



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Antipasti di pesce e crostacei

Fish and crustaceans Hors d'oeuvre
Vorspeisen Fisch und Krustentiere
Hors d'œuvre de poisson et de crustacés

- 🏠 TENTACOLO DI POLPO* AL PROSECCO, PATATE RATTE IN CREMA, OLIVE E POMODORI INFORNATI (1-9-12-14)
- 🏠 OCTOPUS TENTACLE* WITH PROSECCO, RATTE POTATO CREAM, OLIVES AND BAKED TOMATOES (1-9-12-14)
- 🏠 OKTOPUS-TENTAKEL* MIT PROSECCO, RATTE-KARTOFFELCREME, OLIVEN UND GEBACKENEN TOMATEN (1-9-12-14)
- 🏠 TENTACULES DE POULPE* AU PROSECCO, CRÈME DE POMME DE TERRE RATTE, OLIVES ET TOMATES AU FOUR (1-9-12-14)

EURO 25,00

TROTA SALMONATA COME UN SASHIMI, MAIONESE AL WASABI, INTINGOLO AGLI AGRUMI (1-3-4-6-9-11)
SALMON TROUT SASHIMI STYLE, WASABI MAYONNAISE, CITRUS GRAVI (1-3-4-6-9-11)
LACHSFORELLE NACH SASHIMI-ART, WASABI-MAYONNAISE, ZITRUSFRÜCHTE SAUCE (1-3-4-6-9-11)
TRUITE SAUMONÉE FAÇON SASHIMI, MAYONNAISE AU WASABI, SAUCE AUX AGRUMES (1-3-4-6-9-11)

EURO 25,00

CATALANA DI GAMBERONI*, FRULLATO DI LATTUGA, CHIPS DI SEGALE (1-2-9-12)
CATALAN KING PRAWNS*, LETTUCE SMOOTHIE, RYE CHIPS (1-2-9-12)
KATALANISCHE GARNELEN*, SALAT-SMOOTHIE, ROGGENCHIPS (1-2-9-12)
GAMBAS* CATALANES, SMOOTHIE À LA LAITUE, CHIPS DE SEIGLE (1-2-9-12)

EURO 25,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus

Antipasti Italiani

Italian Hors d'œuvre
Italienische Vorspeisen
Hors d'œuvre Italiennes

PROSCIUTTO DI SAN DANIELE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA E DATTERINI INFORNATI (1-7)
SAN DANIELE HAM WITH BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA AND BAKED CHERRY TOMATOES (1-7)
SAN-DANIELE-SCHINKEN MIT BÜFFELMOZZARELLA AUS KAMPANIEN UND GEBACKENEN KIRSCHTOMATEN (1-7)
JAMBON DE SAN DANIELE AVEC MOZZARELLA DE BUFFLONNE DE CAMPANIE ET TOMATES CERISES CUITES AU FOUR (1-7)

EURO 25,00

- 🏠 TERRINA DI FEGATO D'ANATRA MARINATO AL MOSCATO D'ASTI, MOSTARDA DI PERE, PAN BRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)
- 🏠 TERRINE OF DUCK LIVER MARINATED WITH MOSCATO D'ASTI, PEAR MUSTARD, PAN BRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)
- 🏠 ENTENLEBER-TERRINE MARINIERT MIT MOSCATO D'ASTI WEIN, BIRNENSENF, PANBRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)
- 🏠 TERRINE DE FOIE DE CANARD MARINÉ AVEC MOSCATO D'ASTI, POIRE MOUTARDE, PAIN BRIOCHES (1-3-7-8-9-10-12)

EURO 26,00

TARTARE DI MANZO PIEMONTESE, ROBIOLA AL FIOR DI CAPPERO, PEPPERONE DOLCE (1-6-7-9)
PIEDMONTESE BEEF TARTARE, ROBIOLA WITH CAPER FLOWERS AND SWEET PEPPER (1-6-7-9)
PIEMONTESISCHES RINDERTARTAR, ROBIOLA MIT KAPERNBLÜTEN UND PAPRIKA (1-6-7-9)
TARTARE DE BŒUF PIÉMONTAIS, ROBIOLA AUX FLEURS DE CÂPRES ET AU POIVRON DOUX (1-6-7-9)

EURO 26,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Primi piatti

First Dish

Nudel-und Reisgerichte

Pâtes et Risottos

RISO CARNAROLI SELEZIONE BIANCHETTI, FAVE, PISELLI E SCAMPETTI *SCOTTATI (1-2-7-9-12)
CARNAROLI RICE WITH WHITEBAIT, BROAD BEANS, PEAS AND SEARED SCAMPI* (1-2-7-9-12)
CARNAROLI-REIS MIT STINTEN, SAUBOHNNEN, ERBSEN UND GEBRATENEN SCAMPI* (1-2-7-9-12)
RIZ CARNAROLI AVEC ÉPERLANS, FÈVES, PETITS POIS ET LANGOUSTINES* POÊLÉES (1-2-7-9-12)

EURO 26,00

- 🏠 TAGLIATELLE CASERECCE "SENATORE CAPPELLI", RAGÙ DI CORTILE E PARMIGIANO REGGIANO (1-3-7-9)
🏠 HOMEMADE "SENATORE CAPPELLI" TAGLIATELLE, FARMYARD RAGÙ AND PARMIGIANO REGGIANO CHEESE (1-3-7-9)
🏠 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE „SENATORE CAPPELLI“, RAGÙ VOM BAUERNHOF UND PARMIGIANO REGGIANO-KÄSE (1-3-7-9)
🏠 TAGLIATELLES MAISON «SENATORE CAPPELLI», RAGÙ DE FERME ET FROMAGE PARMIGIANO REGGIANO (1-3-7-9)

EURO 23,00

- 🏠 PICCOLI RAVIOLI DEL PLIN DELLA TRADIZIONE, JUS D'ARROSTO AL TARTUFO ESTIVO (1-3-7-9-12)
🏠 SMALL TRADITIONAL PLIN RAVIOLI, ROAST JUS WITH SUMMER TRUFFLE (1-3-7-9-12)
🏠 KLEINE TRADITIONELLE PLIN-RAVIOLI, BRATENSAFT MIT SOMMERTRÜFFEL (1-3-7-9-12)
🏠 PETITS RAVIOLIS PLIN TRADITIONNELS, JUS RÔTI À LA TRUFFE D'ÉTÉ (1-3-7-9-12)

EURO 24,00

- 🏠 GNOCCHI DI PATATE RATTE, POMODORO FRESCO E BASILICO (1-3-7-9)
🏠 POTATO GNOCCHI WITH FRESH TOMATOES AND BASIL (1-3-7-9)
🏠 KARTOFFELGNOCCHI MIT FRISCHEN TOMATEN UND BASILIKUM (1-3-7-9)
🏠 GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AUX TOMATES FRAÎCHES ET AU BASILIC (1-3-7-9)

EURO 22,00

- 🏠 SPAGHETTI ALLA CHITARRA, POLPA DI GRANCHIO E ZUCCHINE IN FIORE (1-2-3-7-9-12)
🏠 SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CRAB MEAT, AND COURGETTE FLOWERS (1-2-3-7-9-12)
🏠 SPAGHETTI ALLA CHITARRA, KRABBFLEISCH UND ZUCCHINIBLÜTEN (1-2-3-7-9-12)
🏠 SPAGHETTI ALLA CHITARRA, CHAIR DE CRABE ET FLEURS DE COURGETTE (1-2-3-7-9-12)

EURO 26,00

- 🏠 CREMA DI DATTERINI GIALLI, YOGURT AL TIMO E LIMONE, GRISSINI AL PAPAVERO (1-3-7-9)
🏠 CREAM SOUP OF YELLOW DATTERINI TOMATOES, THYME AND LEMON YOGURT, POPPY SEED BREADSTICKS (1-3-7-9)
🏠 CREMESUPPE AUS GELBEN DATTERINI-TOMATEN, THYMIAN-ZITRONEN-JOGHURT, MOHN-BROTSTANGEN (1-3-7-9)
🏠 CRÈME SOUPE DE TOMATES DATTERINI JAUNES, YAOURT AU THYM ET AU CITRON, GRESSINS AUX GRAINES DE PAVOT (1-3-7-9)

EURO 15,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Pesce e crostacei

Fish and Crustaceans
Fisch und Schalentiere
Poissons et Crustacés

- 🏠 PESCE PERSICO DEI CASTELLI CON FONDENTE DI PATATE AL TIMO E CARCIOFI (4-7-9-12)
- 🏠 PERCH BROWNED WITH THYME POTATO FONDANT AND ARTICHOKE (4-7-9-12)
- 🏠 GEBRÄUNTE EGLI MIT THYMIAN-KARTOFFELFONDANT UND ARTISCHOCKEN (4-7-9-12)
- 🏠 PERCHES AVEC UN FONDANT DE POMMES DE TERRE AU THYM ET DES ARTICHAUTS (4-7-9-12)

EURO 28,00

- 🏠 ARROSTINO DI RANA PESCATRICE, LARDO OSSOLANO, COLATURA DI RISO ALLO ZAFFERANO, BROCCOLI E MANDORLE (1-4-7-9-12)
- 🏠 ROAST MONKFISH, OSSOLA LARD, RICE AND SAFFRON SAUCE, BROCCOLI AND ALMONDS (1-4-7-9-12)
- 🏠 GEBRATENER SEETEUFEL, OSSOLA-SCHMALZ, REIS UND SAFRANSAUCE, BROKKOLI UND MANDELN (1-4-7-9-12)
- 🏠 LOTTE RÔTIE, LARD D'OSSOLA, RIZ ET SAUCE AU SAFRAN, BROCOLIS ET AMANDES (1-4-7-9-12)

EURO 27,00

- 🏠 ROMBO IN BRODETTO DI POMODORI, BABY PAK CHOY E ASPARAGI DI MARE (4-7-9-11-12)
- 🏠 TURBOT IN TOMATO BROTH, BABY PAK CHOI AND SEA ASPARAGUS (4-7-9-11-12)
- 🏠 STEINBUTT IN TOMATENBRÜHE, BABY-PAK-CHOI UND MEERESSPARGEL (4-7-9-11-12)
- 🏠 TURBOT EN BOUILLON DE TOMATES, MINI PAK CHOI ET ASPERGES DE MER (4-7-9-11-12)

EURO 28,00

- BRANZINO INFORNATO IN CROSTA DI SALE, SALSIA HOLLANDAISE, PATATE ED ORTAGGI (3-7-9)
- SEA BASS IN SALT CRUST, HOLLANDAISE SAUCE, POTATOES AND VEGETABLES (3-7-9)
- WOLFSBARSCH IN SALZKRUSTE, SAUCE HOLLANDAISE, KARTOFFELN UND GEMÜSE (3-7-9)
- BAR EN CROÛTE DE SEL, SAUCE HOLLANDAISE, POMMES DE TERRE NATURE ET LÉGUMES DU JARDIN (3-7-9)

EURO 60,00 (2 PORZIONI)

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Piatti di carne

Meat Plates

Fleischgerichte

Plats de viande

🏠 PETTO DI GALLETTO FARCITO CON MELANZANE COME UNA PARMIGIANA (7-9-12)

🏠 CHICKEN BREAST STUFFED WITH AUBERGINES LIKE A PARMIGIANA (7-9-12)

🏠 HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT AUBERGINEN WIE EINE PARMIGIANA (7-9-12)

🏠 POITRINE DE POULET FARCIE AUX AUBERGINES FAÇON PARMIGIANA (7-9-12)

EURO 26,00

CHATEAUBRIAND CLASSICO ACCOMPAGNATO CON SALSA BERNESE, PATATE FRITTE E GRIGLIATA D'ORTAGGI (3-7-9-12)

CLASSIC CHATEAUBRIAND WITH BERNESE SAUCE, FRENCH FRIES AND GRILLED VEGETABLES (3-7-9-12)

KLASSISCHES CHATEAUBRIAND MIT BERNER SAUCE, POMMES FRITES UND GEGRILLEM GEMÜSE (3-7-9-12)

CHATEAUBRIAND CLASSIQUE ACCOMPAGNÉ DE SAUCE BERNOISE, POMMES DE TERRE FRITES ET LÉGUMES GRILLÉS (3-7-9-12)

EURO 66,00 (2 PORZIONI)

NODINO DI VITELLO SCOTTATO AL BURRO E SALVIA, SPINACINI CROCCANTI (7-9-12)

VEAL CUTLET SEARED IN BUTTER AND SAGE, CRISPY SPINACH (7-9-12)

KALBSSCHNITZEL IN BUTTER UND SALBEI GEBRATEN, KNUSPRIGER SPINAT (7-9-12)

ESCALOPE DE VEAU POÊLÉ AU BEURRE ET À LA SAUGE, ÉPINARDS CROUSTILLANTS (7-9-12)

EURO 28,00

🏠 LOMBETTO DI CONIGLIO FARCITO D'OLIVE E POMODORI, GIARDINETTO D'ORTAGGI (1-3-7-9-12)

🏠 RABBIT LOIN STUFFED WITH OLIVES AND TOMATOES, GARDEN VEGETABLES (1-3-7-9-12)

🏠 KANINCHENLENDE GEFÜLLT MIT OLIVEN UND TOMATEN, GARTENGEMÜSE (1-3-7-9-12)

🏠 FILET DE LAPIN FARCI AUX OLIVES ET AUX TOMATES, LÉGUMES DU JARDIN (1-3-7-9-12)

EURO 25,00

TOURNEDOS DI MANZO*SCOTTATO ALLA ROSSINI, MOUSSELINE DI PATATE RATTE AL BURRO SALATO (7-9-12)

ROSSINI-STYLE BROWNED BEEF TOURNEDOS*, RATTE POTATO MOUSSELINE WITH SALTED BUTTER (7-9-12)

GEBRÄUNTE RINDFLEISCH-TOURNEDOS* NACH ROSSINI-ART, RATTE-KARTOFFELMOUSSELINE MIT GESALZENER BUTTER (7-9-12)

TOURNEDOS DE BŒUF* DORÉ FAÇON ROSSINI, MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE RATTE AU BEURRE SALÉ (7-9-12)

EURO 34,00

🏠 FEGATO DI VITELLO ROSOLATO CON CIPOLLA CAMELLATA, MARSALA E SFORMATINO DI POLENTA (7-9-12)

🏠 BROWNED VEAL LIVER WITH CARAMELIZED ONION, MARSALA WINE, AND POLENTA FLAN (7-9-12)

🏠 GEBRATENE KALBSLEBER MIT KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN, MARSALAWEIN UND POLENTA-FLAN (7-9-12)

🏠 FOIE DE VEAU DORÉ AVEC OIGNONS CARAMÉLISÉS, VIN MARSALA ET FLAN DE POLENTA (7-9-12)

EURO 26,00

N.B.: TUTTI I SECONDI PIATTI, SE NON GIÀ SPECIFICATO, VERRANNO GUARNITI CON PATATE E ORTAGGI SECONDO MERCATO.

N.B.: ALL THE MEAT AND FISH DISHES/COURSES, UNLESS DIFFERENTLY SPECIFIED, ARE WITH POTATOES AND SEASON VEGETABLES.

N.B.: ALLE FLEISCH- UND FISCHGERICHTE WERDEN, WENN NICHT ANDERS AUSGEWIESEN,

MIT KARTOFFELN UND GEMÜSE DER JAHRESZEIT GEREICHT.

NB : TOUS NOS PLATS SANS GARNITURE SERONT SERVIS AVEC POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DE SAISON.

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Vegetariano

Vegetarian menu
Vegetarisches Menü
Menu Végétarien

INSALATA DI MOZZARISELLA, RUCOLA, OLIVE, CECI E POMODORI (6-13)

SALAD OF MOZZARISELLA, ROCKET, OLIVE, CHICKPEA AND TOMATO SALAD (6-13)

SALAT AUS MOZZARISELLA, RUCOLA, OLIVEN, KICHERERBSEN UND TOMATEN (6-13)

SALADE DE MOZZARISELLA, ROQUETTE, OLIVES, POIS CHICHES ET TOMATES (6-13)

EURO 18,00

🏠 POLPETTE DI LENTICCHIE CON « CACCIATORA » D'ORTAGGI VEGANA (1-6-9)

🏠 LENTIL BALLS WITH VEGAN VEGETABLE "CACCIATORA" (1-6-9)

🏠 LINSEN-BÄLLCHEN MIT VEGANEM GEMÜSE- "CACCIATORA" (1-6-9)

🏠 BOULETTES DE LENTILLES AVEC "CACCIATORA" DE LÉGUMES VÉGÉTALENS (1-6-9)

EURO 18,00

🏠 CANNOLO DI PASTA FRESCA FARCITO AI FUNGHI CARDONCELLI, SALSA AL PARMIGIANO (1-3-7)

🏠 FRESH PASTA CANNOLO STUFFED WITH CARDONCELLI MUSHROOMS, PARMESAN SAUCE (1-3-7)

🏠 FRISCHE CANNOLO-PASTA GEFÜLLT MIT CARDONCELLI-PILZEN, PARMESANSAUCE (1-3-7)

🏠 CANNOLO DE PÂTES FRAÎCHES FARCI AUX CHAMPIGNONS CARDONCELLI, SAUCE AU PARMESAN (1-3-7)

EURO 18,00

🏠 PICCOLA QUICHE VEGANA, FUNGHI PORCINI, PORRI, CAROTE E CREMA DI PISELLI (6-10-11-13)

🏠 SMALL VEGAN QUICHE, PORCINI MUSHROOMS, LEEKS, CARROTS AND PEA CREAM (6-10-11-13)

🏠 KLEINE VEGANE QUICHE MIT STEINPILZEN, LAUCH, KAROTTEN UND ERBSENCREME (6-10-11-13)

🏠 PETITE QUICHE VÉGÉTALENE AUX CÈPES, POIREAUX, CAROTTES ET CRÈME DE POIS (6-10-11-13)

EURO 18,00

🏠 RAVIOLACCI DI PASTA FILLO IN STILE ASIATICO, SALSA AGRODOLCE (1-7)

🏠 ASIAN-STYLE FILO PASTRY RAVIOLI WITH SWEET AND SOUR SAUCE (1-7)

🏠 FILOTEIG-RAVIOLI NACH ASIATISCHER ART MIT SÜSS-SAURER SAUCE (1-7)

🏠 RAVIOLIS À LA PÂTE FILO DE STYLE ASIATIQUE AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE (1-7)

EURO 18,00

FORMAGGI ASSORTITI DELLE PREALPI (7)

FORMAGGI - CHEESE - KÄSE - FROMAGES (7)

CHEESE FROM THE PRE-ALPS - KÄSEPLATTE "VORALPEN" - PLATEAU DE FROMAGES PRÉALPINS (7)

EURO 13,00

*Surgelato (Frozen)

Servizio e tasse incluse - Service and taxes included - Steuern und Bedienung inbegriffen - Service et taxes inclus



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Dolci

Desserts

Süßspeisen

Desserts

CRÈME BRULÉE ALLA CAMOMILLA, CRUMBLE ALLA CANNELLA (1-3-7)

CHAMOMILE CRÈME BRULÉE, CINNAMON CRUMBL (1-3-7)

KAMILLE CRÈME BRULÉE, ZIMTSTREUSEL (1-3-7)

CRÈME BRÛLÉE À LA CAMOMILLE, CRUMBLE À LA CANNELLE (1-3-7)

EURO 10,00

CHEESECAKE AL MOJITO (1-3-7-8)

MOJITO CHEESECAKE (1-3-7-8)

MOJITO-KÄSEKUCHEN (1-3-7-8)

CHEESECAKE AU MOJITO (1-3-7-8)

EURO 10,00

NAMELAKA AL CIOCCOLATO GOLD, FINANZIERE ALLE NOCCIOLE E SALSA AL CARMELLO (1-3-7-8)

GOLD CHOCOLATE NAMELAKA, HAZELNUT FINANCIER AND CARAMEL SAUCE (1-3-7-8)

GOLDENE SCHOKOLADEN-NAMELAKA, HASELNUSS-FINANCIER UND KARAMELLSAUCE (1-3-7-8)

NAMELAKA AU CHOCOLAT DORÉ, FINANCIER AUX NOISETTES ET SAUCE CARAMEL (1-3-7-8)

EURO 12,00

MERINGA CROCCANTE, CHANTILLY LEGGERA E FRUTTI ROSSI FRESCHI COME UNA PAVLOVA (3-7)

CRISPY MERINGUE, LIGHT CHANTILLY AND FRESH RED FRUITS LIKE A PAVLOVA (3-7)

KNUSPRIGE MERINGE, LEICHTE CHANTILLY-CREME UND FRISCHE ROTE FRÜCHTE WIE EINER PAVLOVA (3-7)

MERINGUE CROUSTILLANTE, CHANTILLY LÉGÈRE ET FRUITS ROUGES FRAIS COMME UNE PAVLOVA (3-7)

EURO 12,00

CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES (2 PORZIONI) (1-3-12)

EURO 30,00

ZABAIONE (2 PORZIONI) (3-12)

EURO 24,00

TIRAMISÙ (1-3-7)

EURO 10,00

PANNACOTTA (7)

EURO 10,00

COPPA GELATO, EISBECHER (1-3-7-8-12)

EURO 9,00

TARTUFO (1-3-7-8-12)

EURO 8,00

SORBETTO ALLA VODKA (1-3-7-8-12)

EURO 10,00

IRISH COFFÉE (7-12)

EURO 10,00

CAFFÈ

EURO 2,00



R I S T O R A N T E
I C A S T E L L I

Menù per i bambini

For children

Für Kinder

Pour les enfants

SCALOPPINA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE O SPAGHETTI (1-3)

MILANESE ESCALOPE WITH FRIES OR SPAGHETTI (1-3)

PANIERTES SCHNITZEL MIT POMMES FRITES ODER SPAGHETTI (1-3)

ESCALOPE MILANAISE AVEC FRITES OU SPAGHETTI (1-3)

EURO 14,00

Allergeni - allergenic ingredients

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI - CEREALS CONTAINING GLUTEN AND THEIR DERIVATIVE STRAINS AND BY-PRODUCTS
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI E LORO DERIVATI - CRUSTACEANS AND PRODUCTS BASED ON SHELLFISH
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA - EGGS AND BY- PRODUCTS
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE - FISH AND PRODUCTS BASED ON FISH
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI - PEANUTS AND PEANUTS BASED PRODUCTS
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA - SOY AND SOY-BASED PRODUCTS
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO) - MILK AND DAIRY PRODUCTS (LACTOSE INCLUDED)
8. FRUTTA A GUSCIO - FRUITS IN SHELL, ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEW, PECAN, BRAZIL, PISTACHIOS AND THEIR BY-PRODUCTS.
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO - CELERY AND PRODUCTS BASED ON CELERY
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE - MUSTARD AND PRODUCTS BASED ON MUSTARD
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS AND SESAME SEEDS-BASED PRODUCTS
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES
13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI - LUPINE AND LUPINE BASED PRODUCTS
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI - MOLLUSCS AND PRODUCTS BASED ON MOLLUSCS