

APERITIVI

SPRITZ AL CAMPARI 6,50
SPRITZ APEROL 6,90
NEGRONI 6,90
RICARD/PERNOD 6,00
GIN TONIC 7,50
CAMPARI SODA 5,50
AMERICANO 7,90
GINGERINO 5,50
MARTINI 6,50
BELLINI 6,50



ANTIPASTI

HORS D'OEUVRE / VORSPEISEN / ENTRANTE

SARDE IN SAOR 14,90

SARDINES WITH ONION - SARDINEN MIT ZWIEBEL SARDINES AVEC OIGNON COZZE

COZZE ALLA MARINARA 14,90

MUSSELS IN MARINARA SAUCE (TOMATO, GARLIC) MIESMUSCHELN (tomate, knoblauch) - MOULES (tomate, ail)

COCKTAIL DI GAMBERETTI / O OLIO E LIMONE 15,90

SHRIMPS COCKTAIL / O OIL AND LEMON - COCKTAIL GARNELES COCKTAIL DE CREVETTES / O À L'HUILE ET AU CITRON

BACCALA' MANTECATO CON POLENTA 14,90

CODFISH WITH POLENTA - KABELJAU MIT POLENTA MORUE AVEC DESPOLENTA

ANTIPASTO DI PESCE (con 8 tipi di pesce) 22,90

ASSORTEMENT OF SEAFOOD (with eight types of fish) - FISCH VORSPEISE (avec huit types de poisson)

CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA 13,90

BUFFALO MOZZARELLA TOMATO BASIL OREGANO BUFFEL MOZZARELLA TOMATEN BASILIKUM OREGANO

ANTIPASTO VEGETARIANO 13,50

ASSORTMENT OF GRILLED VEGETABLES HORS D'OEUVRE VEGETARIAN VORS PEISEN VEGETARISCH

PROSCIUTTO CRUDO CON BUFALA o MELONE 15,90

RAW HAM WITH BUFFALO or MELON - JAMBON RAW AVEC BUFFALO ou MELON

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 17,90

CARPACCIO OF MANZO WITH ROCKET AND GRANA - CARPACCIO DI MANZO AVEC ROCKET ET GRANA

ANTIPASTO OSTERIA N1 (fantasia dello chef, con 8 tipi) 21,90

STARTER OSTERIA N1 (chef's imagination, with 8 types) - STARTER OSTERIA N1 (l'imagination du chef, avec 8 types)

FORMAGGI MISTI (MIXED) 12,90

PARMIGIANO/NOSTRANO/GORGONZOLA



PASTA

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 14,90

WITH TOMATO AND MEAT SAUCE - MIT TOMATE UND FLEISCH AVEC TOMATE ET VIANDE - CON TOMATE Y CARNE

PENNE ALLA ARRABBIATA 12,90

WITH TOMATO SAUCE PAPRIKA - MIT TOMATENSOBE PAPRIKA AVEC TOMATE ET PIMENT - CON TOMATE Y CHILY PICCANTE

RAVIOLI/GNOCCHI AL POMODORO 14,90

WITH TOMATO SAUCE - MIT TOMATENSOBE AVEC SAUCE TOMATE - CON SALSA TOMATE

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16,50

WITH EGGS BACON CREAM - MIT EIERN SCHWEINBAUCH SAHNESAUCHE AVEC OEUF LARD FUME' CREME - CON HUEVOS PANCETA

PENNE AL PESTO GENOVESE 14,90

WITH SAUCE OF BASIL GARLIC PINENUT - MIT BASILIKUMSOBE KNOBLAUCH PINIENKERNE - AVEC SAUCE DE BASILIC AIL PINON

RAVIOLI/GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 15,90

WITH TOMATO AND MEAT SAUCE - MIT TOMATE UND FLEISCH AVEC TOMATE ET VIANDE - CON TOMATE Y CARNE

SPAGHETTI AL NERO DI SEPIA 16,90

WITH THE BLACK CUTTLEFISH - AL NEGRO DE JIBIA MIT DEM SCHWARZ VON TINTENFISCH - AVEC NOIR DE SEICHE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 17,90

