

“ TERRAZZA BAR ”

*Vi attende tutti i giorni
dalle ore 12 alle ore 15,30*

*We look forward to welcome you
every day from 12 p.m. until 3,30 p.m.
and wish you a nice lunch*



Antipasti/Hors D'ouvres

Gamberi di Santa** adagiati su purea	€ 30,00
Local prawns on bed of mashed potatoes and spinaches Ingredienti: gamberi, patate, spinaci, sale, olio evo, erbe *Allergeni: crostacei, latte - Provenienza: locale	
Gambero** medio di Santa Margherita	€ 5,00 cad.
Gamberi/Scampi grandi ** di Santa Margherita	€ 10,00 cad.
Local prawns and langoustines Ingredienti: crostacei *Allergeni: crostacei	
Mix marinato: acciughe** e triglie** con cipolla di Tropea	€ 20,00
Marinated mix of anchovies and mullets with red onion Ingredienti: acciughe, triglie, cipolla, sale, olio evo, limone *Allergeni: pesce	
Salmone ** fresco marinato con zucchero, sale e agrumi	€ 20,00
Fresh salmon marinated with sugar, salt and citrus Ingredienti: salmone, zucchero, sale, limone, arance, pompelmo *Allergeni: pesce	
Caprese	€ 16,00
Buffalo mozzarella, tomato, oregano and basil Ingredienti: mozzarella di bufala, pomodoro, origano, basilico *Allergeni: latte	
Prosciutto crudo con melone Cantalupo	€ 18,00
Raw ham with Cantalupo melon Ingredienti: prosciutto crudo e melone *Allergeni: nessuno	
Carpaccio di bresaola con rucola e parmigiano	€ 20,00
Beef carpaccio with arugula and parmesan cheese Ingredienti: bresaola, rucola parmigiano, olio evo, limone *Allergeni: latte, uovo	
Insalate miste/Mix salad	
Insalata nizzarda	€ 18,00
Mixed salad with tomatoes, anchovies, boiled egg and tuna Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodori, tonno, acciughe, uovo sodo *Allergeni: uovo, pesce	
Rucola con scaglie di parmigiano e cipolla	€ 14,00
Arugola salad with parmesan and red onions Ingredienti: rucola, parmigiano, cipolla rossa *Allergeni: latte, uovo	
Insalata capricciosa	€ 14,00
Mixed salad with tomatoes, carrots and buffalo mozzarella Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodoro, carote, mozzarella *Allergeni: latte	
Insalata mista	€ 13,00
Mixed salad with tomatoes and carrots Ingredienti: lattuga, rossa, rucola, pomodori, carote *Allergeni: latte	
Coperto/ Cover Charge / Bedeckt	€ 4,00

** tutti i prodotti acquistati freschi sono congelati e conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.



Primi piatti/First courses

- Tagliolini bianchi con gamberi** e zucchine** € 20,00
Tagliolini with prawns and courgettes
Ingredienti: tagliolini bianchi, gamberi, zucchine, pomodoro, sale, olio
**Allergeni: grano, uovo, crostacei*
- Chicche della nonna con pomodoro fresco e basilico** € 18,00
Potato gnocchi with fresh tomato sauce and basil
Ingredienti: gnocchi di patate, olio extrav. aglio, pomodoro fresco, basilico, prezzemolo
**Allergeni: grano, solfiti*
- Trenette al pesto** € 20,00
Trenette with pesto sauce
Ingredienti: trenette, basilico, aglio, pecorino, caprino, panna
**Allergeni: grano, latte, uovo*
- Tagliolini al nero di seppia con totani **** € 20,00
Tagliolini with cuttlefish ink with squid
Ingredienti: tagliolini al nero di seppia, calamari, pomodoro, prezzemolo
**Allergeni: glutine, grano, uovo, molluschi, crostacei*
- Spaghetti alle vongole** € 22,00
Spaghetti with clams
Ingredienti: spaghetti, vongole, aglio, olio extravergine, vino bianco, prezzemolo, sale
**Allergeni: grano, molluschi, solfiti*
- Penne alla Portofino** € 18,00
Penne with tomato and pesto sauce
Ingredienti: penne, salsa di pomodoro, pesto, panna
**Allergeni: grano, latte, uovo*
- Spaghetti dello chef** € 20,00
Spaghetti with fish sauce secondo
Ingredienti: spaghetti, pomodoro, pesce** fresco (*secondo disponibilità*)
**Allergeni: grano, pesce, vongole*
- Penne all'arrabbiata** € 16,00
Penne with spice tomato sauce
Ingredienti: penne, aglio, peperoncino, capperi, salsa di pomodoro, prezzemolo
**Allergeni: grano*
- Spaghetti aglio, olio e peperoncino** € 16,00
Spaghetti with garlic, olive oil and hot pepper
Ingredienti: spaghetti, aglio, olio extravergine, peperoncino, prezzemolo
**Allergeni: grano*
- (*) Pizza margherita** € 12,00
(*) Prodotti surgelati / frozen product
Ingredienti: pomodoro, mozzarella
**Allergeni: glutine, latte*

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 4,00



Secondi piatti/Main courses

Tonno ** alla griglia Grilled tuna Ingredienti: tonno, olio extravergine, erbe <i>*Allergeni: pesce</i>	€ 26,00
Pesce ** alla griglia (secondo disponibilità) Grilled fish according to availability <i>*Allergeni: pesce</i>	€ 28,00
Verdure al forno con caprino Grilled vegetables with soft cheese Ingredienti: melanzane, zucchine, peperoni, caprino, origano, olio <i>*Allergeni: latte</i>	€ 18,00
Omelette naturale Plain omelette Ingredienti: uova, sale, parmigiano <i>*Allergeni: uova, latte</i>	€ 12,00
Omelette al formaggio/cotto Cheese and ham omelette Ingredienti: uova, sale, parmigiano, prosciutto cotto, formaggio <i>*Allergeni: uova, latte</i>	€ 14,00
Composizione di formaggi Selection of cheese Ingredienti: latte, caglio <i>*Allergeni: latte</i>	€ 18,00

Coperto/ Cover Charge / Bedeckt € 4,00

** tutti i prodotti acquistati freschi sono congelati e conservati a basse temperature per garantirne qualità, freschezza e disponibilità.



Dolci e frutta/ Desserts and fresh fruit

Crostatina ai frutti di bosco Crostatina pastry with fresh berries Ingredienti: latte, burro, uova, scorza limone, bicarbonato, sale, farina, lamponi, more, mirtilli <i>*Allergeni: grano, latte, uova</i>	€ 13,00
Flan al cioccolato fondente Chocolate flan Ingredienti: farina, zucchero, uova, latte, cioccolato, vaniglia <i>*Allergeni: grano, latte, uova, soia</i>	€ 10,00
Semifreddo al torroncino Nougard parfait with hot chocolate Ingredienti: latte, zucchero, oli vegetali, torrone, grassi vegetali, uova, glucosio, cioccolata calda <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 10,00
Panna cotta con salsa di fragole Panna cotta with strawberry sauce Ingredienti: latte, uova, zucchero, gelatina alimentare, panna <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 10,00
Fragole con gelato Strawberries with ice cream Ingredienti: fragole, latte, uova, zucchero <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 12,00
Composizione di frutta fresca Selection of mixed fruits Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone, pesche <i>*Allergeni: nessuno</i>	€ 12,00
Frutti di bosco Blueberries, raspberries, blackberries Ingredienti: lamponi, more, mirtilli <i>*Allergeni: nessuno</i>	€ 10,00
Frutti di bosco con gelato Blueberries, raspberries, blackberries with ice cream Ingredienti: lamponi, more, mirtilli con gelato <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 13,00
Macedonia di frutta Fresh fruit salad Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone <i>*Allergeni: nessuno</i>	€ 10,00
Macedonia con gelato Fresh fruit salad with ice cream Ingredienti: mele, pere, banane, fragole, melone con gelato <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 13,00
Ananas al Grand Marnier Fresh pineapple with Grand Marnier Ingredienti: ananas, Grand Marnier <i>*Allergeni: nessuno</i>	€ 12,00
Gelati misti Selection of ice cream Ingredienti: latte, uova <i>*Allergeni: latte, uova</i>	€ 9,00
1 Pallina di Gelato (1 ball ice cream)	€ 3,00
2 Palline di Gelato (2 ball ice cream)	€ 6,00
Coperto/ Cover Charge / Bedeckt	€ 4,00



Acque minerali/Mineral water

Acqua minerale S. Bernardo 1 l. € 5,00
S. Bernardo mineral water

Acqua minerale S. bernardo 1/2 l. € 3,00
S. Bernardo mineral water 1/2 Lt.

Bibite varie € 6,00
Soft drinks

Birra nazionale € 8,00
Domestic beer

Birra estera € 8,00
Imported beer

Bicchieri di vino € 9,00
Wine by the glass

1/4 vino € 15,00
1/4 Lt. House wine

1/2 vino € 22,00
1/2 Lt. House wine

***Allergeni: solfiti**

Selezione di vini a bicchiere/Our selection of wine glasses

Amarone Bertani € 20,00
Barolo Montaribaldi € 20,00
Barbaresco Montaribaldi € 16,00
Brunello C. d'Orcia € 20,00
Nebbiolo Montaribaldi € 12,00
Le Volte dell'Ornellaia € 13,00
Ruit Hora Bolgheri Caccia al Piano € 13,00
Maraccio E. Primo € 9,00
Rosso di Montalcino C. d'Orcia € 12,00
Ciliegiolo Arrigoni € 9,00

Pinot Grigio Puiatti € 9,00
Chardonnay Frescobaldi € 9,00
Sauvignon Puiatti € 9,00
Pinot Gris Alsaiano Gruss € 13,00
Gewurztraminer Alsaiano Gruss € 13,00
Pigato/Vermentino Liguri € 9,00
Rosé Kaltern € 9,00
..... €
..... €
..... €
..... €



RATING/ RICONOSCIMENTI



= GAMBERO ROSSO



= BIBENDA



GIALLO = HACHETTE



= JAMES SUCKLING



= VINOUS



= ROBERT PARKER



= WINE SPECTATOR



= XTRAWINE



= VITAE AIS 4 VITI



BLU = VERONELLI



= WINE SEARCHER



Vini rosé/Rosé wines * Allergeni: solfiti

VINI

HOUSE



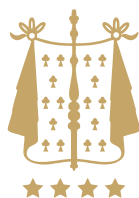
YEAR

Scalabrone Rosè	Antinori		(Cabernet/ Merlot/ Syrah)	95 p.	€ 36,00
Cà dei Frati	Cà dei Frati		(Barbera/ Marzem./ Sangio.)	90 p.	€ 30,00
Aldobrandesca "A"	Antinori		(Aleatico 100%)	92 p.	€ 70,00
Rosè	Terlano		(Lagrein)	90 p.	€ 36,00
Rosè Calafuria	Antinori		(Negroamaro)	93 p.	€ 30,00
K Rosè	Kaltern		(Cabernet/Merlot/Lagrein)	88 p.	€ 30,00

Vini bianchi/White wines * Allergeni: solfiti

TOP WHITE:

Terre Alte	L.Felluga	5 4	(P. Bianco/ Sauv./ Friul.)	95 p.	€ 140,00
Fior d'Uva	Marisa Cuomo		(Fenile/ Ginestra/ Ripoli)	96 p.	€ 125,00
Sirmian	Nals Margreid		(Pinot Bianco)	94 p.	€ 70,00
Vulcaia Fumé	Inama		(Sauvignon)	93 p.	€ 70,00
Derthona	Fratelli Massa		(Timorasso)	92 p.	€ 45,00
Capichera Classico	Ragnedda		(Vermentino)	90 p.	€ 75,00
Lis	Lis Neris	5 4	(P. Grigio/ Chard./ Sauv.)	92 p.	€ 70,00
Confini	Lis Neris	4 4	(Gewur./ P. Grigio/ Riesl.)	92 p.	€ 70,00
Nova Domus	Terlano		(P. Bianco/ Chard. /Sauv.)	95 p.	€ 100,00
Quark Collection	Terlano		(Sauvignon Blanc)	96 p.	€ 135,00
Worberg Collection	Terlano	5 4	(Pinot Bianco)	95 p.	€ 80,00
Kreuth Collection	Terlano	5 4	(Chardonnay)	93 p.	€ 55,00
Winkl Collection	Terlano	5	(Sauvignon)	93 p.	€ 50,00
Conte della Vipera	Antinori		(Sauvignon / Sémillon)	95 p.	€ 55,00
Malvasia Dis Cumieris	Vie di Romans		(Malvasia Istriana)	92 p.	€ 60,00
Quintessenz	Kaltern		(Sauvignon)	94 p.	€ 50,00
Quintessenz	Kaltern		(Pinot Bianco)	95 p.	€ 50,00
Flors di Uis	Vie di Romans		(Malvasia Friuliano/Riesling)	93 p.	€ 65,00
Terlaner	Terlano		(P. Bianco/Chard./Sauv.)	94 p.	€ 35,00






VINI









HOUSE

YEAR



PINOT GRIGIO:

Pinot Gris	Lis Neris	 	(Pinot Grigio)	94 p. €	55,00
Pinot Grigio	Russiz Superiore		"	90 p. €	45,00
Hill	Nals Margreid		"	90 p. €	32,00
Pinot Grigio	Pecorari		"	88 p. €	32,00
Pinot Grigio Dessimis	Vie di Romans		"	92 p. €	60,00
Pinot Grigio	Terlano		"	93 p. €	32,00
Soll	Kaltern		"	91 p. €	32,00

CHARDONNAY:

Chardonnay	Pecorari		(Chardonnay)	88 p. €	32,00
Jurosa	Lis Neris	 	"	93 p. €	55,00
Bramito	Antinori	 	"	93 p. €	40,00
Chard.	Vie di Romans	 	"	94 p. €	50,00
Kalk	Nals Margreid		"	93 p. €	35,00
Chardonnay	Terlano		"	92 p. €	32,00
Passobianco	Passopisciario	 	"	92 p. €	50,00
Saleit	Kaltern		"	93 p. €	32,00

PINOT BIANCO:

Pinot Bianco	Russiz Superiore	 	(Pinot B.)	95 p. €	45,00
Pinot Bianco	Terlano		"	92 p. €	32,00
..... €

FRIULANO:

La Vila	Lis Neris		(Pinot B.)	93 p. €	50,00
Dolee Friulano	Vie di Romans		"	93 p. €	55,00

SAUVIGNON:

Picol	Lis Neris		(Sauvignon)	94 p. €	55,00
Sauvignon	Jermann		"	90 p. €	45,00
Sauvignon	Russiz Superiore		"	94 p. €	45,00
Piere Sauvignon	Vie di Romans	 	"	96 p. €	55,00
Stern	Kaltern		"	93 p. €	32,00

RIBOLLA GIALLA:

Ribolla	Marco Felluga		(Ribolla)	91 p. €	30,00
Ribolla	Russiz Superiore		(Ribolla)	91 p. €	45,00

VINIHOUSEYEAR**LIGURI:**

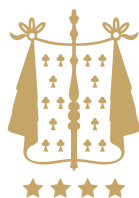
Pigato	Ruffino	(Pigato)	88 p.	€	30,00
Pigato Cyncus	Poggio dei Gorleri	„	94 p.	€	32,00
Vermentino	Poggio dei Gorleri	(Vermentino)	92 p.	€	32,00
Vermentino Ca' Duà	E. Primo	„	88 p.	€	30,00
Coronata	Marchesi Cattaneo Adorno	(Alb. Verm. Bosco)	€	32,00
Albarola	E. Primo	(Albarola)	€	30,00
Cinque Terre DOC	Cooperativa 5 Terre	(Alb. Verm. Bosco)	€	32,00
Pergole Sparse	Cooperativa 5 Terre	(Alb. Verm. Bosco)	€	40,00

ALTRI:

Gewürztraminer	F.lli Gruss Alsazia	(Gewürztraminer)	90 p.	€	38,00
Pinot Gris	F.lli Gruss Alsazia	(Pinot Grigio)	90 p.	€	38,00
Lugana	“Ca dei Frati”	(Lugana)	90 p.	€	30,00
Campaner	Kaltern	(Gewurzt)	91 p.	€	32,00
Blange	Ceretto	(Arneis)	90 p.	€	50,00
Costo d'Amalfi	Marisa Cuomo	(Falanghina/Biancolella)	€	45,00

Vini rossi/Red wines *Allergeni: solfiti**TOP RED:**

Giorgio Primo	La Massa	5 4 (Cab Sauv./Merlot/P. Verdot)	95 p.	€	120,00
Solaia	Antinori	5 4 (Caber./Sang./Caber. Franc.)	100 p.	€	550,00
Sassicaia	M. Incisa	4 4 (Cabernet/Caber. Franc.)	100 p.	€	400,00
Tignarello	Antinori	4 5 (Sang./Cab. Franc./Cab Sauv.)	98 p.	€	300,00
San Marco	C. dei Rampolla	(Cab Sauv./Merlot/Sang.)	98 p.	€	160,00
Alceo	C. dei Rampolla	(Cab Sauv./P. Verdot)	€	220,00
Brunello Marroneto	Il Marroneto	(Sangiovese)	100 p.	€	350,00
Brunello	Fat dei Barbi	4 (Sangiovese 100%)	€	240,00
Barolo R.D. Annunziata	Renato Ratti	5 4 (Nebbiolo 100%)	97 p.	€	250,00
Brunello P. Al Vento	Col D'Orcia	5 4 (Sangiovese)	95 p.	€	220,00
Guado al Tasso	Antinori	(Caber./Merlot/Caber. Franc.)	97 p.	€	240,00
Amarone	Villa Elena	4 (Corvina/Rondinella)	98 p.	€	160,00
Giusto dei Nostri	Tua Rita	4 (Cabernet/Merlot)	97 p.	€	220,00
Ornellaia	L'Ornellaia	(Cab Sauv./Merlot/Cabernet)	99 p.	€	350,00
Amarone	Bertani	5 4 (Corvina/Rondinella)	97 p.	€	220,00
Barbaresco Gaja	Gaja	(Nebbiolo 100%)	97 p.	€	450,00
Amarone	Bertani	(Corvina/Rondinella)	100 p.	€	260,00

VINIHOUSEYEAR**ROSSI:**

Fontalloro	Felsina		(Sangiovese)		€	120,00
Barolo Monprivato	G-Sordo		(Nebbiolo 100%)	92 p.	€	160,00
Barolo Monvigliero	G-Sordo		(Nebbiolo 100%)	94 p.	€	150,00
Barolo "50" Marcanasco	R. Ratti		(Nebbiolo 100%)	95 p.	€	180,00
Barolo M. Chiarlo	Cerequio	5	(Nebbiolo 100%)	92 p.	€	200,00
Barolo	Coppo		(Nebbiolo 100%)	95 p.	€	180,00
Barolo	M. Chiarlo		(Nebbiolo 100%)	92 p.	€	160,00
Barbaresco	Montaribaldi		(Nebbiolo 100%)	93 p.	€	70,00
Barbaresco	Flli Ceretto	5 4	(Nebbiolo)	92 p.	€	120,00
Barolo	Montaribaldi		(Nebbiolo 100%)	92 p.	€	90,00
Brunello Pian delle Vigne	Antinori		(Sangiovese)	95 p.	€	130,00
Brunello	La Gerla	4	(Sangiovese)	90 p.	€	120,00
Brunello	Col d'Orcia		(Sangiovese)	95 p.	€	80,00
Grattamacco	Colle Massari	4	(Cab Sa./Cab. Fra./Mer./Sang.)	94 p.	€	180,00
Radaia	La Parrina Merlot		(Merlot 100%)	94 p.	€	150,00
Le Serre Nuove	Ornellaia		(Cab Sauv./Merlot/Cab. Franc)	95 p.	€	130,00
Guido Alberto	M. Incisa	5	(Cab Sauv./Merlot)	94 p.	€	100,00
Passorosso	Passopisciaro	2	(Nerello mascalese)		€	50,00

ALTRI ROSSI:

Bruciato	Antinori		(Cab Sauv./Merlot/Sirah)	93 p.	€	55,00
Le Volte	L'Ornellaia		(Merl./Sang./Cab. Sauv)	92 p.	€	45,00
Rossi di Notri	Tua Rita	4	(Cab Sauv./Sangiovese)	93 p.	€	45,00
Nobile di Montepulciano	Avignonesi		(Sangiovese)	92 p.	€	70,00
Rosso di Montalcino	C. d'Orcia		(Sangiovese)	92 p.	€	36,00
Le Difese	M. Incisa		(Cab Sauv./Sangiovese)	93 p.	€	60,00



<u>VINI</u>	<u>HOUSE</u>			<u>YEAR</u>		
Nebbiolo	Montaribaldi	(Nebbiolo)	90 p.	€	35,00
Maraccio Rosso	E. Primo	(Sangiovese/Merlot)	88 p.	€	30,00
Bolgheri Rosso	Colle Massari	(Cab. Sauv./Sang./ Cab. Franc.)	94 p.	€	48,00
Ruit Hora	Caccia al Piano	(Merl./ Cab. Sauv./Petit Verd.)	93 p.	€	40,00
Remole	Frescobaldi	(Merl./ Cab. Sauv./Petit Verd.)	€	24,00
Rosa di Maggio	Arrigoni	(Ciliegiolo)	€	30,00

Vini da dessert/Dessert wines * Allergeni: solfiti

Passito di Pantelleria	Tua Rita	(Zibibbo)	92 p.	€	13,00
Ben Ryé	Donnafugata	(Zibibbo)	95 p.	€	14,00
Sciaccheta	Polenza	(Bosco/Albarola/Vermentino)	92 p.	€	15,00
Passito Rosso 5 Terre	Polenza	(Grenace/Rossese)	92 p.	€	14,00
Px17	Pedro Ximenez	(Pedro Ximenez)	92 p.	€	13,00
Moscato	Montaribaldi	(Montilla/Moriles)	88 p.	€	10,00
Passito di Pantelleria	Lago di Venere	(Moscato)	88 p.	€	10,00
Dindarello	Maculan	(Moscato Bianco)	90 p.	€	10,00
Levante Passito	E. Primo	(Vermentino/Albarola)	€	10,00

Ai nostri gentili ospiti

informiamo che ...

Il pesce (crudo) servito sulla terrazza del bar viene preventivamente sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato 3, sezione 8, capitolo 3 lettera D punto 1. Questo significa che il pesce fresco viene trattato con speciali macchine chiamate “abbattitori” dove la temperatura scende velocemente a -20 gradi e poi spostato in congelatore per 24 ore alla stessa temperatura, così da rendere il pesce sicuro per la consumazione a crudo.

Pertanto potete consumare il vostro crudo di pesce in assoluta tranquillità sicuri che siano stati rispettati tutti i procedimenti in materia di sicurezza alimentare come da corsi HACCP da noi conseguiti.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al personale in servizio.

Vi informiamo inoltre che tutti gli ambienti vengono giornalmente sanificati.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (¹);
 - b) maltodestrine a base di grano (¹);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.