



MENÙ



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.



MENÙ

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, malto.

Ogni aggiunta su pizze e focacce sarà conteggiata da € 0.50 a € 5.00

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, malt.

Each addition on pizza and focacce will be counted from € 0.50 to € 5.00

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

€12

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

TAGLIERE DI SALUMI

€16

Prosciutto crudo di Parma - Bresaola della Valtellina IGP
Salame nostrano - Pancetta arrotolata
Mixed Cold cuts - Parma ham - Valtellina bresaola IGP
Local salami - Rolled bacon

TAGLIERE DI FORMAGGI

€16

Gorgonzola DOP - Taleggio DOP - Grana Padano DOP - Brie
Servito con miele, cipolle rosse in agrodolce e noci
Gorgonzola DOP - Taleggio DOP - Grana Padano DOP - Brie
Served with honey, sweet and sour red onions and walnuts

FILETTO DI TROTA IN CARPIONE

€13

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

primi

TAGLIATELLE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE

€14

Bolognese sauce tagliatelle

PENNETTE CON POMODORO E BASILICO

€10

Penne with tomato - basil

PENNETTE CON RADICCHIO STUFATO, FONDUTA DI GORGONZOLA E NOCI

€14

Penne with braised radicchio, gorgonzola fondue and walnuts

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA

€13

Amatriciana spaghetti

MENÙ

secondi

ROAST-BEEF HOMEMADE CON RUCOLA E GRANA SCAGLIE (🥩 🥚)

€16

Roast-beef homemade with rocket and Parmesan shavings

COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA €16

Slow-cooked pork ribs

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*

cantorni

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 - Capers

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

CESARE (🌱)(🥚)(🥛)(🌿)

€12

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

NIZZARDA (🥚)(🥛)(🐟)

€13

Insalata - patate - cetrioli - pomodorini - cipolle rosse in agrodolce
tonno - acciughe - uovo sodo
Salad - potatoes - cucumbers - cherry tomatoes - sweet and sour red onions
tuna - anchovies - hard-boiled egg

MACARENA (🐟)(🥛)(🌱)

€13

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

SAPORITA (🌱)

€12

Insalata - mela - pera - gorgonzola - noci
Salad - apple - pear - gorgonzola - walnuts

hawaiian poke

VEGAN (🌱)(🌱)(🌱)

€12

Metà insalata e Metà riso nero integrale - Carote - Pomodorini
Avocado* - Edamame* - Semi di sesamo - Salsa di soia
Half salad and half black brown rice - 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 - Mozzarella di Bufala - Gamberetti
Cetrioli - Rucola - Salsa allo yogurt
Black rice - Mozzarella di Bufala - Shrimp - Cucumber
Rocket - Yogurt sauce

MENÙ

focacce

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

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

€7

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Basilico

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Basil

MARINARA

€7

Pomodoro - Aglio - Origano - Olio Evo

Tomato - Garlic - Oregano - Evo Oil

AMERICA

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Würstel - Patatine Fritte*

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Würstel - French Fries*

CAPRICCIOSA

€10

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

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms

Artichokes - Olives

4 STAGIONI

€10

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

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms

Artichokes - Shrimps - Olives

4 FORMAGGI

€10

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

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

Grana cheese

TIROLESE

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Brie - Speck

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Brie cheese - Speck

NAPOLI

€10

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Acciughe del Mediterraneo - Olive - Origano

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mediterranean Anchovies - Olives - Oregano

CALABRESE

€9

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salame piccante

Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Spicy salami

MENÙ

pizze classiche

DIAVOLA

€9

Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Aglio - Peperoncino - Salame piccante
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Garlic - Chillies - Hot salami

AMALFI

€11

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

€11

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

€13

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

FUTURAMA

€10

Mozzarella Fior di Latte - Zucchine grigliate* - Ricotta fresca - Pecorino Pesto alla genovese

Mozzarella Fior di Latte - Grilled courgettes* - Fresh ricotta - Pecorino cheese Genovese pesto

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 - 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

€14

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

€13

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

Bimbi kids

pizze baby

ROSSA  

Pomodoro
Tomato

€6

MARGHERITA  

Pomodoro - Mozzarella
Tomato - Mozzarella

€6

PROSCIUTTO COTTO  

Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto
Tomato - Mozzarella - Ham

€7

AMERICA  

Pomodoro - Mozzarella - Wüstel - Patatine Fritte*
Tomato - Mozzarella - Wüstel - French Fries*

€8

primi

PENNE IN BIANCO  

Plain penne

€5

PENNE AL POMODORO 

Penne with tomato sauce

€7

PENNE AL RAGÙ 

Penne with meat sauce

€8

PENNE AL PESTO   

Penne with pesto

€8

secondi

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA* (   

Grilled chicken breast*

€10

NUGGETS DI POLLO*    

Chicken nuggets*

€10

scegli un contorno per il tuo secondo
choose a side dish for your second course

PATATINE FRITTE* 

French fries*

PATATE LESSE CON IL PREZZEMOLO 

Boiled potatoes with parsley

CAROTE 

Carrot

dessert

BABY GELATO    

Baby ice cream

€4

BABY FRUTTA FRESCA 

Baby fresh fruit

€5

*FINO A 12 ANNI SERVIZIO COMPRESO - UP TO 12 YEARS SERVICE INCLUDED

MENÙ

dessert *"fatti da noi"*

TORTA DEL GIORNO



Homemade cake

€6

TIRAMISÙ



Tiramisù

€6

TIRAMISÙ SPECIALE



Special Tiramisù

€7

PANNA COTTA



Panna cotta

€6

PANNA COTTA CON FRUTTA FRESCA



Panna cotta with fruit meringue cake

€7

CREMA CATALANA



Catalan cream

€6

CHEESE CAKE



Cheese cake

€6

CHEESE CAKE CON FRUTTA FRESCA



Cheese cake with fresh fruit

€7

MENÙ

dessert *"i classici"*

COPPA GELATO    
Ice-cream

€5

FRUTTA FRESCA 
Fresh fruits salad

€6

FRUTTA FRESCA CON GELATO    
Fresh fruits salad with ice cream

€7

AFFOGATO AL CAFFÈ    
Ice-cream drowned in espresso

€6

**AFFOGATO AL LIQUORE /
CIOCCOLATA CALDA**    
Ice-cream drowned in liquor/hot chocolate

€7

MERINGATA    
Meringue cake

€5

**MERINGATA CON CIOCCOLATA CALDA
O FRUTTA FRESCA**     
Meringue cake with hot chocolate

€7

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO   
Warm chocolate pie

€6

SORBETTO    
Sorbet

€4

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 - Selz - 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

€5

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.



ORFRUMER HEFEWEIZEN 50 cl

€6,50

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.



ICNUSA NON FILTRATA 33 cl

€4

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.



FORST KRONEN 66 cl

€7

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.



FORST 0 33 cl

€4

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.



CORONA EXTRA 33 cl

€4

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.

MENÙ

caffetteria

CAFFÈ €1,50
Espresso Coffee

CAFFÈ CORRETTO €2
Espresso Coffee "Corretto" (With Liquor)

CAPPUCCINO €2
Cappuccino

CAFFÈ D'ORZO €1,50
Barley Coffee

CAFFÈ DECAFFEINATO €1,50
Decaffeinated Coffee

CAFFÈ MAROCCHINO €2
Moroccan Coffee

CAFFÈ AL GINSENG €2
Ginseng Coffee

TÈ CALDO €2,50
Hot Tea

CIOCCOLATA €2,50
Hot Chocolate

AMARI E DISTILLATI A partire da €3,50
Bitters and Distillates

MENÙ

allergeni



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut

Cereals containing gluten Wheat, rye, barley, oats, spelled, 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