



SALAMENSA<sup>+</sup>

TUTTO A VISTA

**MENÙ**

# SALAMENSA<sup>+</sup>

TUTTO A VISTA

Caro cliente,  
se hai delle **allergie o intolleranze alimentari** chiedi pure **informazioni sui nostri piatti** e sugli ingredienti. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

*Dear customer,*  
*our staff will be happy to help you to choose the best **dish related** to any specific **food allergy or intolerance issue.***

## **Coperto con pane artigianale al lievito madre di nostra produzione**

*Cover: Table service and artisan bread*

Pranzo 1€ | Cena 3€

Lunch 1€ | Dinner 3€

### *Allergeni:*

1) CEREALI E DERIVATI CEREALS AND DERIVATIVES 2) CROSTACEI SHELLFISH 3) UOVA EGGS  
4) PESCE FISH 5) ARACHIDI PEANUTS 6) SOIA SOY 7) LATTE MILK 8) FRUTTA A GUSCIO NUTS  
9) SEDANO CELERY 10) SENAPE MUSTARD 11) SESAMO SESAME 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E  
SOLFITI SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES 13) LUPINI LUPINS 14) MOLLUSCHI CLAMS



Senza Glutine



Senza Lattosio



Vegetariano

DALLE 18:00 ALLE 22:30

# LA PIZZA CLASSICA

QUESTA È LA NOSTRA VERSIONE, CON FARINA PETRA SEMINTEGRAL E MATURAZIONI DEGLI IMPASTI COME DA NOSTRO STILE.

## LA BUFALA DI BATTIPAGLIA (ROSSA) 10,9

Pomodoro pelato 100% italiano, paccatelle gialle, pomodoro datterino confit, mozzarella di bufala, olio al basilico fresco.

Pizza with tomato sauce, yellow and cherry tomato, buffalo mozzarella, fresh oil basil.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



## SPECK E BRIE (ROSSA) 10,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, speck, brie, olio e.v.o. bio Apulio

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, speck (smoked ham), brie, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## LA MARINARA (ROSSA) 8,4

Pomodoro pelato 100% italiano, origano, aglio, olio al basilico fresco.

100% Italian peeled tomatoes, oregano, garlic, fresh basil oi.

Allergeni: 1-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



## LA PROSCIUTTO E FUNGHI (ROSSA) 9,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto Capitelli, funghi champignon freschi, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, baked ham, champignon mushroom, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## CARCIOFI, GORGONZOLA, FUNGHI CHAMPIGNON E OLIVE TAGGIASCHE 11,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, funghi Champignon, carciofi, olive taggiasche e olio e.v.o. bio Apulio.

100% Italian peeled tomatoes, fiordilatte from Agerola, champignon mushrooms, artichokes, Taggiasca olives and extra virgin olive oil. bio Apulio.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



## GOLOSA (ROSSA) 13

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia, gorgonzola, funghi, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, local sausage, gorgonzola, mushrooms and e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## PARMA (ROSSA) 12,9

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma, stracciatella pugliese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio

Pizza with Agerola mozzarella, dry-cured ham, stracciatella cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## ACCIUGA (ROSSA) 10,7

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, acciuga del Cantabrico, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Cantabrico anchovy, Pantelleria caper, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-4-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## SOTTOMARINO, IL CALZONE (ROSSA) 9,9

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto Capitelli, olio e.v.o. bio Apulio

Calzone pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Branchi baked ham, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## SOTTOMARINO, IL CALZONE FARCITO (ROSSA) 10,4

Pomodoro pelato 100% italiano, fiordilatte d'Agerola, prosciutto cotto Capitelli, funghi, carciofi, olio e.v.o. bio Apulio

Calzone pizza with tomato sauce, Agerola mozzarella, Branchi baked ham, mushrooms, artichokes, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +2,50 €  
Gluten Free Base: 2.50 € extra

DALLE 18:00 ALLE 22:30

# LA PIZZA CLASSICA

TASTE  
ITI!

