MENÙ

DAMINO

EST. 1931

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 € 3.00

*** 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.

Base pizza senza glutine + € 3.00 NOVITÀ
Può contenere: proteine del latte, uova, soia, frutta a guscio, sesamo e senape.

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 € 3.00

**** 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.

Gluten-free pizza base + € 3.00 NEW
May contain: milk proteins, eggs, soya, nuts, sesame and mustard.

Each addition on pizze 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 18 mesi - Bresaola della Valtellina IGP
Salame nostrano - Pancetta arrotolata
Mixed Cold cuts - 18 month aged Parma prosciutto - 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 **€14**
Marinato con aceto e verdure
Trota trout fille - Marinated with vinegar and vegetables

primi

SPAGHETTI CON POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA DI BURRATA **€12**
Spaghetti with tomato - Basil & burrata stracciatella

PENNETTE CON RAGÙ ALLA BOLOGNESE **€13**
Pennette with Bolognese ragù

TAGLIATELLE CON PORCINI* TRIFOLATI **€16**
Tagliatelle with sautéed porcini mushrooms*

MENÙ

secondi

ROAST-BEEF HOMEMADE CON RUCOLA E GRANA A 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*

contorni

PATATINE FRITTE* **€4,50**
French fries*

INSALATA MISTA **€4,50**
Insalata - Pomodori - Carote
Salad - Tomatoes - Carrots

INSALATA SICILIANA **€5,50**
Patate - Cipolle rosse in agrodolce - Pomodorini - Capperi
Olive piccanti di Castelvetrano - Origano
Potatoes - Red sweet and sour onions - Cherry tomatoes - Capers
Spicy Castelvetrano olives - Oregano

CAPONATA DI VERDURE* **€5,50**
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 **€14**
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 ( ) **€14**
Riso nero integrale - Avocado* - Edamame* - Pomodorini
Salmone affumicato - Salsa yogurt
Brown rice - Avocado*- Edamame* - Cherry tomatoes
Smoked salmon - Yogurt sauce

LULÙ **€14**
Riso nero integrale - Burrata - Gamberetti - Cetrioli
Rucola - Salsa al mango
Black rice - Burrata - Shrimp - Cucumber - Rocket - Mango 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

ARTICA ( ) **€13**
Olio - Origano - Insalata - Mozzarella fresca - Gamberetti - Salsa rosa
Oil - Oregano - Salad - Fresh mozzarella - Shrimp & Pink sauce

SATURNO ( ) **€12**
Olio - Origano - Rucola - Pomodorini freschi - Burrata - Salsa yogurt
Oil - Oregano - Arugula - Fresh cherry tomatoes - Burrata & Yoghurt sauce

calzoni

CALZONE LISCIO **€11**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham

CALZONE SFIZIOSO **€13**
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 **€11**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto - Funghi
Carciofi - Olive
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms
Artichokes - Olives

4 STAGIONI **€11**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Prosciutto cotto - Funghi
Carciofi - Gamberetti - Olive
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Cooked ham - Mushrooms
Artichokes - Shrimps - Olives

4 FORMAGGI **€11**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Zola - Taleggio
Formaggio stagionato grattugiato
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Blue cheese - Taleggio cheese
Grated aged cheese

TIROLESE **€10**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Brie - Speck
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Brie cheese - Speck

NAPOLI **€11**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Acciughe del Mediterraneo - Olive - Origano
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Mediterranean Anchovies - Olives - Oregano

CALABRESE **€10**
Pomodoro - Mozzarella Fior di Latte - Salame piccante
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Spicy salami

MENÙ

pizze classiche

DIAVOLA **€10**
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 **€11**
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*
Formaggio stagionato grattugiato - Basilico
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Aubergines*
Grated aged cheese - Basil

MARE & MONTI **€12**
Pomodori - Mozzarella Fior di Latte - Funghi Porcini - Gamberetti
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Porcini mushrooms - Shirmps

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 Castelvetrano
Tomato - Mozzarella Fior di Latte - Dried Tomatoes - Spicy Olives from Castelvetrano

TREVISANA **€10**
Pomodoro - Insalata Trevisana - Formaggio stagionato grattugiato - Zola
Tomato - Trevisana Salad - Grated aged 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 - Scamorza affumicata
Salame dolce nostrano - Pepe nero
Tomato - Basil - Mozzarella Fior di Latte - Smoked scamorza
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 €6
Pomodoro
Tomato

MARGHERITA €6
Pomodoro - Mozzarella
Tomato - Mozzarella

PROSCIUTTO COTTO €7
Pomodoro - Mozzarella - Prosciutto
Tomato - Mozzarella - Ham

AMERICA €8
Pomodoro - Mozzarella - Würstel - Patatine Fritte*
Tomato - Mozzarella - Würstel - French Fries*

primi

PENNE IN BIANCO €5
Plain penne

PENNE AL POMODORO €7
Penne with tomato sauce

PENNE AL RAGÙ €8
Penne with meat sauce

PENNE AL PESTO €8
Penne with pesto

secondi

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA* ( ) €10
Grilled chicken breast*

NUGGETS DI POLLO* €10
Chicken nuggets*

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 €4
Baby ice cream

BABY FRUTTA FRESCA €5
Baby fresh fruit

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

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 fruit meringue cake

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 — **€3**
Water "panna" still 0,75 l.

ACQUA "SAN PELLEGRINO" FRIZZANTE 0,75 L — **€3**
Water "San Pellegrino" sparkling 0,75 l.

MENÙ

cocktail

APEROL SPRITZ **€8**
Aperol - Prosecco - Soda - Fettina d'arancia

SPRITZ HUGO **€8**
Liquore al sambuco - Prosecco - Soda - Menta - Lime

SPRITZ FUCHSIA **€8**
40.10 Fuchsia - Prosecco - Soda - Fettina d'arancia

NEGRONI **€9**
Campari Bitter - Gin Tanqueray - Vermouth rosso - Fettina d'arancia

GIN ROSE **€10**
Gin Bordiga ai boccioli di rosa - Acqua tonica - Lamponi freschi (in stagione)
Fettina di limone

GIN LATITUDINE 45 **€10**
Gin Latitudine 45 - Acqua tonica - Rosmarino - Fettina di limone

40.10 FUCHSIA **€6**
Il nuovo aperitivo della Rossi D'Angera, agrumato, servito ghiacciato

OASI **€6**
Succo d'arancia - Succo d'ananas - Granatina

VIRGIN SPRITZ **€6**
Sciroppo Monin Orange Spritz - Acqua tonica - Fettina d'arancia

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 Espresso Coffee	**€1,50**
CAFFÈ CORRETTO Espresso Coffee “Corretto” (With Liquor)	**€2**
CAPPUCCINO Cappuccino	**€2**
CAFFÈ D’ORZO Barley Coffee	**€1,50**
CAFFÈ DECAFFEINATO Decaffeinated Coffee	**€1,50**
CAFFÈ MAROCCHINO Moroccan Coffee	**€2**
CAFFÈ AL GINSENG Ginseng Coffee	**€2**
TÈ CALDO Hot Tea	**€2,50**
CIOCCOLATA ( ) Hot Chocolate	**€2,50**
AMARI E DISTILLATI 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, 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 / i

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