

## ANTIPASTI TERRA

<b>TARTARE DI MANZO DEL BLANCO</b>	€ 12,00
Carne di manzo, fragole, <b>bufala</b> , finocchietto, olio evo, sale e pepe.	
<b>INVOLTINO DI FASSONE ESTIVO</b>	€ 11,00
Carne di fassone, mele smith, crema di <b>sedano</b> con <b>Philadelphia</b> , olio evo, sale e pepe.	
<b>PARMIGIANA NAPOLETANA</b>	€ 9,50
Melanzane, pomodoro, <b>mozzarella</b> , basilico, parmigiano, olio evo e sale.	
<b>INSALATA DI POLLO CON MELE SMITH IN SALSA</b>	€ 10,00
Pollo grigliato, mele Smith, <b>salsa rosa</b> , insalatina, olio evo e sale	
<b>VEGETARIANO</b>	€ 11,00
Verdure grigliate, crema di <b>burrata</b> con datterino, con piada di nostra produzione, olio evo, sale e prezzemolo.	

## ANTIPASTI MARE

<b>TARTARE DI TONNO</b>	€ 13,00
Tonno fresco, acqua di <b>bufala</b> , cocco, lime, olio evo, sale e pepe.	
<b>TARTARE DI SALMONE</b>	€ 13,00
Salmone fresco, avocado, <b>uova</b> di lompo, olio evo, sale e pepe.	
<b>INCONTRO DI SPADA E SALMONE</b>	€ 13,00
Marinatura con aceto e vino bianco, olio evo, pepe nero in grani, pepe rosa e sale.	
<b>IMPEPATA DI COZZE</b>	€ 11,00
<b>Cozze</b> , aglio, prezzemolo, sale e pepe.	
<b>COZZE ALLA TARANTINA CON CROSTINI</b>	€ 11,00
<b>Cozze</b> , pomodoro fresco, prezzemolo, peperoncino, aglio, sale, pepe e crostini di pane della casa.	
<b>INSALATINA TIEPIDA DI POLPO E PATATE</b>	€ 12,00
Polpo, patate, prezzemolo, olio evo, aceto, sale e pepe.	
<b>MISTO MARE</b>	(min. x 2 persone) € 28,00
6 Antipasti misti mare del giorno.	

\* PRODOTTO SURGELATO

TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

## PRIMI TERRA

### CHITARRINA CACIO E PEPE

Pasta fresca, **pecorino** romano, pepe in grani, olio evo e sale.

€ 9,00

### TAGLIATELLE DEL SUD

Tagliatelle, salsiccia, friarielli, pomodorini pachino, cipolla, aglio, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

### SCHIAFFONI CON MELANZANE E SCAMORZA

Pacchero, melanzane, sugo di pomodoro, **scamorza**, cipolla, origano, basilico, olio evo, sale e pepe.

€ 10,00

### RISO VENERE DEL CONTADINO

Riso Venere, melanzane, peperoni, zucchine, pomodorini pachino, cipolla, olio evo, sale e pepe.

€ 9,00

### TROFIE ALLA TRAPANESE

Pasta fresca, basilico, **ricotta**, pomodoro fresco, **mandorle**, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

### ORECCHIETTE ALL'ITALIANA

Pasta fresca, sugo di pomodoro, **bufala**, olio evo e basilico.

€ 9,00

## PRIMI MARE

### BAVETTE DEL BLANCO

Bavette trifilate al branzo, **Calamari\***, **gamberone\***, **cozze**, **vongole**, brodo di pesce, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 14,00

### RISO VENERE MARE E TERRA

Riso Venere, **gamberoni\***, zucchine, pomodorini pachino, lime, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 13,00

### CHICCHE CON VONGOLE ZUCCHINE E PACHINO

Chicche di patate, zucchine, **vongole**, pomodorini pachino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 12,00

### CALAMARATA CON CREMA DI CECI PICCANTINA

Crema di ceci, **calamari\***, cipolla, aglio, vino, peperoncino, pepe nero, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

### SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON MOSCARDINO E PACHINO

Pasta fresca, moscardini, pomodorini pachino, cipolla, aglio, prezzemolo, olio evo, sale e pepe.

€ 11,00

\*PRODOTTO SURGELATO

\* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE E INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

## SECONDI TERRA

### TAGLIATA DI MANZO

250 gr di manzo, rucola, pomodorini pachino, **grana**, glassa all'aceto balsamico, olio evo e sale.

€ 12,00

### TAGLIATA DI POLLO SU TRIS DI VERDURE CRUDE

Petto di pollo, verdure crude, salsa cetriolini e cipolline, con piada di nostra produzione.

€ 10,00

### MEDAGLIONE LARDELLATO AL PEPE VERDE

Filetto di maiale, lardo, pepe verde pestato, brandy, erba cipollina, salvia, **panna**, **burro**, sale e pepe.

€ 12,00

### MILANESE DI POLLO

Petto di pollo, pan grattato, **uova**, **latte**, sale e pepe.

€ 9,00

## SECONDI MARE

### POLPO ALLA PIASTRA CON SCORZE DI LIME, SPECK, SU LETTO DI SALSABBQ

Polpo, speck, lime, salsa di **maionese**, BBQ, olio evo, sale e pepe.

€ 13,00

### FRITTURA MISTA DEL BLANCO

**Calamari\***, **gamberi** argentina\*, tonno al **sesamo**, **triglie\***, **alici\***, **farina**, sale, olio di girasole

€ 14,00

### GRIGLIATA MISTA

**Calamari\***, **gamberoni\***, **spada\***, salmone, olio evo, sale e prezzemolo.

€ 18,00

### GUAZZETTO DI MOSCARDINI CON CROSTINI

Moscardini, sugo pomodoro, pomodorini pachino, olive taggiasche, vino bianco, prezzemolo, olio evo, sale, peperoncino, crostini di pane.

€ 13,00

### SPADA AL PROFUMO DI LIME

**Spada\*** alla griglia, pesto di rucola, lime, olio, sale e pepe.

€ 15,00

### TONNO DELL'ISOLA

Tonno in crosta di **sesamo**, semi di **papavero**, pomodori secchi, cipolle caramellate, olio evo, sale e pepe.

€ 16,00

\*PRODOTTO SURGELATO

\* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

# BURGHERIA DEL BLANCO

Burger preparato col nostro **pane**

## COALVI BURGER

€ 8,50

Carne razza piemontese, **mozzarella**, fior di **latte**, insalata, ketchup,  
contorno: patatine fritte\*

## GHIOTTO BURGER

€ 8,50

Carne razza piemontese, **fonduta** di **gorgonzola**, pancetta croccante, cipolla stufata,  
contorno: crauti

## VALPE BURGER

€ 8,50

Suino piemontese, **fonduta** di **pecorino sardo**, pancetta croccante,  
contorno: patate rustiche

## POLLO BURGER

€ 8,50

Pollo nostrano versione BBQ, insalata, pomodoro, riso basmati, **salsa Blanco**,  
contorno: ratatouille

## ORTO BURGER

€ 8,00

Ratatouille, riso basmati, **salsa Blanco**,  
contorno: insalata

Piatto, per un tocco più gourmet

## COALVI PIATTO

€ 8,50

Carne razza piemontese, **mozzarella**, **fior di latte**, insalata, ketchup,  
contorno: patatine fritte\*

## GHIOTTO PIATTO

€ 8,50

Carne razza piemontese, **fonduta di gorgonzola**, pancetta croccante, cipolla stufata,  
contorno: crauti

## VALPE PIATTO

€ 8,50

Suino piemontese, **fonduta di pecorino sardo**, pancetta croccante,  
contorno: patate rustiche

## POLLO PIATTO

€ 8,50

Pollo nostrano versione BBQ, insalata, pomodoro, riso basmati, **salsa Blanco**,  
contorno: ratatouille

## ORTO PIATTO

Ratatouille, riso basmati, **salsa Blanco**,  
contorno: insalata

\*PRODOTTO SURGELATO

\* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

## DOLCI DEL BLANCO

### TIRAMISU' CLASSICO E LE SUE VARIANTI..

€ 4,00

Biscotti pavesini, caffè, mascarpone, uova, zucchero e cacao amaro.

### BONET

€ 4,00

Uova, amaretti di Saronno, latte, caffè, cacao, zucchero e liquore di amaretto di Saronno.

### CREME BRÛLÉE

€ 4,00

Panna, tuorlo d'uovo, farina, vanillina e zucchero caramellato.

### CHEESECAKE E LE SUE VARIANTI..

€ 5,00

Biscotti digestive, burro, Philadelphia, panna, zucchero a velo, e gelatina.

### PANNA COTTA

€ 4,00

Latte, panna, zucchero, vanillina e gelatina.

### CANNOLO SICILIANO CLASSICO O AL PISTACCHIO

€ 5,00

Buccia: farina00, strutto, zucchero, uova, farcitura di ricotta di pecora, guarnizione marmellata di arance, cioccolato e canditi.

### CUORE CALDO DI CIOCCOLATO E RICOTTA DI PECORA\*

€ 5,00

Pasta di cioccolato, olio di semi di girasole, burro di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, nocciole, latte, soia, uova, farina00, ricotta di pecora.

### CAPRESE

€ 5,00

Burro senza lattosio, uova, zucchero, cioccolato fondente, mandorle e aroma di mandorle.

## FRUTTA

### MACEDONIA

€ 4,00

Frutta di stagione

### COPPA GELATO

€ 4,00

Cioccolato, crema, fior di latte.

### PIATTO ANANAS

€ 4,00

### PIATTO MELONE

€ 4,00

### COPPA DI FRAGOLE

€ 4,00

\* PRODOTTO SURGELATO

\* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

## PER I PIU' PICCOLI

BABY REGINA + BIBITA (LATTINA)	€7,00
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> fior di latte, basilico e olio evo.	
BABY COTTO + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> fior di latte, <b>prosciutto cotto</b> e basilico	
BABY WURSTEL + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> fior di latte, wurstel e basilico	
BABY PATATINE* + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> fior di latte, patatine e basilico	
PENNE AL POMODORO/PESTO + BIBITA (LATTINA)	€ 7,00
MILANESE DI POLLO + PATATINE* + BIBITA (LATTINA)	€ 9,00
HAMBUGER DI MANZO + PATATINE* + BIBITA (LATTINA)	€ 9,00

\*PRODOTTO SURGELATO

\* TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

## BLANCO FOCACCE

Farina 00, lievito di birra, acqua, sale, olio evo, origano e basilico

FOCACCIA SEMPLICE € 4,00

CRUDO € 7,00

Con prosciutto crudo di parma

LARDO € 6,50

Con lardo di colonnata

CAPRESE € 7,50

Con pomodorini ciliegini, mozzarella di bufala DOP e basilico

PRIMAVERA € 8,00

Con mozzarella, rucola, tonno, olive e pomodorini ciliegini

## CALZONI DEL BLANCO

Farina 00, lievito di birra, acqua, sale e olio evo

CLASSICO € 7,50

Salsa di pomodoro, prosciutto cotto, funghi, olive, mozzarella fior di latte e basilico

PIACIONE € 7,50

Salsa di pomodoro, ricotta, salame Napoli e mozzarella fior di latte

## FARINATA

Farina di ceci acqua e olio evo.

TEGLIA PICCOLA € 4,00

TEGLIA GRANDE € 7,00

L'ORDINAZIONE DELLA FARINATA POTREBBE SUBIRE UNA TEMPORANEA INTERRUZIONE A CAUSA DELL'ELEVATO FLUSSO DI CLIENTELA

\*PRODOTTO SURGELATO

\*TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

WWW.BLANCOPIZZA.COM

# PIZZE CLASSICHE

LE NOSTRE PIZZE, FOCACCE E CALZONI SI POSSONO RICHIEDERE ANCHE CON L'IMPASTO INTEGRALE.

<b>REGINA MARGHERITA</b>	€ 5,50
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella fior di latte</b> , basilico e olio evo.	
<b>NAPOLI</b>	€ 6,50
Salsa di pomodoro, <b>acciughe</b> , origano, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>CALABRA</b>	€ 6,50
Salsa di pomodoro, spianata calabra, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>SALSICCIA</b>	€ 6,50
Salsa di pomodoro, salsiccia, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b>	€ 8,00
Salsiccia, friarielli, <b>mozzarella</b> , fior di latte e basilico.	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 7,50
Zucchine, melanzane, peperoni, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico	
<b>TAGGIASCA</b>	€ 7,00
Salsa di pomodoro, olive taggiasche, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico	
<b>BACIO</b>	€ 7,50
Salsa di pomodoro, <b>gorgonzola</b> DOP, spianata calabra, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	€ 7,50
<b>Gorgonzola</b> DOP, <b>provola</b> , <b>mozzarella</b> fior di latte, scaglie di <b>grana</b> e basilico.	
<b>QUATTRO STAGIONI</b>	€ 8,00
Salsa di pomodoro, funghi champignon, olive taggiasche, <b>prosciutto cotto</b> , carciofini, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 9,00
Salsa di pomodoro, funghi champignon, olive taggiasche, <b>prosciutto cotto</b> , carciofini, spianata calabra, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>STRACCHINO E RUCOLA</b>	€ 7,00
<b>Mozzarella</b> , <b>stracchino</b> , rucola e scaglie di <b>grana</b> .	
<b>MARINARA</b>	€ 5,00
Salsa di pomodoro, aglio, origano e olio evo.	
<b>PROSCIUTTO</b>	€ 6,50
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> fior di latte e <b>prosciutto</b> cotto.	

