



Benvenuti “Al Castello”

“ La caratteristica principale della cucina italiana è la sua estrema semplicità.
Nascondendo eleganza ed armonia
in ogni suo ingrediente “

Facciamo di questo pensiero la base di ogni
nostra preparazione portando a tavola
tutta la nostra passione per la cucina



MENÙ DEGUSTAZIONE MARE

ANTIPASTO

TOAST DI GAMBERI

PRIMO

PACCHERI CON BISQUE
DI CROSTACEI E BURRATA

€25,00

PRIMO

PACCHERI CON BISQUE
DI CROSTACEI E BURRATA

SECONDO

SALMONE AL BURRO AGRUMATO
GLASSATO AL MIELE E SOIA
SU ZUCCHINE SCAPECE

€35,00

ANTIPASTO

TOAST DI GAMBERI

SECONDO

SALMONE AL BURRO AGRUMATO
GLASSATO AL MIELE E SOIA
SU ZUCCHINE SCAPECE

€30,00

ANTIPASTO

TOAST DI GAMBERI

PRIMO

PACCHERI CON BISQUE
DI CROSTACEI E BURRATA

SECONDO

SALMONE AL BURRO AGRUMATO
GLASSATO AL MIELE E SOIA
SU ZUCCHINE SCAPECE

€45,00



MENÙ DI MARE

ANTIPASTI:

- ANTIPASTO DEL CASTELLO € 20,00
- INSALATA DI MARE € 15,00
- POLPO FRITTO CON SCAROLA SALTATA, BURRATA E PISTACCHIO € 18,00
- TOAST DI GAMBERI CON INSALATA RUSSA FATTA IN CASA € 15,00
- SOUTÈ DI COZZE € 12,00
- TONNO VITELLATO ALLA PIEMONTESE € 18,00

PRIMI:

- SPAGHETTI ALLO SCOGLIO € 15,00
- SPAGHETTI ALLE VONGOLE € 15,00
- RISOTTO ALLA PESCATORA € 15,00
- RISOTTO CON ZAFFERANO, LIMONE CARAMELLATO, GAMBERI E LA SUA BISQUE € 15,00
- PACCHERI CON TONNO, POMODORINI, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO € 15,00
- TORTELLONI AL NERO DI SEPPIA, RIPIENIDI SALMONE CON MOUSSE DI ZUCCHINE, MANTECATI AL BURRO AGRUMATO, SALVIA E PEPE ROSA € 16,00

SECONDI:

- GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 27,00
- FRITTO MISTO € 20,00
- FRITTO DI CALAMARI € 18,00
- BRANZINO ARROSTO COTTO NEL FORNO A LEGNA CON TIMO, LIMONE E PATATE SABBIATE € 24,00
- BRANZINO O ORATA ALLA GRIGLIA € 20,00
- SCOTTATA DI TONNO ALLA MILANESE CON GIARDINIERA FATTA IN CASA € 20,00
- SALMONE AL BURRO AGRUMATO, GLASSATO AL MIELE E SOIA SU LETTO DI ZUCCHINE ALLA SCAPECE E LA SUA MOUSSE € 20,00
- PESCE SPADA O SALMONE ALLA GRIGLIA € 20,00
- PESCE SPADA O SALMONE GRATINATO € 20,00



MENÙ DI TERRA

ANTIPASTI:

- TAGLIERE DI SALUMI, FORMAGGI, GIARDINIERA € 15,00
- GNOCCO FRITTO GIGANTE CON CULATELLO,
SCAGLIE DI GRANA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO € 15,00
- PARMIGIANA DI MELANZANE IN VERSIONE ESTIVA € 12,00
- TARTARE DI FASSONA CON TUORLO D'UOVO FRITTO
SU INSALATA RUSSA E SALSA VERDE FATTA IN CASA € 18,00
- CRUDO DI PARMA, BOCCONCINI DI BUFALA
POMODORINI E FOCACCINA € 15,00

PRIMI:

- RAVIOLI DI MAGRO AL BURRO E SALVIA € 12,00
- GNOCCHI ALLA SORRENTINA € 12,00
- GNOCCHI ALLA GENOVESE CON PESTO, FAGIOLINI
E OLIVE TAGGIASCHE € 14,00
- MACCHERONCINI NAPOLETANI CON CIME DI RAPA, ACCIUGHE,
MOUSSE DI BUFALA, TARALLO SBRICIOLATO E SCORZA DI LIMONE € 13,00
- PACCHERI AI 3 POMODORI, BASILICO E BURRATA € 11,00
- RISOTTO AI PORCINI € 15,00
- RISOTTO CON PASTA DI SALAME E BONARDA € 12,00

SECONDI:

- TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA € 22,00
- COTOLETTA ALLA MILANESE € 18,00
- SCALOPPINE AL VINO E LIMONE € 15,00
- GALLETTO AL PROFUMO DI ERBE AROMATICHE,
GLASSATO ALLA BIRRA E LIMONE CON PATATE SABBIAIE € 20,00
- INVOLTINI DI CARNE RIPIENI DI PROVOLA E SPECK,
IMPANATI E FRITTI SU CREMA DI CIME DI RAPA € 20,00



CONTORNI

INSALATA VERDEO POMODORI	€ 4
INSALATA MISTA	€ 5
PATATE FRITTE O LESSE	€ 5
SPINACI AL BURRO	€ 5
VERDURA ALLA GRIGLIA	€ 5

FORMAGGI

TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI CON UVA, MIELE E NOCI	€ 10
GRANA	€ 5
TALEGGIO	€ 5
GORGONZOLA	€ 5
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 8





PIZZE GOURMET

- LA SCAROLINA €15,00

PIZZA CON IMPASTO SOTTILE E CROCCANTEA FORMA DI LINGUA, CON POMODORO, SCAROLA SALTATA AGLIO-OLIO-PEPERONCINO, ALICI DEL CANTABRICO, MOUSSE DI BUFALA CAMPANA, BASILICO E SCORZADI LIMONE

- LA CRUDAIOLA €17,00

PIZZA CON IMPASTO SOTTILE E CROCCANTEA FORMA DI LINGUA, CON POMODORO, POMODORINI CILIEGINI GIALLI E ROSSI, ORIGANO, BASILICO, RUCOLA, PERLINE FRESCHE DI MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E OLIO A CRUDO

POLPO BURGER

€18,00

PANINO CON SESAMO, POLPO SCOTTATO IN PADELLA, CIME DI RAPA SALTATE CON AGLIO-OLIO-PEPERONCINO, CREMA DI BURRATA, PISTACCHIO, ACCOMPAGNATO DA CONTORNO DI PATATINE FRITTE





LE NOSTRE PIZZE

	NORMALE	SPECIALE
4 FORMAGGI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTAL, BRIE, GRANA	€ 9	€ 12
4 STAGIONI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE	€ 10	€ 13
ALLA NORCINA MOZZARELLA, GORGONZOLA, NOCI, SALSICCIA	€ 10	€ 13
ALLA PAESANA MOZZARELLA, SALSICCIA, CIME DI RAPA, SCAGLIE DI GRANA	€ 11	€ 14
ATOMICA POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, CAPPERI, ACCIUGHE, OLIVE, ORIGANO	€ 11	€ 14
BOLOGNA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, PISTACCHI DI BRONTE, POMODORINI PACHINO	€ 10	€ 13
BUFALA MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO SAN MARZANO	€ 10	€ 13
CALZONE POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	€ 9	€ 12
CALZONE ALTO ADIGE MOZZ, GORGONZOLA, EMMENTAL, BRIE, SPECK, INSALATA NOVELLA, GLASSADI ACETO BALSAMICO	€ 11	€ 14
CALZONE APERTO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAMORZA	€ 11	€ 14
CHIPS POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE	€ 8	€ 11
CRUDO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	€ 9.5	€ 13
DELICATA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA	€ 12	€ 15
DIANA MOZZARELLA, CRESCENZA, POMODORINI PACHINO, RUCOLA	€ 9	€ 12
DOLCE VITA MOZZARELLA, RADICCHIO, GRANA, PREZZEMOLO	€ 8.5	€ 11.5
EMILIA FIOR DI LATTE, CARCIOFI, CULATELLO, SCAGLIE DI GRANA	€ 14	€ 17



LE NOSTRE PIZZE

	NORMALE	SPECIALE
FRUTTI DI MARE POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE	€ 12	€ 15
GOLOSA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI, GRANA	€ 11	€ 14
GORGONZOLA POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA	€ 8.5	€ 11.5
LIGURE FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI, SCAGLIEDI GRANA, GOCCE DI PESTO ALLA LIGURE	€ 10	€ 13
MARE E MONTI POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, PORCINI	€ 12	€ 15
MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA	€ 6.5	€ 9
MARINARA DOPPIO POMODORO, AGLIO, ORIGANO, OLIO	€ 6	€ 8
MONTANARA POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE, PORCINI	€ 12	€ 15
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	€ 8	€ 11
NORD SUD POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SALAME PICCANTE	€ 10	€ 13
ORTOLANA POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE E PEPERONI GRIGLIATI	€ 10	€ 13
OSCAR POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, GORGONZOLA	€ 11	€ 14
PATTY POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, SCAMORZA, RUCOLA	€ 11	€ 14
PIZZA PIÙ POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, PORCINI, GORGONZOLA, ORIGANO	€ 11	€ 14
PROSCIUTTO POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	€ 8	€ 11
PROSCIUTTO E FUNGHI POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON	€ 9	€ 12



LE NOSTRE PIZZE

PUGLIESE

POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSADI TROPEA, GRANA

ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, OLIVE, CAPPERI, ORIGANO

SALAME

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

TOMMY

FIOR DI LATTE, POMODORO SAN MARZANO, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, FUNGHI CHAMPIGNON, GOCCEDI ACETO BALSAMICO

TONNO

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO

VALTELLINA

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, SCAGLIEDI GRANA

VESUVIO

FIOR DI LATTE, ALICI DI MENAICA, POMODORINI GIALLI, BASILICO

VIENNESE

POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

NORMALE

SPECIALE

€ 8

€ 11

€ 10

€ 13

€ 8

€ 11

€ 12

€ 15

€ 8

€ 11

€ 11

€ 14

€ 11

€ 14

€ 8

€ 11

LE NOSTRE PIZZE CON FARINA INTEGRALE

ANTONIO

MOZZARELLA, CIME DI RAPA, PROSCIUTTO COTTO, SCAGLIEDI GRANA

€ 11

€ 14

CASTELLO

MOZZARELLA, CRESCENZA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA

€ 12

€ 15

FRANCO

MOZZARELLA, CRESCENZA, POMODORINO GIALLO, BRESAOLA, SCAGLIEDI GRANA

€ 12

€ 15

ITALIA

MOZZARELLADI BUFALA, POMODORINI PACHINO, RUCOLA

€ 11

€ 13

MOSAICO

MOZZARELLA DI BUFALA, SCAMORZA, VERDUREGRIGLIATE

€ 12

€ 15

OTELLO

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PORCINI, CREMA DI TARTUFO

€ 11

€ 14

POMY

MOZZARELLA, SALSICCIA, PORCINI, SCAGLIEDI GRANA

€ 11

€ 14



VARIAZIONI

	NORMALE	SPECIALE
MOZZARELLA DI BUFALA	€ 2	€ 3
CRUDO O SPECK	€ 2	€ 2
GAMBERI	€ 3	€ 4
BRESAOLA	€ 2	€ 3
PATATE FRITTE	€ 1.5	€ 2.5
TIPOLOGIA DI IMPASTO	€ 1	€ -
ALTRE AGGIUNTE NON INDICATE	€ 1	€ 2



DESSERT

DOLCI DEL GIORNO	€ 7
DOLCE DELLA CASA	€ 7
AFFOGATO AL LIQUORE	€ 8
TARTUFO BIANCO O NERO	€ 7
SEMIFREDDO AL TORRONCINO	€ 7
AFFOGATO AL CAFFÈ	€ 8
SORBETTO AL LIMONE	€ 6
MACEDONIA O ANANAS	€ 6
MACEDONIA O ANANAS CON GELATO	€ 7
ANANAS AL GRAND MARNIER O AL MARASCHINO	€ 8





BIBITE

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE - 50CL	€1.5
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE - 75CL	€ 2.5
BIBITE IN BOTTIGLIA - 33CL (COCA, FANTA, COCA ZERO, SPRITE)	€ 3

BIRRE

BIRRA CHIARA PICCOLA (20 CL)	€ 3
BIRRA CHIARA MEDIA (40 CL)	€ 6
BIRRA CHIARA 1 LITRO	€ 12
BIRRA WEISS PICCOLA (25 CL)	€ 4
BIRRA WEISS MEDIA (50 CL)	€ 7
BIRRA LEFFE PICCOLA (25 CL)	€ 5.5
BIRRA LEFFE MEDIA (33 CL)	€ 7
BECKS/ CORONA / LEFFEROSSA/ ANALCOLICA	€ 5
BIRRA 66 CL	€ 5
BIRRA LEFFEROSSA O BLONDE (0,75 CL)	€ 14
BIRRA BLANCHE	€ 12
BIRRA CHOUFFE (0,75 CL)	€ 14





VINI BIANCHI

PINOT NERO "CÀ DEL GE".	€ 22
FRESCO, DELICATO, ELEGANTE, STRUTTURATO, PERSISTENTE - 14% VOL	
PINOT NERO GERMOGLI BIANCHI "MONSUPELLO"	€ 22
FRESCO, MORBIDO, ELEGANTE, INTENSO, PERSISTENTE - 12% VOL	
RIESLING 2 RE NANO " MONSUPELLO"	€ 22
FRESCO, SECCO, ELEGANTE, DI PIENO CARATTERE - 13% VOL	
QUARTI (CORTESE) " FRANCESCO MAGGI "	€ 20
FINE, MORBIDO, EFFERVESCENTE, DELICATO, PERSISTENTE - 11,5% VOL	
GEWURZTRAMINER " CAVIT"	€ 27
AROMATICO, FINE, DELICATO, SECCO, EQUILIBRATO - 13.5% VOL	
RIBOLLA GIALLA " CIVA " SUPERIORE	€ 22
FRESCO, SAPIDO, MORBIDO, MINERALE, INTENSO - 12.5% VOL	
RIBOLLA GIALLA CLASSICA "CIVA"	€ 20
FRESCO, SAPIDO, LEGGERO - 12 % VOL	
RIBOLLA GIALLA TENUTA SANT HELENA "FANTINEL"	€ 24
FRESCO, SAPIDO, MORBIDO, DELICATO, INTENSO, PERSISTENTE - 13% VOL	
COLLIO DOC SAUVIGNON TENUTA SANT HELENA "FANTINEL"	€ 24
FRESCO, MORBIDO, STRUTTURATO, DELICATO, VELLUTATO, SUADENTE - 13% VOL	
FALANGHINA	€ 22
FINE, SECCO, FRESCO, EQUILIBRATO, SAPIDO	
GRECO	€ 22
INTENSO, FRESCO, SAPIDO, SECCO	
FIANO	€ 22
FINE, MORBIDO, SAPIDO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE, DELICATO	
DONNA FUGATA ANTHILIA	€ 25
FRESCO, DELICATO, FINE, SEMPLICE, FRAGRANTE - 12,5% VOL	





VINI ROSSI

BONARDA "MONSUPELLO" VAIOLET	€ 24
FRESCO,INTENSO,FINE, MORBIDO, EQUILIBRATO - 13,5% VOL	
BARBERA"MONSUPELLO"	€ 22
INTENSO, SPEZIATO, STRUTTURATO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE-14,5% VOL	
BARBERA" MONSUPELLO" I GELSI 2016	€ 28
INTENSO, NETTO, DELICATO, STRUTTURATO, MORBIDO, PERSISTENTE	
PINOT NERO " FRANCESCOMAGGI "	€ 22
EQUILIBRATO, MORBIDO, FINE, PERSISTENTE,ELEGANTE- 13% VOL	
BUTTAFUOCO ABBONDANZA " FRANCESCOMAGGI "	€ 24
INTENSO, EQUILIBRATO, MORBIDO, ELEGANTE,STRUTTURATO- 13.5% VOL	
CABERNETSAUVIGNON " FANTNEL "	€ 20
INTENSO, SPEZIATO, RICCO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE-12.5% VOL	
REFOSCOTENUTA SANT HELENA "FANTINEL" 2017	€ 28
INTENSO, SAPIDO, TANNICO, STRUTTURATO,AMPIO, PERSISENTE-13,5% VOL	
VENKO COLLIO TENUTA SANT HELENA "FANTINEL" 2017	€ 28
INTENSO, VELLUTATO, EQUILIBRATO, AMPIO, PERSISTENTE- 13,5% VOL	
CHIANTI CLASSICO	€ 22
TANNICO, SAPIDO, SPEZIATO,INTENSO, EQUILIBRATO	

ROSE'

CERASUOLO D'ABRUZZO	€ 25
EQUILIBRATO, MORBIDO, FRAGRANTE, PERSISTENTE -	
PINOT NERO GERMOGLI ROSE' "MONSUPELLO"	€ 27
INTENSO, MORBIDO, SAPIDO, FRESCO,PERSISTENTE,ELEGANTE- 12% VOL	
CATELLINE ROSE' " FRANCESCOMAGGI "	€ 20
ISTUZZICANTE, FRESCO,FINE, MORBIDO, PERSISTENTE- 12,5% VOL	





SPUMANTI

PROSECCO "CIVA"	€ 22
FINE, DELICATO, AROMATICO, AMABILE, FRESCO - 11% VOL	
PROSECCO ROSE' "CIVA"	€ 22
AROMATICO, MORBIDO, FRESCO, FRAGRANTE, PERSISTENTE - 11% VOL	
RIBOLLA GIALLA BRUT "CIVA" I GELSI 2016	€ 24
FINE, INTENSO, SAPIDO, ELEGANTE, FRESCO - 11% VOL	
FRANCIACORTA "CONTADI CASTALDI"	€ 35
FINE, PERSISTENTE, FRESCO, SAPIDO, FRAGRANTE, EQUILIBRATO, RAFFINATO - 12,5% VOL	
MOSCATO "FRANCESCO MAGGI"	€ 18
INTENSO, FRAGRANTE, PERSISTENTE, DOLCE, DELICATO - 4,5% VOL	
PASSITO "PELLEGRINO"	€ 5 A BICCHIERE
INTENSO, DOLCE, MORBIDO, DELICATO, EQUILIBRATO, PERSISTENTE - 15% VOL	

LE MEZZE BOTTIGLIETTE - 37,5 CL

PINOT GRIGIO "FANTINEL"	€ 10
EQUILIBRATO, FRESCO, SAPIDO, FINE - 12,5% VOL	
FALANGHINA	€ 10
FINE, SECCO, FRESCO, EQUILIBRATO, SAPIDO - 12% VOL	
CABERNET SOUVIGNON "FANTINEL"	€ 10
INTENSO, RICCO, EQUILIBRATO, SPEZIATO, VEGETALE, PERSISTENTE - 12,5% VOL	
AGLIANICO	€ 10
INTENSO, SAPIDO, SPEZIATO, MORBIDO, PERSISTENTE - 12% VOL	

VINO ALLA SPINA

1/4 BIANCO, ROSSO, ROSE'	€ 3
1/2 BIANCO, ROSSO, ROSE'	€ 6
1 LITRO BIANCO, ROSSO, ROSE'	€ 12





ALLERGENI

CHIEDI AL PERSONALE

GENTILE CLIENTE, SE SOFFRIDI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI, PRIMA DI ORDINARE IL PASTO O LA BEVANDA, SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ METTERTI IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CIOÈ:

GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:

- A) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO (1);
- B) MALTODESTRINE A BASE DI GRANO (1);
- C) SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
- D) CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE:

- A) GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
- B) GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE:

- A) OLIO E GRASSI DI SOIA RAFFINATO (1);
- B) TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
- C) OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTER A BASE DI SOIA;
- D) ESTERI DI STANOLI VEGETALI PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), TRANNE:

- A) SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
- B) LATTIOLO.

8. FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE:

MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS* L.), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN [*CARYA ILLINOENSIS* (WANGENH.) K. KOCH], NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (*MACADAMIA TERNIFOLIA*), E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI

SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARE SUI PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

(1) E I PRODOTTI DERIVATI, NELLA MISURA IN CUI LA TRASFORMAZIONE CHE HANNO SUBITO NON È SUSCETTIBILE DI ELEVARNE IL LIVELLO DI ALLERGENICITÀ VALUTATO DALL'AUTORITÀ PER IL PRODOTTO DI BASE DA CUI SONO DERIVATI.