



uné

forno a legna





## **IMPASTO VERACE +2,00 €**

FARINA

Semi integrale biologica macinata esclusivamente a pietra Mulino Rosso.

LIEVITAZIONE

48 ore a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Impasto dal bordo alto come tradizione Partenopea. Struttura alveolata, soffice e digeribile.

## **IMPASTO CLASSICO**

FARINA

Biologica di tipo 0 Mulino Rosso.

LIEVITAZIONE

Lunga a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

L'impasto risulta altamente digeribile anche a persone sensibili al glutine (non per intolleranti o allergici) perchè i lunghi tempi di lievitazione consentono la piena maturazione dell'impasto.

## **IMPASTO INTEGRALE +1,80 €**

FARINA

Biologica integrale Mulino Rosso.

LIEVITAZIONE

Lenta a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Impasto ruvido e di veloce digeribilità grazie all'utilizzo di una grezza poco lavorata.

## **IMPASTO KAMUT +1,80 €**

FARINA

Farina di Khorasan.

LIEVITAZIONE

Lenta a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE

Il Kamut (Khorasan) è un'antica varietà di grano duro nobilissimo, ricco di micro nutrienti tra i quali il magnesio, lo zinco e il selenio.



# LA CANTINA



## Rossi

- Aglianico del Volture
- Amarone della Valpolicella Il Sestante
- Amarone della Valpolicella Classico d.o.c.
- Amarone Montefante
- Bardolino d.o.c.
- Brunello di Montalcino d.o.c.g.
- Campo Sireso
- Gemi (rosso Altomincio)
- Lambrusco Mantovano Pjafoc
- Nero d'Avola (Sedara)
- Primitivo di Manduria Heracles
- Ronchedone
- Rosso di Montalcino d.o.c.
- Tancredi (Rosso d.o.c. Contessa Entellina)
- Valpolicella Classico Sup. rip. Vigna Monte Corna
- Valpolicella Superiore Classico Ripasso
- Valpolicella Superiore d.o.c. Ripasso
- Valpolicella Superiore d.o.c.

## Bianchi

- Bianco di Custoza d.o.c.
- Chardonnay
- Gerwütz Traminer Alto Adige d.o.c.
- Falanghina Vulcanico
- Lugana Brolettino d.o.c.
- Lugana Santa Cristina d.o.c. (Vigneto Massono)
- Lugana i Frati d.o.c.
- Lugana d.o.c. Le Crete
- Müller Thurgau
- Pinot Grigio
- Sauvignon
- Soave Classico d.o.c.

Paternoster	€ 20,00
Tommasi	€ 55,00
Cesari	€ 45,00
Farina	€ 60,00
Albino Piona	€ 14,00
Casisano	€ 50,00
Ottella	€ 25,00
Ottella	€ 15,00
Virgili	€ 14,00
Donna Fugata	€ 18,00
Masseria Sorani	€ 20,00
Ca' dei Frati	€ 28,00
Banfi	€ 24,00
Donna Fugata	€ 35,00
Farina	€ 20,00
Tommasi	€ 25,00
Torre Del Falasco	€ 20,00
Torre Del Falasco	€ 15,00

Albino Piona	€ 14,00
Jermann	€ 25,00
Kellerei Kaltern (Caldaro)	€ 18,00
Paternoster	€ 20,00
Ca' dei Frati	€ 26,00
Zenato	€ 22,00
Ca' dei Frati	€ 22,00
Ottella	€ 22,00
Lavis	€ 16,00
Jermann	€ 25,00
Jermann	€ 25,00
Piero Pan	€ 18,00

# LA CANTINA



## Rosati

- Chiaretto i.g.t. del Benaco
- Negroamaro Helios

## Mignon

- Gemi (Rosso alto Mincio)
- Lugana

## Vini da dessert

- Brachetto d'Acqui d.o.c.g. (Spumante Millesimato)
- Passito Bianco Monte Croce  
servito anche al bicchiere €9,00
- Recioto della Valpolicella Fiorato  
servito anche al bicchiere €9,00

## Brut e proseccchi

- Franciacorta d.o.c.g. Cuvèe
- Franciacorta d.o.c.g. Saten
- Ferrari Perle
- Prosecco di Valdobbiadene (Millesimato)
- Prosecco D.O.C.
- Roses Roses Brut

## Champagne

- Moët Chandon
- Ruinart Brut
- Veuvé Cliquot Ponsardin

## Vino della casa

- rosso o bianco Az. Agricola Farina 1/4 L € 3,50 1/2 L € 6,00 1L € 9,00
- bianco frizzante Restino 1/4 L € 4,00 1/2 L € 6,50 1L € 10,00

Ca' Dei Frati	€ 24,00
Masseria Sorani	€ 19,00

Ottella	€ 10,00
Ottella	€ 10,00

Conte di Gropello	€ 15,00
Tommasi	€ 28,00

Tommasi	€ 28,00
---------	---------

Bellavista	€ 50,00
Contaldi Castaldi	€ 45,00
Ferrari	€ 40,00
Astoria	€ 19,00
Torre Sella	€ 14,00
Ottella	€ 25,00

Moët Chandon	€ 65,00
Ruinart Brut	€ 70,00
Veuve' Cliquot Ponsardin	€ 65,00



# BIRRA IN BOTTIGLIA



## KONIG LUDWIG WEISS

€ 5,00

Weizen 5,5% Biondo cl 50 tedesca

Tipico e storico esempio di birra weiss bavarese, la König Ludwig Weissbier Hell si caratterizza per il colore chiaro intenso e la schiuma abbondante e compatta.

Dall'aroma deciso con un retrogusto fruttato e speziato, in cui sono ben identificabili i sapori del malto e del frumento. Vanta un gusto vivace, fresco e ben bilanciato.



## KONIG LUDWIG DUNKEL

€ 5,00

Dunkel 5,1% Rosso cl 50 tedesca

La König Ludwig Dunkel si caratterizza per il colore scuro intenso e la schiuma fine e compatta.

Dall'aroma pulito e genuino, con un accento di malto tostato e uno spiccato tono di luppolo, ha un gusto morbido e ben bilanciato.



## FURSTENBERG RADLER

€ 4,00

Radler 2,5% Biondo cl 50 tedesca

Una riuscita miscela tra la nostra Hell e la limonata "autentica", straordinariamente rinfrescante con zucchero naturale e succo concentrato di limone, senza edulcoranti aggiunti. Consigliata per un periodo estivo.



## WARSTEINER FRESH ANALCOLICA

€ 4,00

Pils Analcolica 0,0% Biondo cl 33 italiana

Questa birra ha tutto il necessario per rendere eccellente una vera Warsteiner. In breve: 100% di piacere premium. Prodotta secondo la legge Tedesca sulla purezza del 1516, questa pils di ottima qualità viene privata dell'alcool solo quando è terminato il processo di fermentazione.



## FORST 1857

€ 4,00

Hell Grado 4,8% Biondo cl 33 italiana

Birra morbida all'assaggio, con richiami sfumati di malto, miele ed acacia, con una nota amarognola molto delicata, piacevole nel retrogusto.



## FORST FELSENKELLER (non filtrata)

€ 4,50

Hell 4,8% Biondo cl 33 italiana

Questa specialità birraria, naturalmente torbida, perché infustata direttamente dal tank di maturazione e quindi non filtrata e non pastorizzata, sorprende l'attento appassionato di birra con il suo sapore pieno, corposo e con un retrogusto morbido.



# BIRRA IN BOTTIGLIA



## OTUS PILS

€ 15,00

Pils 5,2% Biondo cl 75 italiana

Al naso si percepiscono profumi floreali, speziati dei luppoli e i toni dolci dei malti ci preparano a una birra di estrema scorrevolezza e aromaticità. In bocca sorprendono l'aroma maltato e quello floreale dei luppoli usati. L'acqua povera in sali, il suo taglio secco e una punta di amaro ne fanno una birra per tutte le occasioni e per tutti i gusti. Fine e gradevole.



## OTUS BLANCHE

€ 15,00

Blanche 5,0% Paglierino cl 75 italiana

La sua complessità è elevata e gli aromi si propongono con una finezza attraente, quasi elegante. Un ventaglio di profumi che vanno dal fruttato al floreale fino allo speziato. Di frizzantezza decisa, questa birra ha un corpo leggero. Dopo il primo impatto delicatamente acidulo (fresco), l'amaro è praticamente assente. La birra si presenta con un notevole equilibrio gustativo.



## OTUS LOLIPA

€ 15,00

Ipa 4,5% Biondo cl 75 italiana

Al naso si percepiscono vagamente i profumi dei malti mentre spiccano i sentori di luppolo usati che ricordano sentori di frutta tropicale quali pompelmo rosa, limone, melone e frutta secca. In bocca sorprendono gli aromi maltati, morbidi con un distinto aroma fruttato e citrico tipici dei luppoli usati. Aromaticamente è molto fine e gradevole. Le note emergenti sono floreali e citriche.



## OTUS CUOR DI PANE

€ 6,00

Helles senza glutine 5,0% Biondo cl 33 italiana

È prodotta miscelando malto d'orzo con pane invenduto che acquistiamo direttamente dai panifici. Cuor di Pane è una Helles a bassa fermentazione, ovvero una birra chiara e delicata perfetta per ogni occasione. Grazie al processo produttivo innovativo Cuor di Pane è una birra senza glutine.



## BOMBARDIER

€ 6,00

Bitter 5,1% Ambrato cl 50 inglese

"Colore rame scuro e un aroma ricco e irresistibile di luppolo e uvetta pepati che dominano il palato col sapore intenso di luppolo, frutti di bosco e un succoso carattere maltato."



## WYCHWOOD HOBGOBLIN GOLD

€ 6,00

Golden Ale 4,50% Biondo cl 50 inglese

Una combinazione di diverse varietà di luppolo e un infuso di frumento e malto d'orzo ha portato alla creazione di una perfetta birra dorata dall'importante aroma di luppolo. Una birra tutt'altro che anonima dalle molteplici sensazioni è sicuramente piacevole e dissetante.



## BIRRA & BIBITE

### Birra alla spina

Bionda Warsteiner.	20 cl € 3,00	40 cl € 5,00	1 L € 9,50
Weiss König Ludwig Weissbier.	30 cl € 3,80	50 cl € 5,50	1 L € 9,50
Geneviève de Brabant Blanche.	25 cl € 4,00	50 cl € 6,00	1 L € 10,00

### Birra in bottiglia

Bionde (Beck's, Corona).	33 cl € 3,50
--------------------------	--------------

### Bibite alla spina

Coca Cola, Fanta, Sprite.	piccola € 3,00	media € 4,50
---------------------------	----------------	--------------

### Bibite in bottiglia

Coca Cola, Fanta, Acqua Tonica, Lemonsoda, Chinotto, Coca Zero.	€ 3,00
---	--------

### Bibite in lattina

The al Limone o Pesca.	€ 3,00
------------------------	--------

### Acqua minerale

Surgiva.	50 cl € 2,00	75 cl € 2,90
----------	--------------	--------------

## PREFERITO DAI PICCOLI

### Pasta e pizza

• Pasta e pizza baby scontata del 10% dal listino delle pizze.

### Hamburger

• Hamburger con patatine fritte.	€ 7,50
----------------------------------	--------

### Würstel

• Würstel alla griglia con patatine al torciglione.	€ 7,50
---	--------

### Crocchettine

• Crocchettine di pollo con patatine fritte.	€ 7,50
--	--------



## PIZZE RISTOASI



### Gunè

• Pomodoro, mozzarella, pomodorini, formaggio grana a scaglie, prosciutto crudo e rucola.	€ 10,00
---	---------

### Makkaroni

• Pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio e mortadella Bologna IGP.	€ 10,00
---	---------

### La corte

• Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino dolce o piccante, gorgonzola e prosciutto crudo.	€ 10,00
---	---------

### La Tonda

• Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, cipolla, salamino piccante e gorgonzola.	€ 10,00
--	---------

### Decò

• Pomodoro, mozzarella, pesce spada, gamberetti, salmone, tonno e rucola.	€ 10,00
---	---------

### La Girò

• Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, brie, olive nere, salamino piccante e prosciutto crudo.	€ 10,00
---	---------

### Degage

• Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, salsiccia dolce e prosciutto crudo.	€ 10,00
---	---------

### Green Park

• Pomodoro, mozzarella di bufala, gamberetti, brie e rucola.	€ 10,00
--	---------

### L'Opera

• Pomodoro, mozzarella, patè di olive, prosciutto crudo e brie.	€ 10,00
---	---------

### La Cascina

• Pomodoro, mozzarella, zucchine, salamino piccante, brie e prosciutto crudo.	€ 10,00
---	---------

### Villa Eire

• Pomodoro, mozzarella di bufala, zucchine, prosciutto di Praga e rucola.	€ 10,00
---	---------

### Antico Casale

• Mozzarella, radicchio, funghi champignon, salamino piccante, speck e rucola.	€ 10,00
--	---------

### Le Scuderie

• Pomodoro, mozzarella, patate, porcini, brie e speck.	€ 10,00
--	---------

### Aggiunte:

• Aggiunta di pasta verace.	€ 2,00
• Aggiunta di pasta con farina di Kamut. o pasta integrale.	€ 1,70
• Formaggio grana, melanzane, zucchine, rucola, patate, brie, mais, pomodorini "Cirio", rucola.	€ 1,80
• Speck, prosciutto crudo, bresaola, sfilacci di cavallo, noci, porcini, mozzarella di bufala, Gran Biscotto.	€ 2,80
• Gamberetti, salmone affumicato, spada affumicato, patatine fritte.	€ 4,00
• Tartufo.	€ 4,00



## CON IMPASTO VERACE

<b>Gioiosa</b>	€ 12,90
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pomodorini "Cirio", brie e rucola.	
<b>Andalo</b>	€ 12,90
• Mozzarella, gorgonzola, salsiccia, noci e speck a strisce.	
<b>Crotone</b>	€ 12,90
• Mozzarella, peperoni, zucchine grigliate, salame piccante e Philadelphia.	
<b>Bismarc</b>	€ 12,90
• Mozzarella, uovo, pancetta, zucchine e grana padano.	
<b>Norcina</b>	€ 13,80
• Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi champignon e prosciutto di Praga.	
<b>Maratea</b>	€ 13,80
• Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, pecorino, salame piccante e peperoni Piquillo.	
<b>Vittoria</b>	€ 13,80
• Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo e funghi champignon.	

## CON IMPASTO INTEGRALE

<b>Terra</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, philadelphia, fantasia di funghi e prosciutto cotto Gran Biscotto.	
<b>Leggera</b>	€ 9,30
• Pomodoro, mozzarella, pomodorini "Cirio" e zucchine.	
<b>Magra</b>	€ 9,30
• Mozzarella, pomodorini "Cirio", funghi freschi e rucola.	
<b>Light</b>	€ 9,30
• Pomodoro, philadelphia, bresaola e rucola.	
<b>Luna</b>	€ 9,30
• Mozzarella, prosciutto cotto, stracchino e rucola.	
<b>Sassari</b>	€ 9,30
• Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, olive, capperi e pomodorini "Cirio".	
<b>Mantovanella</b>	€ 9,30
• Pomodoro, mozzarella di bufala speck e porcini.	
<b>Venezia</b>	€ 9,30
• Pomodoro, mozzarella, zucchine, gamberetti e mascarpone.	

\*Coperto € 2,00 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua € 3,50  
(alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati) per mozzarella s'intende fior di latte  
Tutte le pizze sono disponibili con farina di Kamut o farina integrale con l'aggiunta di € 1,70  
pizza baby scontata del 10%



## CON IMPASTO DI KAMUT

<b>Zeus</b>	€ 10,00
• Mozzarella, salamino piccante, ricotta, pomodorini "Cirio", olive nere e origano.	
<b>Poseidone</b>	€ 10,00
• Pom. mozz. di bufala, fuori cottura spada affumicato, pomodorini "Cirio" e rucola.	
<b>Ostuni</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, scamorza, zucchine e salame piccante.	
<b>Alcamo</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di tropea e feta.	
<b>Calabra</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia e peperoni Piquillo.	