\*PRODOTTO SURGELATO

\*TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'



# PIZZE SPECIALI

LE NOSTRE PIZZE, FOCACCE E CALZONI SI POSSONO RICHIEDERE ANCHE CON L'IMPASTO INTEGRALE

<b>PARMIGIANA</b>	€ 8,50
Salsa di pomodoro, melanzane, <b>mozzarella</b> fior di latte, <b>prosciutto cotto</b> , scaglie di <b>grana</b> e basilico.	
<b>DELICATA</b>	€ 8,00
<b>Prosciutto cotto</b> , radicchio, zucchine, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>TROPEA</b>	€ 9,00
Salsa di pomodoro, cipolla di Tropea, <b>mozzarella</b> di bufala DOP, n'duja e basilico.	
<b>MARGHERITA SBAGLIATA</b>	€ 6,00
Infornata solo con <b>mozzarella</b> fior di latte con aggiunta dopo cottura di salsa di pomodoro, riduzione di basilico e olio evo.	
<b>MAIALINA</b>	€ 9,00
Salsa di pomodoro, <b>prosciutto cotto</b> , salsiccia, spianata calabra, wurstel, <b>mozzarella</b> fior di latte e basilico.	
<b>BLANCO</b>	€ 11,00
<b>Mozzarella</b> fior di latte, prosciutto crudo di Parma, rucola, ciliegini e <b>burrata</b> .	
<b>MEZZA LUNA</b>	€ 8,50
Metà margherita e metà ripiena di <b>ricotta</b> , salsa di pomodoro e salame Napoli.	
<b>DON LUCA</b>	€ 11,00
<b>Mozzarella</b> fior di latte, funghi champignon, salsiccia, <b>stracciatella</b> , basilico e olio evo.	
<b>DON CIRO</b>	€ 11,00
Bordo ripieno di <b>pesto</b> , salsa di pomodoro, pomodori secchi, <b>scamorza</b> , funghi e basilico.,	
<b>SORRENTINA</b>	€ 10,50
<b>Mozzarella</b> di bufala, pomodorini ciliegini, rucola, prosciutto crudo di Parma, scaglie di <b>grana</b> e basilico.	
<b>BURRATA</b>	€ 9,00
Salsa di pomodoro, <b>burrata</b> , pomodorini ciliegini, basilico e olio evo.	
<b>BUFALINA</b>	€ 8,50
Salsa di pomodoro, <b>mozzarella</b> di bufala DOP e olio evo.	
<b>VALTELLINA</b>	€ 10,50
<b>Mozzarella</b> fior di latte, bresaola della Valtellina, rucola, pomodorini ciliegini, scaglie di <b>grana</b> e olio evo.	
<b>CHIACCHIERE</b>	€ 13,00
Pizza frita, <b>mozzarella</b> di bufala da 250gr., prosciutto crudo di Parma, rucola, pomodorini ciliegini e scaglie di <b>grana</b> .	

\*TABELLA ALIMENTI O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE IN FONDO AL MENU'

## BIBITE

ACQUA GASATA 0.50 LT			€ 2,00
ACQUA NATURALE 0.50 LT			€ 2,00
LATTINA PEPSI COLA			€ 2,50
LATTINA PEPSI COLA ZERO			€ 2,50
LATTINA FANTA			€ 2,50
LATTINA SPRITE			€ 2,50
LATTINA ESTATHE LIMONE			€ 2,50
LATTINA ESTATHE PESCA			€ 2,50
	0.20 LT	0.40 LT	
PEPSI COLA ALLA SPINA	€ 2,50	€ 4,00	

## BIRRE ALLA SPINA

	0.20 LT	0.40 LT	
PERONI BIONDA	€ 3,00	€ 4,50	
SAINT BENOIT BLANCHE	€ 3,50	€ 5,50	
SAINT BENOIT AMBREÈ'	€ 3,50	€ 5,50	

## BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA NON FILTRATA 0.50 LT		€ 5,00
ERDINGER WEISSBIER 0.50 LT		€ 5,50
PAULANER HEFE WEISSBIER 0.50 LT		€ 5,50
KÜHBACHER PECCATOR BIRRA SCURA DOPPIO MALTO 0.33 LT		€ 5,00
KÜHBACHER RED BIRRA ROSSA DOPPIO MALTO 0.33 LT		€ 5,00
KÜHBACHER X WEIZEN BIRRA BIONDA 0.33 LT		€ 5,00
GRINBERGEN BLANCHE 0.33 LT		€ 5,00

VINI BIANCHI	CALICE	BOTTIGLIA
FAVORITA LANGHE DOC 2017 Pace		€ 16,00
ROERO ARNEIS 2016 DOCG BelColle	€ 4,50	€ 18,00
GAVI DOCG 2017 La Raia		€ 18,00
SAUVIGNON BLANC ISONZO DEL FRIULI DOC 2017 Villa locatelli		€ 17,00
GEWURZTRAMINER 2016 DOCG Egger- Ramer		€ 24,00
VINOSOPHIA PASSERINA BIO 2016 IGT Chiusa grande		€ 18,00
PECORINO VINOSOPHIA ABRUZZO BIOLOGICO DOC 2017 Chiusa grande		€ 18,00
FALANGHINA DEL BENEVENTANO 2016 IG Terre d'Aione	€ 4,50	€ 18,00
GRECO DI TUFO DOCG 2016 Terre d'Aione		€ 20,00
GRILLO AQUILAE IGP TERRE SICILIANE 2017 CVA Canicattì		€ 15,00
GIUNCO VERMENTINO DI SARDEGNA 2016 DOC Mesa		€ 23,00
PINOT CHARDONNAY EXTRA DRY Cave de Rois	€ 3,00	€ 9,00
PROSECCO SUPERIORE VALDOBIADDENE AMOR DI VIGNA DOCG M.G	€ 4,50	€ 18,00
CORDERIE PROSECCO SUPERIORE DI VALDOBBIADENE DOCG Astoria		€ 18,00
LOVERA FRANCIACORTA BRUT DOCG 2017 Lovera		€ 28,00
CUVEÈ PRESTIGE FRANCIACORTA Cà del bosco		€ 45,00
MOSCATO FASHION VICTIM Astoria		€ 16,00
ROSATO CORDERIE Astoria		€ 18,00

## VINI ROSSI

	CALICE	BOTTIGLIA
DOLCETTO D'ALBA DOC BOSCHI DEI SIGNORI 2017 Bosio	€ 3,00	€ 12,00
NEBBIOLO ALBA DOC BOSCHI DEI SIGNORI 2016 Bosio	€ 4,00	€ 16,00
BARBERA D'ALBA DOC BOSCHI DEI SIGNORI 2014 Bosio	€ 3,00	€ 13,00
BARBERA D'ALBA DOC BARRIQUE EGIDIO BOSCHI DEI SIGNORI 2015 Bosio	€ 4,50	€ 17,00
BONARDA PIEMONTE DOC LA BATTISTINA 2017 Tenuta tamburin	€ 4,00	€ 16,00
BARBARESCO DOCG BOSCHI DEI SIGNORI 2014 Bosio		€ 29,00
BAROLO DOCS BOSCHI DEI SIGNORI 2014 Bosio		€ 35,00
RUCHE' I CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG 2016 Massimo Marengo		€ 19,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG 2014 Farina		€ 38,00
RIPASSO VALPOLICELLA SUPERIORE DOC 2014 San Cassiano		€ 24,00
EL RUDEN VENETO ROSSO IGT 2015 Astoria		€ 21,00
CABERNET SAUVIGNON FRIULI GRAVE DOCG 2014 Fossa mala		€ 17,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2011 Col d'Orcia		€ 39,00
CHRONICON MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2013 Zaccagnini		€ 24,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCG 2015 Moris		€ 20,00
ALBAROSSA ROSSO PRIMITIVO SALENTO IGT 2015 Palamà		€ 18,00
NERO D'AVOLA BENUARA TERRE SICILIANE IGT 2015 Cusumano		€ 23,00
BUIO CARIGNANO DEL SULCIS DOC 2015 Mesa		€ 23,00

# ELENCO DEGLI ALIMENTI O DEI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

GLI **ALLERGENI** SONO INGREDIENTI O SOSTANZE CHE SE INGERITI POSSONO DETERMINARE ALLERGIE E /O INTOLLERANZE NEI CONSUMATORI

- **CEREALI** CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI.
- **CROSTACEI** E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
- **UOVA** E PRODOTTI A BASE DI UOVA
- **PESCE** E PRODOTTI A BASE DI PESCE
- **ARACHIDI** E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
- **SOIA** E PRODOTTI A BASE DI SOIA
- **LATTE** E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
- **FRUTTA A GUSCIO** COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI.
- **SEDANO** E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- **SENAPE** E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
- **SEMI DI SESAMO** E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE
- **LUPINI** E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- **MOLLUSCHI** E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI