

OroNero



Mandela – Largo Piazzetta 2

Tel. 0774 288341 – 349 2944100

Ristorante

Specialità al Tartufo e Carni Pregiate

~

Pizzeria

Specialità Regionali in Forno a Legna

ANTIPASTI

Classici

- Salmì Toscano con Crostini di Pane x 2 (7-9-11-12) 10,00 €
- Tagliere Misto X2 (Salumi, Formaggi e Sfizioosità) (1-2-3-7-8-10-11) 18,00 €
- Tagliere di Salumi Rustici (7-8-11) 9,00 €
- Tagliere di Formaggi Misti (7-8-11) 9,00 €

Fritti Artigianali Gourmet

- Supplì 2,00 €
Ragù di Scottona, Amatriciano, Cacio e Pepe, 'Nduja di Spilinga (1-3-7-8-9)
- Crocchetta di Patate 2,50 €
Classica, Speck e Provolone, Porchetta IGIP, Friarielli (1-3-7-8-9)
- Tonnarelli 3,50 €
Carbonara, Amatriciana, Cacio e Pepe (1-3-7-8-9)
- Fiore di Zucca 3,00 €
Fiori e Mozzarella, Mortadella e Mozzarella (1-3-4-7-8-9)
- Olive all'Ascolana 4,00 €
Classiche, Porchetta IGIP (1-3-7-8-9) 4pz
- Mozzarelline di Bufala 4,00 €
Bufala Campana (1-3-7) 4 pz
- Cestino Misto Fritto x 2 18,00 €
2 Supplì, 2 Crocchette, 2 Fiori, 2 Olive, 2 Mozzarelline (1-3-4-7-8-9)
- Cestino Tonnarelli Misti x 2 12,00 €
2 Amatriciana, 1 Cacio e Pepe, 1 Carbonara (1-3-4-7-8-9)

PRIMI PIATTI

Tonnarelli

- Al Tartufo, Crema di Taleggio e Noci (1-7-8) 16,00 €
- Al Pomodoro Datterino, Stracciatella e Basilico (1-7) 13,00 €

Ravioli di Ricotta e Nocciole

- Al Burro di Malga, Tartufo e Nocciole (1-3-7-8) 16,00 €
- Al Burro di Malga e Salvia (1-3-7-8) 14,00 €

Pappardelle

- Al Ragù Bianco di Cervo (1-3-7-8-9) 16,00 €
- Al Tartufo, Funghi Porcini e Salsiccia (1-3-7-8-9) 16,00 €
- Al Ragù Bianco di Anatra (1-3-7-8-9) 16,00 €

Gnocchi

- Al Ragù di Cinghiale (1-3-7-8-9) 16,00 €
- Allo Zafferano con Gorgonzola, Speck e Noci (1-7-8) 14,00 €
- Al Ragù Bianco di Anatra (1-3-7-8-9) 16,00 €

SECONDI PIATTI

Agnello

- Scottadito con Broccoletti o Cicoria Ripassati (6-9) 18,00 €
- Stracetti in Panatura al Tartufo e Pecorino (1-3-5-7-8-10-11) 16,00 €
- Stracetti in Salsa al limone e Misticanza (1-3-8-9) 14,00 €

Anatra

- Petto al Tartufo con Quenelle di Patate (1-7-8) 18,00 €
- Petto al Balsamico con Zucchine Marinate (6-9-10-11) 16,00 €

Maiale

- Maialino della Sila Arrosto in Porchetta (3-6-8-9-10-11) 16,00 €

Manzo

- Tartare di Irlandese Battuta a Coltello (3-6-8-9-10-11) 16,00 €
- Tagliata al Tartufo con Quenelle di Patate (1-3-7-9) 16,00 €
- Tagliata alle Erbe Aromatiche, Rucola e Parmigiano (7-8-9) 16,00 €
- Filetto al Tartufo con Uovo in Camicia (3-6-7-8-9-10) 20,00 €
- Filetto al Lardo e Rosmarino con Verdure (6-7-12) 18,00 €

Pollo

- Petto Affumicato al Tartufo con Funghi Saltati (3-6-8-9-10-11) 18,00 €
- Petto Affumicato agli Agrumi con Misticanza (3-6-8-9-10-11) 16,00 €

Sfiziosità

(in base alla disponibilità)

- Coratella di Agnello con Crostini di Pane (5-6-8-9-10-11) 13,00 €
- Funghi Porcini alla Piastra 10,00 €
- Scamorza Affumicata DOP al Tartufo (5-6-8-9-10-11) 10,00 €
- Scamorza Affumicata DOP al Tartufo con Uova (5-6-8-9-10-11) 12,00 €
- Trippa alla Rosa con Crostini di Pane (5-6-8-9-10-11) 12,00 €

CONTORNI

- Patate Fritte (5) 3,50 €
- Patate Fritte Pepe e Pecorino (5-7) 4,00 €
- Patate Fritte Parmigiano e Tartufo (5-7) 5,00 €
- Cicoria o Broccoli Ripassati 4,00 €
- Zucchine Marinate 4,00 €
- Insalata Mista 4,00 €

DOLCI e FRUTTA

- Tiramisù (1-5-7) 4,00 €
- Dolci del Giorno (1-5-5-6-7-8) Da 2,00 a 5,00 €
- Torte del Giorno (1-5-5-6-7-8) 4,50 €
- Frutta di Stagione 4,50 €

Pizzeria Forno a Legna

Bianche Regionali base Mozzarella

- **La Friulana** 14,00 €
Montasio, Prosciutto San Daniele (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Veneta** 13,00 €
Asiago, Luganega, Radicchio (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Trentina** 14,00 €
Speck, Formaggio Casolèt, Miele della Val di Non e Miele di Montagna (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Lombarda** 15,00 €
5 Formaggi: Taleggio, Gorgonzola, Casera, Grana e Branzi (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Valdostana** 15,00 €
Fontina, Mozzarella di Manzo e Crema di Castagne (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Piemontese** 14,00 €
Prosciutto Cotto, Formaggio Castelmagno, Asparagi e Nocciole (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Ligure** 12,00 €
Pesto, Patate e Pancetta Arrotolata Ligure (1-6-7-8-10-11-13)
- **L'Emiliana** 13,00 €
Mortadella di Bologna, Straciatella di Romagna e Noci del Delta Po (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Toscana** 15,00 €
Finocchiona, Lardo di Colonnata, Pecorino Toscano, Pera e Miele (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Marchigiana** 14,00 €
Ciauscolo, Robiola e Tartufo (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Pugliese** 14,00 €
Cime di Rapa, Salsiccia e Burrata (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Romana** 12,00 €
Crema Carbonara, Guanciale Croccante, Pepe e Pecorino (1-3-6-7-8-10-11-13)

Bianche Classiche

- **Crostino Italiano** 10,00 €
Mozzarella, Prosciutto Cotto (1-6-7-8-10-11-13)
- **Crostino Tedesco** 10,00 €
Mozzarella, Wurstel (1-6-7-8-10-11-13)

Rosse Regionali base Mozzarella

- **L'Umbra** 13,00 €
Salsa di Pomodoro, Funghi Porcini e Mozzarella (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Laziale** 12,00 €
Salsa di Pomodoro, Guanciale di Amatrice, Pecorino Romano (1-6-7-8-10-11-13)
- **L'Abruzzese** 12,00 €
Salsa di Pomodoro, Fior di Latte e Venticina Piccante (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Molisana** 12,00 €
Salsa di Pomodoro, Scamorza, Alici, Pomodori Sgocchi, Olive e Origano (1-4-6-7-8-10-11-13)
- **La Campana** 13,00 €
Salsa di Pomodoro, Bufala di Battipaglia, Basilico Fresco (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Lucana** 13,00 €
Salsa di Pomodoro, Peperone Crusco, Salsiccia Pezzente di Matera (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Calabrese** 13,00 €
Salsa di Pomodoro, Cipolla di Tropea Caramellata, Soppressa e Pecorino (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Siciliana** 14,00 €
Melanzana alla Parmigiana Pomodoro Datterino e Parmigiano Reggiano (1-6-7-8-10-11-13)
- **La Sarda** 14,00 €
Salsa di Pomodoro, Fiore Sardo, Coppa di Cinghiale e Noci (1-6-7-8-10-11-13)

Rosse Classiche

- **Margherita** 10,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Basilico (1-6-7-8-10-11-13)
- **Quattro Stagioni** 12,00 €
Pomodoro, Mozzarella e Basilico, Carciofi, Prosciutto Cotto e Olive (1-6-7-8-10-11-13)
- **Marinara** 10,00 €
Pomodoro, aglio e origano (1-6-7-8-10-11-13)
- **Funghi** 12,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Champignon (1-6-7-8-10-11-13)
- **Napolitana** 12,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Acciughe e Origano (1-6-7-8-10-11-13)
- **Vegatariana** 12,00 €
Pomodoro, Mozzarella, Peperoni, Zucchini e Melanzane (1-6-7-8-10-11-13)

Rotoli

- **Mazza del Diavolo** 16,00 €
Friarielli, Venticina Piccante, Mozzarella, Besciamella 'nduja (1-6-7-8-10-11-13)
- **Orongro Rol** 18,00 €
Patatz, Fior di Latte, Guanciale, Crema Carbonara e Tartufo (1-6-7-8-10-11-13)
- **Provola, Radicchio, Speck e Gorgonzola** (1-6-7-8-10-11-13) 15,00 €

Speciali

. (in base alla disponibilità)

- **Anna Magnani** 16,00 €
Mozzarella, Maialino Porchettato della Sila, Patatz e Rosmarino (1-3-6-7-8-10-11-13)
- **OroNero Estivo** 20,00 €
Bufala Campana, Crema al Parmigiano, Uovo alla Bismark, Nero Scorzong (1-3-6-7-8-10-11-13)
- **OroNero Invernale** 30,00 €
Bufala Campana, Crema al Parmigiano, Uovo alla Bismark, Nero Invernale (1-3-6-7-8-10-11-13)
- **OroNero Bianco** 50,00 €
Bufala Campana, Crema al Parmigiano, Uovo alla Bismark, Bianco Pregiato (1-3-6-7-8-10-11-13)

Stagionali

(in base alla disponibilità)

- **Fior di Latte, Fichi e Prosciutto San Daniele** 15,00 €
(1-6-7-8-10-11-13)
- **Fave, Pancetta, Asparagi, Fior di Latte e Grana** 15,00 €
(1-6-7-8-10-11-13)
- **Carciofi, Prosciutto Arrosto, Fior di Latte e Pecorino** 15,00 €
(1-6-7-8-10-11-13)
- **Zucca, Guanciale, Fior di Latte e Castagne** 15,00 €
(1-6-7-8-10-11-13)
- **Fior di Latte, Puntarelle alla Romana e Porchetta** 16,00 €
(1-4-6-7-8-10-11-13)

BEVANDE

- | | | | |
|---|---------------------------------|---------|---------|
| • Acqua Gassata/Natural | | | 2,00 € |
| • Coca Cola/Fanta | 33cl - 2,50 € | 1 Litro | 4,00 € |
| • Vino Sfuso B/R | 0,25 cl 4,50 € - 0,50 cl 7,50 € | 1 Litro | 10,00 € |
| • Birra Ichnusa, Beck's, Heineken | 33cl | | 3,00 € |
| • Birra Doppio Malto Tennent's - Faxe | 33cl | | 4,00 € |
| • Birra Artigianale Alhambra | 33cl | | 5,00 € |
| • Birra Artigianale Mastri Birrai Umbri | 33cl | | 7,00 € |
| • Birra Artigianale Artigianale Crus | 33cl | | 7,00 € |
| • Birra Ichnusa, Beck's, Heineken, Peroni | 66cl | | 5,00 € |
| • Birra Artigianale Mastri Birrai Umbri | 75cl | | 14,00 € |
| • Birra Artigianale Artigianale Crus | 75cl | | 14,00 € |

Caffetteria

- | | |
|----------------------|--------|
| • Caffè | 1,50 € |
| • Caffè Decaffeinato | 1,50 € |
| • Caffè Corretto | 2,50 € |

Liquori

- | | |
|--|--------|
| • Amaro Montenegro, Del Capo, Averna, Jagermeister | 3,00 € |
| • Amaro Dell'Erborista - Varnelli | 5,00 € |
| • Limoncello - Sambuca | 3,00 € |
| • Liquore Genziana - Liquore Ratafia | 3,50 € |
| • Grappa Bianca Candolini - Nardini | 3,00 € |
| • Grappa Barriata Candolini - Nardini | 3,50 € |
| • Grappa di Amarone Bonollo Of 42 Barrique | 8,00 € |
| • Whisky Jack Daniel's Old No. 7 | 3,50 € |
| • Whisky Lagavulin Aged 8 Years | 8,00 € |
| • Brandy Vecchia Romagna Etichetta Nera | 3,50 € |
| • Brandy Vecchia Romagna Riserva Tre Botti | 5,50 € |
| • Rum Bacardi Carta Oro Superior | 3,50 € |
| • Ron Zacapa Sistema 23 Solera Gran Riserva | 7,00 € |

Carta dei Vini

Rossi da 0,75 Lt

- **Montepulciano d'Abruzzo Riparosso** - Illuminati - vol. 13,5° 18,00 €
Abruzzo DOC - 100% Montepulciano - Colore rubino con riflessi viola. Al naso sentori di frutta rossa, leggero retrogusto di liquirizia. Fresco dal tannino delizato.
- **Primitivo di Manduria 888** - Botter - vol. 14,5° 18,00 €
Puglia DOC - 100% Primitivo - Colore porpora intenso, tendente all'ambra. Al naso note di frutti variegati. Struttura solida, alcol elevato, equilibrio tra tannini e acidità.
- **Chianti Classico Riserva** - Torre delle Grazie - vol. 13,5° 25,00 €
Toscana DOCG - Uve Sangiovese, Colorino, Canaiolo e Ciliegiolo. Colore rosso rubino. Al palato liscio e pulito con profumi di frutti a bacca rossa, viola, prugna e liquirizia. Vino di corpo pieno, ha equilibrio e molta morbidezza.
- **Valpolicella Ripasso Superiore** - Santa Sofia - vol. 14° 35,00 €
Veneto DOC - Uva Corvina 70% e Rondinella 30%. Colore rosso rubino. Al naso aromi di amarena e prugna disidratata, liquirizia, cannella e chiodi di garofano. Al palato avvolgente, concentrato e morbido, trama tannica setosa e vellutata. Potente ma elegante.
- **Amarone della Valpolicella** - Bertani - vol. 15,5° 60,00 €
Veneto DOCG - Uve 80% corvina veronese, 20% rondinella. Colore rosso intenso, con sfumature granato. Al naso note tipiche di prugna, ciliegia e marasca, foglia di tè, liquirizia e spezie. Al palato, sentori di frutta a bacca rossa, note di spezie, in perfetto equilibrio con acidità e tannino.
- **Brunello di Montalcino** - Fattoria dei Barbi - vol. 14,5° 80,00 €
Toscana DOCG - Uva Sangiovese 100%. Colore rosso rubino brillante e concentrato. Al naso fragola matura, rosa canina, spezie dolci, salvia, anice, iris. Al palato sorso caldo e aperto, equilibrato. Lungo e sostenuto da una bella acidità, tannini cedevoli, ottima struttura.
- **Lucè** - Tenuta Frescobaldi - vol. 14° 200,00 €
Toscana IGT - Uve Sangiovese 100% - Colore rosso rubino. Al naso complesso ed elegante, combina fragranze di frutta nera matura, mora, gelso, cacao e spezie dolci. Al palato seduce con la sua struttura e il suo equilibrio. I tannini morbidi e setosi. Finale che unisce persistenza e raffinatezza.

CONTENGONO SOLFITI

Rosati da 0,75 Lt

- **Rosé** - Tenute Masciarelli - vol. 12,5° 18,00 €
Abruzzo IGT - Uve Montepulciano 100% - Colore rosa tenue. Delicati sentori di fragola e petali di rosa.
- **Cerasuolo** - Cantina Zaccagnini - vol. 12,5° 18,00 €
Abruzzo DOP - Uve Montepulciano 100% - Colore rosa cerasuolo. Fragranza fruttata con delicati sentori floreali e agrumati. Al palato fresco, succoso e appagante.
- **Rosato Rosa dei Frati** - Ca' dei Frati - vol. 12,5° 33,00 €
Lombardia DOP - Uve Groppello, Marzemino, Sangiovese e Barbera - Colore Rosa Salmone. Al naso sentori biancospino, mela verde e ciliegia selvatica. Al palato gustoso, fresco, sapido, sentori di frutti rossi.
- **Rosato Scalabrone Antinori** - Tenuta Guado al Tasso - vol. 13° 40,00 €
Toscana DOP - Uve Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 30%, Syrah 30% - Colore Rosa peonia brillante. Al naso intenso e ricco, con piacevoli note di frutta rossa, di ciliegia in particolare, delicati sentori di erbe aromatiche. Al palato fresco e sapido, persistente ed elegante, conferma i sentori fruttati.

Bianchi da 0,75 Lt

- **Frascati Superiore** - Poggio Le Volpi - vol. 13° 20,00 €
Lazio DOP - Uve Malvasia 70%, Bombino e Trebbiano 30% - Colore giallo paglierino luminoso. Al naso sentori frutta. Al palato fresco e sapido.
- **Chardonnay Tellus** - Cantina Cotarella Falasco - vol. 13° 24,00 €
Lazio IGP - Uve Chardonnay 100% - Colore giallo carico. Al naso sentori agrumati. Al palato sapori di cedro e mela dal gusto fresco, sapido e persistente.
- **Pecorino Offida** - Tenuta Cocci Grifoni - vol. 14° 30,00 €
Marche DOP - Uve Pecorino 100% - Colore giallo dorato-verdolino. Al naso eucalipto e mentuccia e bergamotto. Al palato intenso, persistente e fresco.
- **Pinot Bianco** - San Michele Appiano - vol. 13,5° 35,00 €
Trentino Alto Adige DOP - Uve Pinot 100% - Colore giallo brillante e riflessi verdi. Al naso fresco e fruttato, con note di mela e pera. Al palato è armonioso e cremoso.
- **Lugana Brolettino** - Ca' dei Frati - vol. 13,5° 40,00 €
Lombardia DOP - Uve Turbiana 100% - Colore giallo paglierino dorato. Al naso sentori di pesca, melone, mela e vaniglia. Al palato morbido, avvolgente e sapido.
- **Gewurztraminer** - San Michele Appiano - vol. 15° 55,00 €
Trentino Alto Adige DOP - Uve Gewurztraminer 100% - Colore giallo paglierino. Al naso sentori di rosa, cannella, litchi e chiodi di garofano. Al palato ampio, ricco, fresco e dinamico, di ottimo equilibrio.

Bollicine Nazionali

Spumante

- **Brachetto d'Aequi** - Morando - vol. 7° - Piemonte 15,00 €
- **Fragolino** - Valmarone - vol. 8,5° - Veneto 15,00 €
- **Moscato** - Valmarone - vol. 7° - Veneto 15,00 €
- **Brut Millesimato** - Ca' Ernesto - vol. 11,5° - Veneto 15,00 €
- **Classico Franciacorta** - Borgo Supremo - vol. 12° - Lombardia 20,00 €

Prosecco

- **Rosé Millesimato** - Rivani Corner - vol. 11° - Veneto 20,00 €
- **Valdobbiadene Sup. Gran Cuvée** - Corner - vol. 11° - Veneto 24,00 €
- **Extra Dry** - Serafini & Vidotto - vol. 12° - Veneto 30,00 €
- **Valdobbiadene Sup. Cartizze** - Val d'Oca - vol. 11,5° - Veneto 40,00 €

Franciacorta

- **Satèn** - Barone di Erbusco - vol. 13,5° - Lombardia 35,00 €
- **Cuvée Imperiale Dose Zero** - Berlucchi - vol. 12,5° - Lombardia 50,00 €
- **Rosé o Satèn** - Bellavista - vol. 12,5° - Lombardia 110,00 €
- **Satèn Magnum 150 cl** - Contadi Castaldi - vol. 13° - Lombardia 125,00 €

Champagne Francesi

- **Blanc de Blancs** - Pascal Cheminon - vol. 12° 65,00 €
- **Rosé Brut** - Veuve Peltier - vol. 13° 75,00 €
- **GranCruz Brut** - Bernard Gantois - vol. 12° 80,00 €
- **Brut Millesimato** - Mumm - vol. 12,5° 105,00 €
- **Demi Sec Blue Sky Sur Glacé** - Pommery - vol. 12° 125,00 €
- **Brut Grand Vintage** - Moët & Chandon - vol. 12,5 170,00 €
- **Magnum 150 cl Champagne Brut** - Veuve Clicquot - vol. 12,5° 250,00 €

ELENCO ALLERGENI

ITALIANO	DEUTSCH	ENGLISH	FRANÇAIS
É disponible il Registro Allergeni (italiano)	Das Allergie Register steht zur verfügun g (italienisch)	The Register of Allergens is available (italian)	Le Registre des Allergènes est disponible (italien)
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>), sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> Wangenh K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia ou du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Schwefeldioxid und Sulphite > 10 mg/kg oder 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques