



Menù N° 14

Dal 2015 al 2021.



* 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

TAGLIERE DI SALUMI

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

COCCOLI

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

BATTUTA DI FASSONA

CON CIPOLLE IN AGRODOLCE, STRACCIATELLA DI BURRATA E CRUMBLE AL PEPE ROSA
12,00€
(1,5)

TAPAS RIBALTA

ALICI IN BECCAFICO SU SALSA VERDE
CANNOLO DI TONNO IN PASTA KATAIFI E MARMELLATA AL PEPERONCINO
GAMBERI ROSSI, FINOCCHI E ARANCIA
CALAMARO GRIGLIATO RIPIENO DI CARCIOFI SU CREMA DI POMODORINI SEMI DRY
CANNOLICCHI CON YOGURT, CETRIOLO E FINOCCHIETTO
13,00€
(1,2,5,7,10,13,14)

SPIGOLA

SCOTTATA SU CROCCANTE DI POMODORO, OLIVE, CAPPERI E MOZZARELLA IN CARROZZA
12,00€
(1,2,5,10)

SFUMATURE DI TONNO

TARTARE CON FRUTTA ESOTICA
CEVICHE DI TONNO
SASHIMI IN SALSA PONZU
12,50€
(1,4,7,8,9,10)

AL COLTELLO

PLATO DE PATANEGRA 14,50€
CRUDO DI GRIGIO DEL CASENTINO (PRESIDIO SLOW FOOD) 12,00€
FORMAGGI BRANCALEONI:
SETTENANI 2,50€
PECORINO DI FOSSA 2,50€
CAPRA BIANCAMORA 2,50€
CERATO 2,50€
BLU NOTTE 2,50€
DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 12,00€



PRIMI

PACCHERI CAVALIERI

CON RAGÙ DI GRIGIO, FONDUTA DI SETTENANI
E CRUMBLE ALLE ERBE AROMATICHE

12,00€

(1,5,7)

RISOTTO

ALL'ESTRATTO DI CAROTA, GUANCIA DI MANZO, FAVE DI CACAO "DOMORI"
E SEDANO IN AGRODOLCE

12,00€

(1,5,7,15)

TORTELLI

DI BURRATA, ASPARAGI E POMODORO NAVARRA

12,00€

(1,2,5)

GNOCCHI

CON GAMBERI ROSSI, SALICORNIA, LIME E TÉ MATCHA

13,00€

(1,2,5,10,13)

SPAGHETTI CAVALIERI

CON VONGOLE, CANNOLICCHI, BOTTARGA E LIMONE

13,00€

(1,10,14)

FREGOLA

AI FRUTTI DI MARE

14,00€

(1,10,13,14)



SECONDI

PLUMA IBERICA

PATATE SCHIACCIATE, SALSA CHIMICHURRI E ASPARAGI GRATINATI

22,00€

(1,5)

HAMBURGER DI PEZZATA ROSSA

CON CIPOLLE ALL'ACETO BALSAMICO, SPECK, POMODORINI SECCHI E GORGONZOLA DOLCE
PATATINE FRITTE CON MAYO AL PIMENTON

15,00€

(1,2,5)

ARROSTICINI

CON PITA, TZATZIKI E INSALATA GRECA

15,00€

(1,5,12)

GUANCIA CBT

VELLUTATA DI TOPINAMBUR, SALSA BBQ E NOCCIOLE PIEMONTESI IGP TOSTATE

17,00€

(1,5,6,7)

LA NOSTRA FRITTURA

DI CALAMARI E GAMBERONI CON VERDURE CROCCANTI

16,00€

(1,4,9,10,12,13)

TAGLIATA DI TONNO

IN CROSTA DI PISTACCHIO CON GUACAMOLE, CHUTNEY DI POMODORINI GIALLI E BUFALA TIEPIDA

20,00€

(1,5,6,10)



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

*** MERAVIGLIOSA MARGHERITA**

SAN MARZANO DOP, BUFALA, POMODORINO GIALLO DEL VESUVIO, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO
11,00 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
12,00 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
12,00 EURO
(1, 4, 5)

*** PARMA E BURRATA**

POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO DI PARMA PEPPINO PIAZZA
STRACCIATELLA DI BURRATA E BASILICO
12,00 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)

VESUVIO DOC

FIOR DI LATTE, MACCHIE DI SAN MARZANO
PACCHETELLA GIALLA DEL VESUVIO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO
OLIVE PUGLIESI, BASILICO E ORIGANO
13,00 EURO
(1, 4, 5, 10)

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)



**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
12,00 EURO
(1, 4, 5)

LA MORBIDA

POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, CIPOLLA DI TROPEA
PECORINO DI FOSSA BRANCALEONI E PAPADA JOSELITO (GUANCIALE IBERICO)
11,00 EURO
(1, 4, 5)

LA BIANCA VEG

FIOR DI LATTE, POMODORINO ROSSO BIO, PACCHETELLA 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 CALIENTE

FIOR DI LATTE, PELATO DELLA NAVARRA, GORGONZOLA DOLCE
CHICAS (PICADILLO) E PAPADA JOSELITO
12,50 EURO
(1, 4, 5)

LA DELIZIA

BIANCA CON FIOR DI LATTE, CAPRINO, CHORIZO JOSELITO E FIORI DI ZUCCA
11,50 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)

ACQUA E FUOCO

FIOR DI LATTE, TONNO FRESCO, NDUJA, COMPOSTA DI CIPOLLE E GRANELLA DI PISTACCHIO
13,00 EURO
(1, 5, 6, 10)



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

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)

GOURMET DI GAMBERO ROSSO

FIOR DI LATTE, PACCHETELLA GIALLA DEL VESUVIO, STRACCIATELLA DI BURRATA
FIORI DI ZUCCA, GAMBERO ROSSO DI MAZARA E GRATTUGIATA DI LIME

15,00 EURO

(1, 5, 13)



LE CLASSICHE

CALABRESE

POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAMINO, CIPOLLA DI TROPEA, OLIVE E NDUJA
10,00 EURO
(1, 4, 5)

FORMAGGI DOP E SPECK

POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, FONTINA, PECORINO, PARMIGIANO E SPECK
12,00 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
11,00 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
10,00 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)

DOLCI

CHEESE CAKE

CON SALSA AL CARAMELLO E CRUMBLE ALLA NOCCIOLA PIEMONTESE IGP

6,50€

(1,5,6)

RAVIOLI ESOTICI

ANANAS ALLA RICOTTA DI PECORA DELLA CALVANA IN BRODO DI PASSION FRUIT
E COCCO GRATTOGIATO

7,00€

(1,5)

FLAN AL CIOCCOLATO

CON GELATO ALLA PESCA

7,00€

(1,2,5,6,15)

RUM E PERA

SPUMA AL CIOCCOLATO, PERE CARAMELLATE, GELATO AL RHUM DON DIEGO
E BISCOTTO ALLO ZENZERO

7,00€

(1,2,5,6,15)

BIGNÈ AL TIRAMISÙ

6,50€

(1,2,5,6,15)

GRAND DESSERT RIBALTA

10,00€

(1,2,5,6,15)

SORBETTO AL LIMONE

5,00€

(1,2,5)

GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE ALLA PESCA E/O RHUM

5,00€

(2,5,6)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

12,00€





Birre Artigianali alla Spina

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

la classica birra chiara, semplice e beverina, piacevolmente amara

provenienza: Germania

bicchieri 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

bicchieri 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

bicchieri 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

bicchieri 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
Cane Nero - Birra a Km0 - Chiara di Toscana formato 33 cl formato 75 cl	€ 5,50 - € 12,00
Cane Nero - Birra a Km0 - Blanche di Grano formato 33 cl formato 75 cl	€ 5,50 - € 12,00
Cane Nero - Birra a Km0 - Ambrata Doppio Malto formato 33 cl formato 75 cl	€ 5,50 - € 12,00
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



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

GLUTEN FREE DALLA CUCINA

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI

PROSCIUTTO DI BIANCO BRADO DEL CASENTINO, SOPRASSATA, CAPOCOLLO, RUFFIANA
MORTADELLA, PECORINO FRESCO DI FOSSA BRANCALEONI
CROSTINI AL FEGATINO E COMPOSTA DI NOSTRA PRODUZIONE

