

*Le persone
che amano mangiare
sono sempre le
persone migliori*

*Ristorante
Il Piccantino*

Pizzeria



menù

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

antipasti di mare

Cocktail di gamberi  € 14,00
Shrimp cocktail

Degustazione di mare del Piccantino*    €20,00
Piccantino Seafood Tasting

Carpaccio di salmone marinato alla svedese, € 16,00
con pane tostato e riccioli di burro*   
Swedish-style marinated salmon carpaccio,
served with toasted bread and butter curls

Polpo arrostito su crema di ceci e rosmarino*  € 17,00
Roasted octopus on a bed of chickpea and rosemary cream

Insalata di mare*    € 15,00
Seafood salad

Cozze alla marinara o alla livornese  € 14,00
Mussels in marinara or livornese way

Tartare di tonno ai 2 sesami e maionese alla soia    € 16,00
Tuna tartare with sesame and soy mayonnaise

Spiedo di gambero gratinato su letto € 17,00
di misticanza di stagione  
Gratin prawn skewer on a bed of seasonal mixed salad



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

antipasti di terra

Tagliere di salumi misti € 15,00
Platter of cold cuts

Tagliere di salumi e formaggi 🍷 € 16,00
Platter of cold cuts and cheese

Culaccia I.G.P. con gnocco fritto 🍷 € 17,00
Culaccia I.G.P. with fried dumpling

Culaccia I.G.P. con burrata 🍷 € 17,00
Culaccia I.G.P. with burrata

Battuta di manzo moda Piccantino € 18,00
Beef tartare Piccantino style



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

primi di mare

Garganelli pesto, calamari* e gamberi* 🦑🐟🍷 € 16,00
Garganelli pesto with squid and prawns

Spaghettoni alle vongole* 🦑 € 19,00
Spaghettoni with clams

Paccheri** allo scoglio* 🦑🐟🦐 € 17,00
Paccheri with seafood

Risotto alla pescatora 🦑🐟🦐 CAD. € 17,00
Risotto with seafood
(MIN. 2 PERSONE)

Tagliolini limone e pepe con vongole, € 18,00
crostacei e cruditè di tonno* 🦑🐟🦐
Lemon and pepper tagliolini with clams,
shellfish, and raw tuna

primi di terra

Fusilli al ferretto (fileja) del Piccantino con ragù € 16,00
calabro su fonduta di provola silana 🍷
Handmade "Fileja" fusilli with Calabrian ragout on Silano provola fondue

Ravioli ripieni di mascarpone € 16,00
con ratatouille di verdure 🍷
Mascarpone-stuffed ravioli with vegetable ratatouille

Paccheri** con pomodorini confit, € 16,00
burrata e basilico 🍷
Paccheri with cherry tomatoes, burrata cheese and basil



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

** Primi piatti che utilizzano la Pasta di Gragnano, solo grano italiano.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

secondi di mare

Fritto misto del Piccantino 🦐🐟 € 19,00
Piccantino's mixed fried seafood

Frittura di calamari 🦐🐟 € 19,00
Fried calamari

Grigliata mista di pesce* 🦐🐟🐚 € 25,00
Mixed grilled seafood

Scaloppa di tonno*, con cipolla € 23,00
caramellata e glassa al balsamico 🐟
Tuna steak with caramelized onion and balsamic glaze

Pescato del giorno alla griglia ALLETTO € 5,00
o alla mediterranea* 🐟
Catch of the day - S.d.

