

Antipasti:

La Mozzarella di bufala

Buffalo Mozzarella

(7) € 8.00

La Mozzarella di bufala con contorno

Buffalo Mozzarella with side dish

(7/8) € 12.00

Accompagnata o sola con i suoi contorni;

Pomodorini e basilico, Scarola, Friarielli, crudo di Parma

With Side dish, Datterini tomatoes, Broccoli Rabe or with Prosciutto di parma (ham)

Le Tartare in carpaccio:

Fish tartare

*Mazzara

(4) € 16.00

*Scampi

(4) € 18.00

*Ricciola

(4) € 15.00

*Salmone marinato in Cavolo cappuccio viola,

Avocado al Lime, germogli di Sakura e molecolare di frutta

Marinated Salmon in purple Cabbage, avocado wht Lime and molecular fruit

(4/6/1) € 16.00

*Il Polipo, croccante, sifone di patate, ed i colori D'Ischia

Crunchy Octopus, Potato trap, and Ischia Colours.

(14/6/1) € 18.00

*Moscardini Sfiziosi in guazzetto alla pescatora

Stewed Baby octopus with Charry tomatoed and Basil

(14/4/13) € 16.00

Antipasto Ischitano di Terra (min 2 persone)

Ischia stile Terra Appetizer

(1/3/10) € 18.00

*Antipasto Tanto Per Mare (min 2 persone)

Ischia sea Food stile Appetizer

(1/2/3/5/6/12/14) € 38.00

Primi piatti:

First course

Le nostre Paste Fresche sono fatte dal (Pastificio BOTTEGA 55)

Our Pasta It's hand made from (Pastificio Bottega 55)

*SPAGHETTO artigianale con Lupini di Mare, Bottarga di Muggine e Prezzemolo riccio. (13/6/8/4/1) € 23.00

Spaghetti Hand made with baby Clams and Parsley.

*Calamarata sbagliata artigianale, Seppie locali ed il loro nero

Wrong Calamarata hand made pasta with Cuttlefish and hi's Black

(4/7/11/2/1) € 20.00

*Gnocchetti di ricotta artigianali agli Scampetti e Pomodorini del piennolo

Gnocchi di Ricotta hand made pasta with baby shirmp and piennolo tomatoes.

(4/6/7/1) € 22.00

*Fusillo artigianale alla Nerano con Provolone del Monaco.

Fusilli han made pasta with Nerano sauce and Provolone del Monaco Cheese.

(1/6/3/7) € 18.00

* prodotto SURGELATO

COPERTO € 2.00

Secondi PESCE: Main courses:

- *Trancio di Salmone in piastra
carpaccio di Finocchi dell'orto ed agrumi di Teresa (4/6/8) € 22.00
Salmon cooked in Fry-top, Fennel carpaccio and Teresa's Citrus Fruit
- *Frittura di Calamari e Gamberi
sul letto di Misticanza e Limoni Del Giardino (1/4/6/2) € 25.00
Deep Fried Squid and Prawns, with Salad And Garden Lemon's
- *La nostra Grigliata di Mare
Scampo, Gamberoni, Calamaro, trancio di Spada, Polpo, rucola e Limone (4/6/2) € 28.00
Our Mixed seafood BBQ, Shrimp, Squid, Langoustines, Octopus, Swordfish Steak, rocket salad and lemon.

Secondi CARNE: Meat Maincourse

- Filetto di Manzo Italiano al Tartufo Estivo (possibilità alla griglia senza Tartufo) (8/10/1) € 30.00
Italian beef fillet with Summer Truffle or, just Grilled.
- Entrecott di Manzo in Tagliata alla piastra. € 25.00
Beef tagliata on BBQ
- Chateaubriand (min 2 persone) accompagnato con i suoi contorni. € 38.00
Chateaubriand Minimum 2 people with side dishes

Contorni:

- Insalatona dello Chef € 6.00
Chef's Salad
- Verdure alla griglia € 6.00
Grilled Vegetable
- Patate novelle arrosto (1/11) € 6.00
Tiny potatoes
- Datterini e Basilico € 6.00
Datterini tomatoes and basil
- Patate fritte (1/3) € 6.00
Fried Potatoes

Dolci TANTO PER: Dessert TANTO PER

Cheesecake dello Chef <i>Chef's Cheesecake</i>	(1/3/7/11) € 8.00
Tortino al Cioccolato Dal cuore tenero con Gelato <i>Chocolate Pudding With Ice Cream</i>	(1/3/7/11/8) € 8.00
Bavarese ai Limoni di Teresa <i>Teresa's Bavarese with Lemon</i>	€ 8.00

MENU SFIZI E PANINI GODURIOSI: Tempting bites \& Gourmet Sandwiches

SFIZI:

/-Crocchè	(3/7/2/1) € 5.00
\-Arancini	(3/7/2/1) € 5.00
*\-Alette di Pollo sfiziose	(3/7/2/1) € 6.00
*\-Alici panate e fritte	(3/7/2/1) € 6.00
*\-Polpettine Napoletane	(3/7/2/1) € 6.00
*\-Zeppole di Mare	(3/7/2/1) € 6.00
*\-Nuggets di Pesce	(3/7/2/1) € 6.00
*\-Nuggets di Pollo	(3/7/2/1) € 6.00
*\-Mozzarelline in Carrozza	(3/7/2/1) € 5.00
Tiramisù dello Chef <i>Chef's Tiramisù</i>	(1/3/5/6/11) € 8.00

PANINI GODURIOSI:

- ★ **KING BURGER:**
Bun, Burgher 180 gr, Cheddar, Bacon, Misticanza, Pomodoro e Patatine Contadine (1/3/7/9/8/11) € 16.00
KING BURGER; BUN, Hamburger 180 GR, cheddar, bacon, Salad, tomatoes and Deep fried crispy Chips
- ★ **LA CAMBUSA DEL POLPO**
Bun al Nero, tentacoli di Polpo alla piastra, Friarielli, Stracciata di Bufala e patatine (1/3/6/4/9/11) € 16.00
The Octopus Galley; Black bun, crunchy Octopus, broccoli Rabe, Buffalo stracciata, and chips
- ★ **COTOLETTA BURGHER:**
Panino Banana, Cotoletta, Mozzarella, Insalata, Pomodoro, e Patatine (1/3/7/8/9/6) € 10.00
Chicken Cuttlet Burger, Smooth Bread, Chicken cuttlet, salad, tomatoes and chips
- ★ **TANTOPORCHETTATO**
Pane Banana, Porchetta fatta in casa, Melanzane sott'olio e Patatine. (1/3/7/5) € 10.00
Tantoporchettato, (smooth Bread, Porchetta home made, eggplant and chips
- LA ZINGARA**
Pane Boccia, Crudo Parma, Fiordilatte di Agerola, Iceberg, pomodoro e Mayonese. (1/3/7/5/9/6) € 9.00
La Zingara; Boccia's Bread, Parma Ham, Mozzarella ov Agerola, iceberg, tomatoes, mayyonaise.

★ prodotto SURGELATO

COPERTO € 2.00

BOLLICINE

SANT'ORSOLA MILLESIMATO V8 PROSECCO DOC	CALICE 5.00 € BOTTIGLIA € 20.00
FALANGHINA SPUMANTE AISER NIFO	€ 25.00
OPERA BRUT " LE MARCHESINE "	€ 30.00
OPERA ROSE " LE MARCHESINE "	€ 35.00
IVAN DANTE RIVETTI PINOT NERO (105 mesi sui lieviti)	€ 35.00
FRANCIACORTA BRUT MAJOLINI	€ 40.00
FRANCIACORTA VINTAGE MAJOLINI	€ 40.00
FRANCIACORTA FERGHETTINA BRUT MILLEDI	€ 50.00
FRANCIACORTA LE MARCHESINE AUDENS DOSAGGIO ZERO	€ 70.00
FRANCIACORTA CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE	€ 45.00
PINOT NERO ROSE' MONTECERESINO TRAVAGLINO	€ 70.00
CREMANT D'ALSACE ARTHUR METZ BLANC DE BLANCS	€ 55.00
CREMANT DE LIMOUX GERARD BERTRAND	€ 45.00
CREMANT DE LIMOUX GERARD BERTRAND ROSÉ	€ 45.00
CHAMPAGNE BRISSON LAHAYE L'IMMUABLE	€ 45.00
CHAMPAGNE WILLIAM SAINTOT	€ 75.00
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER COLLECTION	€ 90.00
CHAMPAGNE TAITTINGER	€ 110.00
CHAMPAGNE BRUNO PAILLARD EXTRA BRUT	€ 100.00
CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE 2013	€ 110.00
CHAMPAGNE KRUG ED	€ 400.00
CHAMPAGNE LOUIS ROEDERER CRISTAL 2015	€ 450.00
	€ 450.00

BIANCHI

FALANGHINA D'AMBRA	CALICE 5.00 € BOTTIGLIA € 20.00
BIANCOLELLA D'AMBRA	€ 30.00
BIANCOLELLA ANTONIO MAZZELLA	€ 27.00
VIGNA DEL LUME ANTONIO MAZZELLA	€ 45.00
LEFKOS CENATIEMPO	€ 40.00
KALIMERA CENATIEMPO	€ 50.00
FORASTERA D'AMBRA	€ 33.00
FRASSITELLI D'AMBRA	€ 38.00
GAVI DI GAVI PIEMONTE	€ 35.00

CAMPANIA

FALANGHINA IGP NIFO	CALICE 6.00 € BOTTIGLIA € 25.00
FALANGHINA VENDEMMIA TARDIVA ALENTA NIFO	€ 30.00
CODA DI VOLPE LA RIVOLTA	€ 28.00
GRECO DI TUFO NATIWIGNA CICOGNA BENITO FERRARA	€ 30.00
GRECO DI TUFO NATIV	€ 45.00
FIANO DI AVELLINO CLELIA ROMANO	€ 40.00
CATALANESCA GELSO BIANCO VILLA DORA	CALICE 8.00 € BOTTIGLIA € 25.00
FIAGRE ANTONIO CAGGIANO	€ 25.00

ITALIA

GEWURTZRAMINER KALTERN ALTO ADIGE	€ 35.00
CHARDONNAY FILE BASSE VIBERTI PIEMONTE	€ 35.00
CHARDONNAY TORRE ROSAZZA CAMPANIA	CALICE 6.00 € BOTTIGLIA € 20.00
RADICI VIVE FALANGHINA CAMPANIA	€ 25.00

RADICI VIVE GRECO	CAMPANIA	€ 25.00
RADICI VIVE FIANO	CAMPANIA	€ 25.00
MARCO FELLUGA FRIULIANO	FRIULI	€ 35.00
MARCO FELLUGA CHARDONNAY	FRIULI	€ 35.00
MARCO FELLUGA PINOT GRIGIO	FRIULI	€ 35.00
MARCO FELLUGA SAUVIGNON	FRIULI	€ 35.00
MARCO FELLUGA RIBOLLA GIALLA	FRIULI	€ 35.00
PINOT BIANCO TIEFENBRUNNER	ALTO ADIGE	€ 35.00
PETIT ARVINE LES CRETES	VAL D'AOSTA	€ 35.00
SHARIS LIVIO FELLUGA	FRIULI	€ 40.00
LA BIANCA LUNAE	LIGURIA	€ 35.00
GRECANTE ARNALDO CAPRAI	UMBRIA	€ 30.00
PECORINO BIO TOLLO	ABRUZZO	€ 30.00
LA SCIAANTOSA LE MACCHIE MALVASIA IN ANFORA	LAZIO	€ 25.00
CRITONE LIBRANDI	CALABRIA	€ 45.00
VERDECA TALO' SAM MARZANO	PUGLIA	€ 30.00
GRILLO RESILIENCE COLOMBA BIANCA	SICILIA	€ 25.00
CATARATTO FEUDO MONTONI	SICILIA	€ 25.00
IS ARGIOLAS VERMENTINO DI SARDEGNA	SARDEGNA	€ 35.00

