

ARONA

(Lake Maggiore)

beach, bar, restaurant
Lungolago Marconi 49

LESA

(Lake Maggiore)

beach, bar, bistrot and fun
via Davicini snc

DESENZANO

(Garda Lake)

beach, bar, bistrot and fun
Lungolago Rivoltella



LENNO

(Como Lake)

beach, bar, restaurant,
via Comoeida 1

COMO

(Como Lake)

beach, bar, restaurant,
hospitality and rent boat
Viale Geno 13

COMO – LENNO - DESENZANO - ARONA – LESA

PRE DINNER from the BAR

SPRITZ 8,00€

APEROL SPRITZ

Aperol, prosecco, seltz

CAMPARI SPRITZ

Campari Bitter, prosecco, seltz

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, seltz

SPRITZ MISTO

Campari Bitter, Aperol, prosecco, seltz

HUGO SPRITZ

Sciroppo ai fiori di Sambuco, prosecco, lime, seltz

MUST HAVE 10,00€

AMERICANO

Carpano, Campari Bitter, seltz, angostura

BLOODY MARY

Vodka, succo di pomodoro, lime, sale

BOULEVARDIER

Campari Bitter, Carpano, Whisky Bourbon

GARIBALDI

Campari Bitter, spremuta di arancia fresca

GIN TONIC

Bombay Gin, tonica

MI-TO

Martini Rosso, Martini Bitter, limone

NEGRONI

Bombay Gin, Carpano, Campari Bitter

SBAGLIATO

Carpano, Campari Bitter, prosecco

PIMM S N.1

Pimm's Bitter, frutta fresca, menta, cetriolo, ginger ale

VODKA TONIC

Vodka, acqua tonica

PREMIUM GIN & TONIC 12,00€

BULLDOG

London Dry Gin (UK), tonica Indian Fever Three, twist di lime, pompelmo

ELEPHANT

Botaniche Africane (Germania), tonica Indian Fever Three, mela

GIN DEL PROFESSORE MADAME

Gin (Italia), tonica Mediterranean Fever Three, arancia

GIN MARE

Mediterranean Gin (Spagna), tonica, Mediterranean Fever Three, rosmarino

HENDICK'S GIN

Gin (Scozia), tonica Indian Fever Three, cetriolo

NORDES

Atlantic Galician Spirits (Spagna), tonica Mediterranean Fever Three, arancia

TANQUERAY 10

Gin (Scozia), tonica, pompelmo

MALFY ORANGE

Gin (Italia), tonica Mediterranean Fever Three, arancia

MALFY POMPELMO ROSA

Gin (Italia), tonica Mediterranean Fever Three, pompelmo rosa

PREMIUM GIN & TONIC 14,00€

JINZU

Gin aromatizzato Sakè (Scozia/Giappone), tonica, mela

AMUERTE BIANCA

Gin (Colombia), tonica Mediterranean Fever Three, zest limone

AMUERTE NERA

Gin (Colombia), tonica Indian Fever Three, zest limone

PORTOFINO

Gin (Italia), tonica Mediterranean Fever Three, arancia

BROKMANS

Brokmans Gin (UK), tonica Mediterranean Fever Three, fragole

MONKEY 47

Black Forest Dry Gin (Germania), tonica Mediterranean Fever Three, cannella affumicata, noce moscata, scorza d'arancia

COMO – LENNO - DESENZANO - ARONA – LESA

APPETIZER

PARMIGIANA DI MELANZANE (3,9)

12,00€

Parmigiana della tradizione Italiana con pelati San Marzano e mozzarella fior di latte

EN: Parmigiana of the Italian tradition with San Marzano peeled tomatoes and fior di latte mozzarella

FR: Parmigiana italienne traditionnelle avec tomates pelées San Marzano et mozzarella fior di latte

DE: Traditionelle italienische Parmigiana mit geschälten San Marzano-Tomaten und Fior di Latte-Mozzarella

POLENTA TARAGNA CON FUNGHI PORCINI (3)

12,00€

Polenta di grano saraceno mantecata con formaggella di Tremosine e porcini spadellati

EN: Buckwheat polenta creamed with Tremosine cheese and sautéed porcini mushrooms

FR : Polenta de sarrasin crémée au fromage Tremosine et cèpes sautés

DE: Buchweizenpolenta mit Tremosine-Käse und sautierten Steinpilzen

TARTARE DI MANZO (3,9)

13,50€

Battuta di scottona piemontese, con fonduta di grana padano D.O.P. e sfoglia di pane tostato

En: Piedmontese heifer tartare, with Grana Padano D.O.P. fondue and toasted bread puff pastry

FR : Tartare écossais piémontais, avec fondue

Grana Padano D.O.P. et une bouffée de pain grillé

DE: Piemontesisches Scottona-Tartar mit Grana Padano D.O.P und ein Stück geröstetes Brot

Top seller!