## PIZZE GOLOSE

<b>Roby</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella di bufala, porcini e prosciutto cotto Gran Biscotto.	
<b>Etrusca</b>	€ 9,30
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, salsiccia e grana a scaglie.	
<b>meneghina</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, patate, brie e prosciutto cotto Gran Biscotto.	
<b>Sire</b>	€ 9,20
• Pom. mozz. di bufala, pomodorini "Cirio", salamino piccante, cipolla e olive nere.	
<b>Alba</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi freschi e salsiccia.	
<b>Quadrifoglio</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, funghi e radicchio.	
<b>Scalza</b>	€ 9,20
• Pomodoro, scamorza, pomodorini "Cirio", gorgonzola e prosciutto crudo.	
<b>Tirolese</b>	€ 9,20
• Pomodoro, emmenthal, funghi freschi, cipolla e speck.	
<b>Sole</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini "Cirio" e basilico.	
<b>Estate</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, pomodorini "Cirio" e grana a scaglie.	
<b>ZingarA</b>	€ 9,20
• Pomodoro, scamorza, pomodorini "Cirio", olive greche e salamino piccante.	
<b>Golosa</b>	€ 9,20
• Pomodoro, emmenthal, strisce di speck, e fantasia di funghi.	
<b>Maraja</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, patate, würstel, peperoni e salamino piccante.	
<b>Stubai</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, scamorza, salsiccia, würstel e peperoni.	
<b>Bago</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, patate, prosciutto crudo, philadelphia e grana.	
<b>Romeo</b>	€ 17,00
• Pomodoro, mozzarella, patate, scamorza, tartufo e salamino piccante.	



## PIZZE GRATINATE

<b>Perla</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pomodorini "Cirio", zucchini, philadelphia e gratinatura di pane.	
<b>Specchiola</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, gorgonzola e gratinatura di pane.	
<b>Valentino</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, pomodorini "Cirio", rucola, salamino piccante e gratinatura di pane.	
<b>Sun Beach</b>	€ 9,20
• Mozzarella, zucchini, pomodorini "Cirio" e gratinatura di pane.	
<b>Azzurra</b>	€ 9,20
• Mozzarella, pomodoro a fette, basilico, philadelphia e gratinatura di pane.	

## PICCANTI

<b>Lopes</b>	€ 9,70
• Pomodoro, fontina, gorgonzola, peperoni, salamino piccante, formaggio grana, speck e origano.	
<b>Diavola</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoni, origano e formaggio grana.	
<b>InFerno</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive, capperi, peperoni e formaggio grana.	
<b>Salamino piccante</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella e salamino piccante.	
<b>Messico</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, salsiccia e zucchini.	
<b>Greca</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, formaggio greco, olive greche, salamino piccante, cipolla e origano.	
<b>Lucifero</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, acciughe, capperi e peperoni.	
<b>Seba</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella di bufala, tonno, olive, capperi, pomodorini "Cirio" e salamino piccante.	

## PIZZE CON TARTUFO



<b>Tartufo</b>	€ 14,00
• Pomodoro, mozzarella e tartufo.	
<b>Gorgonzola tartufo e speck</b>	€ 17,00
• Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, tartufo e speck.	
<b>Boscaiola</b>	€ 17,00
• Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, tartufo e prosciutto crudo.	
<b>Simo</b>	€ 17,00
• Pomodoro, mozzarella, zucchini, brie e tartufo.	
<b>Garda</b>	€ 17,00
• Pomodoro, mozzarella di bufala, patate al forno, speck e tartufo.	

## CON LE VERDURE

<b>Vegetariana</b>	€ 10,00
• Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, pomodorini "Cirio", spinaci e formaggio grana.	
<b>Primavera</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchini, rucola e formaggio grana.	
<b>Ortolana</b>	€ 9,20
• Pomodoro, verdure miste bollite e formaggio grana.	
<b>Sud</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini "Cirio", zucchini e peperoni.	
<b>Melanzane</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella e melanzane.	
<b>Zucchini</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella e zucchini.	

## BIANCHE

<b>Markus</b>	€ 9,20
• Mozzarella di bufala, basilico, prosciutto di Praga e formaggio grana a scaglie.	
<b>Porto</b>	€ 9,20
• Mozzarella di bufala, olive greche, salame piccante e rucola.	
<b>Zà-ZZà</b>	€ 9,20
• Mozzarella, pomodorini "Cirio", gorgonzola e porcini.	
<b>Gran Biscotto</b>	€ 10,70
• Mozzarella di bufala, prosciutto cotto Gran Biscotto e grana a scaglie.	
<b>Sfiziosa</b>	€ 17,00
• Mozzarella di bufala, porcini, würstel, scamorza, formaggio grana a scaglie e tartufo.	



## PIZZE TRADIZIONALI

<b>Gorgonzola, melanzane, crudo</b> • Pomodoro, mozzarella, melanzane, crudo, gorgonzola.	€ 9,20
<b>Quadrante</b> • Pomodoro, mozzarella, 1/4 porcini, 1/4 salamino, 1/4 gamberetti e 1/4 peperoni.	€ 9,20
<b>Stracchino e zucchini</b> • Pomodoro, mozzarella, stracchino e zucchini.	€ 8,20
<b>Porkìs</b> • Pomodoro, mozzarella, pancetta, prosciutto cotto, salsiccia, würstel e salamino piccante.	€ 10,20
<b>Rustica</b> • Pomodoro, fontina, gorgonzola, origano e speck.	€ 9,20
<b>Happy centro</b> • Pomodoro, mozzarella, patate, speck a strisce, philadelphia e rosmarino.	€ 9,20
<b>Stracchino, bresaola e rucola</b> • Pomodoro, mozzarella, stracchino, bresaola e rucola.	€ 9,20
<b>Bresaola, rucola e brie</b> • Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, brie.	€ 9,20
<b>Margherita</b> • Pomodoro e mozzarella.	€ 6,00
<b>Marinara</b> • Pomodoro, aglio e origano.	€ 5,50
<b>Prosciutto</b> • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.	€ 7,20
<b>Prosciutto e Funghi</b> • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.	€ 8,30
<b>Capricciosa</b> • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e capperi.	€ 8,50
<b>Quattro stagioni</b> • Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e acciughe.	€ 8,50
<b>Monaco</b> • Pomodoro, mozzarella, würstel e patate fritte.	€ 9,20
<b>Fila speck</b> • Pomodoro, mozzarella, philadelphia e speck.	€ 9,20
<b>Calzone</b> • Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, pomodoro a fine cottura.	€ 8,50



## PIZZE TRADIZIONALI

<b>Ricotta e spinaci</b> • Pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci.	€ 8,50
<b>würstel</b> • Pomodoro, mozzarella e würstel.	€ 7,20
<b>Carbonara</b> • Pomodoro, mozzarella, pancetta, uova e formaggio grana.	€ 9,00
<b>Patate</b> • Pomodoro, mozzarella, patate al forno e rosmarino.	€ 7,20
<b>Mascarpone e prosciutto crudo</b> • Pomodoro, mozzarella, mascarpone e prosciutto crudo.	€ 9,20
<b>Simpatica</b> • Fantasia del pizzaiolo.	€ 12,50
<b>Praga</b> • Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, stracchino e prosciutto di Praga.	€ 9,20
<b>Gustosa</b> • Pomodoro, mozzarella, patate, brie e salsiccia.	€ 9,20
<b>L'ago</b> • Pomodoro, mozzarella, stracchino, pancetta, formaggio grana e zucchini.	€ 9,20
<b>Parma</b> • Pomodoro, mozzarella, melanzane, prosciutto crudo, formaggio grana a scaglie.	€ 9,20
<b>Salsiccia</b> • Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce.	€ 7,20

## CON FORMAGGIO

<b>Vesuvio</b> • Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.	€ 8,10
<b>Quattro Formaggi</b> • Pomodoro, mozzarella, emmenthal, fontina e gorgonzola.	€ 8,50
<b>Calzone cinque Formaggi</b> • Mozzarella, fontina, ricotta, emmenthal e gorgonzola.	€ 8,50
<b>Erba</b> • Pomodoro, mozzarella di bufala, erba cipollina e brie.	€ 8,50
<b>Ricotta</b> • Pomodoro, mozzarella e ricotta.	€ 7,20





## PIZZE CON PESCE

<b>Tripoli</b>	€ 9,80
• Pomodoro, mozzarella, tonno, acciughe, frutti di mare e gamberetti.	
<b>Otranto</b>	€ 13,50
• Pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone affumicato e erba cipollina.	
<b>Siciliana</b>	€ 10,10
• Pomodoro, mozzarella, gamberetti, tonno e cipolla.	
<b>Gamberetti</b>	€ 9,20
• Pomodoro, mozzarella, prezzemolo e gamberetti.	
<b>Frutti di mare</b>	€ 10,50
• Pomodoro, mozzarella e frutti di mare.	
<b>Salmone</b>	€ 10,50
• Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato e prezzemolo.	
<b>Tonno</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella e tonno.	
<b>Romana</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano.	
<b>Napoletana</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano.	
<b>Tonno e cipolla</b>	€ 8,50
• Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.	

## CON FUNGHI

<b>Pordoi</b>	€ 9,90
• Pomodoro, mozzarella, porcini, brie e speck.	
<b>Porcini</b>	€ 8,50
• Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prezzemolo.	
<b>Fantasia di funghi</b>	€ 8,50
• Pomodoro, mozzarella, cinque tipi di funghi e prezzemolo.	
<b>Funghi</b>	€ 7,20
• Pomodoro, mozzarella e funghi.	
<b>Jumbo</b>	€ 9,50
• Pomodoro, mozzarella, fantasia di funghi, philadelphia e speck.	
<b>Alpi</b>	€ 9,50
• Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi champignon freschi e speck.	

## INSALATONE FRESCHE



<b>Lampedusa</b>	€ 10,50
• Finocchio, valeriana, cipolla, carote, pesce spada affumicato e salsa rosa.	
<b>Fresca</b>	€ 10,20
• Finocchio, carote, mais, pollo alla griglia, pomodoro e pinoli tostati.	
<b>Tambo</b>	€ 10,50
• Insalata verde, mais, salmone affumicato, pinoli tostati e cubetti di Monte Veronese.	
<b>Naomi</b>	€ 10,20
• Insalata verde, radicchio, tonno, patate lesse, olive verdi di Cerignola, crudo di Parma e mozzarelline.	
<b>Belfiore</b>	€ 10,20
• Insalata verde, valeriana, carote, pomodoro, pollo croccante e uovo sodo.	
<b>Corfu</b>	€ 10,20
• Insalata valeriana, rucola, feta greca, carciofi, pomodorini "Cirio", cipolla e tonno.	
<b>Insalatona</b>	€ 10,20
• Insalata mista, funghi freschi, olive verdi, mozzarelline e tonno.	
<b>Fantasia</b>	€ 10,50
• Insalata verde, carote, pomodoro, gamberetti, salsa rosa e mozzarella di bufala.	
<b>Gisi</b>	€ 10,20
• Insalata verde, pomodorini "Cirio", carote, mais e petto di pollo.	
<b>Sottile</b>	€ 10,20
• Valeriana, carote, pomodorini "Cirio", tonno, olive verdi, mozzarelline e carciofi.	
<b>Ischia</b>	€ 10,50
• Insalata verde, surimi di granchio, mazzancolle, pomodoro e carpaccio di polpo.	
<b>Bufalina</b>	€ 10,20
• Insalata verde, valeriana, pomodorini "Cirio" mozzarella di bufala e tonno.	
<b>Parigina</b>	€ 10,50
• Insalata verde, rucola, gamberetti, surimi di granchio e salsa rosa.	
<b>Mediterranea</b>	€ 10,20
• Insalata verde, rucola, carote, mais, pomodoro, prosciutto crudo e mozzarelline.	
<b>Gunè</b>	€ 10,50
• Insalata verde, rucola, gamberetti, carote, pomodorini, mais e scamorza.	
<b>Decò</b>	€ 10,50
• Insalata verde, rucola, carote, pepe rosa, carpaccio di pesce spada e salmone.	
<b>Carciofona</b>	€ 10,20
• Insalata mista, funghi freschi, olive verdi, mozzarelline e carciofi.	
<b>Gomes</b>	€ 10,20
• Insalata verde, tonno, scamorza, pomodorini "Cirio", mais e uova sode.	
<b>Diego</b>	€ 8,00
• Insalata verde, carote, pomodoro, tonno e mozzarelline.	



## ANTIPASTI TRADIZIONALI

<b>Caprese</b> • Caprese di mozzarella di bufala e basilico.	€ 9,20
<b>Tartare</b> • Tartare di fassona Piemontese. • Tartare di fassona Piemontese Primavera con rucola, pomodorini "Cirio" e formaggio Feta.	€ 12,00 € 12,50
<b>Carpaccio</b> • Carpaccio di manzo alla Cipriani con formaggio grana, tartufo nero di norcia e rucola.	€20,00
<b>Bresaola</b> • Bresaola di manzo con carciofi e mozzarelline. • Bresaola di manzo con rucola e grana a scaglie.	€ 12,00 € 12,00
<b>Culatello</b> • Culatello di Zibello con burrata e olive taggiasche. • Culatello di Zibello con mozzarella di bufala e cuore di carciofi.	€ 13,00 € 13,00
<b>Prosciutto di parma dop</b> • Prosciutto di Parma con mozzarella di bufala italiana. • Prosciutto di Parma con melone.	€ 13,00 € 13,00
<b>Affettati misti</b> • Affettati misti di salumi nostrani con formaggi.	€ 10,50
<b>Bruschetta</b> • Mediterranea: bruschetta con pomodorini, basilico e aglio. • Boscaiola: bruschetta con misto di funghi, formaggio Asiago e speck.	€ 5,00 € 5,00
<b>Tris di bruschette</b> • Bruschette con pomodoro fresco e profumo di basilico, crudo di Parma e salmone affumicato con Vinégrette.	€ 10,00
<b>GRAN TAGLIERE</b> (consigliato per 4 persone) • Prosciutto di Parma dop di Langhirano riserva del fondatore stagionato 24 mesi, culatello di Zibello, mortadella Bologna IGT, speck trentino soppressa Veneta, bresaola di manzo, burrata, mozzarelline, formaggio Brie, bruschetta mediterranea e gnocco fritto.	€30,00

## ANTIPASTI DI PESCE



<b>Antipasto del corsaro</b> • Burrata, gamberetti, olio, limone e insalatina di polpo.	€ 13,50
<b>Antipasto del bucaniere</b> • Carpaccio di polpo, cocktail di gamberetti, crostini di pane con alici marinate e mazzancolle.	€ 13,50
<b>Antipasto del Filibustiere</b> • Mazzancolle sgusciate, filetti di alici e carpaccio di tonno affumicato.	€ 13,50
<b>Fiori di zucca</b> • Fiori di zucca panati con cappelletti all'aceto balsamico. • Fiori di zucca panati con code di gambero allo zafferano.	€ 12,00 € 12,00
<b>Cappesante</b> • Cappesante gratinate. • Cappesante all'aceto balsamico.	€ 12,00 € 12,00
<b>Salmone affumicato</b> • Salmone affumicato con gamberetti e philadelphia.	€ 15,00
<b>Carpaccio di pesce</b> • Carpaccio di pesce spada e salmone.	€ 13,50
<b>Cocktail di gamberetti</b> • Gamberetti in salsa rosa.	€ 11,00
<b>Cozze</b> • Cozze alla marinara. • Cozze scoppiate al vino bianco o al limone.	€ 12,50 € 12,50
<b>Vongole</b> • Pepata di vongole. • Marinara di vongole.	€ 16,00 € 16,00
<b>Polipetti</b> • Polipetti alla marinara, aglio, basilico, peperoncino e pomodoro.	€ 11,50
<b>Insalata di polpo</b> • Insalata di polpo con patate al vapore.	€ 12,50
<b>Insalata di mare</b> • Gamberetti, seppia, polpo e surimi di granchio.	€ 11,50
<b>Zuppa di mare</b> • Calamari, seppioline, gamberi sgusciati, polpo, cozze e vongole con crostini di pane.	€ 17,50
<b>Gran antipasto di mare</b> (consigliato per 2 persone) • Surimi di granchio, carpaccio di polpo, carpaccio di spada affumicato, salmone affumicato, insalata di mare, gamberetti in salsa rosa.	€ 21,00

\*Coperto € 2,00 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua €3,50

Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.



## PRIMI TRADIZIONALI

### Paccheri

- Paccheri con pomodorini "Cirio", ricotta e crema di basilico. € 9,10

### Fettuccine

- Fettuccine al tartufo. € 17,00
- Fettuccine con funghi porcini e punte di filetto. € 9,70

### Pennette

- Pennette al ropetton (peperoni, salsiccia, curry, panna e pomodoro). € 8,70
- Pennette all'arrabbiata. € 7,50

### Tortellini

- Tortellini tipo Voleggio con burro e salvia. € 9,10
- Tortellini tipo Voleggio con panna e prosciutto. € 9,10

### Maccheroncini

- Maccheroncini punte di filetto con gorgonzola e radicchio. € 9,10
- Maccheroncini salsiccia e scamorza. € 9,10
- Maccheroncini ai quattro formaggi. € 9,10
- Maccheroncini con fonduta di brie e tartufo. € 18,00
- Maccheroncini alla cubana (prosciutto cotto, pancetta, fantasia di funghi, pomodoro, panna con peperoncino.) € 9,10

### Bigoli

- Bigoli cacio e pepe. € 9,10
- Bigoli al torchio alla carbonara. € 9,10

### Gnocchetti

- Gnocchetti alla sorrentina. € 9,10
- Gnocchetti speck e zucchini. € 9,10

### Risotti

- Risotto alla Parmigiana con crudo di Parma di Langhirano. € 13,50
- Risotto all'Amarone e brie. € 13,50
- Risotto con funghi porcini e tartufo. € 18,00
- Risotto delicato con zafferano, Monte Veronese e tartufo nero di Norcia. € 18,00

\*Tutti i tipi di pasta sono dispensabili anche al ragù e al pomodoro.



## PRIMI DI PESCE

### Paccheri

- Paccheri al pomodoro con cozze e code di gambero sgusciati. € 12,50
- Calamarata di paccheri (calamari, pomodorini "Cirio" e peperoncino). € 15,00

### Fettuccine

- Fettuccine con cappelletti e salmone affumicato. € 12,50

### Pennette

- Pennette al baffo (calamari, polipetti, gamberi sgusciati, panna e salsa di pomodoro.) € 12,50

### Linguine

- Linguine con code di scampi sgusciati, zafferano e zucchini. € 12,50
- Linguine alla polpa di granchio. € 12,50
- Linguine all'astice. € 16,00

### Gnocchetti

- Gnocchetti con vongole e porcini. € 14,50
- Gnocchetti alla marinara con code di scampi sgusciati e gamberi sgusciati. € 14,00

### Spaghetti

- Spaghetti ai frutti di mare (in bianco). € 14,50
- Spaghetti allo scoglio (con pomodoro). € 14,50
- Spaghetti alle vongole veraci. € 14,50

### Risotti

- Risotto Eraclea con radicchio rosso, gamberi sgusciati e calamari. € 14,50
- Risotto del pescatore. € 14,50
- Risotto cappelletti, zucchini e code di gamberi sgusciati. € 14,50
- Risotto Amalfi con vongole veraci, code di gambero e calamari. € 14,50

\*Coperto € 2,00 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua € 3,50  
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.



## SECONDI TRADIZIONALI

### Filetto

- Filetto di manzo al tartufo. € 26,00
- Filetto di manzo al pepe verde. € 21,00
- Filetto di manzo loris (pepe verde e porcini). € 21,00
- Filetto di manzo ai ferri circa 250/300 gr. € 18,50

### Grigliata

- Grigliata mista di carne con patate al forno. € 18,00  
(pollo, manzo, bracciola di maiale, salamelle, bistecca di bufala)

### Tagliata di filetto

- Tagliata di filetto di manzo con fantasia di funghi e monte veronese. € 20,00
- Tagliata di filetto di manzo con rucola e formaggio grana. € 20,00
- Tagliata di filetto di manzo ai porcini. € 20,00
- Tagliata di filetto di manzo all'aceto balsamico. € 20,00

### Fiorentina

- Fiorentina di manzo (850/900gr). € 36,00

### Specialità Tradizionali

- Bistecca di Bufala con patate al forno. € 11,50
- Bistecca di bufala con cipolla di Tropea, pomodorini e origano. € 11,50
- Cotoletta di vitello alla Milanese con patatine fritte. € 11,50
- Battuta di fassona piemontese scottata con patate fritte. € 11,50
- Costatona di manzo (gr. 500). € 17,50
- Bistecca di manzo con patatine fritte. € 11,50
- Petto di pollo. € 8,50

### Scaloppine

- Scaloppine di vitello con prosciutto crudo, burro e salvia. € 11,20
- Scaloppine di vitello ai funghi. € 11,20
- Scaloppine di vitello al vino bianco o al limone. € 11,20

### Hamburger

- Hamburger di Fassona scomposto con patatine fritte e uovo. € 14,50  
(Hamburger di fassona, pane pizza, cipolla, pomodoro e insalata)

### Contorni

- Zucchine panate. € 4,50
- Insalata mista di stagione. € 4,00
- Patate fritte. € 4,00
- Patate al forno. € 4,00
- Verdure alla griglia e verdure lessate. € 5,00
- Fiori di zucca panati. € 5,00



## SECONDI DI PESCE

### Specialità

- Tentacoli di polpo al vapore con zucchine pastellate. € 20,00
- Tentacoli di polpo alla griglia con peperoni Piquillo. € 20,00

### Tonno Rosso

- Tonno rosso con patate. € 16,00
- Tonno rosso dorato con pomodoro fresco e olive taggiasche. € 16,00
- Tonno in crosta di sesamo e salsa di soia. € 16,00
- Tagliata di tonno rosso al rosmarino e pepe rosa. € 16,00
- Tagliata di tonno rosso con riduzione di aceto balsamico e pinoli. € 16,00

### Alla Griglia

- Coda di Rospo alla griglia con olio e limone. € 16,00
- Filetto di salmone fresco alla griglia. € 17,00
- Calamari alla griglia con olio e limone. € 16,00
- Grigliata mista di pesce (scampi, gamberoni, spada, coda di rospo e sepioline). € 22,00
- Pesce spada alla griglia. € 16,00
- Scampi e gamberoni alla griglia (8 pezzi). € 22,00
- Branzino ai ferri o al forno. € 16,00
- Orata ai ferri o al forno. € 16,00
- Sepioline alla griglia. € 16,00

### Fritto

- Fritto misto di pesce. € 15,50
- Fritto di calamari. € 15,50

\*Coperto € 2,00 - per il giorno di Natale, San Silvestro e Pasqua € 3,50  
Alcuni alimenti all'origine possono essere surgelati.



## DOLCI ARTIGIANALI

- Crostatina con crema pasticcera e mirtilli. € 5,00
- Croccante al pistacchio. € 5,00
- Meringata con crema di cioccolato o pistacchio. € 5,00
- Tartelletta al limone con crema pasticcera. € 5,00
- Coppa Italia (fiordilatte fragole fresche e crema al pistacchio). € 5,00
- Babà con crema pasticcera. € 5,00
- Cannolo Siciliano. € 5,00
- Cassatina Siciliana. € 5,00
- Cestino di sfoglia al mascarpone con gocce di cioccolato e con fragole fresche. € 5,00
- Cheese cake alle fragole. € 5,00
- Croccantino all'amarena. € 5,00
- Crema catalana. € 5,00
- Meringata con crema al cioccolato. € 5,00
- Panna cotta (con mirtilli o cioccolato o fragola o menta e cioccolato.) € 5,00
- Profiteroles. € 5,00
- Tartufo bianco o nero. € 5,00
- Tiramisù classico o alla nutella. € 5,00
- Tortino al cioccolato. € 5,00
- Tortino della Nonna. € 5,00
- Gelati Artigianali**
- Cioccolato, nocciola, pistacchio e crema. (a pallina) € 1,70
- Frutta**
- Ananas in bellavista. € 5,00
- Ananas al porto. € 5,00
- Fragole fresche con limone. € 5,00
- Macedonia di frutta. € 5,00
- Sorbetti fabbri**
- Limone, passion fruit e caffè. € 3,00

## DOLCI BIOLOGICI SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

- Torta al Cioccolato** Torta al cioccolato fondente farcita con marmellata alla pera e zenzero. € 5,00
- Tortino del Bosco** Tortino alla crema lampone con mirtillo biologico. € 5,00
- Tortino all'arancia** Tortino al cioccolato e arancia biologica. € 5,00
- Sacher** Torta Sacher con marmellata di albicocche ricoperta al cioccolato. € 5,00

\*Aggiunta di liquore € 2,00



## GRAPPE



- Giare Amarone • 41,0%** € 5,00
- Grappa invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 500 litri di vinacce del vino Amarone (Corvina, Rondinella e Molinara). Vellutata, persistente.



- Giare Gewürztraminer • 41,0%** € 5,00
- Grappa monovitigno di Gewürztraminer. Invecchiata 36 mesi in botti di Rovere da 1000 litri. Delicata, armonica.



- Diciotto Lune • 41,0%** € 4,00
- Grappa Stravecchia di vinacce trentine: Marzemino, Teroldego, Merlot, Moscato e Chardonnay. Affinata 18 mesi in botti di Rovere, Ciliegio, Frassino e Acacia. Morbida, asciutta.



- Delicata • 41,0%** € 3,50
- Grappa di Chardonnay e Müller Thurgau, dal profumo tipicamente erbaceo, di struttura morbida e particolarmente elegante.



- Aromatica • 41,0%** € 3,50
- I vitigni di Gewürztraminer e Moscato donano a questa Grappa un profumo ampio e intensamente aromatico. Al palato si rivela vellutata, armonica, di classe.



- Forte • 50,0%** € 3,50
- Grappa dal carattere deciso, proveniente dai vitigni autoctoni di Teroldego e Marzemino. Il nome rivela una struttura ricca e persistente, robusta e avvolgente.



- Teroldego in purezza • 41,0%** € 3,50
- Grappa ottenuta da vinacce fresche di Teroldego, tipiche della Piana Rotaliana (Trentino). Proveniente dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo. Robusta, persistente.



- Moscato in purezza • 41,0%** € 3,50
- Grappa ottenuta da vinacce fresche di Moscato, tipiche della Vallagarina (Trentino). Proveniente dalla distillazione a Bagnomaria in alambicco discontinuo. Morbida, aromatica.



## Caffè

• Caffè normale	€ 1,30
• Caffè corretto	€ 1,90
• Caffè decaffeinato	€ 1,60
• Caffè d'orzo	€ 1,70
• Cappuccino	€ 2,00
• Caffè al Ginseng	€ 2,00

## Liquori

• Liquori nazionali	€ 3,50
• Liquori esteri	€ 3,50

## Distillati

• whisky invecchiati 7 anni	€ 4,00
• whisky invecchiati 10 anni	€ 5,50
• whisky invecchiati 12 anni	€ 6,00
• rhum invecchiato al miele 13 anni (Pelle Rossa)	€ 4,50
• cognac francesi	€ 4,50
• brandy spagnoli	€ 4,50



Pur selezionando accuratamente i prodotti che utilizziamo nei nostri piatti, questi possono contenere uno o più ingredienti che in alcuni dei nostri ospiti possono attivare allergie o intolleranze. La nostra filosofia ci vede molto sensibili verso questo tema e il personale di sala è in grado di rispondere a tutte le vostre domande. Per semplicità elenchiamo di seguito gli allergeni presenti nei nostri piatti:

## ALLERGENI ALIMENTARI

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio, e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - maltodestrine a base di grano e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati.
  - sciroppi di glucosio a base d'orzo.
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- Crostacei e prodotti derivati.
- Uova e prodotti derivati.
- Pesce e prodotti derivati, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti derivati.
- Soia e prodotti derivati, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti derivati, incluso lattosio, tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - lattitolo.
- Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- Sedano e prodotti derivati.
- Senape e prodotti derivati.
- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come O2.
- Lupini e prodotti derivati.
- Molluschi e prodotti derivati.