Filetto di branzino, grill o mediterranea* 🐟 € 19,00
Grilled or mediterranean fillet of sea bass

Misto gratinato di pesce* 🦐🐟🐚 € 24,00
Mixed gratinated seafood

Zuppetta di pesce* 🦐🐟🐚 € 24,00
Fish soup



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

** Primi piatti che utilizzano la Pasta di Gragnano, solo grano italiano.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

secondi di terra

Tagliata di manzo € 20,00
Sliced beef

Tagliata di manzo con radicchio  € 21,00
grigliato e scaglie di Grana Padano
Sliced beef with grilled radicchio and Grana Padano shavings

Filetto di manzo grill € 25,00
Grilled beef fillet

La vera milanese   € 24,00
Traditional veal Milanese

Filetto di manzo in salsa di pecorino e pepe nero   € 26,00
Beef fillet in pecorino and black pepper sauce

PER I PIÙ PICCOLI / KIDS' MENU:

Milanesina (pollo) con patatine fritte   € 13,00
Chicken Milanese with french fries

contorni

Patate al forno / fritte* € 5,00
Roasted potatoes / French fries

Verdure grigliate € 5,00
Grilled vegetables

Insalata verde € 5,00
Green salad

Insalata mista € 5,00
Mixed salad

Insalata di pomodori € 6,00
Tomato salad

Insalatona: insalata mista, tonno, olive, mozzarella di bufala   € 12,00
Big mixed salad: mixed salad, tuna, olives, buffalo mozzarella



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

le pizze

L'IMPASTO MULTICEREALE NUCLEO

+ € 1,50

Su richiesta all'impasto tradizionale viene aggiunto circa il 15-20% di un mix di farine di 7 cereali quali: sesamo, segale, farro, orzo, germe di grano tenero, crusca di grano tenero, avena, grano saraceno. Tale impasto ha qualità che lo rende perfetto: oltre al sapore esclusivo è molto digeribile per la ricchezza di fibre e salutare grazie alle numerose vitamine dei cereali. Questo impasto unito alla lievitazione con lievito madre in 48 ore accontenta la domanda crescente dei più esigenti: grande gusto e benessere.

Margherita  	€ 7,00
Pomodoro e fior di latte	
Prosciutto  	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto	
Prosciutto e funghi  	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon freschi	
Capricciosa   	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, origano, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive, acciughe	
Quattro stagioni  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, champignon, carciofini, olive	
Napoli   	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, origano, acciughe	
Quattro formaggi  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, zola, scamorza, grana	
Diavola  	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, schiacciata calabra	
Wurstel  	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, wurstel	
Ortolana  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate	
Bufalina  	€ 10,50
Pomodoro, fior di latte, fior di latte di bufala, basilico	
Frutti di mare    	€ 11,50
Pomodoro, fior di latte, frutti di mare*	
Pugliese  	€ 8,00
Pomodoro, origano, cipolla, parmigiano	



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

Le aggiunte variano da 1,5 € a 5 €. Le pizze baby hanno lo stesso prezzo della pizza normale.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

le pizze

Valtellina  	€ 10,50
Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, grana	
Crudo  	€ 10,50
Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma	
Porcini  	€ 11,00
Pomodoro, fior di latte, funghi porcini	
Romana   	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, origano, capperi, olive, acciughe	
Bomba  	€ 10,50
Pomodoro, fior di latte, scamorza, salsiccia, cipolla, olio piccante	
Alpina  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, brie, speck, rucola	
Alpina gustosa  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, zola, speck, rucola	
Parmigiana  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, cotto, parmigiano, melanzane	
Favolosa  	€ 11,00
Pomodoro, fior di latte, pomodorini, crudo di Parma, rucola, grana	
Marinara 	€ 6,50
Pomodoro, olio extra vergine d'oliva, origano, aglio	
Notturna  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia dolce, peperoni	
Dracula  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, schiacciata calabra, peperoni, olive	
Silana  	€ 13,50
Pomodoro, fior di latte, schiacciata calabra, porcini, zola	
Urca  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, schiacciata calabra, zola	
Tonno e cipolle   	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle	
Mare e Monti    	€ 12,50
Pomodoro, fior di latte, frutti di mare*, porcini, speck	



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

Le aggiunte variano da 1,5 € a 5 €. Le pizze baby hanno lo stesso prezzo della pizza normale.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

le pizze

Calamari   	€ 11,50
Pomodoro, fior di latte, calamari*	
Patatine  	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, patatine fritte*	
Montanara  	€ 11,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi porcini	
Wurstel e Patatine  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, patatine fritte*, wurstel	
Il Piccantino  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, salsa il Piccantino, schiacciata calabra	
Reale    	€ 12,50
Pomodoro, fior di latte, gamberi*, calamari*, olio con aglio, songino	
Emilia  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, peperoni, melanzane	
Ercole  	€ 10,50
Pomodoro, fior di latte, wurstel, schiacciata calabra, salsiccia, prosciutto	
Elena  	€ 11,00
Pomodoro, fior di latte, crudo di Parma, brie	
Gustosa  	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, scamorza affumicata, speck	
Cosimo   	€ 9,50
Pomodoro, fior di latte, salsa il Piccantino, acciughe, schiacciata calabra	
Fumè  	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, scamorza, pancetta	
Gamberetti   	€ 10,50
Pomodoro, fior di latte, rucola, gamberi*	
Saporita  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, schiacciata calabra, brie, cipolle	
Luca   	€ 12,00
Pomodoro, fior di latte, calamari fritti*, patatine*	
Salame dolce  	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, salame dolce	



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

Le aggiunte variano da 1,5 € a 5 €. Le pizze baby hanno lo stesso prezzo della pizza normale.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

i calzoni

Calzone margherita  	€ 8,00
Pomodoro e fior di latte	
Calzone al prosciutto  	€ 9,00
Pomodoro, fior di latte, cotto	
Calzone ortolano  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate	
Calzone farcito  	€ 11,00
Pomodoro, fior di latte, funghi, carciofini, cotto, salame piccante, olive	
Calzone al salame piccante  	€ 10,00
Pomodoro, fior di latte, schiacciata calabra	
Sfilatino  	€ 10,00
Pizza arrotolata con fior di latte, pomodorini, pancetta affumicata	

le pizze bianche

Radicchio e zola  	€ 9,00
Fior di latte, radicchio, zola	
Mele e zola  	€ 9,00
Fior di latte, mele, zola	
Zola e Noci   	€ 9,00
Fior di latte, gorgonzola, noci	
Italia  	€ 9,00
Fior di latte, pomodorini, rucola	
Tipica  	€ 9,50
Fior di latte, salsiccia, friarielli	
Semplice  	€ 9,50
Fior di latte, speck	
Tony    	€ 10,50
Fior di latte, pomodorini, gamberetti*, tonno, origano	



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

Le aggiunte variano da 1,5 € a 5 €. Le pizze baby hanno lo stesso prezzo della pizza normale.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

le focacce

Focaccia mortadella, pistacchio e burrata	  	€ 12,00
Focaccia bianca		€ 5,00
Olio di oliva, sale, origano		
Focaccia caprese	 	€ 9,00
Olio di oliva, pomodorini, mozzarella di Bufala, basilico		
Focaccia euro	 	€ 9,50
Scamorza, crudo di Parma, rucola		
Focaccia regina	 	€ 10,00
Olio di oliva, sale, bufala, crudo di Parma		



Coperto € 2,00 a persona

* Prodotti surgelati alla fonte o abbattuti termicamente.

Le aggiunte variano da 1,5 € a 5 €. Le pizze baby hanno lo stesso prezzo della pizza normale.

il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

bevande

Acqua naturale Lauretana 0,75 l	€ 3,00
Acqua frizzante Lauretana 0,75 l	€ 3,00
Bibite in lattina:	€ 3,50
Coca-cola, Fanta, Sprite, Chinò, Lemonsoda	
Estathé:	€ 4,00
Limone o pesca	

birre alla spina

	20 CL	40 CL	1 LITRO
Beck's	€ 4,00	€ 6,00	€ 12,00
Moretti Rossa	€ 5,00	€ 7,50	€ 15,00
Panachè	€ 4,00	€ 7,00	€ 14,00
Birra del mese	€ 5,00	€ 7,50	€ 15,00

birre in bottiglia

Beck's - Ceres	33 CL	€ 5,50
Franziskaner Weissbier	33 CL	€ 7,00
BIRRA ARTIGIANALE:		
Landbier chiara / ambrata / scura	50 CL	€ 7,00

caffetteria

Caffè	€ 1,50	Cappuccino	€ 2,50
Caffè corretto	€ 2,50	The caldo	€ 2,50
Decaffeinato / Orzo	€ 2,50	Amari / Distillati	da € 4,00 a € 8,00



Coperto € 2,00 a persona



il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

vini della casa

0,25 L 0,50 L 1 LITRO

Rosso fermo / Bianco frizzante alla spina	€ 4,00	€ 7,00	€ 13,00
Calice di rosso, bianco o prosecco	€	4,50	

vini bianchi

0,75 L

SORDO

Arneis Roero "Garblet Sue" DOCG	€ 22,00
13% VOL. ALC. UVE: ARNEIS ROERO	

LA MASERA

Erbaluce di Caluso "Santé" DOCG	€ 21,00
13% VOL. ALC. UVE: ERBALUCE DI CALUSO	

LA costanza

Chardonnay provincia di Pavia "Col del Valentino" IGT	€ 18,00
12,5% VOL. ALC. UVE: CHARDONNAY	

CA' MAJOL

Lugana "Prestige" DOP	€ 24,00
13% VOL. ALC. UVE: TURBIANA	

CANTINA D'ISERA

Gewürztraminer Trentino DOC	€ 24,00
13,5% VOL. ALC. UVE: GEWÜRZTRAMINER	

TYRSOS

Vermentino di Sardegna "Confinis" IGT	€ 21,00
12,5% VOL. ALC. UVE: VERMENTINO	



il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

vini bianchi

0,75 L

FRANCESCO ROTOLO

Ribolla Gialla Venezia Giulia "Confinis" IGT € 22,00
12% VOL. ALC. UVE: RIBOLLA GIALLA

Sauvignon "Confinis" DOC € 25,00
12,5% VOL. ALC. UVE: SAUVIGNON

CITRA

Passerina Terre di Chieti "Palio" IGT € 20,00
13% VOL. ALC. UVE: PASSERINA

RUSSO

Falanghina Campania "Grandilla" IGT € 22,00
14% VOL. ALC. UVE: FALANGHINA

CERETTO

Arneis Langhe "Blange" DOC € 33,00
13% VOL. ALC. UVE: ARNEIS

DONNA FUGATA

Anthilia Sicilia DOC € 24,00
12,5% VOL. ALC. UVE: CATARRATTO E ALTRI VITIGNI AUTOCTONI

CA' MAJOL

0,375 L

Lugana "Prestige" DOP € 16,00
13% VOL. ALC. UVE: TURBIANA

vini rosati

0,75 L

PRATELLO

Chiarretto del Garda "Opera" DOC - BIOLOGICO € 23,00
12,5% VOL. ALC. UVE: GROPELLO, MARZEMINO, BARBERA, SANGIOVESE



il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

vini rossi

0,75 L

CANTINE ROGIOTTO

Colline Novaresi Nebbiolo DOC € 23,00
14% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

SORDO

Barbera Alba DOC € 21,00
14% VOL. ALC. UVE: BARBERA

Dolcetto Alba DOC € 21,00
12,5% VOL. ALC. UVE: DOLCETTO

Nebbiolo Alba DOC € 26,00
14% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

LA COSTANZA

Barbera provincia di Pavia "Alexander" IGT € 19,00
12,5% VOL. ALC. UVE: BARBERA

Sagrestano vino Rosso € 23,00
14% VOL. ALC. UVE: CROATINA, BARBERA, UVA RARA

VILLA FURA

Valpolicella Superiore Ripasso DOC € 24,00
14% VOL. ALC. UVE: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

SPINETTO

Morellino di Scansano DOCG € 22,00
15% VOL. ALC. UVE: SANGIOVESE

BORGO SCOPETO

Chianti Classico "Borgo Scopeto" DOCG € 24,00
13,5% VOL. ALC. UVE: SANGIOVESE, COLORINO, MERLOT

0,375 L

Chianti Classico "Borgo Scopeto" DOCG € 16,00
13,5% VOL. ALC. UVE: SANGIOVESE, COLORINO, MERLOT



il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

vini rossi pregiati

0,75 L

CANTINE ROGIOTTO

Boca DOC € 36,00
14,5% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO, VESPOLINA

CONTERNO

Gattinara "Cantine Nervi" DOCG € 99,00
14% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

TRAVAGLINI

Gattinara DOCG € 47,00
13,5% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

NERVO

Barbaresco DOCG € 67,00
14% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

BELCOLLE

Barolo "Monvigliero" DOCG € 76,00
14% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

BENEDETTI

Amarone della Valpolicella Classico DOCG € 50,00
17% VOL. ALC. UVE: CORVINA VERONESE, CORVINONE, RONDINELLA, MOLINARA

ALTESINO

Brunello di Montalcino DOCG € 90,00
14% VOL. ALC. UVE: SANGIOVESE

ANTINORI

Il Bruciato Bolgheri Rosso DOC € 53,00
13,5% VOL. ALC. UVE: CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH

Tignanello Toscana IGT € 250,00
13,5% VOL. ALC. UVE: SANGIOVESE, CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC



il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

bollicine

0,75 L

BELLAVISTA

Franciacorta Gran Cuvée "Alma Gran Cuvée" DOCG € 60,00
12,5% VOL. ALC. UVE: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO

CONTE DUCCO

Franciacorta Cuvée € 39,00
12% VOL. ALC. UVE: 100% CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO

LA COSTANZA

Agape Pinot Nero Brut Metodo Classico € 27,00
13,5% VOL. ALC. UVE: PINOT NERO

L'Ottavo Extra Dry € 20,00
12% VOL. ALC. UVE: CHARDONNAY

CONTARINI

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Extra Dry Millesimato DOCG € 25,00
11,5% VOL. ALC. UVE: GLERA

CAMOSSI

1,5 L

Purabolla Franciacorta Brut Magnum € 66,00
12,5% VOL. ALC. UVE: BARBERA

VALDOBBIADENE

0,375 L

Prosecco di Valdobbiadene Sup. Extra Dry Millesimato DOCG € 16,00
11,5% VOL. ALC. UVE: GLERA



il Piccantino

RISTORANTE PIZZERIA

champagne

0,75 L

MOËT & CHANDON

Dom Perignon Cuvée AOC € 320,00
12% VOL. ALC. UVE: CHARDONNAY, PINOT NERO

RUINART

R de Ruinart Brut AOC € 95,00
14% VOL. ALC. UVE: NEBBIOLO

Ruinart Blanc de Blancs Brut AOC € 130,00
12,5% VOL. ALC. UVE: CHARDONNAY

R de Ruinart Rosè Brut AOC € 130,00
12,5% VOL. ALC. UVE: PINOT NOIR, CHARDONNAY

vini dolci

0,75 L

Moscato d'Asti DOCG € 22,00
5% VOL. ALC. UVE: MOSCATO BIANCO

PELLEGRINO

0,50 L

Passito di pantelleria Liquoroso DOC € 25,00
15% VOL. ALC. UVE: ZIBIBBO

Malvasia Terre di Sicilia IGP € 20,00
16% VOL. ALC. UVE: MALVASIA

Zibibbo Terre di Sicilia IGP € 20,00
16% VOL. ALC. UVE: ZIBIBBO



INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg II69/II - D. Lgs IO9/92, 88/2009 e s.m.i.)

Caro Cliente, gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

Allergeni alimentari



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, e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; b) maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; c) sciroppi di glucosio a base d'orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.



CROSTACEI e prodotti derivati



UOVA e prodotti derivati



PESCE e prodotti derivati.

Tanne: 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.



ARACHIDI e prodotti derivati



SOIA e prodotti derivati.

Tranne: a) olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati; 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.



LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio.

Tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol d'origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche; b) lattitolo



FRUTTA A GUSCIO

cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.



SEDANO e prodotti derivati



SENAPE e prodotti derivati



SEMI DI SESAMO e prodotti derivati



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l in espressi come SO2



LUPINI e prodotti derivati



MOLLUSCHI e prodotti derivati

