2,00 EURO  
BURRO AL TARTUFO 1,50 EURO  
STRACCIATELLA DI BURRATA 2,00 EURO  
ACCIUGHE LINDA PLAYA DEL CANTABRICO 2,50 EURO  
CRUDO CASENTINO/PARMA 2,00 EURO  
FIOCCO DI COTTO AFFUMICATO 2,00 EURO  
CRUDO MARCHIATO DI GRIGIO DEL CASENTINO SLOW FOOD 4,50 EURO  
JAMON IBERICO DE BELLOTA 7,00 EURO  
CHORIZO E PAPADA JOSELITO 3,50 EURO  
ALTRI EXTRA 0,50/1,00 EURO

\* Disponibile anche senza glutine. (+€2,50)





## Birre Artigianali alla Spina

Chiara stile PILS, grado alcolico c.a. 5%

la classica birra chiara, semplice e beverina, piacevolmente amara

provenienza: Germania

bicchiere 0,40 lt. € 5,00 - bicchiere 0,20 lt. € 3,00

Chiara stile WEISSE, grado alcolico c.a. 5%

birra di frumento più morbida e priva di note amare

provenienza: Germania

bicchiere 0,40 lt. € 5,50 - bicchiere 0,20 lt. € 3,00

Rossa stile AMBER ALE grado alcolico c.a. 5,5%

birra caratterizzata da intensi sapori e profumi maltati

provenienza: Italia

bicchiere 0,40 lt. € 6,00 - calice TeKu 0,33 lt. € 5,50

Chiara-Ambrata stile PALE ALE, grado alcolico c.a. 5/6%

birra amara, luppolata con profumi erbacei

provenienza: Italia

bicchiere 0,40 lt. € 6,00 - calice TeKu 0,33 lt. € 5,50



I birrifici che vi proponiamo in base alle disponibilità sono: Mahr's, Kessmann, Rittmayer, Rother, Lariano, Lambrate, Brewfist, Rurale, Croce di Malto, Ofelia.





## Birre Artigianali in Bottiglia

Barley - DUENNA - american saison - alc. 6,5 % formato 75 cl	€ 17,00
Barley - FRISCA - blanche - alc. 5 % formato 75 cl	€ 17,00
Curtense - AMBRATA - amber ale - alc. 6 % formato 50 cl	€ 8,00
Curtense - BIONDA - pale lager - alc. 5 % formato 50 cl	€ 7,50
Curtense - ROSSA - red lager - alc. 6 % formato 50 cl	€ 8,00
Croce di Malto - TRITICUM - weizen - alc. 4,9 % formato 33 cl formato 75 cl	€ 6,00 - € 13,00
Croce di Malto - TRIPLEX - red lager - alc. 7,8 % formato 33 cl formato 75 cl	€ 6,00 - € 14,00
Croce di Malto - HAURIA - kolsch - alc. 4,7 % formato 33 cl formato 75 cl	€ 5,50 - € 13,00
Caulier - GLUTEN FREE formato 33 cl	€ 5,50



# DESSERT

FLAN AL CIOCCOLATO  
FLAN CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO E GELATO AL FRUTTO DELLA PASSIONE  
7,00 EURO ( 1,2,3,5,6,15 )

CREME BRULÉE  
SPUMA ALLA CANNELLA, MELE SPADELLATE,  
GELATO ALLA CREMA E CRUMBLE ALLE NOCI  
6,50 EURO ( 1,2,5,6 )

CHEESE CAKE  
CON CIOCCOLATO O FRUTTI DI BOSCO  
6,50 EURO ( 1,5,6,15 )

SORBETTO AL LIMONE  
5,00 EURO ( 1,2,5 )

GRAN DESSERT RIBALTA  
ASSAGGI DEI NOSTRI DOLCI  
9,00 EURO ( 1,2,3,5,6,15 )

TIRAMISÙ AL CAMELLO SALATO E ARACHIDI TOSTATI  
6,50 EURO ( 1,2,3,5,6,15 )

MILLEFOGLIE  
CON CREMA CHANTILLY E FIAMMIFERI DI SFOGLIA CAMELLATI  
6,50 EURO ( 1,2,5 )

SFUMATURA DI CIOCCOLATO  
CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO, CRUMBLE AL CACAO  
PAN DI SPAGNA AL TÈ VERDE BIO MATCHA GIAPPONESE E GELATO AL CIOCCOLATO RUBY  
7,50 EURO ( 1,2,5,15,4 )

I NOSTRI GELATI  
CREMA, FRUTTO DELLA PASSIONE E CIOCCOLATO RUBY  
5,00 EURO ( 2,5,6 )

ANANAS AL NATURALE  
4,00 EURO

## VINI DA DESSERT

MUFFATO DELLA SALA CANTINE ANTINORI  
7,00 EURO

GEWÜRZTRAMINER PASSITO (GIRLAN)  
7,00 EURO

MOSCATO D'ASTI LA CALIERA  
5,00 EURO

PASSITO DI PANTELLERIA  
6,00 EURO

PORTO L.B.V. BURMESTER  
5,00 EURO

RECIOTO VALPOLICELLA MORONALTO (MANARA)  
5,00 EURO

SAUTERNES CHATEAU BASTOR-LAMONTAGNE  
7,50 EURO

VIN SANTO TOSCANO RISERVA (FATTORIA LAVACCHIO)  
6,00 EURO

VERDUZZO PASSITO "PASS THE COOKIES" (DI LENARDO)  
5,00 EURO

## BEVANDE E CAFFETTERIA

ACQUA MINERALE

2,00 EURO

COCA COLA ALLA SPINA

0,40 CL 4,00 EURO

0,20 CL 2,50 EURO

BIBITE LATTINA

3,00 EURO

1/2 LT VINO ROSSO/BIANCO

7,00 EURO

LIMONCELLO

3,00 EURO

AMARI/GRAPPE

3,50 EURO

WHISKY/RUM

4,00 EURO

CAFFÈ NERO INTENSO ORIENTAL CAFFÈ

2,00 EURO

DEC/ORZO/GINSENG

2,50 EURO

SERVIZIO E COPERTO

2,50 EURO



I NOSTRI PRODOTTI ALIMENTARI POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI  
SECONDO IL REG. CE 1169/2011

CEREALI CONTENENTI GLUTINE ( GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPII IBRIDATI )  
E PRODOTTI DERIVATI. ( 1 )

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA ( 2 )

ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI ( 3 )

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA ( 4 )

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE ( COMPRESO IL LATTOSIO ) ( 5 )

FRUTTA A GUSCIO CIOÈ MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE,  
PISTACCHI, NOCI DELQUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI ( 6 )

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO ( 7 )

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE ( 8 )

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO ( 9 )

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE ( 10 )

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI AL10MG/KGO10MG/L ESPRESSI COME SO<sub>2</sub> ( 11 )

LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI ( 12 )

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI ( 13 )

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI ( 14 )

CACAO E DERIVATI DEL CACAO E DEL CIOCCOLATO ( 15 )



