



DAMINO  
EST. 1931

MENÙ



DAMINO

E S T . 1 9 3 1

Damino, come veniva chiamato il nostro quadrisavolo Adamo Fasola, nel 1931 inaugurò qui la sua osteria. Da allora, questa passione si è tramandata di generazione in generazione, di padre in figlio, diventando parte della nostra storia di famiglia. Oggi con orgoglio, siamo alla quinta generazione che continua a coltivare il sogno che un tempo fu di Adamo.



**Servizio € 2.50**

**\* Prodotto surgelato**

Per garantire sempre la massima qualità alcuni prodotti potrebbero essere trattati con la tecnica del freddo.

**Ingredienti del nostro impasto:**

Farina di grano tenero superiore, acqua, sale, lievito di birra, olio.

**Ogni aggiunta su pizze e focacce sarà conteggiata da € 0.50 a € 4.50**

**Piatto Vegano** 

**Su richiesta su tutte le pizze:**

Mozzarella senza lattosio + € 1,00

---

**Service € 2,50**

**\* Frozen product**

*In order to guarantee the highest quality, some products may be processed using the cold technique.*

**Dough ingredients:**

*Strong and soft flour, water, oil, salt, beer yeast, olive oil.*

**Each addition on pizze and focacce will be counted from € 0.50 to € 4.50**

**Vegan Dish** 

**On request on all pizzas:**

*Lactose-free mozzarella + € 1,00*

In caso di allergie comunicarlo al personale e consultare l'elenco degli allergeni a fine menù.  
*In case of allergies, inform the staff and consult the list of allergens at the end of the menu.*

# MENÙ

## antipasti

### BURRATA

Servita con pomodori confit - Origano - Basilico  
Burrata with confit tomatoes - Oregano - Basil

€12

### TAGLIERE

Prosciutto crudo di Parma - Mozzarella di Bufala DOP - Giardiniera  
Plate of Parma ham - buffalo mozzarella - pickled vegetables

€16

### TARTARE DI GAMBERO ROSSO\*

Servita con salsa al mango  
Red shrimp\* tartare with mango salce

€18

### INSALATA DI POLPO ALLA MEDITERRANEA\*

Con patate - Pomodorini - Cipolla rossa in agrodolce  
Olive taggiasche - Prezzemolo - Basilico  
Octopus\* salad mediterranean with potatoes - cherry tomatoes  
sweet and sour red onion - Taggiasca olives - parsley - basil

€18

### FILETTO DI TROTA IN CARPIONE

Marinato con aceto e verdure  
Trout trout fille - Marinated with vinegar and vegetables

€13

## primi

### SPAGHETTI CON POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA

Tomato souce spaghetti with burrata

€11

### TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Bolognese souce tagliatelle

€14

### PENNETTE CON DADOLATA DI MELANZANE E PESTO DI POMODORI SECCHI, MENTA E MANDORLE

Penne pasta with eggplant - Mint - Almond and dried tomatoes pesto

€13

### SPAGHETTI ALLO SCOGLIO

Con vongole\* - Cozze\* - Gamberoni\* - Calamari e Totani\*  
Spaghetti with seafood

€18

# MENÙ

## secondi

### ROAST-BEEF HOMEMADE

€15

Servito con salsa verde nostrana  

Roast-beef homemade - Served with local green sauce

### VITELLO TONNATO HOMEMADE

€16

Veal with tuna souce   

## fritti

### FRITTURA DI ALICI DI MONTEROSSO\* €17

Servita con salsa tartara

Fried anchovies of Monterosso\* - Served with tartar sauce

### FRITTURA DI ANELLI DI TOTANI\* €18

Fried ring squids\*

### FRITTO VEGGY\* €14

Con zucchine - Cavolfiori - Cipolle - Carote - Spinaci

Broccoli e peperoni servito con salsa tzatziki

Mixed fried veggy with zucchini - Cauliflower - Onions - Carrots - Spinach

Broccoli and peppers served with tzatziki sauce

## contorni

### PATATINE FRITTE\* €4

French fries\*

### INSALATA MISTA €4

Insalata - Pomodori - Carote

Salad - Tomatoes - Carrots

### INSALATA SICILIANA €5

Patate - Cipolle rosse in agrodolce - Pomodorini - Capperi

Olive piccanti di Castelvetro - Origano

Potatoes - Red sweet and sour onions - Cherry tomatoes - Cappers

Spicy Castelvetro olives - Oregano

### CAPONATA DI VERDURE\* €5

Zucchine - Melanzane - Peperoni rossi e gialli

Concentrato di pomodoro - Basilico - Olio

Courgettes - Aubergines - Red and yellow peppers

Tomato concentrate - Basil - Oil

# MENÙ

## insalatone

### EMILIANA

€11

Insalata - Pomodori - Carote - Mais  
Scaglie di Grana Padano DOP - Olive Nere  
Salad - Tomatoes - Carrots - Sweetcorn  
Grana Padano DOP cheese chips - Black olives

### CESARE

€12

Insalata - Pollo grigliato\* - Scaglie di Grana Padano DOP  
Crostoni di pane - Salsa Caesar  
Salad - Grilled chicken\* - Grana Padano DOP cheese chips  
Croutons - Caesar Sauce

### NIZZARDA

€12

Insalata - Patate - Fagiolini - Tonno - Pomodorini - Uovo  
Salad - Potatoes - Green beans - Tuna - Cherry tomatoes - Egg

### MACARENA

€13

Insalata - Salmone norvegese affumicato - Avocado\*  
Mozzarella - Semi di sesamo  
Salad - Smoked Norwegian Salmon - Avocado\*  
Mozzarella - Sesame seeds

### GRECA

€12

Pomodori - Cetrioli - Cipolla rossa in agrodolce - Feta dop  
Olive nere - Origano - Basilico - Salsa tzatziki  
Tomatoes - Cucumbers - Sweet and sour red onion - Feta DOP  
Black olives - Oregano - Basil - Tzatziki sauce

## hawaiian poke

### VEGAN

€12

Metà insalata e Metà riso nero integrale - Mais - Carote - Pomodorini  
Avocado\* - Edamame\* - Semi di sesamo - Salsa di soia  
Half salad and half black brown rice - Corn - Carrots - Cherry tomatoes  
Avocado\* - Edamame\* - Sesame seeds - Soya sauce

### ALOHA

€13

Riso nero integrale - Avocado\* - Edamame\* - Pomodorini  
Salmone affumicato - Salsa yogurt  
Brown rice - Avocado\* - Edamame\* - Cherry tomatoes  
Smoked salmon - Yogurt sauce

### LULÙ

€13

Riso nero integrale - Stracciatella di burrata - Gamberetti  
Cetrioli - Germogli misti - Salsa al mango  
Black rice - Burrata stracciatella - Shrimp - Cucumber  
Mixed sprouts - Mango sauce

### PAIPAI

€13

Riso nero integrale - Polpo\* - Finocchio - Arancia - Feta DOP  
Vinaigrette al limone  
Black rice - Octopus\* - Fennel - Orange - Feta DOP - Lemon vinaigrette

# MENÙ

## facacce

- CLASSICA**    €6  
Olio - Sale - Rosmarino Fresco  
Oil - Salt - Fresh Rosemarye
- MARI**   €13  
Doppia Pasta Ripiena con Mozzarella - Stracchino - Prosciutto Cotto  
Olio - Origano  
Double dough filled with Mozzarella - Stracchino cheese - Cooked Ham  
Oil - Oregano
- STUZZICANTE**  €12  
Olio - Origano - Prosciutto Crudo di Parma - Mozzarella fresca  
Pomodorini freschi - Rucola  
Oil - Oregano - Parma Raw Ham - Fresh mozzarella  
Fresh Cherry Tomatoes - Rocket
- GAZZETTA**       €11  
Olio - Origano - Mozzarella di bufala DOP in cottura - Salsa Rosa - Speck  
Oil - Oregano - Buffalo mozzarella DOP in cooking - Pink Sauce - Speck
- OCEANIA**      €13  
Olio - Origano - Insalata - Mozzarella Di Bufala DOP  
Pomodori Secchi - Acciughe del Mediterraneo - Salsa Yogurt  
Oil - Oregano - Salad - Buffalo Mozzarella DOP  
Dried Tomatoes - Mediterranean Anchovies - Yogurt Sauce
- RIVIERA**     €13  
Olio - Origano - Pesto alla genovese - Burrata  
Tonno - Scorza di limone candita  
Oil - Oregano - Genovese pesto - Burrata  
Tuna - Candied lemon peel

## calzoni

- CALZONE LISCIO**   €10  
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham
- CALZONE SFIZIOSO**    €12  
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Grana - Zola  
Prosciutto crudo di Parma  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Grana cheese - Blue cheese  
Parma raw ham

# MENÙ

## *pizze classiche*

### **MARGHERITA**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Basilico

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Basil

€7

### **MARINARA**

Pomodoro - Aglio - Origano - Olio Evo

Tomato - Garlic - Oregano - Evo Oil

€7

### **AMERICA**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Wüerstel - Patatine Fritte\*

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Wüerstel - French Fries\*

€9

### **CAPRICCIOSA**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto - Funghi  
Carciofi - Olive

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms  
Artichokes - Olives

€10

### **4 STAGIONI**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto - Funghi  
Carciofi - Gamberetti - Olive

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms  
Artichokes - Shrimps - Olives

€10

### **4 FORMAGGI**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Zola - Taleggio - Grana

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Blue cheese - Taleggio cheese  
Grana cheese

€10

### **TIROLESE**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Brie - Speck

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Brie cheese - Speck

€10

### **DIAVOLA**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Aglio - Peperoncino - Salame piccante

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Garlic - Chillies - Spicy salami

€9

### **CALABRESE**

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salame piccante

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Spicy salami

€9

# MENÙ

## *pizze classiche*

### **NAPOLI**

€9

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Acciughe del Mediterraneo - Olive - Origano  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mediterranean Anchovies - Olives - Oregano

### **AMALFI**

€10

Mozzarella Fior di Latte - Salsiccia - Friarielli  
Mozzarella Fior di Latte - Sausage - Friarielli

### **VEGETARIANA**

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Funghi - Carciofi - Peperoni - Asparagi  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mushrooms - Artichokes - Peppers - Asparagus

### **VERDURE**

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Zucchine\* - Melanzane\* - Peperoni\*  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Zucchini\* - Aubergines\* - Peppers\*

### **PARMIGIANA**

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Melanzane\* - Grana - Basilico  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Aubergines\* - Grana Cheese - Basil

### **MARE & MONTI**

€11

Pomodori - Mozzarella Fior di Latte - Funghi Porcini - Gamberetti  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Porcini mushrooms - Shrimps

### **TONNO & CIPOLLE**

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Tonno - Cipolle  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Tuna - Onions

### **NORVEGESE**

€12

Mozzarella Fior di Latte - Panna - Salmone affumicato - Rucola  
Mozzarella Fior di Latte - White cream - Smoked salmon - Rocket salad

### **CARPACCIA**

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Bresaola della Valtellina IGP  
Grana padano DOP a scaglie - Rucola  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Valtellina Bresaola IGP  
Flakes grana padano DOP - Rocket

## MENÙ

# the Best of Damino

### LUNATICA

€13

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto Crudo Di Parma - Burrata - Basilico  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Parma Raw Ham - Burratina - Basil

### BUFALINA

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Mozzarella Di Bufala Campana DOP  
a fine cottura - Pomodorini Freschi - Rucola  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mozzarella Di Bufala Campana DOP  
at the end of the cooking process - Cherry Tomatoes - Rocket

### SBAGLIATA

€12

Pomodoro - Mozzarella di bufala Campana DOP in cottura - Salame piccante  
Carciofi - Olive Taggiasche  
Tomato - Mozzarella di bufala Campana DOP cooking - Hot salami  
Artichokes - Olive Taggiasche

### ROMAGNOLA

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Stracchino - Prosciutto Crudo di Parma - Rucola  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Stracchino cheese - Parma ham - Rocket

### MEDITERRANEA

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Pomodori Secchi - Olive Piccanti di Castelvetro  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Dried Tomatoes - Spicy Olives from Castelvetro

### TREVISANA

€10

Pomodoro - Insalata Trevisana - Grana - Zola  
Tomato - Trevisana Salad - Grana Cheese - Blue Cheese

### DELICATA

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Ricotta - Zucchine\* - Basilico  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Ricotta Cheese - Zucchini\* - Basil

### TRENTINA

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Mele - Zola - Noci  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Apples - Blue Cheese - Walnuts

### DELIZIA

€10

Mozzarella Fior di Latte - Pere - Taleggio  
Mozzarella Fior di Latte - Pears - Taleggio Cheese

### PAESANA

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Pancetta - Cipolle - Uovo  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Bacon - Onions - Egg

### PESANTE

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salsiccia - Cipolle - Peperoni  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Sausage - Onions - Peppers

## MENÙ

# the Best of Damino

### FANTASIA

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salsiccia - Funghi Porcini - Rucola  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Sausage - Porcini Mushrooms - Rocket

### ALPINA

€12

Tomini - Lardo di Patanegra - Miele  
Tomini cheese - Patanegra Lard - Honey

### ATOMICA

€12

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - 'Nduja - Patatine fritte\* - Burrata  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - 'Nduja - French fries\* - Burrata

### COLOSSALE

€12

Mozzarella Fior di Latte - Guanciale croccante - Tuorlo d'uovo pastorizzato  
Pecorino romano - Pepe nero  
Mozzarella Fior di Latte - Crispy bacon - Pasteurised egg yolk -  
Pecorino Romano - Black pepper

### GIRASOLE

€12

Pomodoro - Friarielli - Olive taggiasche - Pomodori confit - Basilico  
Semi di Girasole  
Tomato - Friarielli - Taggiasca olives - Confit tomatoes - Basil  
Sunflower seeds

### BONA

€13

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Anelli di totano fritti\*  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Fried squid rings\*

### DAMINO

€11

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salame Piccante - Cipolle - Funghi - Ananas  
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Spicy Salami - Onions - Mushrooms - Pineapple

### BOB

€11

Pomodoro - Basilico - Mozzarella Fior di Latte - Provola affumicata  
Salame dolce nostrano - Pepe nero  
Tomato - Basil - Mozzarella Fior di Latte - Smoked Provola  
Sweet Local Salami - Black Pepper

### MOZZAFIATO

€12

Pomodoro - Olio - Aglio - Origano - Acciughe del mediterraneo  
Pomodorini - Basilico - Burrata  
Tomato - Oil - Garlic - Oregano - Mediterranean anchovies  
Cherry tomatoes - Basil - Burrata

### BRONTOLONA

€13

Mozzarella Fior di Latte - Mortadella IGP - Pesto di pistacchio - Burrata  
Mozzarella Fior di Latte - Mortadella IGP - Pistachio pesto - Burrata

# MENÙ

## *dessert* "fatti da noi"

**TORTA DEL GIORNO**     €6  
Homemade cake

**TIRAMISÙ**     €6  
Tiramisù

**TIRAMISÙ SPECIALE**     €7  
Special Tiramisù

**PANNA COTTA**  €6  
Panna cotta

**PANNA COTTA CON FRUTTA FRESCA**  €7  
Panna cotta with fresh fruit

**CREMA CATALANA**   €6  
Catalan cream

**CHEESE CAKE**   €6  
Cheese cake

**CHEESE CAKE CON FRUTTA FRESCA**   €7  
Cheese cake with fresh fruit

# MENÙ

## *dessert* *“i classici”*

- COPPA GELATO**     €5  
Ice-cream
- FRUTTA FRESCA**  €6  
Fresh fruits salad
- FRUTTA FRESCA CON GELATO**     €7  
Fresh fruits salad with ice cream
- AFFOGATO AL CAFFÈ**     €6  
Ice-cream drowned in espresso
- AFFOGATO AL LIQUORE /  
CIOCCOLATA CALDA**     €7  
Ice-cream drowned in liquor/hot chocolate
- MERINGATA**     €5  
Meringue cake
- MERINGATA CON CIOCCOLATA CALDA  
O FRUTTA FRESCA**      €7  
Meringue cake with hot chocolate
- TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO**    €6  
Warm chocolate pie
- SORBETTO**     €4  
Sorbet

# MENÙ

## bevande

**BIRRA CHIARA ALLA SPINA 0,20 L**  €3,50  
Draft beer 0,20 lt.

**BIRRA CHIARA ALLA SPINA 0,40 L**  €5,50  
Draft beer 0,40 lt.

**BIRRA ROSSA ALLA SPINA 0,20 L**  €4  
Red beer 0,20 lt.

**BIRRA ROSSA ALLA SPINA 0,40 L**  €6  
Red beer 0,40 lt.

**VINO DELLA CASA SFUSO ALLA SPINA 1/4**  €4  
House wine draft (white/red) 1/4 lt.

**VINO DELLA CASA SFUSO ALLA SPINA 1/2**  €6  
House wine draft (white/red) 1/2 lt.

**VINO DELLA CASA SFUSO ALLA SPINA 1 L**  €10  
House wine draft (white/red) 1 lt.

**BIBITE IN LATTINA** €3  
Coca-cola - Cola senza caffeina - Fanta - Sprite - Chinotto - Lemonsoda  
The al limone -The alla pesca - Acqua tonica - Aranciata amara

**SUCCHI DI FRUTTA** €3  
Ace - Pesca - Pera - Mela - Arancia - Ananas  
Ace - Peach - Pear - Apple - Orange - Pineapple

**ACQUA FRIZZANTE/NATURALE 0,5 L** €1,50  
Sparkling/Still water 0,5 cl.

**ACQUA "PANNA" NATURALE 0,75 L** €2,50  
Water "panna" still 0,75 l.

**ACQUA "SAN PELLEGRINO" FRIZZANTE 0,75 L** €2,50  
Water "San Pellegrino" sparkling 0,75 l.

# MENÙ

## cocktail

### APEROL SPRITZ

Aperol - Prosecco - Seltz - Fettina d'arancia

€7

### SPRITZ HUGO

Liquore al sambuco - Prosecco - Seltz - Menta - Lime

€7

### SPRITZ FUCHSIA

40.10 Fuchsia - Prosecco - Seltz - Fettina d'arancia

€7

### NEGRONI

Campari Bitter - Gin Tanqueray - Vermouth rosso - Fettina d'arancia

€7

### GIN ROSE

Gin Bordiga ai boccioli di rosa - Acqua tonica - Lamponi freschi  
Fettina di limone

€9

### GIN LATITUDINE 45

Gin Latitudine 45 - Acqua tonica - Rosmarino - Bacche di ginepro  
Fettina di limone

€9

### 40.10 FUCHSIA

Il nuovo aperitivo della Rossi D'Angera, agrumato, servito ghiacciato

€6

### OASI

Succo d'arancia - Succo d'ananas - Granatina

€5,50

# MENÙ

## birre in bottiglia



### **BLANCHE DE NAMUR** 33 cl

Blanche 4,5%

Una delle più conosciute birre bianche, del Belgio si distingue oltre che per il suo odore speziato e per un dolce sapore di agrumi, per essere una birra fresca e facilmente bevibile.

Con: antipasti di mare e pizze a base di pesce.

€5



### **ORFRUMER HEFEWEIZEN** 50 cl

Weizen 5,2%

Birra chiara tedesca a base di orzo e frumento, dissetante, tipicamente caratterizzato dai profumi floreali e fruttati.

Con: carni arrosto, insalatone, pizze.

€6,50



### **ICNUSA NON FILTRATA** 33 cl

Lager non filtrata 5%

Birra lager non filtrata, fatta con puro malto d'orzo.

Dal colore dorato si presenta con un gusto moderatamente amaro. Birra simbolo della Sardegna.

Con: affettati, formaggi e pizze.

€4



### **FORST KRONEN** 66 cl

Premium Lager 5,2%

E' una birra speciale, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo.

Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla.

Con: pizze e focacce.

€7



### **FORST 0** 33 cl

alc. 0,0%

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante i 0,0% gradi alcolici.

Con: pizze e focacce.

€4



### **CORONA EXTRA** 33 cl

Lager 4,6%

La Corona è una lager di colore giallo paglierino brillante che genera una schiuma sottile ed evanescente. Mediamente alcolica e piuttosto effervescente, è una birra dal corpo leggero e dal gusto delicato: le note fruttate ed il luppolo sono appena accennati.

Dopo la sorsata si può apprezzare un lieve retrogusto erbaceo.

Con: pizze e focacce.

€4

# MENÙ

## caffetteria

<b>CAFFÈ</b> Espresso Coffee	€1,50
<b>CAFFÈ CORRETTO</b> Espresso Coffee "Corretto" (With Liquor)	€2
<b>CAPPUCCINO</b> Cappuccino	€2
<b>CAFFÈ D'ORZO</b> Barley Coffee	€1,50
<b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b> Decaffeinated Coffee	€1,50
<b>CAFFÈ MAROCCHINO</b> Moroccan Coffee	€2
<b>CAFFÈ AL GINSENG</b> Ginseng Coffee	€2
<b>TÈ CALDO</b> Hot Tea	€2,50
<b>CIOCCOLATA</b> Hot Chocolate	€2,50
<b>AMARI E DISTILLATI</b> Bitters and Distillates	A partire da €3,50

# MENÙ

## allergeni



### **CEREALI CONTENENTI GLUTINE**

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Cereals containing gluten Wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut



### **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

Crustaceans and crustacean products



### **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA**

Eggs and egg products



### **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE**

Fish and fish products



### **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI**

Peanuts and peanut products



### **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA**

Soy and soy products



### **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE**

Milk and milk products



### **FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO**

Nuts and nut products



### **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO**

Celery and celery products



### **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE**

Milk and milk products



### **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**

Sesame seeds and products based on sesame seeds



### **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10 MG/L**

Sulfur dioxide and sulphites in concentrations greater than 10 mg / l



### **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI**

Lupins and lupine-based products



### **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI**

Molluscs and mollusc-based products O May contain traces of



### **PUÒ CONTENERE TRACCE DI**

It may contain traces of