TAGLIERE SALUMI e FORMAGGI TIPICI (3,7,9,11,14)

22,00€

Crudo di Parma 20 mesi, speck del trentino, salame nostrano, formaggi del Garda, bagoss, formaggella di Tremosine, mostarda di pere e crostone di pane

EN: cold cuts and cheese platter with 20 month old Parma ham, Trentino speck, local salami,

Garda cheeses, bagoss and formaggella from Tremosine, jams and bread crouton

FR : Jambon de Parme 20 mois, speck du Trentin, salami local, fromages de Garde,

bagoss et formaggella de Tremosine, confitures et pain croustillant

DE: Mit 20 Monate gereiftem Parmaschinken, Speck, lokaler Salami, Gardakäse,

Bagoss und Formaggella aus Tremosine, Marmeladen und knuspriges Brot

SALAD

CAESAR SALAD (1,2,5,9,14)

16,00€

Lattuga gentilina, pollo cotto a bassa temperatura, bacon croccante, uovo, pomodorini, scaglie di grana, salsa yogurt e bocconcini di pane crispy

EN: Lettuce, chicken, crispy bacon, egg, cherry tomatoes, grana, cesar dressing, croutons

FR: Laitue, poulet, bacon, œuf, tomates, flocons de parmesan

sauce caesar, pain croustillant

DE: Salat, Hähnchen, knuspriger Speck, Ei, Kirschtomaten, Parmesanflocken,

Caesar sauce, knusprige Brothäppchen

MAIN COURSES

RIGATONI CACIO e PEPE (3,9) **16,50€**

Rigatoni con crema di pecorino romano D.O.P. e pepe nero

EN: Rigatoni with Pecorino Romano Cream and Black Pepper

FR : Rigatoni à la crème de pecorino romano et poivre noir

DE: Rigatoni mit Pecorino-Romano-Creme und schwarzem Pfeffer

SPAGHETTONI DI ALTAMURA AI 2 POMODORI (3,9,14) **15,50€**

Spaghettoni a lenta essiccazione con salsa di

San Marzano fresco e pomodorini Pachino mantecati con Grana Padano

EN: Slow-dried spaghetti with fresh San Marzano sauce and Pachino cherry tomatoes tossed with Grana Padano D.O.P.

FR : Spaghettris à séchage lent avec sauce San Marzano fraîche et tomates cerises Pachino crémees au Grana Padano D.O.P.

DE: Langsam trocknende Spaghetti mit frischer San-Marzano-Sauce und Pachino-Kirschtomaten, cremig mit Grana Padano D.O.P.

RIGATONI AL RAGU BIANCO DELLA TRADIZIONE (3,9) **16,00€**

Rigatoni con ragu bianco alla Toscana

EN: Rigatoni with Tuscan white ragu

FR :Rigatoni au ragoût blanc toscan

DE: Rigatoni mit toskanischem weißem Ragout

RISOTTO ALLA MILANESE (3) **18,00€**

Carnaroli San Massimo con zafferano da tradizione Meneghina

EN: Risotto with saffron as per Milanese tradition

FR : Risotto au safran selon la tradition milanaise

DE: Risotto mit Safran nach Mailänder Tradition

Menu Bimbi/ Just for kids

Pasta al pomodoro o in bianco (3) **10,00€**

En: Pasta with tomato sauce/ oil and parmesan

FR: Pâtes avec de la sauce tomate/ à l'huile et au parmesan

DE : Pasta mit Tomatensauce/ mit Öl und Parmesan

COMO – LENNO - DESENZANO - ARONA – LESA

MEAT and BURGER

GUANCIA DI VITELLO (3,9,12)

22,50€

Ganasina di vitello al vino rosso cotta a bassa temperatura con pure di patate e gremolada

EN: Veal cheek in red wine cooked at low temperature with mashed potatoes and gremolata

FR : Joue de veau au vin rouge cuite à basse température avec purée de pommes de terre et gremolada

DE: Bei niedriger Temperatur gegarte Kalbsbacke in Rotwein mit Kartoffelpüree und Gremolada

TAGLIATA di MANZO (3)

22,00€

Tagliata di Roast-Beef Irlanda, alla griglia con patate al forno Giuletta

EN: Sliced Roast Beef Ireland, grilled with homemade baked potatoes

FR Rôti de bœuf irlandais tranché, grillé avec pommes de terre au four

DE: In Scheiben geschnittenes irisches Roastbeef, gegrillt mit Giuletta-Ofenkartoffeln

BACON BURGER (1,2,3,6,7,9,14)

17,00€

200gr di Hamburger alla griglia, cheddar cheese, cipolla rossa caramellata, lattuga gentilina,bacon crispy e patate al forno Giuletta

EN: 200g of grilled hamburger, cheddar cheese, caramelized red onion, gentilina lettuce, bbq sauce, crispy bacon and homemade baked potatoes

FR : 200g de hamburger grillé, fromage cheddar, oignon rouge caramélisé, laitue Gentile, sauce BBQ, bacon croustillant et pommes de terre au four maison

DE: 200 g gegrillter Hamburger, Cheddar-Käse, karamellisierte rote Zwiebeln, gentile Salat, BBQ-Sauce, knuspriger Speck und hausgemachte Ofenkartoffeln

FOCACCE GOURMET

Focaccia 10 cereali di nostra produzione, tagliata in 6 spicchi e guarnita a freddo in superficie. Una delizia targata Giulietta!

EN: Spectacular focaccia topped on the surface. FR: Focaccia spectaculaire garnie en surface. DE : Spektakuläre Focaccia auf der Oberfläche. Versuchen!

REGINA MARGHERITA (3,6,7,9) **11,00€**

Bufala, basilico, olio Evo e pomodoro passata fine

En: Buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil and finely pureed tomato

FR: Mozzarella de bufflonne, basilic, huile d'olive ,tomate purée

DE: Büffelmozzarella, Basilikum, natives Olivenöl und fein pürierte Tomate

PERCHE' NO (3,9) **14,00€**

Mortadella scelta, Burrata d'Andria e granella di pistacchio

En: Selected mortadella, Burrata d'Andria and chopped pistachios

FR: Mortadelle sélectionnée, Burrata d'Andria et pistaches hachées

DE: Ausgewählte Mortadella, Burrata d'Andria und gehackte Pistazien

TROPPO BUONA (3,9) **13,50€**

Crudo di Parma, burrata d'Andria e rucola

En: Parma ham, Andria burrata and rocket

FR: Jambon de Parme, burrata d'Andria et roquette

DE: Parmaschinken, Andria Burrata und Rucola

PINSA ROMANA/ROMAN PINSA

MARGHERITA (3,9) **11,00€**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico fresco

EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and fresh basil

FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et basilic frais

DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte und frisches Basilikum

WURSTEL (3,9)	12,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisses knack</u>	
<u>DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Würstchen</u>	
NAPOLI (3,9)	12,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, anchovies and oregano</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, anchois et organ</u>	
<u>DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Sardellen und Oregano</u>	
BUFALINA (3,9)	13,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini e basilico, fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania, cherry tomatoes and basil</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarelle di Bufala Campana DOP mise hors cuisson, tomates cerises et basilic</u>	
<u>DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Kirschtomaten und Basilikum, aus dem Kochen von Büffelmozzarella Campana Dop</u>	
VEGETARIANA (3,9)	13,50€
Pomodoro San Marzano, ratatouille di verdure, bufala campana Dop a freddo, basilico fresco	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, vegetable ratatouille</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, ratatouille de légumes</u>	
<u>DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Gemüse-Ratatouille</u>	
CRUDO e BUFALA (3,9)	14,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma e fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop con basilico	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania and basil</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarelle di Bufala Campana DOP mise hors cuisson et basilic</u>	
<u>DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken 2 und aus dem Kochen Büffelmozzarella Campana Dop mit Basilikum</u>	

ESTIVA (3,9)	14,00€
Focaccia, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini e basilico	
<u>EN: Focaccia with Parma ham, Burrata mozzarella, basil and cherry tomatoes</u>	
<u>FR: Focaccia avec jambon de Parme, mozzarella Burrata, basilic et tomates</u>	
<u>DE: Focaccia, Parmaschinken, Burrata, Kirschtomaten und Basilikum</u>	
MORTAZZA (3,9)	16,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata intera e granella di pistacchi	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, mortadella, whole burrata and chopped pistachios</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, mortadelle, burata entière et concassé de pistaches</u>	
<u>DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Mortadella, ganze Burrata und gehackte Pistazien</u>	
PROSCIUTTO E FUNGHI (3,9)	12,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella, cotto e funghi champignon	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham and mushrooms</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit et champignons</u>	
<u>DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons</u>	
CRUDO (3,9)	13,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, seasoned Parma ham</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon de Parme</u>	
<u>DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken</u>	
DIAVOLA (3,9)	12,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra	
<u>EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella with a spicy salami</u>	
<u>FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisson épice</u>	
<u>DE: San Marzano Tomato, Mozzarella und kalabrische Spianata</u>	

CAPRICCIOSA (3,5,9) **14,50€**
**Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto
funghi champignon olive e carciofi.**
EN: San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and artichokes
*FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit, champignons, olives
et artichauts*
*DE: San Marzano Tomate, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Oliven und
Artischocken*

COTTO (3,9) **12,00€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon cuit
DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, gekochter Schinken

DOLCI HOMEMADE / DESSERT

STRUDEL DI MELE DEL TRENINO (3, 7, 9, 14) **8,00€**
con gelato alla crema e panna montata
EN: Strudel with cream ice cream and whipped cream
FR: Strudel avec glace et chantilly
DE: Strudel mit Eis und Schlagsahne

TIRAMISU CON MASCARPONE AL CUCCHIAIO (3, 7, 9, 14) **7,00€**
EN: Soft and creamy tiramisu' with mascarpone
FR: Tiramisù à la mascarpone
DE: Tiramisu mit mascarpone mit loffel

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO/ NUTELLA/ PISTACCHIO **7,00€**
EN: Berries cheesecake or with pistachio or with Nutella
FR: Cheesecake aux fruits des bois, aux pistaches o Nutella
DE: Waldfrüchten oder Pistazien oder Nutella Käsekuchen mit

Coperto e servizio 3,00€

En: Cover charge - FR: couverts et service - DE: Deckung, Gebühr und Service

*Lista allergeni disponibile in fondo al menù. Con l'asterisco * sono i prodotti surgelati all'origine*

COMO – LENNO - DESENZANO - ARONA – LESA

WINE LIST

BIANCHI / WHITE WINE

Lugana Ca Dei Frati – Lombardia	36,00€
Riesling Precipus – Veneto	28,00€
Gewurztraminer - Von Blumen – Alto Adige	29,00€
Chardonnay Riserva Fellis doc Alto Adige	30,00€
Sauvignon - Von Blume -Alto Adige	31,00€
Pinot Grigio - Vigne del lauro – Friuli	30,00€

ROSSI / RED WINE

Negresco, Cà Maiol – Lombardia	29,00€
Groppello Riserva, Vista Lago del Garda Tenute del Garda D.O.C.- Lombardia	40,00€
Valpolicella Ripasso D.o.c.g. - Cà Rugate – Veneto	32,00€
Amarone della Valpolicella D.O.C.G. Cà Rugate - Veneto	65,00€
Barbera D’Alba - Monchiero – Piemonte	26,00€
Nebbiolo Monchiero - Piemonte	28,00€
Chianti - Lilliano – Toscana	26,00€

ROSE'

Chiaretto di Bardolino - Gorgo Bio – Veneto	26,00€
---	--------

BOLLICINE / SPARKLING

Prosecco Valdobbiadene D.O.C.G. Millesimato - Follador – Veneto	30,00€
Costaripa – Rosè Metodo Classico Lombardia	60,00€
Costaripa – Brut Metodo Classico - Lombardia	55,00€
Franciacorta – Bellavista Alma Brut – Lombardia	70,00€
Franciacorta – Cà Del Bosco Prestige – Lombardia	55,00€
Franciacorta Brut D.O.C.G. – Contadi Castaldi – Lombardia	50,00€
Franciacorta Brut Rosè – Contadi Castaldi – Lombardia	55,00€
Franciacorta Cuvee Satèn – Contadi Castaldi – Lombardia	62,00€
Alta Langa Marcalberto, Metodo Classico Millesimato Extra Brut, Tenute del Garda – Lombardia	40,00€
Champagne Drappier Carte d’Or – Francia	75,00€

Al calice / By the glass

BIANCO/WHITE

Lugana - Roveglia - Lombardia	6,00€
Ribolla Gialla - Vigne del lauro - Friuli	6,00€

ROSSO/RED

Valpolicella - Cà Rugate – Veneto	6,00€
Bardolino Superiore Bio – Gorgo – Veneto	6,00€
Pinot Nero - Vigna del Lauro – Venezia Giulia	6,00€

ROSATO/ROSE’: Chiaretto di Bardolino - Gorgo Bio – Veneto	6,00€
--	-------

BOLLICINE ROSE’/ ROSE’ SPARKLING:

Franciacorta Rosè – Contadi Castaldi – Lombardia	9,00€
--	-------

BOLLICINE/SPARKLING:

Prosecco Valdobbiadene Millesimato - Follador - Veneto	6,00€
Franciacorta Brut D.O.C.G. – Contadi Castaldi – Lombardia	8,00€

COMO – LENNO - DESENZANO - ARONA – LESA

MEDITATION WINE

Recioto di Soave, La Perlara, D.O.C.G.- Cà Rugate – Veneto

7,00€

BIBITE / SOFT DRINKS

ACQUA/WATER € 3.00

75 cl in bottiglia di vetro microfiltrata
Naturale o Frizzante /Still or Sparkling

SOFT DRINKS in vetro 33 cl € 5.00

Coca Cola, Coca zero, Sprite, Fanta

SOFT DRINKS in lattina € 4.50

Tonica, Ginger Beer, Lemon soda, Estathe limone e Pesca

SUCCHI DI FRUTTA € 4.50

Pesca, Albicocca, Mirtillo, Ananas, Ace, Pera, Mela

ENERGY FRINK € 5.00

Red Bull

BIRRE ALLA SPINA € 6.00

Moretti **Bionda** lager

Moretti **Ipa**

Moretti **Rossa**

Moretti **Bianca**

Panache con Sprite

Radler con Lemon

BIRRE IN BOTTIGLIA € 6.00

Daura Gluten free 33 cl vol. 5,4%

Heineken 0.0, 33 cl analcolica

AMARIE SPIRITS

€ 5.00

Amaro del Capo – Amaretto di Saronno – Anima nera liquirizia – Baileys
Braulio Riserva – Branca menta – Khalua al caffè Jagermeister – Jefferson Limoncello –
Mirto - Montenegro – Sambuca Molinari -

GRAPPE

Grappa bianca 903	5,00€
Grappa barricata 903	6,00€

PICCOLA DISTILLERIA

RUM

Servito con cioccolato fondente Criollo 80%

ZACAPAS Solera 23 gran riserva	10,00€
DON PAPA Baroko Black Gold	10,00€
DIPLOMATICO Extra Anejo	10,00€
BARCELO Onix Imperial	12,00€

WHISKEY

LAGAVULIN 8 Singol Malt	10,00€
CAOL ILA 12 Singol Malt	10,00€
JACK DANIEL S Whiskey	7,00€

DISTILLATI AL BICCHERE

BRANDY Cardinal Mendoza Solera gran riserva	10,00€
COGNAC Martell VS	10,00€
CALVADOS Drouin Selection	10,00€

VODKA

COMO – LENNO - DESENZANO - ARONA – LESA

VODKA GREYGOOSE	10,00€
VODKA BELUGA	10,00€
VODKA BELVEDERE	10,00€

ELENCO ALLERGENI/ LIST OF ALLERGENS



1. ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND BY-PRODUCTS
SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI



2. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS
TUTTI I PRODOTTI CHE INCLUDONO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN E DEL BRASILE E QUEENSLAND, PISTACCHI



3. LATTE E DERIVATI / MILK AND BY-PRODUCTS
YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E CREME VARIE. OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE



4. MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND BY-PRODUCTS
CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA ETC.



5. PESCE E DERIVATI / FISH AND BY-PRODUCTS
INCLUSI I DERIVATI, CIOÈ TUTTI QUEI PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN PICCOLE PERCENTUALI



6. SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME AND BY-PRODUCTS
OLTRE AI SEMI INTERI USATI PER IL PANE, POSSIAMO TROVARE TRACCE IN ALCUNI TIPI DI FARINE



7. SOIA E DERIVATI / SOY LATTE, TOFU, SPAGHETTI, ETC.



8. CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS
SIA QUELLI MARINI CHE D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI



9. GLUTINE / GLUTEN
CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI



10. LUPINO E DERIVATI / LUPIN AND BY-PRODUCTS
PRESENTE ORMAI IN MOLTI CIBI VEGAN, SOTTO FORMA DI ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI
CHE HANNO COME BASE QUESTO LEGUME, RICCO DI PROTEINE



11. SENAPE E DERIVATI / MUSTARD
SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA



12. SEDANO E DERIVATI / CELERY
PRESENTE IN PEZZI MA PURE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHITES
USATI COME CONSERVANTI, POSSIAMO TROVARLI IN: CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CIBI SOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA



14. UOVA E DERIVATI / EGGS AND BY-PRODUCTS
TUTTI I PRODOTTI COMPOSTI CON UOVA, ANCHE IN PARTE MINIMA. TRA LE PIÙ COMUNI: MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI E CREME ECC