



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

INSALATA TIEPIDA DI POLPO*, OLIVE, POMODORI E GAZPACHO (1-9-14)
WARM SALAD OF OCTOPUS*, OLIVES, TOMATOES AND GAZPACHO (1-9-14)
WARMER SALAT AUS OKTOPUS*, OLIVEN, TOMATEN UND GAZPACHO (1-9-14)
SALADE TIÈDE DE POULPE*, OLIVES, TOMATES ET GASPACHO (1-9-14)

EURO 25,00

TROTA SALMONATA MARINATA AGLI AGRUMI, BARBABIETOLA E MAIONESE AL RAFANO (1-3-4-9-11)
CITRUS-MARINATED SALMON TROUT, BEETROOT, AND HORSE RADISH MAYONNAISE (1-3-4-9-11)
IN ZITRUSFRÜCHTEN MARINIERTE LACHSFORELLE, ROTE BETE UND MEERRETTICHMAYONNAISE (1-3-4-9-11)
TRUITE SAUMONÉE MARINÉ AUX AGRUMES, BETTERAVE ET MAYONNAISE AU RAIFORT (1-3-4-9-11)

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 BURRATINA PUGLIESE E GEL DI POMODORI CONFIT (1-7)
SAN DANIELE HAM WITH APULIAN BURRATA AND CONFIT TOMATO GEL (1-7)
SAN-DANIELE-SCHINKEN MIT APULISCHER BURRATA UND KONFIERTEN TOMATENGEL (1-7)
JAMBON DE SAN DANIELE AVEC DE LA BURRATA DES POUILLES ET DU GEL DE TOMATES CONFITES (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

MAGATELLO DI VITELLO IN SALSA TONNATA DELLA TRADIZIONE, MELÌ-MELÒ D'ERBE AL BALSAMICO (1-3-4-9-10)
VEAL FILLET IN TRADITIONAL TUNA SAUCE, BALSAMIC HERB MELÌ-MELÌ (1-3-4-9-10)
KALBSFILET IN TRADITIONELLER THUNFISCHSAUCE, BALSAMICO-KRÄUTER-MELÌ-MELÌ (1-3-4-9-10)
FILET DE VEAU À LA SAUCE THON TRADITIONNELLE, MÉLÌ-MÉLÌ BALSAMIQUE AUX HERBES (1-3-4-9-10)

EURO 25,00

*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 AI MIRTILLI, MENTA E ROBIOLA DOLCE (7-9)

CARNAROLI RICE "SELEZIONE BIANCHETTI" WITH BLUEBERRIES, MINT, AND SWEET ROBIOLA CHEESE (7-9)

CARNAROLI-REIS "SELEZIONE BIANCHETTI" MIT BLAUBEEREN, MINZE UND SÜSSEM ROBIOLA-KÄSE (7-9)

RIZ CARNAROLI "SELEZIONE BIANCHETTI" AVEC MYRTILLES, MENTHE ET FROMAGE ROBIOLA DOUX (7-9)

EURO 24,00

🏠 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

ZUPPA FREDDA DI ANGIURIA E POMODORI, STRACCIATELLA DI BURRATA E VELI DI FOCACCIA (1-9)

COLD WATERMELON AND TOMATO SOUP, BURRATA STRACCIATELLA AND FOCACCIA VEILS (1-9)

KALTE WASSERMELONEN- UND TOMATENSUPPE, BURRATA STRACCIATELLA UND FOCACCIA-SCHLEIER (1-9)

SOUPE FROIDE DE PASTÈQUE ET TOMATES, BURRATA STRACCIATELLA ET VOILES DE FOCACCIA (1-9)

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

🏠 FILETTI DI PESCE PERSICO CON FONDENTE DI PATATE AL TIMO E TAGLIATELLE D'ORTAGGI (4-7-9)

🏠 PERCH FILLETS WITH THYME POTATO FONDANT AND VEGETABLE (4-7-9)

🏠 EGLIFILETS MIT THYMIAN-KARTOFFELFONDANT UND GEMÜSE (4-7-9)

🏠 FILETS DE PERCHE AVEC UN FONDANT DE POMMES DE TERRE AU THYM ET LÉGUMES (4-7-9)

EURO 28,00

CODE DI GAMBERO* AL CURRY IN STILE THAI, TIMBALLO DI RISO VENERE (2-6-9-11)

THAI-STYLE CURRY PRAWN TAILS*, VENUS RICE TIMBALE (2-6-9-11)

GARNELENSCHWÄNZE* IN CURRY NACH THAILÄNDISCHER ART, VENUS-REIS-TIMBALE (2-6-9-11)

QUEUES DE CREVETTES* AU CURRY THAÏ, TIMBALE DE RIZ VENUS (2-6-9-11)

EURO 28,00

BRANZINO INFORNATO IN CROSTA DI SALE, SALSA 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)

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

Piatti di carne

Meat Plates

Fleischgerichte

Plats de viande

🏠 PETTO DI GALLETTO FARCITO CON ZUCCHINE IN FIORE E SCAMORZA AFFUMICATA (7-9-12)

🏠 CHICKEN BREAST STUFFED WITH COURGETTE FLOWERS AND SMOKED SCAMORZA CHEESE (7-9-12)

🏠 HÄHNCHENBRUST GEFÜLLT MIT ZUCCHINIBLÜTEN UND GERÄUCHERTEM SCAMORZA-KÄSE (7-9-12)