12,00€

(4,5,6,7,8,10,12)

BATTUTA DI FASSONA

CON CIPOLLINE IN AGRODOLCE, STRACCIATELLA DI BURRATA E PEPE ROSA

12,00€

(5)

SPIGOLA

SCOTTATA SU CROCCANTE DI POMODORO, OLIVE, CAPPERI E MOZZARELLA

12,00€

(2,5,10)

SFUMATURE DI TONNO

TARTARE CON FRUTTA ESOTICA

CEVICHE DI TONNO

SASHIMI IN SALSA PONZU

12,50€

(4,7,8,9,10)

AL COLTELLO

PLATO DE PATANEGRA 14,50€

CRUDO DI GRIGIO DEL CASENTINO (PRESIDIO SLOW FOOD) 12,00€

FORMAGGI BRANCALEONI:

SETTENANI 2,50€

PECORINO DI FOSSA 2,50€

CAPRA BIANCAMORA 2,50€

CERATO 2,50€

BLU NOTTE 2,50€

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI 12,00€



PRIMI

PENNE VERRIGNI GLUTEN FREE
CON RAGÙ DI GRIGIO E FONDUTA DI SETTENANI
12,00€
(5,7)

RISOTTO
ALL'ESTRATTO DI CAROTA, GUANCIA DI MANZO, FAVE DI CACAO "DOMORI"
E SEDANO IN AGRODOLCE
12,00€
(5,7,15)

PENNE VERRIGNI GLUTEN FREE
STRACCIATELLA DI BURRATA, ASPARAGI E POMODORO NAVARRA
12,00€
(2,5)

LINGUINE VERRIGNI GLUTEN FREE
CON GAMBERI ROSSI, SALICORNIA, LIME E TÉ MATCHA
13,00€
(2,5,10,13)

LINGUINE VERRIGNI GLUTEN FREE
VONGOLE, CANNOLICCHI, BOTTARGA E LIMONE
13,00€
(10,14)

RISOTTO
AI FRUTTI DI MARE
14,00€
(10,13,14)

SECONDI

PLUMA IBERICA
PATATE SCHIACCIATE, SALSA CHIMICHURRI E ASPARAGI GRIGLIATI
22,00€
(5)

HAMBURGER DI PEZZATA ROSSA
CON CIPOLLE ALL'ACETO BALSAMICO, SPECK, POMODORINI SECCHI E GORGONZOLA DOLCE
PATATINE FRITTE CON MAYO AL PIMENTON
15,00€
(2,5)

ARROSTICINI
TZATZIKI E INSALATA GRECA
15,00€
(5,12)

GUANCIA CBT
CON VELLUTATA DI TOPINAMBUR, SALSA BBQ E NOCCIOLE PIEMONTESI IGP TOSTATE
17,00€
(5,6,7)

TAGLIATA DI TONNO
IN CROSTA DI PISTACCHIO CON GUACAMOLE, CHUTNEY DI POMODORINI GIALLI E BUFALA TIEPIDA
20,00€
(5,6,10)



DOLCI

CHEESE CAKE

CON SALSA AL CARAMELLO

6,50€

(5,6)

RAVIOLI ESOTICI

ANANAS ALLA RICOTTA DI PECORA DELLA CALVANA IN BRODO DI PASSION FRUIT
E COCCO GRATTOGIATO

7,00€

(5)

FLAN AL CIOCCOLATO

CON GELATO ALLA PESCA

7,00€

(2,5,6,15)

RUM E PERA

SPUMA AL CIOCCOLATO, PERE CAMELLATE E GELATO AL RHUM DON DIEGO

7,00€

(2,5,6,15)

GRAND DESSERT RIBALTA

10,00€

(2,5,6,15)

SORBETTO AL LIMONE

5,00€

(2,5)

GELATO DI NOSTRA PRODUZIONE ALLA PESCA E/O RHUM

5,00€

(2,5,6)

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

12,00€

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 SO₂ (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)