## CACIO E PEPE (BIANCA)

12,9

Fiordilatte d'Agerola, panna, Pecorino Romano grattugiato, formaggio grattugiato, scaglie di Tombea, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh cream, grated Pecorino cheese, Tombea cheese flakes, grated cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



## CARBONARA (BIANCA)

12,9

Fiordilatte d'Agerola, uovo, guanciale, Pecorino Romano grattugiato, Parmigiano Reggiano, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio.

Pizza with Agerola mozzarella, egg, guanciale, grated Pecorino cheese, Parmigiano Reggiano cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-3-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## CLOE (BIANCA)

11,9

Fiordilatte d'Agerola, bresaola della Valtellina, gorgonzola dolce, pere senapate, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, Valtellina bresaola (air-cured beef), gorgonzola (blue cheese), mustard pear, extra virgin olive oil Apulio.

Allergeni: 1-7-8-10

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## PIZZA MORTADELLA LA FAVOLA, BURRATA E TARTUFO (BIANCA)

12,9

Mortadella La Favola, mozzarella fiordilatte, burrata, crema di tartufo, olio e.v.o. bio Apulio.

Mortadella La Favola, truffle, mozzarella Fiordilatte, fresh burrata cheese, extra virgin olive oil Apulio

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## TONNO E CIPOLLE (BIANCA)

13,9

Fiordilatte d'Agerola, tagliata di tonno rosso, cipolla rossa di Tropea in carpione, paccatelle gialle, pomodoro datterino confit e olio al basilico fresco.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh tuna steak, delicately marinated Tropea red onion, yellow and cherry tomato, evo oil.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## ZUCCA E SALSICCIA (BIANCA)

10,7

Fiordilatte d'Agerola, salsiccia fresca, zucca al forno e crema di zucca.

Pizza with Agerola mozzarella, fresh sausage and baked pumpkin.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## VEGETARIANA (BIANCA)

9,9

Fiordilatte d'Agerola, zucchine, melanzane, pomodoro datterino confit, basilico, olio e.v.o. bio Apulio.

Pizza with Agerola mozzarella, cherry tomato confit, courgette, aubergine, basil, e.v.o. oil.

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



## PARMA (BIANCA)

12,9

Fiordilatte d'Agerola, prosciutto crudo di Parma, stracciatella pugliese, pepe di Sichuan, olio e.v.o. bio Apulio

Pizza with Agerola mozzarella, dry-cured ham, stracciatella cheese, Sichuan pepper, e.v.o. oil

Allergeni: 1-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## QUATTRO FORMAGGI (BIANCA)

11,9

La nostra versione della quattro formaggi, con gorgonzola, brie e formaggi di malga

Our version of quattro formaggi, with gorgonzola, brie and mountain cheeses.

Allergeni: 1-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



## BRESAOLA, RUCOLA, POMODORINI (BIANCA)

11,4

Bresaola punta d'anca, rucola e pomodorini datterini

Bresaola, rocket and datterini cherry tomatoes

Allergeni: 1-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

Possibilità di Impasto Senza Glutine a +2,50 €  
Gluten Free Base: 2.50 € extra

# LE PIZZE GOURMET

**DIVISA IN 8 SPICCHI E SERVITA SU GHISA CALDA, IMPASTO SEMINTEGRALE A LUNGA MATURAZIONE. UN MUST DELLA CONDIVISIONE!**

## **PIZZA ACCIUGHE DEL CANTABRICO** 26

**Pizza a lunga lievitazione in padellino, con acciughe Nardin, pomodoro Masseria Dauna, bufala campana, capperi e origano di Pantelleria.**

Gourmet pizza with a leavened process, served on a hot cast iron plate with Nardin anchovies, Dauna tomato, Bufala campana (buffalo milk mozzarella), capers, Pantelleria oregano.

Allergeni: 1-4-7-8  
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## **PIZZA PROSCIUTTO CRUDO DI LANGHIRANO** 26

**Pizza a lunga lievitazione in padellino, con prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi, stracciatella pugliese, mozzarella fiordilatte e basilico.**

Gourmet pizza with a leavened process, served on a hot cast iron plate with Sant'Ilario dry-cured ham (30 month old), stracciatella (Italian cheese), mozzarella and basil.

Allergeni: 1-7-8  
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

## **PIZZA GAMBERO ROSSO** 27

**Pizza a lunga lievitazione in padellino, con Gambero rosso di Mazara, mozzarella fiordilatte e basilico fresco.**

Long leavening pizza in a pan, with Mazzara red prawn, fiordilatte mozzarella and fresh basil.

Allergeni: 1-4-7-8  
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy

SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI  
#salamensaexperience



# LA CONDIVISIONE

LA CONDIVISIONE DEI PENSIERI, DELLE ESPERIENZE, DELLE NOVITÀ È ANCORA PIÙ BELLA SE FATTA ATTORNO AD UNA TAVOLA... ALLORA PERCHÉ NON CONDIVIDERE ANCHE IL CIBO. QUESTO È LO SPIRITO DI SALAMENSA CHE DAL PRIMO GIORNO ABBIAMO TRASMESSO, SOPRATTUTTO CON QUESTI PIATTI...

## DEGUSTAZIONE DI SALUMI MISTA 15

Prosciutto crudo di Langhirano  
Sant'Ilario 30 mesi, Salame Rustico,  
Mortadella La Favola in cotenna naturale.

Cold cuts tasting.

Allergeni: 8  
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



## GNOCCO FRITTO 6,5

Bocconcini di gnocco fritto (5 pezzi)

Fried dumpling (5 pieces)

Allergeni: 1-7-8  
Contiene: glutine e latticini | gluten and dairy



## SENAPATA DI PERE O POMODORI FATTA IN CASA 5,5

La nostra senapata di pomodori  
Pachino o pere.

Artisan mustard Pachino tomato and pear jam.

Allergeni: 8-10  
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  
Contiene: Senape | Mustard



## PROSCIUTTO CRUDO SANT'ILARIO 13

Parma dry-cured ham "S. Ilario"

Allergeni: 8  
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



## FRITTO MISTO DI PESCE 19

Frittura mista di calamari, gamberi, seppie  
e maionese allo zenzero homemade.

Variety of fried fish (squid, prawn, cuttlefish) and  
homemade ginger mayo.

Allergeni: 1-2-3-4-8  
Contiene: glutine | gluten

## POLLO PANATO CROCCANTE 8

Crispy chicken.

Allergeni: 1  
Contiene: glutine | gluten



## PATATINE FRITTE 5

Homemade french fries.

Allergeni: 1-8  
Può contenere glutine | gluten



## SALSE 1

# LA TRADIZIONE

IN QUESTI 15 ANNI ABBIAMO FATTO E DISFATTO, PROVATO E RIPROVATO.  
POI PERÒ CI SONO QUELLE SITUAZIONI CHE TI DANNO SICUREZZA,  
L'ANTIPASTO, IL PRIMO, IL SECONDO....  
ECCO, IN QUESTE PAGINE ENTRIAMO IN ZONA CONFORT.

## GLI ANTIPASTI

### TRIS DI CARPACCI

18,9

Carpacci al naturale di salmone Sockeye Alaska, branzino, capasanta. Servito con cracker artigianale di farro, burro montato, zest di lime, sale Maldon.

Carpaccio of Alaska red salmon, seabass and scallop. Artisan spelt craker, butter, lime zest, Maldon salt.

Allergeni: 1-4-7-8-14  
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy  
\*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

### TARTARE DI MANZO

16

Tartare di manzo con acciughe e capperi servita con verdure di stagione saltate.

Beef tartare with anchovies and capers served with fresh sauted vegetables.


Allergeni: 8  
Senza glutine e latticini | gluten and dairy free  

### POLPO SU CREMA DI PATATE

19

Polpo su crema di patate, capperi di Pantelleria Bonomo e Giglio, caponata di verdure, olive taggiasche.