CALICE 8.00 € BOTTIGLIA € 25.00

CALICE 8.00 € BOTTIGLIA € 25.00

CALICE 8.00 € BOTTIGLIA € 25.00

ESTERO

CHARDONNAY LOUIS MAX	FRANCIA	€ 40.00
BORDEAUX BRUMONT BLANC	FRANCIA	€ 40.00
CHABLIS PER ASPERA CHARLIE NICOL	FRANCIA	€ 70.00
SANCERRE LA FOND	FRANCIA	€ 70.00
POUILLY FUME LA DOUCETTE	FRANCIA	€ 70.00
RIESLING TROCKEN DR FISHER	GERMANIA	€ 45.00
SAUVIGNON MARJAN SIMCIC	SLOVENIA	€ 45.00

ROSATI

ACQUAROSA PIPPO GRECO	CAMPANIA	CALICE 7.00 € BOTTIGLIA € 25.00
ALIE FRESCOBALDI	TOSCANA	€ 35.00
VETERE SAN SALVATORE	CAMPANIA	€ 40.00
MIRAVAL COTE DE PROVENCE	PROVENZA	€ 55.00

ROSSI

AGLIANICO D'AMBRA	ISCHIA	CALICE 5.00 € BOTTIGLIA € 20.00
RADICI VIVE AGLIANICO	CAMPANIA	€ 25.00
PER E PALUMMO ANTONIO MAZZELLA	ISCHIA	€ 27.00
MAVROS CENATIEMPO	ISCHIA	€ 40.00
LACRIMA CHRISTI ROSSO VILLA DORA	CAMPANIA	€ 30.00
NERO D'AVOLA MORGANTE	SICILIA	€ 30.00
PINOT NERO PERNERO TRAVAGLINO	LOMBARDIA	€ 30.00
LAGREIN ELENA WALCH	ALTO ADIGE	€ 40.00
PINOT NOIR LOUISE DUBOIS	FRANCIA	€ 40.00
BOURGOGNE ROUGE CHARTRON E TREBUCHET	FRANCIA	€ 55.00



"AURO" BIONDA DEL BRENTA

L'utilizzo di 4 differenti luppoli e l'aggiunta di zuccheri e le donano la giusta frizzantezza e tenuta della schiuma, aumentando ulteriormente l'equilibrio e la giusta digeribilità. Non filtrata e non pastorizzata.

(The use of 4 different hops and the addition of sugars give it the right fizz and foam hold, further increasing the balance and the right digestibility. Unfiltered and unpasteurized.)



"SIDERO" TRIPEL

Una birra semplice e allo stesso tempo complessa. Si distingue dalle altre triple per la sua bevibilità e perché, dopo averla ingerita, lascia la bocca asciutta.

(A simple yet complex beer. It differs from the other triples for its drinkability and because, after ingesting it, it leaves the mouth dry.)



"CUPRO" ROSSA DEL BRENTA

Ottenuta dall'acqua filtrata dalle rocce della catena dei monti Lagorai e da una miscela di malti con diverse caratteristiche che le conferiscono il colore ambra-to carico.

(Obtained from water filtered from the rocks of the Lagorai mountain range and from a blend of malts with different characteristics which give it its deep amber colour.)



MARILYN

Birra chiara di solo malto d'orzo con morbidi sentori di malto e note erbacee, agrumate e floreali tipiche delle varietà nobili dei luppoli utilizzati. Colore giallo dorato, limpida.

(Light barley malt beer with soft hints of malt and herbaceous, citrus and floral notes typical of the noble varieties of hops used. Golden yellow color, clear.)



AMBER DOLL

Birra ambrata caratterizzata da un blend di cinque malti e luppoli continentali e americani con aggiun- ta di miele di castagno. Colore ambrato con riflessi ramati, limpida.

(Amber beer characterized by a blend of five continental and American malts and hops with the addition of chestnut honey. Amber color with coppery reflections, clear.)



CUBULTERIA

Al naso note fruttate e speziate, molto morbide e ben integrate tra loro. Il sorso ha un ingresso dolce, con la presenza del fruttato già presente al naso, a cui si va ad aggiungere sul finale una buona secchezza ed una leggera nota acidula.

(Fruity and spicy notes on the nose, very soft and well integrated with each other. The sip has a sweet entrance, with the presence of fruit already present on the nose, to which is added a good dryness and a slight acidic note on the finish.)

33 CL

€7

Produttore(Producer):
Birificio Fravort
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)
Tipologia (Type):
Belgian Strong Ale 8,2%

33 CL

€

Produttore(Producer):
Birificio Fravort
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)
Tipologia (Type):
Triple 8%

33 CL

€

Produttore(Producer):
Birificio Fravort
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)
Tipologia (Type):
Strong Ale 8,1 %

33 CL

€

Produttore(Producer):
Birificio Karma
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)
Tipologia (Type):
Italian Ale 5%

33 CL

€

Produttore(Producer):
Birificio Karma
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)
Tipologia (Type):
Honey Ale 5,7%

33 CL

€

Produttore(Producer):
Birificio Karma
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (Hight)
Tipologia (Type):
Italian Wheat 6,5%



KARISMA

Note agrumate, resinose ed esotiche, che adagiate su un sottile corpo maltato con note di cereali, fanno risaltare aromi e amaro tipici della luppolatura made in USA.

(Citrus, resinous and exotic notes, which rest on a thin malty body with cereal notes, bring out the aromas and bitterness typical of American-made hopping.)



LEMON ALE

Birra Artigianale aromatizzata con bucce di limone. Birra chiara di alta fermentazione a base di malto d'orzo e di frumento, con una speziatura di coriandolo e agrumi.

(Craft beer flavored with lemon peel. High fermentation pale beer made from barley and wheat malt, with a coriander and citrus spice.)



APA SENZA GLUTINE

I profumi d'arancia, pompelmo e limone si ripropongono anche in bocca, accompagnati dalla nota amara data dai luppoli americani utilizzati.

(The scents of orange, grapefruit and lemon are also present in the mouth, accompanied by the bitter note given by the American hops used.)



VIENNA LAGER

Chiara belga di bassa gradazione, buon uso di spezie, amaro medio, finale secco. Il lievito Saison produce birre speziate e ben attenuate.

(Low-alcohol Belgian clear, good use of spices, medium bitterness, dry finish. Saison yeast produces well-attenuated, spicy beers.)



STRONG LAGER

Birra lager dal colore biondo carico e dalla schiuma fine color panna. Al naso e in bocca un dolce aroma di malto e miele, bilanciato dai sentori luppolati di resina, pino e fiori di prato.

(Lager beer with a deep blonde color and fine cream-colored foam. On the nose and in the mouth a sweet aroma of malt and honey, balanced by hoppy hints of resin, pine and meadow flowers.)

33 CL

Produttore(Producer):
Birificio Karma
Fermentazione
(Fermentation):
Bassa (Low)
Tipologia (Type):
India Pale Lager 6%

33 CL

Produttore(Producer):
Birificio Karma
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)
Tipologia (Type):
Italian Blanche 5,5%

33 CL

Produttore(Producer):
Birificio Doge
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)
Tipologia (Type):
Apa 4,8%

33 CL

Produttore(Producer):
Birificio Doge
Fermentazione
(Fermentation):
Bassa (Low)
Tipologia (Type):
Vienna Lager 5,4%

33 CL

Produttore(Producer):
Birificio Doge
Fermentazione
(Fermentation):
Alta (High)
Tipologia (Type):
Strong Lager 8,9%

FRAVORT

COCKTAIL

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco, Soda Water	€ 8.00
Campari Spritz	Campari, Prosecco, Soda Water	8.00
Hugo Spritz	Fiori di sambuco, Prosecco, Soda Water	8.00
Americano	Campari, Vermouth rosso, Soda Water	9.00
Negroni	Campari, Vermouth rosso, Gin	8.00
Old Fashioned	Whiskey, zucchero, Dash Angostura	8.00
Paloma	Tequila, succo di lime, Soda al pompelmo rosa	8.00
Mojito	Rum bianco, zucchero di canna, Succo di lime, Menta, Soda Water	8.00
Moscow Mule	Vodka, Succo di lime, Ginger Beer	8.00
John Collins	London Dry Gin, succo di limone, Simply Syrup, Soda water	8.00
Pornstar Martini	Vodka, Vaniglia, Passion Fruit, Shot di prosecco	9.00
Martini Cocktail	Gin, Vermouth Dry	8.00
Tommy's Margarita	Tequila, Succo di lime, Sciroppo d'Agave	8.00
New York Sour	Whiskey, Simply Syrup, Succo di limone, Vino Rosso, White Egg	9.00
Tanto Per	Caribbean Coconut Rum, Campari infuso all'ananas, Vermouth bianco	9.00
Tanto Per Analcolico		7.00
MALESSERE	Tequila, Liquore al bergamotto, Lime, Agave, Salt Syrup, Crusta di Chilli Pepper	9.00

Caffè

Caffè	2.00
Caffè Macchiato	2.20
Americanino	2.50
Cappuccino	3.00
Latte Macchiato	3.00
Caffè Corretto	2.50
Orzo Piccolo	2.50
Orzo Grande	3.00
Ginseng Piccolo	2.50
Ginseng Grande	3.00
Caffè Decaffeinato	2.00
Caffè del Nonno	3.50

Bibite

Acqua	3.00
Coca Cola in vetro	4.00
Coca Cola Zero in vetro	4.00
Fanta in vetro	4.00
Sprite in vetro	4.00
Thè in vetro	4.00
Tassoni	5.00
Cocktail Silver	5.00
Crodino	5.00
Bitter Bianco	5.00
Bitter Rosso	5.00
Schweppers Tonica	5.00
Succhi di Frutta	4.00
Premuta	5.00

Birre

Heineken	5.00
Corona	5.50
Tennent's	6.00
Ceres	6.00
Ichnusa	5.00

Birre alla spina

Bionda 0,3 L	5.00
Bionda 0,5 L	7.00
Rossa 0,3 L	6.00
Rossa 0,5 L	8.00
PASSITO	5.00
GRAPPA	5.00

Selezione Gin

Gin Mare	12.00
Bombay Sapphire	8.00
Tanqueray	8.00
Hendrick's	12.00
Cittadelle	12.00
Engine Gin	12.00
Gin Sabatini	12.00
Fifty Pounds Gin	10.00
Gin Bobby's	12.00
Monkey Gin	14.00
Pig Skin Gin	9.00
Roku Gin	12.00
The Botanist 22	13.00

Selezione Vodka

Belvedere	12.00
Greygoose	12.00

Amaro

Rucolino	5.00
Limoncello	5.00
Amaro del Capo	5.00
Jagermeister	5.00
Lucano	5.00
Montenegro	5.00
Cynar	5.00
Baileys	5.00
Balida De Coco	5.00
Blu Curacao	5.00
Jafferson	5.00
Caffè Liquirizia	5.00
Averna	5.00
Disaronno	5.00
Sambuca Molinari	5.00
Fernet Branca	5.00
Menta	5.00
Unieum	5.00

ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II. SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi 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 grasso 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 esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale 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) latticello.



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 (*bertholletia 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 calcolarsi per i 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) È i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.