

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari o etichette originali delle materie prime.

Coperto 1,90 €



**Antipasti di terra**

**Millefoglie di  
melanzana affumicata**

*Fresche fette di melanzana  
grigliate inframezzate da  
burrata affumicata e pomodori  
alla piastra il tutto bagnato da  
un filo d'olio aromatizzato al  
basilico 8,50 €*

*Allergeni: 7*

**Fantasia di bruschette**

*3 fette di pane abbrustolito al forno a legna, ricoperte di formaggi fusi o  
spalmati oppure di gustosi affettati al naturale o croccanti 5,00 €*

*Allergeni 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14*

**Battuta di manzo coi suoi condimenti**

*Battuta di manzo circondata da capperi, acciughe, senape, uovo, scalogno e  
pomodori pronti per essere miscelati come più vi piace 12,00 €*

*Allergeni: 3, 4, 10*

**Focaccia al lardo**

*La nostra pizza condita con solo un filo d'olio EVO, un pizzico di sale ed  
una spolverata di origano ricoperta di fette di lardo in fusione 5,50 €*

*Allergeni 1*

**Tegola di salumi con formaggi e gnocco fritto**

*Selezione di Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., Salame crudo, Punta  
d'Anca Valtellinese accompagnati di Erborinato Lombardo, Taleggio D.O.P.  
Bergamasco e Grana Padano D.O.P. tutto da gustare con Gnocco Fritto  
Espresso 13,00€*

*Allergeni 1, 7, 8, 10, 11*

## Antipasti dall'acqua

### Missoltini di Tremezzo

*Gli Agoni del Lago di Como, dopo essere stati essiccati secondo la secolare tradizione tremezzina, diventano MISSULTIN. Vengono serviti con la tipica polenta 14,00€*

**Il MISSULTIN è un PRODOTTO AGROALIMENTARE TRADIZIONALE ITALIANO** incluso nell'elenco redatto dal Ministero delle politiche agricole.  
*Allergeni 4, 9*

### Insalata di polpo

*Gustoso polpo cotto in abbondante acqua e servito tiepido, accompagnato da morbide patata bollite, gustose Olive Taggiasche di Imperia e dolci pomodorini Cherry 14,00 €*

*Allergeni 1, 2, 4, 14*

### Tartare di ricciola

*Tartare di ricciola **fresca di pescato**, servita su crama di salsa di mango e frutto della passione, accompagnata da petali di pane croccante conciati con burro e acciughe 13,00 €*

*Allergeni: 4, 7*

### Salmone marinato

*Trancio di salmone **fresco di pescato marinato in casa** servito su un letto di saporita insalata estiva 11,00 €*

*Allergeni: 4*

### Sinfonia di mare

*Misto dei nostri antipasti di mare, adatto per chi vuole di tutto un po' senza dover accantonare il buon gusto 15,00 €*

*Allergeni 2, 4, 14*

### Cozze alla marinara

*Cozze saltate in padella sfumate agli aromi 11,00 €*

*Allergeni 4, 14*

### Tentacoli grigliati

*Tentacoli di polpo grigliati e adagiati su di un letto di patate cubettate e olive tagiasche 11,00 €*

*Allergeni: 4*

**Pappardelle artigianali  
alla selvaggina**

*Il piatto più classico "da Luigino" è la selvaggina,  
come negli anni '50-'60, quando il locale era luogo  
di ritrovo dei cacciatori della zona* 14,00 €

*Allergeni 1,7*

**Gnocchi di patate viola alla baffa**

*Gnocchi di patate viola, rigorosamente **fatti in casa**, conditi con vongole e bottarga di muggine in baffa, oranti da petali di cipolla croccanti* 12,00 €

*Allergeni: 1, 4, 14*

**Ravioli alla melanzana**

*Ravioli **fatti in casa** ripieni di melanzane e parmigiano, serviti con crema di mozzarella di bufala e pomodori confit* 11,00 €

*Allergeni: 1, 7*

**Penne della Casa**

*Dal 1986 le nostre Penne, saltate in padella con ragù di carne, pancetta, piselli e una goccia di panna* 9,00 €

*Allergeni 1, 7*

**Paccheri alla genovese**

*Tipico piatto della tradizione partenopea, conditi con "sugo" bianco a base di crema di cipolle e manzo sfilettato* 10,00 €

*Allergeni: 1*

**Tagliatelle al basilico**

*Tagliatelle verdi al basilico, tirate fresche da Marinella, servite con misto di verdure alla julienne* 10,00 €

*Allergeni: 1*

**Tagliolini allo Scoglio  
"da Luigino 1986"**

*La nostra ricetta invariata dal 1986: tagliolini rigorosamente freschi conditi con frutti di mare, cozze e una punta di salsa di pomodoro 17,00 €*  
*Allergeni 1, 2, 7, 14*

**Tagliatella alla gallinella**

*Tagliatelle di **nostra produzione** conditi con **gallinella fresca di pescato**, pomodorini cherry, menta e scorza di limone 13,00 €*

*Allergeni: 1, 4*

**Risotto al missoltino**

*Risotto con Missoltino di Tremezzo, mantecato al gusto di limone e concentrato di vincotto 13,00 €*

*Allergeni: 4, 7*

**Risotto ai frutti di mare sgusciati**

*Il più classico dei classici risotti di mare, pronto per essere semplicemente gustato 12,00 €*

*Allergeni 1, 2, 7, 14*

## Secondi dalla terra

### Rollè di maiale alle mele

*Filetto di maiale servito con salsa  
agra alle mele accompagnato dai suoi  
contorni 14,00 €  
Allergeni: 1, 7*

### Filetto GIRAeVOLTA

*Classico filetto di manzo preparato alla piastra, una scottata sopra, una  
scottata sotto e...via nel piatto!!! 18,00 €*

*Allergeni -*

### Grigliata mista di carne

*Quando la griglia unisce nella diversità: costina d'Agnello, Salsiccia di  
maiale, Petto di pollo, fetta di manzo, fetta di maiale ed in fine il wurstel Il  
giusto mix per chi non vuole fermarsi ad un solo gusto 18,00 €*

*Allergeni -*

### Scaloppine

*Un classico della leggerezza ma senza rinunciare al gusto. Possiamo  
servirvele all'intramontabile fresco **Limone** 14,00 €, al classico **Vino Bianco**  
14,00 € o al più gustoso **Marsala** 16,00 €, o in modo più corposo, preparate  
con **Funghi Porcini** 18,00 €*

*Allergeni 1, 7*

### Tagliata di manzo alla Robespierre

*Costata di manzo appena scottata con un mix di olio d'oliva, rosmarino e aglio,  
servita già tagliata pronta per essere da te pepata e gustata 18,00 €*

*Allergeni -*



**Secondi dall'acqua**

### **Gallinella in guazzetto**

*Guazzetto di Gallinella fresca di pescato servito con cubotti di patate e crostini di pane 16,00 €*  
*Allergeni 1,7*

### **Fritto misto del Mimmo**

*Misto di anelli e ciuffi di calamari e gamberetti panati, croccanti fuori e morbidi nel cuore accompagnati da fresche verdure pastellate 16,00 €*

*Allergeni 1, 2, 4, 14*

### **Frittura di calamari**

*Semplice ma sempre gustosa frittura di calamari, per natura ricchi di Omega 3 che mantengono in salute cuore e arterie 14,00 €*

*Allergeni 1, 2, 14*

### **Grigliata mista di pesce**

*Quando anche il mare si unisce, da il meglio di se fuori dall'acqua. Gamberone e Scampo accompagnati da un trancio di tonno, un filetto di branzino ed un pezzo di calamaro, il tutto esaltato nei sapori da una veloce passata sulla griglia per lasciargli tutto il gusto 18,00 €*

*Allergeni 2, 4, 14*

### **Ombrina arrosto**

*Filetto d'Ombrina fresca di pescato servito con cipollotti estivi brasati 16,00 €*

*Allergeni: 4*

### **Gallinella in guazzetto**

*Gallinella pescata fresca, servita affogata nel pomodoro con i suoi crostini d'accompagnamento 16,00 €*

*Allergeni 4*

Patatine fritte 4,50 €

Verdure grigliate 4,50 €

Verdure pastellate 4,50 €

Radicchio alla griglia 5,00 €

Patate saltate al rosmarino 4,50 €

Verdura di stagione al vapore 4,50 €

## I Dessert

Dolci e torte fatte in casa 5,00 €

*Allergeni 1, 3, 5, 7, 8, 11*

Coppa gelato 5,00 €

*Allergeni 7*

Coppa di gelato affogato 5,00 €

*Allergeni 7*

Macedonia fresca 5,00 €

*Allergeni -*

Meringata 5,00 €

*Allergeni 7*

Profiterol 5,00 €

*Allergeni 1, 3, 7*

Sorbetto al limone 3,50 €

*Allergeni -*

Tiramisù della casa 5,00 €

*Allergeni 1, 3, 7*

Tartufo bianco o nero 5,00 €

*Allergeni -*

Marsala bicchiere 3,50 €

Passito bicchiere 5,00 €



Nel caso non finiate la bottiglia è possibile portarla via con un comodo sacchetto

	Caraffa 50 cl	Bottiglia 75 cl
Rosso di Montalcino d.o.c.g. "Poggio Landi"	22,00 €	29,00 €
Refosco dal Peduncolo Rosso i.g.t. "Villa Chiopris"	19,50 €	26,00 €
Barbera d'Alba d.o.c. "Paolina - Ca' del Baio"	24,00 €	29,00 €
Barbera d'Asti d.o.c.g. "Chiarlo Palas"	16,00 €	21,00 €
Barbera Piemonte d.o.c. "Bennati"	13,00 €	17,00 €
Chianti d.o.c.g. BIOLOGICO "Mormoraia"	16,00 €	20,00 €
Chianti d.o.c.	13,00 €	17,00 €
Grignolino d'Asti d.o.c. "Pavia"	14,50 €	19,00 €
Lambrusco secco d.o.c. Grasparossa "Manicardi"	13,00 €	17,00 €
Bonarda Oltrepò Pavese d.o.c. "Impronte"	13,50 €	18,00 €
Rosso Valtellina d.o.c. "Plozza"	13,00 €	18,00 €
Dama Carasuolo d.o.c. "Marramiero"	14,00 €	17,00 €
François Montand Brut (Metodo tradizionale)		22,00 €
Vermentino Tyrros di Sardegna "Contini" d.o.c.	18,00 €	21,00 €
Beneventano Fiano i.g.t. "De Falco"	15,00 €	19,00 €
Prosecco Valdobbiadene Extra-dry "Bartolin" d.o.c.g.		22,00 €
Beneventano Greco i.g.t. "De Falco"	15,00 €	19,00 €
Bianco di Custoza d.o.c. "Bennati"	12,00 €	16,00 €
Prosecco d.o.c. "Serena Sopra le righe"	14,00 €	17,00 €
Pinot Grigio i.g.t. "I Diari"	14,00 €	17,00 €
Traminer i.g.t. "Borgo Molino Ciari"	15,00 €	21,00 €
Chardonnay i.g.t. "Bennati"	13,00 €	16,00 €
Passito di Pantelleria "Bocca d'oro" i.g.t.	bicchiere 5,00 €	27,00 €
Spumante Dolce o Brut		16,00 €

## Vino della casa bianco mosso o rosso

Bicchiere 3,50

¼ litro 4,50 €

½ litro 7,00 €

1 litro 12,00 €

Antica Trattoria "da Luigino" con Pizzeria

**IL RISTORANTE DELLA TRADIZIONE**

via Varesina 4, 22070, Montano Lucino, Como

+39.031.470530 - info@daluigino.com - www.daluigino.com

Acqua 50 cl	1,60 €
Acqua 75 cl	2,40 €
Acqua tonica	2,10 €
<i>bottiglietta in vetro da 20cl</i>	
Coca Cola, Fanta, Sprite	3,00 €
<i>Bottiglietta in vetro da 33cl</i>	
Birra alla spina piccola "Moretti Baffo d'Oro"	2,50 €
<i>Bicchiere da 20 cl</i>	
Birra alla spina media "Moretti Baffo d'Oro"	3,60 €
<i>Bicchiere da 40 cl</i>	
Beck's	3,70 €
<i>Bottiglia in vetro da 33 cl</i>	
Ceres	4,50 €
<i>Bottiglia in vetro da 33 cl</i>	
Heineken	3,70 €
<i>Bottiglia in vetro da 33 cl</i>	
Ichnusa NON FILTRATA	4,70 €
<i>Bottiglia in vetro da 33 cl</i>	
PORETTI BOCK Rossa	3,70 €
<i>Bottiglia in vetro da 33 cl</i>	
Franziskaner Weiss	4,90 €
<i>Bottiglia in vetro da 50 cl</i>	

## I piaceri del fine pasto

Caffè	1,50 €
<i>Liscio, d'orzo, decaffeinato, corretto</i>	
Braulio Gran Riserva	4,00 €
Grappa bianca	3,00 €
<i>Gandolini, Nardini, Nonino, di Chardonnay, di Moscato</i>	
Grappa gialla	3,00 €
<i>Gandolini, Nonino, Bocchino</i>	
Grappa barrique "903"	4,00 €
Limoncino	2,50 €
Liquori	3,00 €
Whisky	3,50 €
Calvados distillato di mele	3,50 €
Vino passito bicchiere	5,00 €



dal  
1914

**da Luigino**  
ANTICA TRATTORIA  
I sapori della tradizione

# Le nostre farine

Per poter soddisfare la maggior parte della nostra clientela sforniamo pizze con 3 tipologie di impasti differenti.

Impasto **Classico** realizzato con **Farina OO** più comunemente chiamata “Farina di grano tenero”. È la più raffinata di tutte le farine. Si ottiene tramite la macinazione del chicco di grano dopo averne eliminato il germe (ricco di vitamine, sali minerali e aminoacidi) e la crusca (ricca di fibre).

Impasto **Integrale** realizzato con **Farina Integrale** caratterizzata da un sapore molto “rustico”, è molto nutriente e saziante. Viene ottenuta dalla macinazione del chicco di grano integrale, quindi senza che gli siano stati tolti ne il germe ne la crusca ed è per questo che risulta essere un alimento completo e molto più gustoso. Al palato risulta essere molto più saporita e corposa. Nell'impasto viene utilizzato lievito madre biologico di grano tenero.

Impasto **Kamut®** realizzato con **Farina di grano Kamut®** è tipicamente molto leggera e facilmente digeribile. L'impasto è realizzato al 100% con farina di Kamut® Biologica e lievito madre di Kamut® biologico al 100%.

**Nessuna di queste farine è adatta a chi soffre di celiachia.**

## Le Pizze

**Aggiungendo 1,50 € è possibile avere tutte le pizze con impasto  
100% di farina Integrale o 100% di farina di Kamut  
entrambi con lievito madre biologico**

### **Ape Maia**

Pomodoro, mozzarella, brie, noci, miele 7,50 €  
*Allergeni 1, 7, 8*

### **Aurora**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, salame piccante, gorgonzola, rucola 7,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Brianzola**

Pomodoro, fontina, porcini, Crudo di Parma D.O.P. 7,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Bruschettone**

Base focaccia, mozzarella di bufala campana, concassè di pomodoro condito con aglio tagliato al coltello e origano 7,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Bufalata**

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala campana, pomodorini ciliegino 7,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Calabrese**

Pomodoro, mozzarella, tonno, olive nere, alici marinate 6,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Calzone Farcito**

Pomodoro, mozzarella, giardiniera di verdure, prosciutto cotto, olio EVO 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Calzone Liscio**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio EVO 6,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Calzone Mediterraneo**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olio EVO 6,00 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Calzone Napoletano**

Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame dolce, olio EVO 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Calzone Taleggio**

Pomodoro, rucola, taleggio, salsiccia, olio EVO 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Calzone Turco**

Pomodoro, mozzarella, olive nere, rucola, tonno, olio EVO 7,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Capricciosa**

Pomodoro, mozzarella, giardiniera di verdure, prosciutto cotto 6,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Carica**

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, pancetta, porcini, pomodoro a fette 7,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Carpaccio**

Pomodoro, mozzarella, carpaccio di manzo, rucola, Grana Padano D.O.P. a scaglie 8,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Colesterolo**

Pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia 6,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Crostacei**

Pomodoro, mozzarella, misto di crostacei, cozze, vongole 12,00 €  
*Allergeni 1, 7, 14*

### **Del Mangione**

Pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia, prosciutto cotto, ricotta 8,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Delicata**

Pomodoro, mozzarella, brie, mela, panna 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Focaccia con lardo**

Olio, origano, sale, lardo 5,50 €  
*Allergeni 1*

### **Friarielli**

Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia 8,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Frutti di Mare**

Pomodoro, insalata di mare 8,00 €  
*Allergeni 1, 2, 4, 14*

### **Gambucola**

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola 6,50 €  
*Allergeni 1, 7, 14*

### **Jonica**

Pomodoro, mozzarella, pomodori sottolio, spianata piccante calabra 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Mantovana**

Pomodoro, mozzarella, patate lesse, salsiccia 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Mare e Monti**

Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, funghi porcini 9,00 €  
*Allergeni 1, 2, 4, 7, 14*

### **Margherita**

Pomodoro, mozzarella 5,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Marinara**

Pomodoro, olio EVO aromatizzato con aglio tagliato al coltello, origano 4,50 €  
*Allergeni 1*

### **Messicana**

Pomodoro, mozzarella, fagioli, pancetta arrotolata, tabasco 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Montanara**

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, bresaola della Valtellina 8,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Napoli**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano 5,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Nduja**

Pomodoro, mozzarella, nduja di Spilinga 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Olga**

Pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini ciliegino, pancetta arrotolata 7,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Parmigiana**

Pomodoro, mozzarella, melanzane, Grana Padano D.O.P. a scaglie 6,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Pazza**

Mozzarella, gorgonzola, pera 6,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Prosciutto e Funghi**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignons 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Pugliese**

Pomodoro, mozzarella, cipolle saltate in padella, olive nere denocciolate, pecorino romano  
6,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Quattro Formaggi**

Pomodoro, mozzarella, taleggio, gorgonzola, Grana Padano D.O.P. 6,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Quattro Stagioni**

Pomodoro, mozzarella, funghi champignons, giardiniera, prosciutto cotto, carciofi 6,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Romana**

Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, olive nere, capperi 6,00 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Rustica**

Pomodoro, gorgonzola, cipolle stufate al forno 6,00 €

### **Saporita**

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni cotti al forno, cipolle stufate al forno, origano 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Siciliana**

Pomodoro, acciughe, origano, olive nere denocciolate, capperi 5,50 €  
*Allergeni 1, 4, 7*

### **Speck e Radicchio**

Pomodoro, mozzarella, speck altoatesino, radicchio 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Speck e Zola**

Pomodoro, mozzarella, speck altoatesino, gorgonzola 7,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Tonno e Cipolle**

Pomodoro, mozzarella, tonno sott'olio, cipolle stufate al forno 6,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Valtellinese**

Pomodoro, mozzarella, bresaola valtellinese, rucola, Grana Padano D.O.P. a scaglie 7,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Vegetariana**

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, peperoni stufati al forno 7,50 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Vesuvio**

Pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino, basilico 6,00 €  
*Allergeni 1, 7*

### **Zola e Noci**

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci 6,50 €  
*Allergeni 1, 7, 8*



Antica Trattoria "da Luigino" con Pizzeria  
**IL RISTORANTE DELLA TRADIZIONE**  
via Varesina 4, 22070, Montano Lucino, Como  
+39.031.470530 - [info@daluigino.com](mailto:info@daluigino.com) - [www.daluigino.com](http://www.daluigino.com)



# Elenco allergeni utilizzati nella nostra cucina

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, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - b) maltodestrine a base di grano, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - c) sciroppi di glucosio a base d'orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
2. **Crostacei e prodotti derivati.**
3. **Uova e prodotti derivati.**
4. **Pesce e prodotti derivati, 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 derivati.**
6. **Soia e prodotti derivati, tranne:**
  - a) olio e grasso di soia raffinato, nonché prodotti derivati purché il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall'EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
  - 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 derivati, incluso lattosio, tranne:**
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcool etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
  - b) lattitolo.
8. **Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.**
9. **Sedano e prodotti derivati.**
10. **Senape e prodotti derivati.**
11. **Semi di sesamo e prodotti derivati.**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.**
13. **Lupini e prodotti derivati.**
14. **Molluschi e prodotti derivati.**