



"DAL VESUVIO ALL'ETNA"

Percorso Degustazione

€. 40.00 / persona (min. 2 persone)

GLI ANTIPASTI

Focaccia Rosebery

Straccetti di manzo saltati aglio e olio, crema home-made di peperoncini verdi di fiume e provola affumicata filante. Una combinazione decisa e avvolgente che unisce la tradizione campana alla succulenza della carne.

Polpettine alla gricia

Morbide polpettine di manzetta prussiana selezionata, impreziosite da guancialetto croccante e adagiate su una vellutata crema al cacio e pepe.

L'Orto in Fiore

Fiori di zucca croccanti farciti con morbida ricotta e provola campana, con salsa di pomodoro fresco profumata al limone.

IL PRIMO

Scrigno alla Siciliana

Uno scrigno di melanzane perline dorate con un ripieno di pasta artigianale, fonduta di caciocavallo ragusano DOP, datterino confit e un'emulsione al basilico. Una reinterpretazione raffinata della classica sfornata dell'isola.

IL SECONDO

Stinco di maiale al forno

Pregiato taglio di suino cotto lentamente a bassa temperatura, sfumato al vino bianco e profumato con un trito fine di rosmarino, aglio e aromi freschi. La carne, tenera e succulenta, si stacca spontaneamente dall'osso. Servito con il suo fondo di cottura ristretto, rostie di patate e riduzione alla birra.

IL DESSERT

La Chiusura

Un dessert a scelta dalla nostra carta dei dolci.

(Bevande escluse)





“ MEMORIE DEL GUSTO ”

Percorso Degustazione

€. 50.00 / persona (min. 2 persone)

GLI ANTIPASTI

Il Grande Classico

Girello di vitello cotto a bassa temperatura, tagliato finemente e servito con la nostra salsa tonnata all'antica con uova, tonno, capperi di Pantelleria e acciughe.

La Focaccia "Tranquilla"

La nostra focaccia d'autore incontra l'eccellenza della pancetta di Maiale Tranquillo®, con zucchine saltate e una ricca fonduta di formaggio locale.

La Tradizione

Parmigiana di melanzane con strati di melanzane fritte, salsa di pomodoro cotta lentamente, fiordilatte filante, Parmigiano Reggiano e basilico fresco.

IL PRIMO

La Chitarra

Spaghetti alla chitarra con crema di peperoni arrosto, fonduta di provola e salsiccia di Bra.

IL SECONDO

Il Filetto

Filetto di manzo in crosta di erbe spontanee, servito con una millefoglie di patate e la sua riduzione lucida al fondo bruno.

IL DESSERT

La Chiusura

Un dessert a scelta dalla nostra carta dei dolci.

(Bevande escluse)



“ TAGLI D'ORO ”

Percorso Degustazione

€. 80.00 / persona (min. 2 persone)

DUETTO DI TARTARE

Fassona Piemontese 80gr.

Pregiato filetto di vitella di razza Fassona, rigorosamente battuto al coltello al momento. Servita al naturale per esaltare la straordinaria morbidezza, la dolcezza innata e il sesto sapore di una carne d'eccellenza.

Wagyu Giapponese “A5” 80gr.

Selezioniamo esclusivamente il pregiato Wagyu Giapponese con certificazione e grado di marezzatura A5 (il massimo livello di eccellenza mondiale).

SELEZIONE DI MINI HAMBURGER

Scottona Polacca 50gr.

Selezioniamo solo la pregiata scottona polacca, rinomata per la sua straordinaria marezzatura: sottili venature di grasso nobile che si fondono in cottura, rendendo la carne incredibilmente succosa e morbida al morso.

Frisona Olandese 50gr.

Non il solito hamburger. La Frisona Olandese è una leggenda a quattro zampe: una razza che, grazie ai pascoli ricchi ed extra-verdi dei Paesi Bassi, sviluppa una carne incredibilmente tenera e marezzata.

Black Angus U.S.A. 50gr.

Il re dei burger americani. Black Angus certificato USA, rinomata per la sua straordinaria. Il risultato è un hamburger incredibilmente succoso, dalla consistenza tenera e dal sapore ricco, profondo e leggermente dolce.

EXCLUSIVE GRILL

(CONTORNO A SCELTA DALLA NOSTRA CARTA)

Entrecôte Argentina

Allevati allo stato brado nella Pampa ed alimentati a erba. Colore rosso rubino intenso, sapore verace, ferroso e primordiale, ma dalla tenderness impareggiabile.

Ribeye Canada

Allevato nei territori canadesi con dieta energetica a base di cereali. Grado di infiltrazione di grasso elevatissimo. Consistenza burrosa e un gusto tondo, dolce e caramellato.

Maiale Affumicato a Legno di Ciliegio

Selezione di suino pesante (razza Duroc) ad alta infiltrazione di grasso. Sottoposto a lenta affumicatura a bassa temperatura con legno di ciliegio, che dona un aroma fruttato, dolce e delicato.

IL DESSERT

La Chiusura

Un dessert a scelta dalla nostra carta dei dolci.

(Bevande escluse)





*** FOCACCE ***

TRANQUILLA [1,5,12]

La nostra "Tranquilla" incontra l'eccellenza della pancetta di Maiale Tranquillo®. Accompagnata da zucchine saltate e completata da una ricca fonduta di formaggio locale.

€.15,00

ROSEBERY [1,7]

Straccetti di manzo saltati aglio e olio, crema home-made di peperoncini verdi di fiume e provola affumicata filante.

Una combinazione decisa e avvolgente che unisce la tradizione campana alla succulenza della carne.

€.15,00



*** ANTIPASTI ***

Vitello Tonnato [2, 3, 4, 12]

Il Grande Classico: Girello di vitello cotto a bassa temperatura, tagliato finemente e servito con la nostra salsa tonnata all'antica, frullata con uova, tonno, capperi di Pantelleria e acciughe.

€. 18,00

Bun con tartare e salsa di mela [1, 3, 5]

Morbido panino artigianale farcito con tartare di manzo tagliata al coltello, completato da una vellutata e fresca salsa di mela che bilancia ogni morso con una delicata nota agrodolce.

€. 15,00

Fiori di zucca ripieni [5]

Fiori di zucca croccanti farciti con morbida ricotta e provola campana, con salsa di pomodoro fresco profumata al limone.

€. 18,00

Ribs in salsa BBQ [12]

Succulente costine di maiale selezionate, cotte lentamente al forno e rifinite alla griglia. Spennellate generosamente con la nostra iconica salsa BBQ dal gusto dolce e affumicato.

€. 14,00

Polpettine alla Gricia [1,3,5]

Morbide polpettine di manzetta prussiana selezionata, impreziosite da guanciale croccante e adagiate su una vellutata crema al cacio e pepe.

€. 12,00

Sandwich [1,3,5,12]

Soffice pan brioche artigianale farcito con prosciutto di maiale selezionato. Accompagnato da una vellutata purea di carote dolci e note croccanti di cavolfiore disidratato.

€. 15,00





*** ANTIPASTI ***

Uovo Rosebery [3]

Uovo in camicia servito su una vellutata zuppetta di pomodoro fresco, profumata alle erbe.

€. 14,00

Montanare [4]

Tris di pizzette fritte tradizionali, servite calde con cremosa stracciata di bufala, pomodorini freschi e carpaccio di manzo marinato.

€. 12,00





*** CRUDERIA ***

Gran Crudo in cinque consistenze [5]

Un viaggio sensoriale attraverso la purezza della materia prima, declinata in cinque strutture e temperature differenti. La delicatezza del Carpaccio tagliato al coltello, la spinta d'autore della Tartare battuta al momento, la callosità degli Straccetti marinati, la leggerezza avvolgente della Mousse e l'intensità materica del Cubo scottato a fiammifero. Cinque sfumature di sapore in un unico percorso degustazione.

€. 35,00

Carpaccio di Wagyu Giappone [5]

Un'esperienza sensoriale esclusiva. Sottilissime fettine di autentico Wagyu giapponese di grado A5, il massimo della certificazione mondiale. La straordinaria marezzatura di livello 10/12 dona alla carne una consistenza setosa e un gusto ricco che si scioglie letteralmente in bocca.

€. 38,00

Carpaccio di Creekstone Farm [5]

Sottili veli di pregiato manzo Black Angus Creekstone Farms, impreziositi da una salsa acidula artigianale. Un perfetto equilibrio tra la morbidezza della carne e la freschezza della nota agrumata.

€. 25,00

Tartare al Naturale

L'essenza della Fassona: filetto piemontese in purezza, esaltato dal contrasto vivace e croccante di una giardiniera di verdure fatta in casa.

€. 20,00

Tartare Rosebery [5]

Un perfetto equilibrio di consistenze: la morbidezza della nostra battuta di manzo incontra la freschezza dell'avocado e la cremosità della stracciata, rifinita con pesto artigianale e una nota crunch di semi croccanti.

€. 22,00





*** SALUMI E FORMAGGI ***

Patanegra 100% Bellota

Prosciutto iberico purissimo da allevamento estensivo in boschi di querce. Alimentazione esclusiva a ghiande, stagionatura minima 36 mesi. Tagliato al coltello. Un'esperienza sensoriale unica, persistente e vellutata.

€. 35,00

Cinta Senese

Prosciutto di Cinta Senese DOP : Una delle massime espressioni della salumeria toscana. Ottenuto da suini allevati allo stato brado sulle colline senesi, si distingue per la complessità aromatica e la straordinaria morbidezza del grasso nobile, che si scioglie al palato.

€. 26,00

Tagliere Salumi e Formaggi

Una ricercata selezione di salumi artigianali firmati Tomaso Salumi, accompagnata da una scelta di formaggi tipici del nostro territorio. Servito con confetture artigianali e pane caldo.

€. 28,00

Culatta di Maiale Tranquillo

Pregiato salume emiliano da filiera etica e sostenibile, caratterizzato da una consistenza morbida, profumo delicato e una stagionatura naturale che ne esalta la dolcezza unica.

€. 22,00

Pancetta di Maiale Tranquillo

Pregiata pancetta artigianale da suini XXL a crescita lenta, caratterizzata da un grasso dolce e fondente e una sapiente speziatura leggera.

€. 18,00

Degustazione Iberica

Un viaggio sensoriale tra le eccellenze della penisola iberica.

La selezione comprende la tradizionale Longaniza, un saporito Guanciale 100% Bellota dall'ineguagliabile scioglievolezza e il leggendario Pata Negra 100% Bellota, il re dei prosciutti, celebre per il suo aroma intenso e le sfumature di frutta secca nate dal lento affinamento in cantina.

€. 35,00

Formaggi (al pezzo)

€. 6,00



***** PRIMI *****

Risotto al sapore di bruschetta [1, 12]

Il risotto al sapore di bruschetta trasforma i classici elementi del famoso antipasto italiano – pomodoro, aglio, origano, olio d'oliva e pane croccante

€. 18,00

Spaghetti alla chitarra [1, 5]

Con crema di peperoni arrosto, fonduta di provola e salsiccia di Bra

€. 22,00

Rollè di melanzane [1, 5]

Il rollè (o rotolo) di melanzane al forno è un secondo piatto estivo, sfizioso e filante, perfetto da gustare sia caldo che tiepido.

€. 18,00

Ravioli fatti in casa [1, 3, 5]

Ripieni di gelée di piselli e pancetta croccante

€. 22,00





*** SECONDI ***

Filetto di manzo in crosta [1, 3, 9, 12]

Pregiato filetto di manzo avvolto in un delicato velo di prosciutto crudo stagionato e profumato alle erbe, racchiuso in una fragrante sfoglia dorata con copertura di semi croccanti. Servito con salsa di panna acida e demi-glace.

€. 32,00

Coniglio in porchetta

Rollè di coniglio nostrano disossato, con pancetta tesa, aromatizzato con aglio, timo e maggiorana. Cotto lentamente al forno per una carne morbida e una cotenna croccante.

