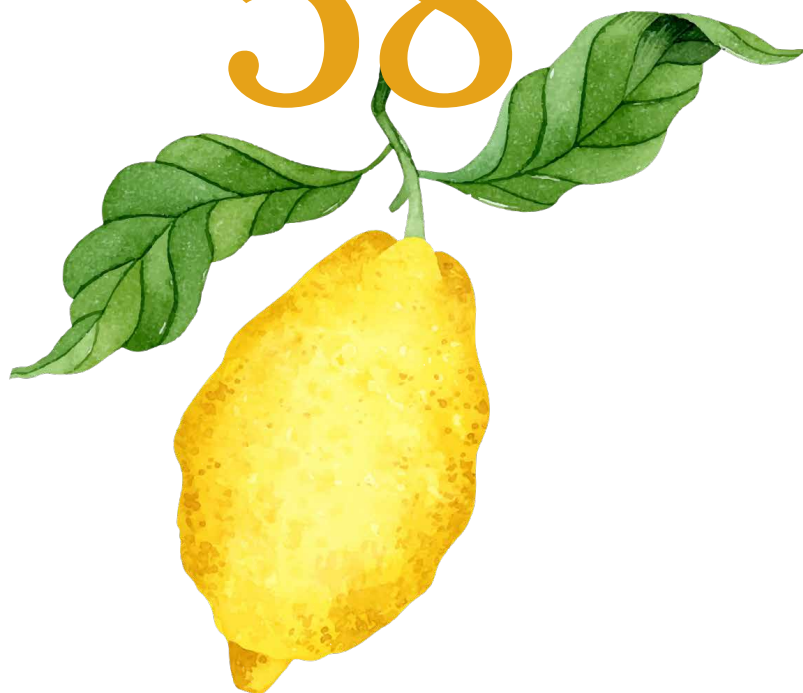


Civico
58



Arco





Benvenuti nel nostro ristorante,

un luogo dove la cucina nasce prima di tutto dall'amore per la famiglia, per la tradizione e per le cose fatte con il cuore. Da generazioni portiamo in tavola ricette che raccontano la nostra storia, sapori che profumano di casa, gesti semplici tramandati con passione.

Qui ogni piatto è preparato con ingredienti selezionati, rispetto per la stagionalità e tanta cura, quella stessa cura che mettiamo nell'accogliere ogni ospite come se fosse parte della nostra famiglia.

Crediamo che la buona cucina non sia solo questione di gusto, ma anche di autenticità, di ricordi, di momenti da condividere.

Sedersi alla nostra tavola significa ritrovare il piacere della convivialità, il calore umano e la semplicità dei sapori veri.

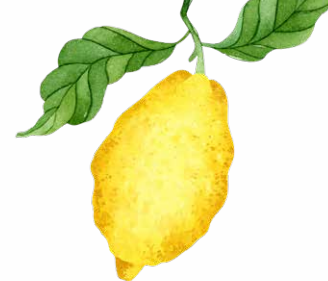
Grazie per aver scelto di far parte della nostra storia.

Buon appetito.

Coperto € 2,00 | Le variazioni sui contorni vengono pagate a parte
Cover charge €2.00 | Variations on side dishes are paid separately