WITH CLAMS - MIT MUSCHELN - AVEC COQUILLAGES - CON ALMEJAS



PASTA

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE 18,90

WITH SEAFOOD IN MARINARE SAUCE, MEEREFUCHTEN AVEC FRUITS DE MER - CON MARISCOS

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE/NERO DI SEPIA 21,90

WITH SEAFOOD/BLACK OF CUTTLEFISH - MEERESFRUCHTEN/ SCHWARZ VON CUTTLEFISH - AVEC FRUITS DE MER CON MARISCOS/ NEGRO DE CUTTLEFISH

ZUPPA DI PESCE 21,90

FISH SOUP - FISCHSUPPE - CHAUDREE - SOPA DE PESCADO

TAGLIATELLE CON ASTICE E FRUTTI DI MARE 29,90

WITH LOBSTER AND SEAFOOD - MIT HUMMER UND MEERESFRUCHTE - AU HOMARD ET DES FRUITS DE MER - CON LANGOSTA Y MARISCOS

GNOCCHI AI 4 FORMAGGI 16,90

GNOCCHI WITH 4 CHEESES - GNOCCHI MIT 4 KÄSE - GNOCCHI CON 4 QUESOS

RISOTTO CON PORCINI E SCAMPI 22,90

WITH MUCHROOMS AND SCAMPI - MIT PORCINI UND SCAMPI - CON PORCINI Y SCAMPI

TAGLIATELLE CON SALMONE E FANTASIA DI VERDURE 18,90

WITH SALMON AND VEGETABLE FANTASY - LACHS UND GEMÜSE FANTASIE - CON SALMÓN Y FANTASÍA VEGETAL

PAPPARDELLE CON RAGÙ DI MANZO 17,90

WITH RAGÙ DI MANZO - MIT RAGÙ DI MANZO - CON RAGÙ DI MANZO



PIATTI DI CARNE

MEAT/FLEISCH/VIANDE/CARNE

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE 15,90

CHICKEN CUTLET MILANESE STYLE - HUHNSCHNITZEL MILANESE ESCALOPE DE POULET A LA MILANESE - POLLO CHULETA EN MILAN

BRACIOLA DI MAIALE AI FERRI 16,90

GRILLED PORK CHOP - GEGRILLTES SCHWEINEKOTELETT COTOLETTA DE PORC GRILLE - TAJADA DE CERDO ASADA

PETTO DI POLLO AI FERRI CON FUNGHI E PANNA 16,90

GRILLED CHICKEN BREAST WITH MUSHROOMS AND CREAM - HUHNERBRUST GEGRILLT BLANC DE POULET GRILLE' AVEC CHAMPIGNONS ET CRÈME - PECHO DE POLLO A LA PLANCHA CON SETAS Y CREMA

SCALOPPINA DI MAIALE AI FUNGHI O AL LIMONE 16,90

PORK ESCALOPE WITH MASHROOMS OR WITH LEMON - SCHWEINEFLEISCH MIT PILZEN ESCALOPE DE PORC AVEC CHAMPIGNON AVEC CITRON

FEGATO ALLA VENEZIANA CON POLENTA 18,90

LIVER VENETIAN STYLE WITH ONIONS AND POLENTA VENEZIANISCHE LEBER MIT ZWIEBELN UND POLENTA

ENTRECOTE DI MANZO AI FERRI 19,90

GRILLED STEAK - RUMPSTEAK - ENTRECOTTE GRILLEES ENTRECOTE A LA PLANCHA

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA 22,90

TAGLIATA OF MANZO WITH ROCKET AND GRAIN - TAGLIATA DI MANZO AVEC ROCKET ET GRAIN

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE 28,90

BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER - RINDFILET MIT GRÜNEM PFEFFER

BOCCONCINI DI MANZO CON FUNGHI PORCINI 26,90

BEEF BOCCONCINI WITH PORCINI MUSHROOMS - RINDER-BOCCONCINI MIT PORCINI-PILZEN



PIATTI DI PESCE

FISH/FISCH/POISSON/PEZ

SALMONE AI FERRI 18,90

GRILLED SALMON - GEGRILLTER LACHS - SAUMON GRILLEES

FRITTURA MISTA 22,90

MIXED FRIED SEAFOOD - FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE POISSON FRITE MELEE
FRITURA DE PASCADO FRITAS

SEPIE ALLA VENEZIANA CON POLENTA 18,50

VENETIAN STYLE SQUIDD WITH POLENTA - VENEZIANISCHER TINTENFISCHE MIT POLENTA
SEICHES A LA VENETIENNE

BRANZINO, ORATA AI FERRI O AL FORNO 22,90

GRILLED SEABASS/OR GILTHEAD OR BAKED - SEBARCH/OR GOLDBRASSE VOM GRILL ODER
GEBACKEN - BAR/OR DORADE GRILLEE OU CUIT - LUBINA/OR DORADA A LA PLANCHA O COCIDO

SOGLIOLA AI FERRI 22,50

GRILLED SOLE - GEGRILLTER SEZUNGE - SOLE GRILLEE LENGUADO A PLANCHA

SCAMPI AI FERRI 25,90

GRILLED SCAMPI - GEGRILLTER SCAMPI - LANGOSTINES GRILLEES

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 29,90

MIXED GRILLED FISH - GEMISCHETER FISCH VOM GRILL POISSON GRILLES
PARRILLADA MIXETA DE PESCADO



PIZZA

MARGHERITA 8,50

TOMATO SAUCE MOZZARELLA

MARINARA 7,50

TOMATO SAUCE GARLIC - TOMATENSAUCE KNOBLAUCH

SICILIANA 11,90

TOMATO SAUCE MOZZ. ANCHIOS OLIVES CAPERS

VIENNESE 11,90

TOM SAUCE MOZZ. WURSTEL - TOMATENSAUCE MOZZ. WURSTCHEN

TOM. MOZZARELLA SAUCISSES - SALSA DE TOM. MOZZ. SALCHICHA

PROSCIUTTO COTTO 12,90

TOMATO SAUCE MOZZ.HAM - TOMATENSAUCE MOZZ. SCHINKEN

SAUCE TOMATE MOZZARELLA JAMBON

FUNGHI 12,90

TOMATO SAUCE MOZZARELLA MASHRUMS - TOMATENSAUCE MOZZARELLA PILZE

SALSA DE TOMATEMOZZARELLA SEATS

DIAVOLA 13,90

TOMATO SAUCE MOZZ. SALAME PICC. - TOMATENSOBE MOZZARELLA WÜRZIGE SALAMI

TOMATE MOZZARELLA

PROSCIUTTO FUNGHI 13,90

TOMATO SAUCE MOZZARELLA HAM MASHROOMS - TOMATENSAUCE MOZZARELLA PILZE SCHINKEN

SALSA DE TOMATE MOZZARELLA JAMO'NSETAS

MC DONALD 12,90

TOMATO SAUCE MOZZARELLA FRIED POTATOES* - TOMATENSAUCE MOZZARELLA POMMES*FRITES

ROMANA 11,90

TOM. SAUCE MOZZ.ANCHIOS - TOMATENSAUCE MOZZ. SARDELLEN

SAUCE TOM. MOZZ.ANCHOVIES - SALSA DE TOMATE MOZZ. ANCHOAS

QUATTRO STAGIONI 14,90

TOMATO SAUCE MOZZ. HAM MASHROOMS ARTICHOKE ASPARAGUS - TOMATENSAUCE MOZZ.

SCHINKEN PILZEN ARTISCHOCKEN SPARGEL

SAUCE TOMATE MOZZ. JAMBON CHAMPIGNON ARTICHUTS ASPEREGES

VEGETARIANA 12,90

TOMATO SAUCE MOZZ. MIX VEGETABLES - TOMATENSAUCE MOZZ. MIX GEMUSE

SAUCE TOMATE MOZZ. MIX LEGUMES

CAPRICCIOSA 14,90

TOM SAUCE MOZZ. HAM MASHRUMS ARTICHOKE - TOMATENSAUCE MOZZ. SCHINKEN PILZEN AR -

TISCHOKEN - SAUCE TOMATE MOZZ. CHAMPIGNON JAMBON ARTICHUTS

OSTERIA 13,90

SALSA POM.MOZZ.ASPARAGI UOVO SALAME PICCANTE - SAUCE TOMATO MOZZARELLA ASPARAGUS

EGG SALAMINO SPICY - TOMATENSOBE MOZZARELLA SPARGEL EGG SALAMINO SPICY

DAMA INFERNO 13,90

NO SALSA MOZZARELLA SALAME PICC. SALSICCIA PEPPERONI - NO SAUCE MOZZARELLA SALAMI SPI -

CY SAUSAGE PEPPERS - KEINE TOMATENSOBE MOZZARELLA WURZIG SALAMI WURST PEPPERS



PIZZA

NOSTROMO 11,90

TOMATO SAUCE MOZZARELLA TONNY FISH TOMATEN
SAUCE MOZZ. TUNA SALSA DE TOMATE MOZZARELLA ATU'N

PROSCIUTTO CRUDO 12,90

TOMATO SAUCE MOZZ. RAW HAM - TOM MOZZARELLA SCHINKEN
TOMATE MOZZARELLA JAMBCRU

4 FORMAGGI 14,90

TOMATO SAUCE MOZZARELLA MIXED CHEESE - TOMATENSOBE MOZZARELLA MIT MIX KASE

FRUTTI DI MARE 14,90

TOMATO SAUCE MOZZ. SEAFOODS - TOMATENSOBE MOZZ. MEERESFRUCHTE
TOMATO SALSA MOZZARELLA MARISCOS

CALZONE 14,90

MOZZARELLA HAM MASHROOMS TOMATO SAUCE - MOZZARELLA SCHINKEN PILZEN TOMATENSOBE

CRUDO, RUCOLA, GRANA 15,90

TOMATO SAUCE MOZZARELLA RAW HAM ROCKET PARMESAN
TOMATE MOZZARELLA SCHINKEN RAUKE PARMISANKASE

ATENE 13,90

POMODORO MOZZARELLA OLIVE TAGGIASCHE FETA GRECA - TOMATO SAUCE MOZZARELLA OLIVES
GREEK CHEESE (FETA) - TOMATENSOBE MOZZ. OLIVEN GREEK KASE (FETA)

CANTA NAPOLI 13,90

MOZZARELLA DI BUFALA SALSICCIA SCAMORZA FRIARIELLI - MOZZARELLA DI BUFALA SAUSAGE SCA
MORZA FRIARIELLI - MOZZARELLA DI BUFALA WURST SCAMORZA FRIARIELLI



INSALATONE

BIG SALAD/GROßER SALAT/GRANDE SALADE/ENSALADA GRANDE

ESTIVA 14,90

MOZZARELLA, OLIVE, MAIS, LATTUGA, CAROTE, POMODORO
mozzarella, olives, corn, lettuce, carrots, tomato
mozzarella, oliven, mais, salat, karotte, tomate
mozzarella, olives, mais, lautie, carottes, tomate

LUNA ROSSA 14,90

TONNO, CIPOLLA, PEPERONI, LATTUGA, CAROTE, POMODORO
tuna, onion, peppers, lettuce, carrots, tomato
thon, oignon, poivrons, lautie, carottes, tomate

INSALATONA CON POLLO 16,90

POLLO, INSALATA, POMODORO, GRANA, OLIVE, CROSTONI
chicken, lettuce, tomato, parmesan, olives, croutons
hahnchen, salat, tomaten, parmesan, oliven, croutons
poulet, laitue, tomate, parmesan, olives, croutons

LAGUNA 15,90

GAMBERETTI, MOZZARELLA, LATTUGA, CAROTE, POMODORO
shrimps, mozzarella, lettuce, carrots, tomato
garnele, mozzarella, salat, karotte, tomate
crevettes, mozzarella, lautie, carottes, tomate

RAGGIO DI SOLE 15,90

ASPARAGI, UOVO, ACCIUGHE, LATTUGA, CAROTE, POMODORO
asparagus, eggs, anchovies, lettuce, carrots, tomato
spargel, eier, sardellen, salat, karotte, tomate
asperges, eufs, anchois, lautie, carottes, tomate



CONTORNI

VEGETABLES/BEILAGE/GRANITURE/CONTORNOS/

VERDURE AI FERRI 6,50

GRILLED VEGETABLES - GEMUSE VON GRILL - LEGUMES GRILLEED

INSALATA MISTA 6,50

MIXED SALAD - GEMISCHTER SALAD - SALADE MIXTE

PATATE FRITTE 6,50

FRIED POTATOES - POMMES FRITES*

SPINACI AL BURRO 6,50

SPINACHES TO THE BUTTER - SPINAT ZUE BUTTER

BIRRE ALLA SPINA E BOTTIGLIE

BIRRA PICCOLA SPINA CL.20 6,50
small draft beer cl.20

BIRRA MEDIA SPINA CL.40 7,90
medium draft beer cl.40

BIRRA LITRO SPINA LT.1 13,90
large draft beer lt.1

BIRRA BOTTIGLIA CL 33 6,50
bottle beer cl.33

BIRRA ANALCOLICA CL.33 6,50

ACQUA e BIBITE

ACQUA GASS/NAT. LT.1 (WATER) 4,50

ACQUA GASS/NAT. 0.50 LT 2,50

COCA COLA/COCA COLA LIGHT LATTINA (CAN) 4,90

FANTA/SPRITE LATTINA (CAN) 4,90

LEMON SODA LATTINA (CAN) 4,90

THE FREDDO LIMONE/PESCA LATTINA (CAN) 4,90

PEPSI COLA 4,90

SUCCO MELA VERDE(GREEN APPLE) 4,90

SUCCO ARANCIA (ORANGE) 4,90

CAFFETTERIA/COFFEE SHOP

CAFFE (COFFEE) 2,50

CIOCCOLATA CALDA+PANNA M. 5,50
(HOT CHOCOLATE + WHIPPED CREAM)

CAFFE DECAFFEINATO (DECAFEINATED COFFEE) 3,00

CAFFELATTE (COFFEE MILK) 4,90

CAFFE D'ORZO (BARLEY COFFEE) 2,50

CAMOMILLA (CHAMOMILLE) 4,00

CAFFE AMERICANO (AMERICAN COFFEE) 4,00

THE CALDO (HOT TEA) 4,50

CAPPUCCINO (CAPPUCCINO COFFEE) 4,50

CAFFE MACCHIATO (COFFEE WITH MILK) 2,50

CIOCCOLATA CALDA (HOT CHOCOLATE) 5,00

IRISH CAFE' 6,50

CAPPUCCINO DECAFFEINATO 5,00
(DECAFEINATED COFFEE WITH MILK)

VINI ROSSI (RED WINE) CL.750

BICCH./GLASS BOTTIGLIA

VALPOLICELLA CLASSICO 6,50 28,90

CABERNET SAUVIGNON 5,90 26,90

CHIANTI 5,90 29,90

MERLOT 5,90 26,90

LAMBRUSCO (RED SWEET) 6,00 24,90

FRAGOLINO ROSSO (RED SWEET) 6,50 24,90

BRUNELLO MONTALCINO CAPARZO 50,00

VINI BIANCHI (WHITE WINE) CL.750

BICCH./GLASS BOTTIGLIA

CHARDONNAY 6,50 26,90

PHINOT GRIGIO 6,90 27,90

TOCAI FRIULANO 5,50 26,90

PROSECCO BRUT / EXTRA DRY 6,00 29,90

ROSE BRDOLINO CHIARETTO 6,00 24,90

FRAGOLINO BIANCO (WHITE SWEET) 6,50 24,90

VINI DELLA CASA (HOUSE'S DRAUGHT WINES)

ROSSO/BIANCO DELLA CASA (red-white wine) LT. 1 15,90

ROSSO/BIANCO DELLA CASA (red-white wine) LT. 1/2 11,90

ROSSO/BIANCO DELLA CASA (red-white wine) LT. 1/4 7,00

VINO FRIZZANTE DELLA CASA (Sparkling) LT. 1 16,90

VINO FRIZZANTE DELLA CASA (Sparkling) LT. 1/2 12,90

VINO FRIZZANTE DELLA CASA (Sparkling) LT. 1/4 7,90

LA NOSTRA CANTINA DEI VINI SPECIALI

Champagne

MOET & CHANDON (37,5 cl) € 52,00

MOET & CHANDON (75 cl) € 98,00

G.H. MUMM (75 cl) € 88,00

VEUVE CLICQUOT BRUT (37,5 cl) € 52,00

VEUVE CLICQUOT BRUT (75 cl) € 98,00

Vini Bianchi

CHARDONNAY ARNASSA (75 cl) € 38,90

PROSECCO ARNASSA (75 cl) € 38,90

LUGANA (75 cl) € 38,00

Vini Rossi

ROSSO MONTALCINO (75 cl) € 38,00

MERLOT ARNASSA (75 cl) € 33,90

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO (75 cl) € 36,00

CHIANTI RISERVA (75 cl) € 40,00

BOLGERI (75 cl) € 40,00

CHIANTI CLASSICO BANFI (75 cl) € 35,90

VALPOLICELLA SUPERIORE (75 cl) € 40,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA (75 cl) € 78,00

BIONDI SANTI (75 cl) € 280,00

BAROLO (75 cl) € 110,00

I NOSTRI GELATI/DOLCI



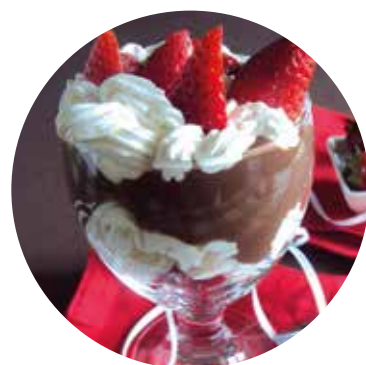
**COPPA GELATO
MISTO E PANNA**
€ 8,00



**COPPA GELATO
FRAGOLA E PANNA**
€ 8,00



**COPPA GELATO
MACEDONIA**
€ 8,00



**COPPA PANNA/
CIOCCOLATO**
€ 8,00



**CREMA CARAMEL
DELLA CASA**
€ 5,50



**PANNA COTTA
DELLA CASA**
€ 5,50



**ICE CAFFÈ
CIOCCOLATO**
€ 8,90



**TIRAMISU
DELLA CASA**
€ 6,50

DESSERT

TIRAMISU' DELLA CASA (HOME MADE)	6,50
PANNA COTTA DALLA CASA (HOME MADE)	5,50
CREMA CARAMEL DELLA CASA (HOME MADE)	5,50
PROFITEROLES* (CHOCOLATE CAKE)	6,00
SACHER (CHOCOLATE CAKE)	6,00
TORTA LIMONE (LEMON CAKE)	6,00
TORTA DI MELE (APPLE CAKE)	6,00
CHEESECAKE*	6,00
SORBETTO AL LIMONE*	6,50
TARTUFO*VANIGLIA/CIOCCOLATO*	6,00
TARTUFO*VANIGLIA/CIOCCOLATO*+CAFFE	7,50

LIQUORI/GRAPPE

AMARETTO DI SARANNO / AVERNA	5,50
JAGERMAISTER / RAMAZZOTTI	5,50
FERNET / MONTENEGRO	5,50
WHISKY	9,00
BRANDY / COGNAC	6,00
GRAPPA	5,50
GRAPPA RISERVA	5,50
SAMBUCA	5,00
BAILEYS	5,50
LIMONCELLO	5,50

Coperto 2,50 - Service 12%

LISTA ALLERGENI

La Dir. CE n. 2007/68 individua come allergeniche le seguenti sostanze

Gentili Clienti, se avete delle allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicarcelo, potremo così aiutarvi nella Vostra scelta.

1. cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati, inclusi i loro prodotti derivati) tranne: sciroppi di glucosio a base di grano incluso destrosio, maltodestrine a base di grano, 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;
2. crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. uova e prodotti derivati da tutte le specie di animali ovipari;
4. pesce e prodotti a base di pesce 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;
5. arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. soia e prodotti a base di soia tranne: olio e grasso di soia raffinato, tocoferoli misti naturali (E 306), tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
7. latte e prodotti derivati, incluso il 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;
8. frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, inclusi i loro 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;
9. sedano e prodotti a base di sedano;
10. senape e prodotti a base di senape;
11. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10/mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
13. lupini e prodotti a base di lupini;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rientrano nel campo di applicazione della normativa anche i prodotti derivati da queste sostanze quali, ad esempio il lisozima prodotto dalle uova ed utilizzato come additivo nel vino, la gelatina di pesce impiegata come supporto per la preparazione di vitamine o di carotenoidi, le caseine e via dicendo (per l'elenco completo di tali prodotti si rimanda alla lettura dell'allegato I, sezione IV del D.Lgs. n. 114/2006)