

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* SCOTTATO AL ROSMARINO, CREMA DI ZUCCA, OLIVE E POMODORI (1-7-9-14)

SEARED OCTOPUS TENTACLE* WITH ROSEMARY, PUMPKIN CREAM, OLIVES AND TOMATOES (1-7-9-14)

GEBRATENER OKTOPUSARM* MIT ROSMARIN, KÜRBISCREME, OLIVEN UND TOMATEN (1-7-9-14)

TENTACULES DE POULPE POÊLÉS* AU ROMARIN, CRÈME DE POTIRON, OLIVES ET TOMATES (1-7-9-14)

EURO 25,00

🏠 ASTICE ROSOLATO AL BURRO D'ALPEGGIO, ZUCCHINE, FINE CREMA DI CASTAGNE (1-2-7-9)

🏠 LOBSTER BROWNEED IN MOUNTAIN BUTTER, COURGETTES, FINE CHESTNUT CREAM (1-2-7-9)

🏠 IN BERGBUTTER GEBRÄUNTER HUMMER, ZUCCHINI, FEINE KASTANIENCREME (1-2-7-9)

🏠 HOMARD DORÉ AU BEURRE DE MONTAGNE, COURGETTES, CRÈME FINE DE CHÂTAIGNE (1-2-7-9)

EURO 26,00

TARTARE DI LAVARELLO AL FIL DI FUMO, LIMONE CONFIT, BARBABIETOLA, RAFANO E BLINIS DI MAIS (1-3-4-7-9)

SMOKED LAVARET TARTARE, CONFIT LEMON, BEETROOT, HORSERADISH AND CORN BLINIS (1-3-4-7-9)

GERÄUCHERTES FELCHEN-TATAR, KONFIERTE ZITRONE, ROTE BETE, MEERRETTICH UND MAISBLINIS (1-3-4-7-9)

TARTARE DE LAVARET FUMÉ, CITRON CONFIT, BETTERAVE, RAIFORT ET BLINIS AU MAÏS (1-3-4-7-9)

EURO 24,00

*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, INSALATA DI PORCINI IN AGRODOLCE, SEDANO E PARMIGIANO (1-7-9)

SAN DANIELE HAM, SWEET AND SOUR PORCINI MUSHROOM SALAD, CELERY AND PARMESAN (1-7-9)

SAN-DANIELE-SCHINKEN, SÜSS-SAURER STEINPILZSALAT, SELLERIE UND PARMESAN (1-7-9)

JAMBON DE SAN DANIELE, SALADE DE CÈPES AIGRE-DOUCE, CÉLERI ET PARMESAN (1-7-9)

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 (1-4-7-9-12)

VEAL FILLET IN TRADITIONAL TUNA SAUCE, BALSAMIC HERB MELÌ-MELÌ (1-4-7-9-12)

KALBSFILET IN TRADITIONELLER THUNFISCHSAUCE, BALSAMICO-KRÄUTER-MELÌ-MELÌ (1-4-7-9-12)

FILET DE VEAU À LA SAUCE THON TRADITIONNELLE, MÉLÌ-MÉLÌ BALSAMIQUE AUX HERBES (1-4-7-9-12)

EURO 26,00

*Surgelato (Frozen)

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

Primi piatti

First Dish
Nudel-und Reisgerichte
Pâtes et Risottos

RISO CARNAROLI SELEZIONE BIANCHETTI CON PEPERONE DOLCE, CRESCENZA E SALSICCIA OSSOLANA (7-9-12)
CARNAROLI RICE "SELEZIONE BIANCHETTI" WITH SWEET PEPPER, CRESCENZA CHEESE AND OSSOLA SAUSAGE (7-9-12)
CARNAROLI-REIS "SELEZIONE BIANCHETTI" MIT PAPRIKA, CRESCENZA-KÄSE UND OSSOLA-WURST (7-9-12)
RIZ CARNAROLI "SELEZIONE BIANCHETTI" AVEC DU POIVRON DOUX, DU FROMAGE CRESCENZA ET DE LA SAUCISSE OSSOLA (7-9-12)

EURO 25,00

- 🏠 TAGLIATELLE CASERECCHE "SENATORE CAPPELLI", RAGÙ DI CORTILE E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO (1-3-7-9)
- 🏠 HOMEMADE "SENATORE CAPPELLI" TAGLIATELLE, FARMYARD RAGÙ AND PARMESAN CHEESE FLAKES (1-3-7-9)
- 🏠 HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE „SENATORE CAPPELLI“, RAGÙ VOM BAUERNHOF UND PARMESANFLOCKEN (1-3-7-9)
- 🏠 TAGLIATELLES MAISON «SENATORE CAPPELLI», RAGÙ DE FERME ET COPEAUX DE PARMESAN (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, PORRI, GUANCIALE E RICOTTA AFFUMICATA (1-3-7-9)
- 🏠 POTATO GNOCCHI WITH LEEKS, BACON AND SMOKED RICOTTA (1-3-7-9)
- 🏠 KARTOFFELGNOCCHI, LAUCH, SPECK UND GERÄUCHERTER RICOTTA (1-3-7-9)
- 🏠 GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE, POIREAUX, LARDONS ET RICOTTA FUMÉE (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

- 🏠 VELLUTATA DI FUNGHI, SOFFICE AL BETTELMAT, GRISSINI DI SFOGLIA AL PAPAVERO (1-3-7-9)
- 🏠 CREAMY MUSHROOM SOUP, BETTELMATT CREAM, POPPY SEED PUFF PASTRY BREADSTICKS (1-3-7-9)
- 🏠 CREMIGE CHAMPIGNONSUPPE, BETTELMATT-SAHNE, MOHN-BLÄTTERTEIGSTANGEN (1-3-7-9)
- 🏠 SOUPE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME BETTELMATT, GRESSINS FEUILLETÉS 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

Pesce e crostacei

Fish and Crustaceans

Fisch und Schalentiere

Poissons et Crustacés

🏠 FILETTI DI PESCE PERSICO ALL'ERBA SALVIA, ERBETTE AI PINOLI (4-7-8-9)

🏠 PERCH FILLETS WITH SAGE, HERBS WITH PINE NUTS (4-7-8-9)

🏠 EGLIFILLETS MIT SALBEI, KRÄUTERN MIT PINIENKERNEN (4-7-8-9)

🏠 FILET DE PERCHE À LA SAUGE, AUX HERBES AVEC PIGNONS DE PIN (4-7-8-9)

EURO 28,00

🏠 ARROSTINO DI RANA PESCATRICE, MELANZANE E CONFIT DI POMODORI (1-4-7-9-12)

🏠 ROAST MONKFISH, AUBERGINES AND TOMATO CONFIT (1-4-7-9-12)

🏠 GEBRATENER SEETEUFEL, AUBERGINEN UND TOMATENCONFIT (1-4-7-9-12)

🏠 LOTTE RÔTIE, AUBERGINES ET TOMATES CONFITES (1-4-7-9-12)

EURO 28,00

🏠 FILETTO DI ROMBO, FUNGHI PIOPPINI, EMULSIONE DI PEPERONI PIEMONTESE (4-7-9)

🏠 TURBOT FILLET, PIOPPINI MUSHROOMS, PIEDMONTESE PEPPER EMULSION (4-7-9)

🏠 STEINBUTTFILET, PIOPPINI-PILZE, PIEMONTESISCHE PAPRIKAEMULSION (4-7-9)

🏠 FILET DE TURBOT, CHAMPIGNONS PIOPPINI, ÉMULSION DE POIVRON PIÉMONTAIS (4-7-9)

EURO 28,00

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

Piatti di carne

Meat Plates
Fleischgerichte
Plats de viande

- PETTO DI FARAONA FARCITO ALLE NOCI, SEDANO RAPA, JUS ALL'UVA MOSCATA (1-3-7-8-9-12)
- GUINEA FOWL BREAST STUFFED WITH WALNUTS, CELERIAC, AND MUSCAT GRAPE JUS (1-3-7-8-9-12)
- PERLHUHNBRUST GEFÜLLT MIT WALNÜSSEN, SELLERIE UND MUSKATELLER-TRAUBENSAFT (1-3-7-8-9-12)
- POITRINE DE PINTADE FARCIE AUX NOIX, CÉLERI-RAVE ET AU JUS DE RAISIN MUSCAT (1-3-7-8-9-12)

EURO 26,00

CHATEAUBRIAND CLASSICO ACCOMPAGNATO CON SALSÀ 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 GEGRILLTEM 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)

- OSSOBUCO DI VITELLO IN GREMOLATA, SFORMATINO DI POLENTA AL VECCHIO CRODO (7-9-12)
- VEAL OSSOBUCO IN GREMOLADA, POLENTA FLAN WITH AGED CRODO CHEESE (7-9-12)
- KALBSOSSOBUCO IN GREMOLADA, POLENTA-FLAN MIT GEREIFTEM CRODO-KÄSE (7-9-12)
- OSSOBUCO DE VEAU À LA GREMOLADA, FLAN DE POLENTA AU FROMAGE CRODO AFFINÉ (7-9-12)

EURO 26,00

SALTIMBOCCA DI CONIGLIO, COLATURA DI RISO ALLO ZAFFERANO (7-9-12)
RABBIT SALTIMBOCCA, SAFFRON RICE SAUCE (7-9-12)
KANINCHEN-SALTIMBOCCA, SAFRANREISSAUCE (7-9-12)
SALTIMBOCCA DE LAPIN, SAUCE AU RIZ AU SAFRAN (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

TAGLIATA DI CERVO* FLAMBATO ALL'ACQUAVITE E MIRTILLI, SPÄTZLI DI ZUCCA E ROSMARINO (1-3-7-9-12)
VENISON* TAGLIATA FLAMBÉED WITH BRANDY AND BLUEBERRIES, PUMPKIN AND ROSEMARY SPÄTZLI (1-3-7-9-12)
IN BRANDY UND BLAUBEEREN FLAMBIERTE HIRSCH-TAGLIATA*, KÜRBIS-ROSMARIN-SPÄTZLE (1-3-7-9-12)
TAGLIATA DE VENAISON* FLAMBÉES AU BRANDY ET AUX MYRTILLES, SPÄTZLI AU POTIRON ET AU ROMARIN (1-3-7-9-12)

EURO 28,00

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.

Vegetariano

Vegetarian menu

Vegetarisches Menü

Menu Végétarien

🏠 CHILI DI SEITAN, NACHOS DI CECI (1-6-11)

🏠 SEITAN CHILI, CHICKPEA NACHOS (1-6-11)

🏠 SEITAN-CHILI, KICHERERBSEN-NACHOS (1-6-11)

🏠 CHILI AU SEITAN, NACHOS AUX POIS CHICHES (1-6-11)

EURO 18,00

🏠 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

🏠 ARANCINI DI RISO E ZUCCA, RAGÙ DI FUNGHI E FUSO DI TOMA OSSOLANA (1-3-7-9-12)

🏠 RICE AND PUMPKIN ARANCINI, MUSHROOM RAGÙ, AND MELTED TOMA OSSOLA CHEESE (1-3-7-9-12)

🏠 REIS- UND KÜRBIS-ARANCINI, PILZRAGOUT UND GESCHMOLZENER TOMA-OSSOLA-KÄSE (1-3-7-9-12)

🏠 ARANCINI AU RIZ ET À LA CITROUILLE, RAGÙ DE CHAMPIGNONS ET FROMAGE TOMA OSSOLA FONDU (1-3-7-9-12)

EURO 18,00

🏠 RAVIOLACCI DI PASTA FILLO IN STILE ASIATICO, SALSA AGRODOLCE (1-6-9-11)

🏠 ASIAN-STYLE FILO PASTRY RAVIOLI WITH SWEET AND SOUR SAUCE (1-6-9-11)

🏠 FILOTEIG-RAVIOLI NACH ASIATISCHER ART MIT SÜSS-SaurER SAUCE (1-6-9-11)

🏠 RAVIOLIS À LA PÂTE FILO DE STYLE ASIATIQUE AVEC SAUCE AIGRE-DOUCE (1-6-9-11)

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

Dolci

Desserts

Süßspeisen

Desserts

CRÈME BRULÉE ALLA ZUCCA, CRUMBLE AL ROSMARINO (1-3-7-8)

PUMPKIN CRÈME BRULÉE, ROSEMARY CRUMBLE (1-3-7-8)

KÜRBIS-CRÈME BRULÉE, ROSMARIN-CRUMBLE (1-3-7-8)

CRÈME BRÛLÉE AU POTIRON, CRUMBLE AU ROMARIN (1-3-7-8)

EURO 10,00

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO IN TRE CONSISTENZE (1-3-7-8)

CHOCOLATE VARIATION IN THREE CONSISTENCIES (1-3-7-8)

SCHOKOLADENVARIATION IN DREI KONSISTENZEN (1-3-7-8)

VARIÉTÉ DE CHOCOLAT EN TROIS CONSISTANCES (1-3-7-8)

EURO 12,00

MOUSSE DI CASTAGNE, MERINGA E COMPOSTA DI PERE AL NEBBIOLO (3-7)

CHESTNUT MOUSSE, MERINGUE AND PEAR COMPOTE WITH NEBBIOLO (3-7)

KASTANIENMOUSSE, BAISER UND BIRNENKOMPOTT MIT NEBBIOLO (3-7)

MOUSSE DE CHÂTAIGNES, MERINGUE ET COMPOTE DE POIRES AU NEBBIOLO (3-7)

EURO 12,00

TORTINO SOFFICE ALLE MANDORLE, NAMELAKA AL LIMPONCELLO E GOCCE DI LAMPONE (1-3-7-8)

SOFT ALMOND CAKE, LIMONCELLO NAMELAKA AND RASPBERRY DROPS (1-3-7-8)

WEICHER MANDELKUCHEN, LIMONCELLO-NAMELAKA UND HIMBEERTROPFEN (1-3-7-8)

GÂTEAU MOELLEUX AUX AMANDES, NAMELAKA AU LIMONCELLO ET GOUTTES DE FRAMBOISE (1-3-7-8)

EURO 12,00

PARFAIT GELATO ALLA VANIGLIA, CROCCANTE DI NOCCIOLE PIEMONTESI (1-3-7-8)

VANILLA ICE CREAM PARFAIT, PIEDMONT HAZELNUT BRITTLE (1-3-7-8)

VANILLEEIS-PARFAIT, PIEMONTESER HASELNUSSKROKANT (1-3-7-8)

PARFAIT À LA GLACE VANILLE, CROQUANT AUX NOISETTES DU PIÉMONT (1-3-7-8)

EURO 12,00

ZABAIONE (2 PORZIONI) (3-12)

EURO 24,00

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

EURO 30,00

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

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