Aperitivi



Spritz Aperol 5
Aperol, Frizzante, Soda

Campari Spritz 5
Campari, Frizzante, Soda



Hugo 5
Sciroppo di sambuco, Frizzante, Soda

Limoncello Spritz 5
Limoncello, Frizzante, Soda



Sarti Rosa Spritz 5
Sarti Rosa, Frizzante, Soda

Spritz analcolico 5
Monin Spritz Orange, Tonic, Soda, Orange slice

Apertass 5
Aperol, cedrata Tassoni, fettina di arancia



Americano 6

Bitter Campari, Martini Rosso, Soda, Orange slice



Negroni 6.5

Bitter Campari, Martini Rosso, Gin Vento, Orange slice

Gingerino 3.5

Crodino 3.5

Campari Soda 4



Gin Tonic



Gin Vento Pilsner
Fever Tree Indian

alc. 43% vol. | € 10



Hendrick's
Fever Tree Indian

alc. 44% vol. | € 9



Gin Mare
Fever Tree Mediterranean

alc. 42,7% vol. | € 10



Martin Miller
Fever Tree Mediterranean

alc. 40% vol. | € 10



Alcol
Free

Tanqueray 0.0
Fever Tree Indian

alc. 0% vol. | € 10

Soft Drink

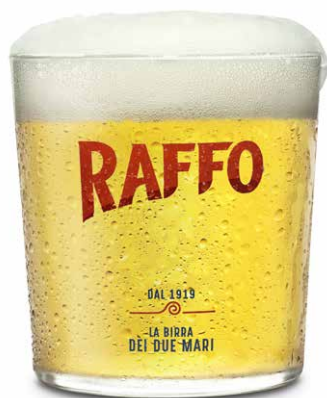
Acqua minerale naturale o frizzante	50 cl	1.5
Acqua minerale naturale o frizzante	100 cl	3
Coca Cola alla spina draft	20 cl	2.5
	40 cl	4.8
Coca Cola lattina can	33 cl	3.5
Coca Zero lattina can	33 cl	3.5
Fanta lattina can	33 cl	3.5
Sprite lattina can	33 cl	3.5
Lemonsoda lattina can	33 cl	3
Fuze Tea (pesca, limone peach, lemon)	33 cl	3.5
Limonata (lemonade) Tassoni	33 cl	3.5
Pompelmo rosa Bio (pink grapefruit) Tassoni	33 cl	3.5
Chinotto Bio Tassoni	33 cl	3.5
Cedrata Bio Tassoni	33 cl	3.5
Fever Tree Tonic Mediterranean	20 cl	4
Fever Tree Tonic Indian	20 cl	4



Succhi di frutta Bio Valfrutta

Pera, Pesca, Albicocca, ACE, mela	35 cl	3.5
Mirtillo	35 cl	4

Birre alla spina



RAFFO
LAVORAZIONE GREZZA

Ricetta Originale

Lager | Alc. 4.7%

20 cl 2.8

40 cl 5

Raffo Ricetta Originale nasce a Taranto nel 1919. Arricchita con orzo di Puglia, è una lager dal corpo morbido e dal gusto secco molto rinfrescante, con appena una punta di amaro nel finale. È prodotta oggi come allora con la stessa ricetta e lo stesso orgoglio.




**Hacker
Pschorr**

Kellerbier

Keller | Alc. 5.5%

20 cl 3

40 cl 5.5

Specialità non filtrata di colore dorato, prodotta seguendo l'antica tradizione. Birra dalle inconfondibili note fruttate di caramello e miele. Schiuma ricca e cremosa, il corpo robusto ma allo stesso tempo rinfrescante.

Birre in bottiglia



Birra Peroni

3

Lager | Alc. 4.7%
33 cl



Lavorazione Grezza

3.8

Lager non filtrata | Alc. 4.8%
33 cl



Forst 0.0%

4

Lager No Alcoholic | Alc. 0.0%
33 cl



Dolomiti Rossa

4.5

Bock - Doppio malto rossa
alc. 6.7%
33 cl



Weizen

5.5

Weiss | Alc. 5.5%
50 cl



Weissbier 0,0%

5.5

Weiss No Alcoholic | Alc. 0.0%
50 cl

Bolle

“L’Estro” Prosecco Treviso DOC Extra Dry

Azienda Agricola Marsuret (Veneto)



3.5



21

“Antares” Brut Trento DOC Millesimato

Cantina Toblino (Trentino)

5.5

30

Champagne Cuvée R.021 Brut

Lallier (Francia)

70

Vini bianchi

Müller Thurgau Trentino DOC Bio

Cantina Toblino (Trentino)



3.5



20

Nosiola Vigneti delle Dolomiti IGP

Madonna delle Vittorie (Trentino)

25

“Alto Lago” Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGP

Madonna delle Vittorie (Trentino)

4.5

25

“Festival” Gewürztraminer Alto Adige DOC

Meran Kellerei (Alto Adige)

25

“Mandolara” Lugana DOC

Le Morette (Veneto)

4

24

“Novaserra” Greco di Tufo DOCG

Mastroberardino (Campania)

5

30

“Kebrilla” Grillo Sicilia DOC Bio

Fina (Sicilia)

20



Vini Rosé

“Griné”

Furletti Gabriele (Trentino)



25

Primitivo Rosé IGP “Tramari”

San Marzano (Puglia)

4.2

27

Vini Rossi

Rebo Vigneti delle Dolomiti IGP

Madonna delle Vittorie (Trentino)



27

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGP

Madonna delle Vittorie (Trentino)

4.2

27

Lagrein Dunkel Trentino DOP

Madonna delle Vittorie (Trentino)

28

“Rosso Leggero” Schiava - Lagrein Vino Rosso Bio

Pranzegg (Alto Adige)

4.8

30

“Festival” Pinot Nero - Blauburgunder Alto Adige DOC

Meran Kellerei (Alto Adige)

28

Barbera d’Alba DOC Bio

Nadia Curto (Piemonte)

40

“Castiglioni” Chianti DOCG

Tenuta Castiglioni - Frescobaldi (Toscana)

20

“Talò” Primitivo di Manduria DOP

San Marzano (Puglia)

4.5

28

Vini della casa

Bianco frizzante

1/4 l

1/2 l

1 l

4.5

7.5

14

Vino Bianco

4.5

7.5

14

Vino Rosso

4.5

7.5

14

Antipasti

Pepata di cozze con crostini ^{1, 8, 15, 16}

Peppered mussels with croutons
Gepfefferte Miesmuscheln mit Croutons
13

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
"Novaserra" Greco di Tufo DOCG

Insalata di mare ^{2, 8, 15, 17}

Seafood salad
Meeresfrüchtesalat
16.9

Carpaccio tonno affumicato con rucola e pepe rosa ⁴

Smoked tuna carpaccio with arugula and pink pepper
Geräuchertes Thunfisch-Carpaccio mit Rucola und rosa Pfeffer
16.9

Bruschetta con polipetti alla Luciana ^{1, 15}

Bruschetta with Luciana-style octopus
Bruschetta mit Oktopus nach Art der Luciana
16.9

Tagliere salumi e formaggi ⁷

Cold cuts and cheeses board
Aufschnitt- und Käseplatte
18

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
"Rosso Leggero" Schiava - Lagrein Vino Rosso Bio

Bruschetta al pomodoro ^{1, 8}

Bruschetta with tomato
Bruschetta mit Tomaten
10

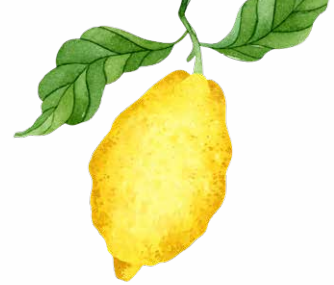
Carpaccio di carne salada con rucola e scaglie ⁷

Carne Salada carpaccio with arugula and parmesan flakes
Carpaccio von Carne Salada mit Rucola und Grana-Spänen
15.9

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
"Antares" Brut Trento DOC Millesimato



Primi



Quadrotto alla cernia con pomodorini, burrata e pistacchio ^{1, 3, 4, 7, 9}

Quadrotto with grouper, cherry tomatoes, burrata and pistachio
Quadrotto mit Zackenbarsch, Kirschtomaten, Burrata und Pistazien
16.9

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
"Alto Lago" Chardonnay Vigneti delle Dolomiti IGP

Tagliatelle porcini e vongole ^{1, 3, 15}

Tagliatelle with Porcini mushrooms and Clams
Tagliatelle mit Steinpilzen und Venusmuscheln
15.9

Paccheri allo scoglio* ^{1, 2, 3, 4, 15}

Paccheri with Seafood / Paccheri mit Meeresfrüchten
19.9

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
"Mandolara" Lugana DOC

Risotto crema di zucchine e gamberetti* (min 2 persone) ^{2, 7}

Risotto with cream of courgette and shrimp (min 2 people)
Risotto mit Zucchini- und Garnelencreme (min. 2 Personen)
14.9 pp

Pasta e fagioli con cozze ^{1, 10, 15}

Pasta and beans with mussels / Nudeln und Bohnen mit Miesmuscheln
13.9

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
Primitivo Rosé IGP "Tramari"

Spaghetti aglio nero, olio e peperoncino ¹

Spaghetti with black garlic, oil and chilli pepper
Spaghetti mit schwarzem Knoblauch, Öl und Chilipeffer
12.9

Risotto al teroldego (min 2 persone) ⁷

Risotto with Teroldego wine (min 2 people)
Risotto mit Teroldego-Wein (min. 2 Personen)
15.9 pp

Abbinamento consigliato / Recommended pairing:
Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGP

Pasta patate e provola ^{1, 7}

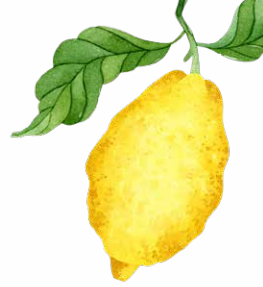
Pasta with potatoes and provola / Pasta mit Kartoffeln und Provola
12.9

Spaghetti alla carbonara ^{1, 3, 7}

Spaghetti carbonara
12.9



Secondi



Frittura* di gamberi e calamari ^{1, 2, 4, 15}

Fried prawns and squid
Frittierte Garnelen und Tintenfisch
25

Abbinamento consigliato / Recommended pairing: "Antares" Brut Trento DOC Millesimato

Grigliata di pesce (pescato del giorno) ^{2, 4}

Grilled fish (catch of the day)
Gegrillter Fisch (Tagesfang)
49.9

Tagliata tonno pinna gialla su letto di scarola croccante e olive taggiasche ⁴

Yellowfin tuna sliced on a bed of crispy escarole and Taggiasca olives
Gelbflossen-Thunfisch in Scheiben auf einem Bett aus knuspriger Endivie und Taggiasca-Oliven
22.9

Filetto di trota alla griglia ⁴

Grilled trout fillet
Gegrilltes Forellenfilet
17.9

Abbinamento consigliato / Recommended pairing: Müller Thurgau Trentino DOC Bio

Tagliata di angus Australia (250 g) rucola e scaglie con lamelle di tartufo ⁷

Australian Angus steak (250 g) with arugula, parmesan flakes and truffle slices
Angus-Rinderfilet aus Australien (250 g) mit Rucola, Grana-Spänen und Trüffelscheiben
28

Abbinamento consigliato / Recommended pairing: Barbera d'Alba DOC Bio

Medaglione di maialino iberico cotto a bassa temperatura ^{1, 7} con tortino di patate

Medallion of Iberian suckling pig cooked at low temperature with potato tart
Bei niedriger Temperatur gegartes Medaillon vom iberischen Spanferkel mit Kartoffelaufwurf
35

Carne salada alla piastra con fagioli e cipolla ⁸

Grilled Carne Salada with beans and onion
Gegrillte Carne Salada mit Bohnen und Zwiebeln
15.9

Cotoletta con patatine fritte ^{1, 3, 7}

Cutlet with fries / Schnitzel mit Pommes Frites
14

Grigliata di carne

Grilled meat / Gegrillte Fleischplatte
39.9

Abbinamento consigliato / Recommended pairing: "Talò" Primitivo di Manduria DOP

Polpette di manzo alla napoletana (solo il giovedì) ^{1, 3, 7}

Neapolitan beef meatballs (Thursday only)
Neapolitanische Rindfleischbällchen (nur Donnerstag)
11.9



Contorni

Patate fritte

French fries
Pommes Frites
5

Verdure alla griglia

Grilled vegetables
Gegrilltes Gemüse
5

Patate prezzemolate ¹⁷

Potatoes with parsley
Kartoffeln mit Petersilie
5

Tortelli di patate ^{1, 3, 7, 9}

Potato tortelli
Kartoffel-Tortelli
5

Fagioli con cipolla ⁸

Beans with onion
Bohnen mit Zwiebeln
5

Insalata mista

Mixed salad
Gemischter Salat
5



Baby



Menù Baby: primo + secondo a scelta € 12,00

Children's menu: first course + second course of your choice €12.00

Kindermenü: Vorspeise + Hauptgericht nach Wahl € 12,00

Pasta al pomodoro ¹

Pasta with tomato sauce

Pasta mit Tomatensoße

Petto di pollo e spinaci

Chicken breast and spinach

Hähnchenbrust und Spinat

Penne panna e prosciutto ^{1,7}

Penne with cream and ham

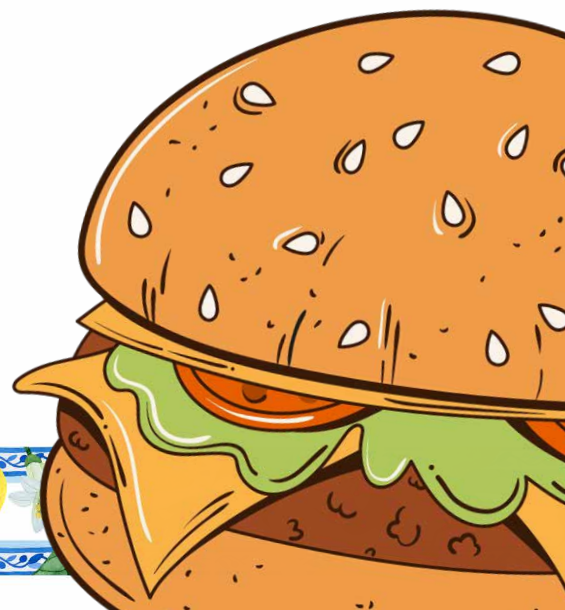
Penne mit Sahne und Schinken

Hamburger e patatine fritte ^{1,3,7}

Hamburger and french fries

Hamburger und Pommes Frites

Solo per bambini | For children only | Nur für Kinder





Panini

Poldo Bun Burger ^{1, 3, 7}

Hamburger 200g, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, cheddar, pancetta

200g hamburger, lettuce, tomato, caramelized onion, cheddar, bacon
200g Burger, Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Cheddar, Speck
14.9

Km 722 ^{1, 3, 7}

Salsiccia napoletana, provola affumicata di bufala, friarielli

Neapolitan sausage, smoked buffalo provola cheese, broccoli rabe
Neapolitanische Wurst, geräucherte Büffel-Provola, Stängelkohl
14.9

Sud Bun Burger ^{1, 3, 7}

Hamburger 200g, melanzane al pomodoro, mozzarella di bufala campana

200g hamburger, eggplant with tomato sauce, buffalo mozzarella
200g Burger, Aubergine mit Tomatensoße, Büffelmozzarella
16.9

Buffalo Bun Burger ^{1, 3, 7}

Doppio hamburger di bufalo da 200g, bacon, uova, parmigiana di melanzane, cheddar

Double 200g buffalo burger, bacon, eggs, eggplant parmigiana, cheddar
Doppel-Büffel-Burger (je 200g), Speck, Eier, Auberginen-Parmigiana, Cheddar
22.9

Tutti i panini sono accompagnati con patatine fritte

All sandwiches are accompanied with French fries
Alle Sandwiches werden mit Pommes Frites serviert

Variazioni: a partire da | Variations starting from | Varianten ab
2 €



La Pizzeria



Le Nostre Speciali

Il cappello di Totò ^{1, 7}

13

Pomodoro, Bufala campana, Cornicione ripieno di ricotta e salame, Basilico, Olio evo

Tomato, Bufala Campana, Crust stuffed with ricotta and salami, Basil, Extra virgin olive oil

Tomate, Büffelmozzarella, Rand gefüllt mit Ricotta und Salami, Basilikum, Natives Olivenöl extra

Il ripieno al forno ^{1, 7}

10

Ricotta, Prosciutto cotto, Fior di latte, Pomodoro

Ricotta, Cooked ham, Fior di latte, Tomato

Ricotta, Kochschinken, Fior di Latte, Tomate

Il ripieno fritto ^{1, 7, 16}

10

Ricotta, Salame napoli, Fior di latte, Pepe

Ricotta, Naples salami, Fior di latte, Pepper

Ricotta, Neapelsalami, Fior di Latte, Pfeffer

Marechiaro ^{1, 4, 7}

13

Fior di latte, Pomodorini, Olive nere, Origano, Acciughe del cantabrico, Basilico, Olio evo

Mozzarella, Cherry tomatoes, Black olives, Oregano, Cantabrian anchovies, Basil, Extra virgin olive oil

Mozzarella, Kirschtomaten, Schwarze Oliven, Oregano, Kantabrische Sardellen, Basilikum, Natives Olivenöl extra

Incontro di sapori ^{1, 7}

13

Bufala campana, Rucola, Carne salada, Petali di grana

Bufala campana, Arugula, Carne salada, Grana shavings

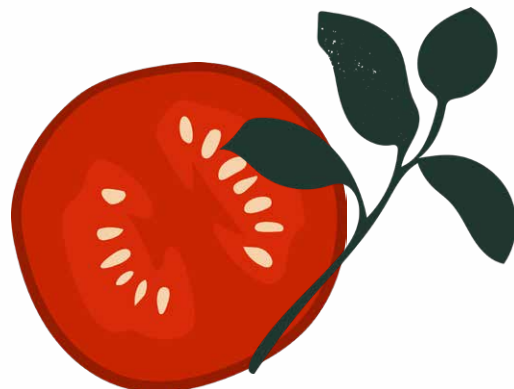
Büffelmozzarella, Rucola, Carne Salada, Grana-Späne

Impasto integrale | Wholemeal dough | Vollkornteigb

2 €

Variazioni: a partire da | Variations starting from | Varianten ab

2 €



Le Nostre Classiche

Marinara

6.5

Pomodoro, aglio, origano ^{1, 8}

Tomatoes, garlic, oregano

Tomaten, Knoblauch, Oregano

Margherita ^{1, 7}

7.5

Pomodoro, Fior di latte, Basilico, Olio Evo

Tomato, Fior di latte, Basil, Evo oil

Tomate, Fior di Latte, Basilikum, Evo-Öl

Margherita DOP ^{1, 7}

9

Pomodoro, Bufala campana DOP, Basilico, Olio evo

Tomato, Bufala Campana, Basil, Evo oil

Tomate, Büffelmozzarella, Basilikum, Evo-Öl

Prosciutto cotto ^{1, 7}

8

Pomodoro, Prosciutto cotto, Fior di latte

Tomato, Cooked ham, Fior di latte

Tomate, Kochschinken, Fior di Latte

Diavola ^{1, 7}

8

Pomodoro, Salame piccante, Fior di latte

Tomato, Spicy salami, Fior di latte

Tomate, Scharfe Salami, Fior di Latte

Prosciutto cotto e funghi ^{1, 7}

8.5

Pomodoro, Funghi, Cotto, Fior di latte

Tomato, Mushrooms, Cooked ham, Fior di latte

Tomate, Pilze, Kochschinken, Fior di Latte

Capricciosa ^{1, 7}

9

Pomodoro, Funghi, Cotto, Carciofi, Fior di latte

Tomato, Mushrooms, Cooked ham, Artichokes, Fior di latte

Tomate, Pilze, Kochschinken, Artischocken, Fior di Latte

4 Stagioni ^{1, 7}

10

Pomodoro, Funghi, Cotto, Carciofi, Olive nere, Fior di latte

Tomato, Mushrooms, Cooked ham, Artichokes, Black olives, Fior di latte

Tomate, Pilze, Kochschinken, Artischocken, Schwarze Oliven, Fior di Latte

Ortolana ^{1, 7}

9

Pomodoro, Fior di latte, Verdure di stagione

Tomato, Mozzarella, Seasonal vegetables

Tomate, Fior di Latte, Gemüse der Saison

Crudo ^{1, 7}

10

Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto crudo di Parma

Tomato, Fior di latte, Parma raw ham

Tomate, Fior di Latte, Parmaschinken



Le Nostre Classiche



Wurstel e patate ^{1, 7}

Fior di latte, Wurstel, Patate fritte

Fior di latte, Sausage, French fries

Fior di Latte, Wurst, Pommes Frites

9

Salsiccia e friarielli ^{1, 7}

Fior di latte, Salsiccia napoletana, Friarielli

Fior di latte, Neapolitan sausage, Broccoli rabe

Fior di Latte, Neapolitanische Wurst, Stängelkohl

10

Gorgonzola ^{1, 7}

Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola

Tomato, Fior di latte, Gorgonzola

Tomate, Fior di Latte, Gorgonzola

8.5

4 Formaggi ^{1, 7}

Pomodoro, Fior di latte, Formaggi vari, Gorgonzola

Tomato, Fior di latte, Various cheeses, Gorgonzola

Tomate, Fior di Latte, Verschiedene Käsesorten, Gorgonzola

9.5

Provola e pepe ^{1, 7, 16}

Pomodoro, Provola, Pepe

Tomato, Provola, Pepper

Tomate, Provola, Pfeffer

9

Fiocco ^{1, 7}

Fior di latte, Prosciutto cotto, Crochè di patate

Fior di latte, Cooked ham, Potato croquettes

Fior di Latte, Kochschinken, Kartoffelkroketten

9

La Bologna ^{1, 7, 9}

Fior di latte, Mortadella IGP, Crema di pistacchio, Stracciata

Fior di latte, Mortadella PGI, Pistachio cream, Stracciata

Fior di Latte, Mortadella IGP, Pistaziencreme, Stracciata

11

Sfiziosa ^{1, 7}

Pomodoro, Fior di latte, Salamino, Porcini, Gorgonzola

Tomato, Fior di latte, Spicy salami, Porcini, Gorgonzola

Tomate, Fior di Latte, Salami, Steinpilze, Gorgonzola

11

Parmigiana ^{1, 7}

Pomodoro, Fior di latte, Melanzane fritte, Grana, Basilico

Tomato, Fior di latte, Fried eggplants, Grana, Basil

Tomate, Fior di Latte, Gebratene Auberginen, Grana, Basilikum

11

Bismark ^{1, 3, 7}

Pomodoro, Fior di latte, Cotto, Funghi, Uovo

Tomato, Fior di latte, Cooked ham, Mushrooms, Egg

Tomate, Fior di Latte, Kochschinken, Pilze, Ei

10

Italia ^{1, 7}

Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto Crudo di Parma, Rucola, Petali di grana padano

Tomato, Fior di latte, Parma ham, Arugula, Grana Padano shavings

Tomate, Fior di Latte, Parmaschinken, Rucola, Grana Padano-Späne

12

Caffetteria

Espresso	1.4
Corretto	1.8
Orzo	1.6
Decaffeinato	1.6
Americano	1.8
Cappuccino	2
Latte macchiato	2
Tè caldo (alla frutta, zenzero limone, menta fresca, verde, nero)	3

Dolci

Tiramisù	6
Babà	6
Crema catalana	6
Vanilla cream with caramelized sugar crust Vanillecreme mit karamellisierter Zuckerkruste	
Delizia al limone	6
Lemon Delights (Sponge cake, limoncello, custard, and glaze) Zitronenköstlichkeiten (Biskuit, Limoncello, Puddingcreme und Glasur)	
Strudel	6
Apple strudel Apfelstrudel	
Tortino al cioccolato	6
Chocolate cake with molten center Schokoladentorte mit flüssigem Herz	
Tartufo Pizzo Calabro con cuore morbido	6
Tartufo ice cream with molten center Tartufo-Eis mit flüssigem Herz	
Torta della casa	6
House cake Kuchen des Hauses	



Grappe

Grappa Bianca (Segnana)	3.5
Nosiola (Distilleria Pisoni)	4
Moscato (Distilleria Pisoni)	4
Zirmol (cirmolo, kiefernholz, pine wood)	4
Morbida barrique (3 mesi Barrique)	4.5
Diciotto lune (18 mesi Barrique)	5
Giare Amarone (36 mesi Barrique)	6
Giare Chardonnay (36 mesi Barrique)	6
Giare Gewürztraminer (36 mesi Barrique)	6

Amari

 Km0 Proibito 4.5 Foletto alc. 30% vol.	 Km0 Kaiserforst 4 Valentini alc. 32% vol.
 Meraviglioso 4.5 Vecchio Magazzino Doganale alc. 25% vol.	 Jefferson 4.5 Vecchio Magazzino Doganale alc. 30% vol.
 Giocondo 4.5 "Caffè Cabaret" Vecchio Magazzino Doganale alc. 23% vol.	 Limoncello 3.8 del Garda alc. 28% vol.

Amari Classici 4



Allergeni

Allergens - Allergene

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Crustaceans and products thereof

3. Uova e prodotti a base di uova.

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Eggs and products thereof.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Fish and products thereof.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Peanuts and products thereof.

6. Soia e prodotti a base di soia.

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Soybeans and products thereof.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).

Milk and products thereof (including lactose).

8. Aglio, cipolla

Knoblauch, Zwiebeln / Garlic, onion

9. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio.

Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof.

10. Sedano e prodotti a base di sedano.

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Celery and products thereof.

11. Senape e prodotti a base di senape.

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Mustard and products thereof.

12. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Sesame seeds and products thereof.

13. Anidride solforosa e solfiti.

Schwefeldioxid und Sulfite.

Sulphur dioxide and sulphites.

14. Lupini e prodotti a base di lupini.

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Lupin and products thereof.

15. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.

Molluscs and products thereof.

16. Pepe / Pfeffer / Pepper

17. Prezzemolo / Petersilie / Parsley