€. 18,00

Agnello in crosta di verdure [10]

Una reinterpretazione dei sapori della terra. Tenero controfiletto di agnello avvolto in una fragrante e colorata armonia di verdure dell'orto disidratate e croccanti. Servito con la sua riduzione al fondo bruno.

€. 20,00

Stinco di maiale al forno [1,5,9]

Pregiato taglio di suino cotto lentamente a bassa temperatura, sfumato al vino bianco e profumato con un trito fine di rosmarino, aglio e aromi freschi. La carne, tenera e succulenta, si stacca spontaneamente dall'osso. Servito con il suo fondo di cottura ristretto, rostie di patate e riduzione alla birra.

€. 18,00

Cuberoll Black Angus Argentino al Flambè [4,12]

Pregiato taglio di manzo argentino, celebre per la sua eccezionale morbidezza e intensa marezzatura. Scottato alla griglia e ultimato con una spettacolare sfumatura al flambè direttamente al tavolo, per esaltarne i succhi e i profumi aromatici, servito con pesto di rucola, pomodorino semi dry e cialda croccante di parmigiano.

€. 22,00





*** DALLA BRACE ***

(CON OSSO)

Marchigiana Bio

Incrocio d'eccellenza tra Chianina e Romagnola. Allevamento biologico e sostenibile. Carne tenera, succosa e dal sapore unico e identitario.

€. 9,00 / l'etto

Pezzata Nera

Razza storica italiana, celebre per la sua duplice attitudine e rivalutata dai migliori maestri macellai.

€. 9,00 / l'etto

Tronchetto Black Angus U.S.A.

Un taglio nobile e sofisticato selezionato direttamente dai migliori allevamenti degli Stati Uniti. Caratterizzato da una straordinaria marezzatura che si scioglie in cottura, regala una carne incredibilmente succosa, tenera e dal sapore profondo, burroso e avvolgente. Il massimo dell'esperienza per i veri amanti della carne alla brace.

€. 14,00 / l'etto

Kobieta Marmur

Dall'Europa del Nord, una lombata di Vacca Baltica che incarna la perfezione della marezzatura. Il grasso finemente distribuito si scioglie in cottura, donando alla carne una succosità incomparabile e aromi ricchi e avvolgenti.

€. 8,50 / l'etto

Red Hereford

Pregiata selezione di carne Irlandese proveniente da allevamenti estensivi al pascolo. Si caratterizza per un colore rosso brillante, una splendida marezzatura naturale e una consistenza straordinariamente tenera e succosa. Un taglio dal sapore ricco ed equilibrato, perfetto per gli amanti della vera brace.

€. 8,00 / l'etto



*** DALLA BRACE ***

(CON OSSO)

Red Dan

L'eccellenza della pregiata razza Rossa Danese si esprime in un taglio dal colore rubino profondo e dalla marezzatura impeccabile. Una carne straordinariamente tenera e succosa, esaltata da una cottura lenta e sapiente che ne preserva l'intensità aromatica e i sentori tipici dei pascoli del Nord.

€. 13,00 / l'etto

T-Bone Black Angus "Selezione Canada"

*L'eccellenza delle praterie canadesi in un taglio iconico con osso a "T". Pregiata carne di razza **Black Angus**, proveniente da allevamenti selezionati e rifinita ad alimentazione a base di grano (Grain-Fed). Questa combinazione dona una straordinaria marezzatura e un grasso dolce e solubile. Il taglio unisce la morbidezza vellutata del filetto alla ricchezza aromatica del controfiletto. Perfetta per gli amanti della carne dal gusto intenso, tenero e succoso.*

€. 14,00 / l'etto

Tomahawk U.S.A. Black Angus

Non una semplice bistecca, ma un vero rituale per gli amanti della carne. Questo maestoso taglio di Black Angus nordamericano unisce la spettacolarità visiva dell'osso scalzato a una consistenza burrosa. La finitura a mais dona note dolci e una succosità primitiva che si sprigiona a ogni morso. Servita su pietra o tagliere per preservarne il calore e i succhi.

€. 14,00 / l'etto

Simmental Selezione Austria

Il sapore autentico delle Alpi. Una carne d'eccellenza che nasce da vacche allevate allo stato brado nei pascoli montani dell'Austria. Caratterizzata da una straordinaria marezzatura e da una grana finissima, offre al palato una consistenza incredibilmente tenera, succosa e un gusto rotondo, dalle sfumature dolci ed equilibrate.

€. 13,00 / l'etto



*** DALLA BRACE ***

(SENZA OSSO)

Entrecôte Argentina Rioplatense 1920

Pregiato taglio ricavato dalla costata di bovini allevati al pascolo nelle fertili terre della Pampa. Una carne leggendaria, celebre per la sua marezzatura fine che si scioglie in cottura. Garantisce una succosità straordinaria e un sapore profondo, arricchito da note erbacee e dolci tipiche della tradizione argentina. Spessore ideale per una perfetta reazione di Maillard sulla griglia.

€. 10,00 / l'etto

Ribeye Canadese – Selezione Extramarezzata

Il cuore più nobile e succoso della costata canadese. Una selezione esclusiva che si distingue per una fitta trama di marezzatura intramuscolare. Durante la cottura alla brace, il grasso nobile si fonde delicatamente nelle fibre, regalando una consistenza burrosa incredibilmente tenera e un'esplosione di sapore ricca, avvolgente e persistente. Un'esperienza primordiale per i veri cultori della carne.

€. 13,00 / l'etto

Ribeye Creekstone Farm U.S.A.

Pregiato taglio ricavato dalla costata, privo d'osso e caratterizzato dal celebre "cuore di grasso" che si scioglie in cottura. Proveniente da bovini di razza Black Angus certificati, allevati nelle pianure americane e alimentati al 100% a grano negli ultimi 120 giorni. Questo tipo di allevamento conferisce alla carne una marezzatura straordinaria, una consistenza tenerissima e un sapore dolce, burroso e inconfondibile. Ideale per gli amanti della carne succosa e dal gusto intenso.

€. 18,00 / l'etto

Picanha Black Angus "Ocean Beef" – Australia

Pregiato taglio di Black Angus australiano, allevato al pascolo e rifinito a cereali sulle coste dell'Oceano Pacifico. La brezza marina e la meticolosa alimentazione donano una marezzatura straordinaria. Morbida, succosa e impreziosita dal caratteristico e saporito strato di grasso esterno che si scioglie in cottura.

€. 9,50 / l'etto



*** DALLA BRACE ***

(SENZA OSSO)

Wagyu Giapponese "Kagoshima A5"

Il culmine dell'eccellenza carnivora mondiale.

Selezionato manzo Kuroge (Razza Nera) proveniente dalla prefettura di Kagoshima, premiata con la medaglia d'oro alle Olimpiadi del Wagyu. Questa carne vanta la certificazione massima "A5", che garantisce il più alto grado di marezza esistente. Le fitte venature di grasso nobile si fondono a bassissima temperatura, regalando una consistenza burrosa che si scioglie al palato e sprigiona un aroma dolce, vellutato e inconfondibile.

€. 40,00 / l'etto

Pluma de Bellota 100% Iberica

Il taglio più esclusivo e nobile del re dei pascoli spagnoli. Ricavata dalla parte anteriore del lombo, questa carne si distingue per una straordinaria infiltrazione di grasso nobile. L'alimentazione a base di sole ghiande (bellota) dona una morbidezza impareggiabile e note aromatiche uniche. Servita con cottura media al sangue per preservarne l'incredibile succosità.

€. 9,00 / l'etto



*** CONTORNI ***

Involtino di peperoni [3, 5]

Involtini di Peperoni alla Siciliana: Peperoni arrostiti a mano, farciti con tritato scelto, parmigiano e uova, cotti al forno fino a perfetta doratura.

€. 8,00

Parmigiana di melanzane [5]

"Il grande classico della tradizione italiana. Strati di melanzane fritte, salsa di pomodoro cotta lentamente, fiordilatte filante, tanto Parmigiano Reggiano e basilico fresco. Un piatto che profuma di casa."

€. 8,00

Scarola saltata

Scarola fresca ripassata in padella con aglio, olio EVO, olive nere di Gaeta e capperi. Un contorno dal sapore autentico e dal retaggio povero.

€. 8,00

Le Nostre Patate Stick Artigianali

Patate fresche selezionate, tagliate a mano ogni giorno nel nostro laboratorio e fritte a regola d'arte fino a doratura perfetta. Dorate fuori, morbide dentro, servite con sale marino grosso.

€. 6,00

Patate al Forno alla Paprika

Patate croccanti fuori e morbide dentro, aromatizzate con un mix speziato di paprika e spezie mediterranee.

€. 6,00

Purè di patate (metodo francese)

Essenza di patate di montagna cotte con la buccia per preservarne l'aroma natio, setacciate a maglia fine e montate in casseruola con burro d'alpeggio freddo a cubetti. Struttura ariosa, densa e dal sapore profondo.

€. 7,00

Verdure Grigliate di Stagione

€. 7,00





*** DOLCI ***

Brownie [1,3,5,8,12]

Morbida torta al cioccolato fondente arricchita con croccanti nocciole e mandorle tostate. Servita con una golosa trilogia di salse artigianali: pistacchio, cioccolato bianco e Nutella.

€. 8,00

Tiramisù [1,3,5,8,12]

"La nostra interpretazione del classico dessert trevigiano. Una spuma leggera e ariosa di mascarpone d'alpeggio e uova pastorizzate, adagiata su un pan di Spagna imbevuto di una miscela di caffè selezionata, completata da texture di cacao fine."

€. 8,00

New York Cheesecake ai Frutti di Bosco [1,3,5,8,12]

L'autentica ricetta di New York. Crema densa e vellutata su una base croccante di biscotto Graham, guarnita con una fresca riduzione artigianale di frutti di bosco.

€. 8,00

Cake Lime [1,3,5,8,12]

Torta fredda ispirata alla tradizione d'oltreoceano. Base croccante di biscotti al burro farcita con una crema ricca e vellutata al succo di lime, guarnita con panna fresca e scorzette grattugiate.

€. 8,00

Crêpe Suzette al flambé [1,3,5,8,12]

Sottile crêpe francese servita con una salsa vellutata a base di burro d'alpeggio, zucchero, succo d'arancia fresca e zeste di agrumi. Il dolce viene ultimato e flambato direttamente in sala davanti ai vostri occhi con liquore Grand Marnier.

Nota per il servizio: Spettacolo al tavolo eseguito dal nostro personale di sala.

€. 12,00

Millefoglie di Lingue di Gatto con Crema Pasticcera e Amarene Fabbri [3, 5]

Sottili e friabili biscotti lingua di gatto alternati a vellutata crema pasticcera al profumo di vaniglia, impreziositi dal gusto intenso e inconfondibile delle amarene Fabbri sciropate.

€. 8,00





*** DOLCI ***

Tartelletta ai Frutti di Bosco [1, 3, 5]

Guscio di frolla friabile con crema Chantilly all'essenza di vaniglia e selezione di piccoli frutti di bosco freschi.

€. 8,00

Gelatino Caramello e Cioccolato [3, 5, 8]

Sinfonia al caramello salato e cioccolato fondente.

€. 8,00





*** BEVANDE ***

Acqua Naturale

€.3,50

Acqua Effervescente - Ferrarelle

€.3,50

Coca-Cola

(Original Taste / Zero)

€.4,00



Nota per gli ospiti: I numeri accanto ai piatti fanno riferimento alla legenda ufficiale degli allergeni (Regolamento UE n. 1169/2011) disponibile in sala. Per qualsiasi esigenza o intolleranza alimentare.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

	GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
	CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
	UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
	PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
	ARACHIDI E DERIVATI - 5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
	SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
	LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
	FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
	SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
	SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
	SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ - 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)
	LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)
	MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