Octopus with potato cream, celery, Taggia olive, Pantelleria caper.


Allergeni: 7-8-9-14  
Senza glutine | gluten free 

### PARMIGIANA DI MELANZANE

14,9

Parmigiana di melanzane, salsa oro di pomodoro, stracciatella pugliese, olio al basilico.

Eggplant parmigiana, golden tomato sauce, Apulian stracciatella, basil oil.

Allergeni: 7-8  
Contiene latticini | dairy  

### ACCIUGHE DEL CANTABRICO

14,9

Cofanetto di acciughe del Cantabrico Nardin (9 filetti) con pane al farro e noci tostato e burro salato di Normandia.

Nardin anchovies (9 pieces) with toasted bread and salty butter.

Allergeni: 1-4-7-8  
Contiene glutine e latticini | gluten and dairy  
\*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI  
#salamensaexperience



# LA TRADIZIONE

## I PRIMI

### RISOTTO LIMONE E GAMBERI

17

A persona  
per person

Risotto Carnaroli Acquerello, limone del Garda grattato, gamberi rossi di Mazara crudi. **MINIMO PER 2 PERSONE**

Risotto (Carnaroli Acquerello rice) with Garda lemon zest and Sicilian red prawn tartare. **MINIMUM FOR TWO PEOPLE**

Allergeni: 2-4-7-8-9  
Senza glutine | gluten free



### RAVIOLI CON RIPIENO DI ZUCCHINE E MANDORLE

14

Ravioli di pasta fresca all'uovo ripieni di zucchine, mandorle tostate, salsa allo zafferano.

Fresh egg pasta ravioli filled with courgettes, toasted almonds, saffron sauce.

Allergeni: 1-3-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



TASTE IT!

### GNOCCHETTI DI PATATE E SPINACI

14,9

Gnocchi di patate e spinaci con crema di Gorgonzola e noci.

Potato and spinach gnocchi with Gorgonzola cream and walnuts.

Allergeni: 1-3-7-8

Contiene glutine e latticini | gluten and dairy



### BIGOLI CON ACCIUGHE DEL CANTABRICO E PANE CROCCANTE

17

Bigoli di pasta fresca al torchio con acciughe del Cantabrico e crumble di pane

Fresh pasta bigoli with Cantabrian anchovies and crunchy bread.

Allergeni: 1-4  
Dairy free



TASTE IT!

SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI  
#salamensaexperience





# LA TRADIZIONE

## I SECONDI

### TAGLIATA DI MANZO CON PATATE 22

Tagliata di Fassona razza Piemontese Macelleria Cazzamali (200 g) con patate al forno.

Beef steak with baked potatoes.

Allergeni: 8

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



### SUPREMA DI POLLO ALLA GRIGLIA CON FAGIOLINI E TACCOLE 16

Suprema di pollo Longino allevato a mais, riso venere, olio al prezzemolo, fagiolini, taccole.

Supreme of Longino chicken raised on corn, Venere rice, parsley oil, green beans, snow peas.

Allergeni: no

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



### BRANZINO IN CROSTA DI QUINOA 18

Branzino con salsa Teriyaki, stracciatella Pugliese, verdure di stagione.

Quinoa crust Seabass, Teriyaki sauce, Pugliese stracciatella, seasonal vegetables.

Allergeni: 1-4-6-7-8

### BACCALÀ CON SPINACINO SALTATO E VINAIGRETTE AL LAMPONE 19

Filetto di baccalà in olio cottura con spinacino, vinaigrette al lampone, chips di patate viola, maionese allo zenzero, crumble di olive taggiasche.

Cod fillet cooked in oil with spinach, raspberry vinaigrette, purple potato chips, ginger mayonnaise, Taggiasca olive crumble.

Allergeni: 1-3-4-7-8

TASTE IT!

## CONTORNI

### PATATE AL FORNO 5

Baked potatoes.

Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



### INSALATA MISTA 5

Fresh salad

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



### VERDURE AL VAPORE 6

Steamed vegetables.

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



### VERDURE GRIGLIATE 6

Grilled vegetables.

Senza glutine e latticini | gluten and dairy free



## INSALATONE

### SALAMARE 19

Insalata mista, carpaccio di salmone rosso Alaska, capesante, calamari, gamberi grigliati, farro saltato, con aceto ristretto di pere Gölles.

Fresh salad, carpaccio of Alaska red salmon, sea scallops, squid, grilled shrimp, sautéed spelt, seasoned with vinegar reduction of Gölles pears.

Allergeni: 1-2-4-8-14

Contiene glutine | gluten

\*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

### STIRIANA 17

Insalata mista, suprema di pollo, mandorle, semi misti, cialda di amaranto, con aceto ristretto di pere Gölles e salsa Teriyaki.

Fresh salad, chicken breast, almond, mixed seeds, amaranth wafer, seasoned with vinegar reduction of Gölles pears and balsamic vinegar.

Allergeni: 1-6-8-10

Contiene glutine | gluten

\*Puoi **richiederlo** senza glutine e senza lattosio! ●●

# LA DOLCEZZA

UN DOLCE PUÒ RENDERE LA VITA PIÙ DOLCE? ASSOLUTAMENTE SÌ! SOPRATTUTTO SE È FATTO CON INGREDIENTI NATURALI E NEL NOSTRO LABORATORIO A VISTA.

## IL GELATO MANTECATO AL MOMENTO 7

Gelato al fior di latte mantecato al momento, meringa francese e cioccolato calda.

Allergeni: 3-7-8  
Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



## LA NOSTRA VERSIONE DI MERINGATA 7

Meringa francese, variegatura alle fragoline di bosco, vaniglia, panna

Allergeni: 3-7-8  
Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



## IL SOFFICE 6

Il nostro impasto del panettone senza canditi servito con crema al marsala

Allergeni: 1-7-8  
Contiene latticini | dairy  
Contiene glutine | Gluten

## LA TORTA DI ROSE 7

Torta di rose leggermente inzuppata al Cointreau servita con crema al marsala

Allergeni: 1-7-8  
Contiene latticini | dairy  
Contiene glutine | Gluten

# DOLCI DAL BANCO

## TORTA ELVEZIA 4,5

Dacquoise alle mandorle e nocciole, crema al burro e zabaione.

Allergeni: 7-8-3  
Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



## DUETTO 4,5

Biscuit di riso, mele spadellate e mousse di ricotta

Allergeni: 7-8-3  
Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



## SACHER 4,5

Pan di spagna al cioccolato, confettura di albicocca e ganache al cioccolato

Allergeni: 12-8-3  
Senza glutine | gluten free  
Senza lattosio | dairy free



## CROSTATINA DI FRUTTA 4,5

Tartelletta di frolla, crema pasticcera, frutta di stagione

Allergeni: 1-12-8-3-7  
Contiene glutine | Gluten  
Contiene lattosio | Dairy

## CHEESECAKE 4,5

Gelée di lampone, crumble di riso, crema di formaggio, marmellata di frutti di bosco

Allergeni: 7-8-3-12  
Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



## TIRAMISÙ 4,5

Biscuit di riso, crema al mascarpone, cacao e caffè

Allergeni: 7-8-3  
Contiene latticini | dairy  
Senza glutine | gluten free



## TRANCETTO DI MELE 4,5

Versione di Salamensa della classica torta di mele

Allergeni: 1-7-8-3  
Contiene glutine | Gluten  
Contiene lattosio | Dairy

## BAVARESE ALLE ARACHIDI 4,5

Bavarese alle arachidi con caramello e finanziere al cacao

Allergeni: 12-8-3-7  
Senza glutine | Gluten free  
Contiene lattosio | Dairy



SHARE YOUR EXPERIENCE

TAGGACI CON @SALAMENSAMONTICHIARI  
#salamensaexperience

# 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<sub>2</sub> - 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...)