

ARONA

(Lake Maggiore)
beach, bar, restaurant
Lungolago Marconi 49

VARESE

(Varese Lake)
beach, bar, restaurant and pool
via Dei Canottieri 15

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

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

ANTIPASTI/APPETIZER

TARTARE DI MANZO (3,9) 15,00€

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

PARMIGIANA DI MELANZANE (3, 9) 12,00€

Parmigiana della tradizione di melanzane

con pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico (9, 3)

EN: Traditional aubergine parmigiana with San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella and basil

FR: Aubergine Parmigiana traditionnelle avec des tomates

San Marzano, mozzarelle fiordilatte et basilic

DE: Traditionelle Auberginen-Parmigiana mit San Marzano-Tomaten, Mozzarella mit Fiordilatte und Basilikum

TAGLIERE SALUMI e FORMAGGI TIPICI (3,7,9,11,14) 20,00€

Crudo di Parma 20 mesi, speck del trentino, salame nostrano, formaggi misti e crostone di pane.

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

FR: Jambon de Parme 20 mois, speck du Trentin, salami local, fromages mélangés et pain croustillant

DE: Mit 20 Monate gereiftem Parmaschinken, Speck, lokaler Salami, gemischte Käse und knuspriges Brot

SALAD

CAESAR SALAD (1,2,5,9,14) **18,00€**

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

GAMBERO SALAD (4,5,8,9,11,12) **18,00€**

Lattuga gentilina, code di gambero argentina, avocado, catalana di verdure croccanti con pomodorino pachino, sedano, carote, crostini di pane e vinaigrette con olio Evo, miele e aceto

EN: Salad, Argentinean prawn tails, avocado, crunchy vegetable celery, carrots, cherry tomatoes, crispy bread morsels, vinaigrette

FR: Salade, queues de crevettes argentines, avocat, croquants catalans du céleri et carottes, tomates cerises, croûtons, vinaigrette

DE: Salat, argentinische Garnelenschwänze, avocado, knackiges Gemüse, Sellerie, Karotten, Kirschtomaten, knusprige Brotstückchen, Vinaigrette

MAIN COURSES

SPAGHETTI ALLE VONGOLE (3,9) 20,00€

Spaghetti di Altamura a lenta essicazione con vongole veraci

EN: Slow-Drying Altamura Spaghetti with Clams

FR: Spaghetti Altamura aux palourdes à séchage lent

DE: Langsam trocknende Altamura-Spaghetti mit Venusmuscheln

LASAGNE ALLA BOLOGNESE (3,9,12,14) 16,00€

Lasagna della tradizione con sfoglia all'uovo,

ragù fresco alla bolognese e crema di parmigiano reggiano

En: Traditional lasagna with egg puff pastry, fresh Bolognese ragù and parmigiano reggiano cream

FR: Lasagne traditionnelle composé de feuilles aux oeufs, sauce bolognaise fraîche et parmigiano

DE: Traditionelle Lasagne mit Eierblätterteig, Frische Bolognese-Sauce und Parmigiano-Reggiano-Creme

MEZZI PACCHERI GIULIETTA (2,3,4,5,8,9,12) 19,00€

Mezzi paccheri, code di gamberoni Argentina spadellate, pesto di pistacchio di Bronte, burrata d'Andria e pomodorini confit.

EN: Paccheri pasta with prawns, pistachio & basil pesto,

Fresh Burrata d'Andria, confit cherry tomatoes

FR: Pâtes Paccheri aux crevettes, pesto de pistaches et basilic,

Burrata di'Andria et tomates cerises confites

DE: Paccheri-Nudeln mit Garnelen, Pistazien-Basilikum-Pesto,

Burrata di'Andria und kandierten Kirschtomaten

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

Spaghetti di Altamura a lenta essicazione 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: Spaghettis à séchage lent avec sauce San Marzano fraîche

et tomates cerises Pachino crémées 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.

FISH and MEAT

FILETTO DI BRANZINO (5) **24,00€**
Delicato filetto di branzino con insalatina croccante di stagione
EN: Sea bass fillet with crispy salad
FR: Filet de bar avec salade croustillante
DE: Wolfsbarschfilet mit knackigem Salat

FRITTO MISTO GIULIETTA (4,5,8,9) **22,00€**
Croccanti anelli e ciuffi di calamaro thailandese e gamberoni argentini
EN: Crispy Thai squid rings & tufts, Argentinean prawns.
FR: Anneaux et touffes de calamars thaïlandais croustillants, crevettes argentines.
DE: Knusprige Thai-Tintenfischringe und -büschel, argentinische Garnelen

BACON BURGER (1,2,3,6,7,9,14) **19,50€**
200gr di Hamburger di fassona alla griglia, cheddar cheese, cipolla rossa caramellata, lattuga gentilina, bacon e patate al forno
EN: 200g grilled hamburger, lettuce, cheddar cheese, crispy bacon, caramelized red onion, baked potatoes
FR : 200g hamburger grillé, cheddar, oignon rouge caramélisé, laitue, bacon croustillant, pommes de terre au four
DE: 200g Hamburger, Cheddar-Käse, karamellisierte rote Zwiebeln, Salat, BBQ-Sauce, knuspriger Speck, hausgemachte Ofenkartoffeln

PINSA ROMANA/ROMAN PINSA

MARGHERITA (3,9) **12,50€**
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

AMERICANA (3,9) **14,00€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel e patate fritte
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters and french fries
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, saucisses knack et frites
DE: San Marzano Tomaten, Fiordilatte Mozzarella, Würstchen und Pommes frites

WURSTEL (3,9) **13,00€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisses knack
DE: San Marzano Tomate, Mozzarella Fiordilatte, Würstchen

NAPOLI (3,9) **13,00€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe e origano
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, anchovies and oregano
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, anchois et organ
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella Fiordilatte, Sardellen und Oregano

COTTO (3,9) **13,00€**
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 Tomato, Fiordilatte Mozzarella, gekochter Schinken

ESTIVA (3,9) **16,00€**
Pinsa liscia, prosciutto crudo di Parma, burrata, pomodorini e basilico
EN: Parma ham, Burrata mozzarella, basil and cherry tomatoes
FR: Jambon de Parme, mozzarella Burrata, basilic et tomates
DE: Parmaschinken, Burrata, Kirschtomaten und Basilikum

BUFALINA (3,9) **14,50€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodorini e basilico, fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania, cherry tomatoes and basil
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarella di Bufala Campana DOP mise hors cuisson, tomates cerises et basilic
DE: San Marzano Tomato, Mozzarella Fiordilatte, Kirschtomaten und Basilikum, aus dem Kochen von Büffelmozzarella Campana Dop

VEGETARIANA (3,9) **14,50€**
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)
EN: San Marzano tomatoes, fiordilatte mozzarella and grilled vegetables (zucchini, aubergines, peppers)
FR: Tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte et légumes grillés (courgettes, aubergines, poivrons)
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella Fiordilatte und gegrilltes Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika)

QUATTRO FORMAGGI (3,9) 14,00€
Mozzarella, zola, taleggio e grana
EN: Fiordilatte mozzarella, parmesan, zola and taleggio cheese
FR: Mozzarelle fiordilatte, parmesan, zola et fromage taleggio
DE: Mozzarella, Zola, Taleggio und Parmesan

CRUDO e BUFALA (3,9) 15,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Crudo di Parma e fuori cottura mozzarella di bufala Campana Dop con basilico
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, topped with buffalo mozzarella DOP from Campania and basil
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, garnis d'une mozzarelle di Bufala Campana DOP mise hors cuisson et basilic
DE: San Marzano Tomate, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken 2 und aus dem Kochen Büffelmozzarella Campana Dop mit Basilikum

SOLE (3,9) 15,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella, rucola, pomodorini e grana scaglie
EN: San Marzano tomato, mozzarella, rocket, tomatoes and parmesan flakes
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle, roquette, tomates et parmesan
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella, Rucola, Kirschtomaten und Parmesanflocken

PROSCIUTTO E FUNGHI (3,9) 13,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella, cotto e funghi champignon
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham and mushrooms
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit et champignons
DE: San Marzano Tomaten, Mozzarella, gekochter Schinken und Champignons

SPECK e ZOLA (3,9) 14,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zola, speck del Trentino
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, zola, Trentino speck
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, zola et speck Trentino
DE: San Marzano Tomato, Mozzarella Fiordilatte, Zola, Speck aus dem Trentino

MORTAZZA (3,9) 17,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, mortadella, burrata intera e granella di pistacchi
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, mortadella, whole burrata and chopped pistachios
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, mortadelle, burata entière et concassé de pistaches
DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Mortadella, ganze Burrata und gehackte Pistazien

CRUDO (3,9) 14,00€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, crudo di Parma
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, seasoned Parma ham
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et jambon de Parme
DE: San Marzano Tomato, Fiordilatte Mozzarella, Parmaschinken

DIAVOLA (3,9) 13,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte e spianata calabra
EN: San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella with a spicy salami
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte et saucisson épice
DE: San Marzano Tomato, Mozzarella und kalabrische Spianata

CAPRICCIOSA (3,5,9) 15,50€
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto funghi champignon olive e acciughe.
EN: San Marzano tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms and anchovies
FR: Tomates San Marzano, mozzarelle fiordilatte, jambon cuit, champignons, olives et anchois
DE: San Marzano Tomato, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Oliven und Sardellen

FRUTTA e GELATO/ FRUIT and ICE CREAM

FRAGOLE con zucchero e limone 7,50€

EN: Strawberries with limon and sugar

FR: Fraises au sucre et citron

DE: Erdbeeren mit Zucker und Zitrone

FRAGOLE CON PANNA MONTATA (3) 8,00€

EN: Strawberries with whipped cream

FR: Fraises et Chantilly

DE: erdbeeren mit schlagsahne

FRAGOLE CON GELATO alla CREMA (3) 8,00€

EN: Strawberries with ice cream

FR: Fraises et glace

DE: Erdbeeren mit sahneeis

FRAGOLE CON GELATO e PANNA (3) 8,50€

EN: Strawberries with ice cream and Whipped cream

FR: Fraises, glace et Chantilly

DE: Erdbeeren mit sahneeis, schlagsahne

BANANA SPLIT (2,3,14) 8,50€

Banana, gelato alla crema, cioccolato, fragola, panna montata

EN: Banana, cream, chocolate and strawberry ice cream

with chipped cream and biscuits

FR: Banane, glace à la crème, chocolat, fraise

avec de la crème fouettée

DE: Banane, Sahneeis, Schokolade, Erdbeere mit Schlagsahne

COPPA GIULIETTA (2,3,14) 8,50€

Gelato alla crema, fragola e cioccolato con panna montata

EN: Cream, strawberry and chocolate ice cream with wahipped cream

FR: Glace crème, raise et chocolat avec chantilly

DE: Sahne-, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Schlagsahne

DOLCI HOMEMADE / DESSERT

TIRAMISU CON MASCARPONE AL CUCCHIAIO (3, 7, 9, 14) **8,00€**

EN: Soft and creamy tiramisù' with mascarpone

FR: Tiramisù à la mascarpone

DE: Tiramisu mit mascarpone mit loffel

SALAME AL CIOCCOLATO (3, 9, 14) **7,50€**

EN: Chocolate salami

FR: Salami au chocolat

DE: Schokoladensalami

CHEESECAKE

AI FRUTTI DI BOSCO/ NUTELLA/ PISTACCHIO/MANGO **8,00€**

EN: Berries cheesecake or with pistachio or with Nutella or with mango

FR: Cheesecake aux fruits des bois, o pistaches o Nutella o Mangué

DE: Waldfrüchten oder Pistazien oder Nutella Käsekuchen oder Mango

PINSA ALLA NUTELLA (2, 3, 7, 9) **8,00€**

EN: Roman Pinsa with Nutella

FR: Pinsa Pinsa romaine au Nutella

DE: Römische Pinsa mit Nutella

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*

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

NO ALCOOL / MOCKTAILS 8,00 €

Freschanna

succo d'ananas, sour, succo di cranberry e sciroppo al cocco
pineapple juice, sour, cranberry juice and coconut syrup

Piranjò

frutto della passione, sour, lime e tonica
passion fruit, sour, lime and tonic

Giulietta

Mela verde, sour e tonica
grapefruit juice, passion fruit, lime and tonic

SPRITZ 9,00 €

Aperol - Campari - Fiero - Hugo - Limoncello Spritz

SPECIAL SPRITZ 10,00 €

Misto Aperol & Campari - Hugo st. Germain
Giulietta Spritz (Aperol, Prosecco, acqua tonica e succo di pompelmo)

CLASSICI & LONG DRINK 10,00 €

Mojito, Moscow Mule, Long Island Iced Tea, Sex on the Beach, Rum Cooler,
Gin Lemon, Gin Tonic, Rum e Coca, Vodka Lemon, Vodka Tonic, Whisky e Coca,
Americanò, Garibaldi, Negroni, Sbagliato, Cosmopolitan

DRINK PREMIUM 14,00 €

Gin Mare, Hendrick's, Fifty Pound, Monkey 47, Malfy al Pompelmo,
Nordés, Portobello, Portofino, Roku Gin Beluga, Grey Goose

Arona - Como - Desenzano - Lenno - Varese

WINE LIST

Al calice

Rossi / Red

Barbera d'Alba - Monchiero Carbone Piemonte 7,00€

Bianchi / White

Ribolla Gialla IGP - Vigne del Lauro, Veneto 7,00€

Gewurztraminer DOC - Von Blumen, Veneto 7,00€

Rosato / Rosé

Sussumaniello Rosè IGP, Vallone, Puglia 7,00€

Bollicine / Sparkling wine

Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato - Follador 7,00€

Franciacorta Brut DOCG Contadi Castaldi 8,00€

In bottiglia

Rossi/ Red wines

Barbera d'Alba - Monchiero Carbone Piemonte 32,00€

Bianchi / White wines

Ribolla Gialla IGP - Vigne del lauro, Veneto 31,00€

Gewurztraminer DOC - Von Blumen, Trentino 37,00€

Vermentino di Gallura DOCG - Mancini, Sardegna 54,00€

Rosati/ Rosè wines

Sussumaniello Rosè IGP - Vallone, Puglia 32,00€

Bollicine Italiane / Sparkling wine

Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato - Follador 35,00€

Franciacorta Brut DOCG - Contadi Castaldi 60,00€

Bellavista - Alma Brut, Lombardia 80,00€

BIBITE / SOFT DRINKS

| | |
|--|--------|
| ACQUA/WATER | € 3,00 |
| <i>75 cl in bottiglia di vetro microfiltrata Naturale o Frizzante /Still or Sparkling</i> | |
| SOFT DRINKS 33 cl | € 5,00 |
| <i>Coca Cola, Coca zero, Sprite, Fanta, Tonica, Ginger Beer, Lemon soda, Estatthe limone e Pesca</i> | |
| SUCCHI DI FRUTTA | € 5,00 |
| <i>Pesca, Albicocca, Mirtillo, Ananas, Ace, Pera, Mela</i> | |
| ENERGY FRINK | € 5,00 |
| <i>Red Bull</i> | |

BIRRE ALLA SPINA/ DRAFT BEER (40cl) 7,00€

BIRRA MORETTI LA BIONDA 40cl__Lager Alc. 4,6 % Vol.

Birra chiara, icona della tradizione italiana dal 1859.

Bassa fermentazione, amaricante e dissetante

Pale beer, an icon of Italian tradition since 1859.

Low fermentation, bitter and mouth-watering

BIRRA MORETTI IPA 40cl__Alc. 4,2% Vol.

Birra IPA in stile italiano: la prima Italian Pale Ale

Alta fermentazione, aromatica, nota bitter equilibrata

Italian-style IPA beer: the first Italian Pale Ale. High fermentation,

aromatic, bitter note

BIRRA MORETTI LA ROSSA 40cl. Bock Italiana Alc. 7,2% Vol.

Birra di bassa fermentazione. Colore brunito e gusto straordinariamente morbido.

Low-fermentation beer. Brownish colour and extraordinarily smooth taste.

PANACHE *Lager with Sprite*

RADLER *Lager with lemonade*

BIRRE IN BOTTIGLIA/BOTTLED€ 7,00

Daura Gluten free 33 cl vol. 5,4%

Heineken 0,0, 33 cl analcolica vol. 0,0%

AMARIE SPIRITS

€ 5,00

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

GRAPPE

Grappa bianca 6,00€
Grappa barricata invecchiata 6,50€

CAFFETTERIA

Caffè 2,00 €
Caffè Decaffeinato 2,50 €
Caffè doppio 4,00 €
Caffè Orzo/Ginseng 3,00 €
Caffè Corretto e Caffè Americano 3,50 €
Cappuccino 3,00 €
Marocchino 3,50 €
Latte Macchiato 3,50 €
Caffè Shakerato 5,00 €
Caffè Shakerato Alcolico 6,00 €
The caldo e Tisane 4,00 €

RUM

ZACAPAS Solera 23 gran riserva 10,00€
DON PAPA Baroko Black Gold 10,00€

WHISKEY

JACK DANIEL S Whiskey 7,00€

DISTILLATI AL BICCHERE

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

VODKA

VODKA GREYGOOSE 10,00€
VODKA BELUGA 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, CIOE 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 PUO' 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