🏠 POITRINE DE POULET FARCIE AVEC DES FLEURS DE COURGETTE ET DU FROMAGE SCAMORZA FUMÉ (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

SALTIMBOCCA DI CONIGLIO, COLATURA DI RISO ALLO ZAFFERANO, GIARDINETTO D'ORTAGGI (1-3-7-9-12)

RABBIT SALTIMBOCCA, SAFFRON RICE SAUCE, VEGETABLE GARDEN (1-3-7-9-12)

KANINCHEN-SALTIMBOCCA, SAFRANREISSAUCE, GEMÜSEGARTEN (1-3-7-9-12)

SALTIMBOCCA DE LAPIN, SAUCE AU RIZ AU SAFRAN, 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 KAREMELLISIERTEN 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 ORZO, OLIVE E PICCOLI ORTAGGI (1-9)
BARLEY, OLIVE AND SMALL VEGETABLE SALAD (1-9)
SALAT AUS GERSTE, OLIVEN UND KLEINEM GEMÜSE (1-9)
SALADE D'ORGE, D'OLIVES ET DE PETITS LÉGUMES (1-9)

EURO 15,00

- 🏠 POLPETTE DI LENTICCHIE CON « CACCIATORA » D'ORTAGGI VEGANA (6-9-11)
- 🏠 LENTIL BALLS WITH VEGAN VEGETABLE "CACCIATORA" (6-9-11)
- 🏠 LINSEN-BÄLLCHEN MIT VEGANEM GEMÜSE- "CACCIATORA" (6-9-11)
- 🏠 BOULETTES DE LENTILLES AVEC "CACCIATORA" DE LÉGUMES VÉGÉTALENS (6-9-11)

EURO 18,00

- 🏠 MELANZANE GRATINATE COME UNA PARMIGIANA (7)
- 🏠 AUBERGINES AU GRATIN LIKE A PARMIGIANA (7)
- 🏠 AUBERGINEN GRATINIERT WIE EINE PARMIGIANA (7)
- 🏠 AUBERGINES GRATINÉES COMME UNE PARMIGIANA (7)

EURO 20,00

- 🏠 FALAFEL DI CECI, HUMMUS DI MELANZANE, INSALATINE NOVELLE (6-9-10-11)
- 🏠 CHICKPEA FALAFEL, AUBERGINE HUMMUS, NEW SALADS (6-9-10-11)
- 🏠 KICHERERBSEN-FALAFEL, AUBERGINEN-HUMMUS, NEUE SALATE (6-9-10-11)
- 🏠 FALAFELS DE POIS CHICHES, HOUMOUS D'AUBERGINES, NOUVELLES SALADES (6-9-10-11)

EURO 18,00

- 🏠 PICCOLO STRUDEL DI CAVOLO, CIPOLLE E FUNGHI SHIITAKE (1-6-8-9-11)
- 🏠 SMALL STRUDEL OF CABBAGE, ONION AND SHIITAKE MUSHROOM (1-6-8-9-11)
- 🏠 KLEINER STRUDEL AUS KOHL, ZWIEBELN UND SHIITAKE-PILZEN (1-6-8-9-11)
- 🏠 PETIT STRUDEL DE CHOU, OIGNON ET CHAMPIGNONS SHIITAKE (1-6-8-9-11)

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 AL COCCO, CAFFÈ E CRUMBLE AL CACAO (1-3-7)
COCONUT CRÈME BRULÉE, COFFEE AND COCOA CRUMBL (1-3-7)
KOKOS-CRÈME BRULÉE, KAFFEE- UND KAKAO-CRUMBLE (1-3-7)
CRÈME BRULÉE COCO, CRUMBLE CAFÉ ET CACAO (1-3-7)

EURO 10,00

TARTELLETTA CON GEL D'ALBICOCCHIE, GANACHE FONDENTE, ALBICOCCA FLAMBATA, PEPE ROSA (1-3-7-8)
TARTLET WITH APRICOT JELLY, DARK CHOCOLATE GANACHE, FLAMBÉED APRICOT, PINK PEPPER (1-3-7-8)
TÖRTCHEN MIT APRIKOSEN GEELEE, DUNKLER SCHOKOLADENGANACHE, FLAMBIERTER APRIKOSE UND ROSA PFEFFER (1-3-7-8)
TARTELETTE À LA GELÉE D'ABRICOTS, GANACHE AU CHOCOLAT NOIR, ABRICOT FLAMBÉ ET POIVRE ROSE (1-3-7-8)

EURO 12,00

PARFAIT D'AMARENA, COULIS DI PESCANOCE E SPUGNA ALLA VANIGLIA (1-6)
BLACK CHERRY PARFAIT, NECTARINE COULIS, AND VANILLA SPONGE (1-6)
SCHWARZKIRSCHPARFAIT, NEKTARINENCOULIS UND VANILLEBISKUIT (1-6)
PARFAIT AUX CERISES NOIRES, COULIS DE NECTARINE ET GÉNOISE À LA VANILLE (1-6)

EURO 10,00

NAMELAKA AL CIOCCOLATO GOLD, FINANZIERE ALLE NOCCIOLE E SALSA AL CARAMELLO (1-3-7-8)
GOLD CHOCOLATE NAMELAKA, HAZELNUT FINANCIER AND CARAMEL SAUCE (1-3-7-8)
GOLDENE SCHOKOLADEN-NAMELAKA, HASELNUSS-FINANCIER UND KAREMELLSAUCE (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

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