



*menu*



*I nostri riconoscimenti*

GUIDA DELL'ESPRESSO 2020



50 TOP PIZZA



GUIDA SLOW FOOD PIZZA  
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA



*I nostri produttori*

PECORINO PRESIDIO SLOW FOOD AZIENDA AGRICOLA CASTELLO.  
MORTADELLA CLASSICA PRESIDIO SLOW FOOD AZIENDA ARTIGIANQUALITY.  
CARCIOFO DI MONTELUPONE PRESIDIO SLOW FOOD AZIENDA IL SEGUITO.  
TARTUFO FRESCO DI MONTEFELTRO E AQUALAGNA.  
LATTICINI BONTÀ DEL PARCO BIO TRE VALLI.  
CICERCHIA DI SERRA DEI CONTI PRESIDIO SLOW FOOD COOPERATIVA LA BONA USANZA.  
SALAME E LONZA DI CAPOCOLLO DELL'ABBAZZIA DI CHIARAVALLE.

## *La ricerca degli ingredienti*

### LA RICERCA DELLA MATERIA PRIMA

*La Pizzeria Capriccio nasce dall'amore per "l'oro bianco"...  
per la genuinità degli ingredienti... dalla voglia di mettersi in gioco.*

*Il nostro obiettivo è quello di creare qualcosa di diverso che ci contraddistingua,  
per questo siamo molto attenti agli impasti, alla miscelazione delle farine e alla lievitazione  
e qui entra in gioco Renato, il nostro lievito madre.  
Proviamo così ad offrire un'esperienza culinaria particolare, che accontenti tutti i palati.*

## *I nostri impasti*

### **IMPASTO BASE**

*Farina di tipo 1 Molino Petra più bonsemi (multicereali) e mais corvino .*

### **IMPASTO AI 7 CEREALI**

*Farina di Moreschina Ricca (Molino Vigevano) -  
Farina di grano tenero tipo "1" selezionato con germe di grano vitale, semi e farina di segale integrale.  
La presenza dei semi interi e del germe di grano conferiscono al prodotto finito un sapore eccezionale.  
La pizza risulta croccante, fragrante con il tipico colore dorato.*

### **IMPASTO SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO**

*Farina di grano duro Molino Petra e Farina di tipo 1 Molino Petra*

### **IMPASTO CANAPA**

*Farina di tipo 1 molino Petra e Farina di Canapa con Alga Spirulina.*

### **IMPASTO PALA ROMANA**

*Farina di tipo 1 (Molino Quaglia-Petra), 80% idratazione, 48 ore lievitazione e maturazione.*

### **IMPASTO NUVOLA**

*Farina di tipo 0 e semola rimacinata cotta a vapore Molino Vigevano.*

*Usiamo Renato - il nostro LIEVITO MADRE che abbiamo ribattezzato così in onore del famoso RENATO BOSCO  
che ce l'ha regalato - per una lievitazione naturale e genuina ed arricchiamo i nostri impasti  
con semi di CHIA, LINO, PAPAVERO e SOIA, per un gusto unico e ricercato.*

*Una pizza lavorata con passione...  
un prodotto in continua evoluzione.*

## Le Bevande

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1

### ACQUA

Naturale PANNA - Frizzante San Pellegrino €2

### COCA COLA ALLA SPINA

Piccola €2,5 Media €3,5 1/2 L €4 1L o bottiglia vetro €7

### BIRRA BIONDA ALLA SPINA

Piccola €2,5 Media €4 1/2 L €4,5 1L €9

### BIRRA WEISS ALLA SPINA

Piccola €3,5 Media €5,5 1/2 L €5,5 1L €10

### BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

Bionda o rossa Piccola €3,5 Media €5 1/2 L €6 1L €10

### BIBITE IN VETRO

Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Bibita MOLECOLA €2,5  
Cedrata €2

## Vini

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 12

### BISCI 0,75L €15

Verdicchio di Matelica DOC

### VELENOSI 0,75L €13

Passerina BRUT

### UMANI RONCHI 0,75L €13

Vellodoro - Pecorino IGT

### COLLEMINO' 0,75L €13

Mittera - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

### CHERRI 0,75L €13

Radiosa - Offida Passerina DOCG

### TENUTA DI TAVIGNANO 0,75L €15

Il Pestifero - Marche IGP Bianco Frizzante

### PODERE SANTA LUCIA 0,75L €15

Marche Rosato - Marche IGT Rosato

### PODERE SANTA LUCIA 0,75L €15

Brut Rosè - Vino spumante Rosè Brut

### SANTA BARBARA 0,75L €15 / 0,375L €7

Le Vaglie - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

### TENUTA DELL'UGOLINO 0,75L €13

Le Piaole - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

### TENUTA DELL'UGOLINO 0,75L €15

Vigneto del Balluccio - Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore

### CONTI DI BUSCARETO 0,375L €7

Lacrime di Morro d'Alba DOC

### LUCCHETTI 0,75L €15

Fiore - Lacrime di Morro d'Alba DOC

### FATTORIA LE TERRAZZE 0,75L €13 / 0,375L €7

Rosso Conero DOC

### VELENOSI 0,75L €13 / 0,375L €7

Brecciarolo - Rosso Piceno DOC Superiore

### VINO BIANCO DELLA CASA

Al calice €2 1/2L €4 Bottiglia €7

COPERTO €1,5

## Birre Artigianali

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1



### WALLOP €6/12

HAPPY GILF - Bohemian Pilsener - Alc.5% Vol.

HAPPY BIRD - Marzen - Alc.5,7% Vol.

SUPER NACHO - American Pale Ale - Alc.6 % Vol.

EL REVERENDO - Double IPA - Alc.7 % Vol.



### KUKA' €7

IPA - Ipa - Alc.7,2% Vol.

BIANCA - Blanche - Alc.5% Vol.

ROSA - Belgian Ale - Alc.7,6 % Vol.

STRONG - Belgian Triple - Alc.9,2 % Vol.



### OLTREMONDO €6/12

MAESA Chiara - Blonde Ale - Alc.5% Vol.

VENTORA Chiara - Farro Ale - Alc.4,5% Vol.

MAMANA Ambrata - Light Ale 70 - Alc.4,5 % Vol.

BRUGLA Ambrata - Honey IPA - Alc.6,3 % Vol.

ROLA Ambrata - Strong Ale - Alc.7,5% Vol.



### LE CANAPAIE €6/12

SPECIAL BLONDE ALE - Chiara - Alc.5% Vol.

SPECIAL STRONG ALE - Punta Rossa - Alc.7,2% Vol.



### FLEA €6/12

ADELAIDE - Apa - Alc.4,9% Vol.

FEDERICO II - Golden Ale - Alc.4,9% Vol.

BIANCALANCIA - Blanche - Alc.5% Vol.

FEDERICO II EXTRA - IPA - Alc.6,6% Vol.

MARGHERITA - Weiss - Alc.5,2% Vol.

BASTOLA - Imperial Red Ale - Alc.6,9% Vol.

COSTANZA - Blonde Ale - Alc.5,2% Vol.

VIOLANTE - Belgian Strong Ale - Alc.8% Vol.

ISABELLA - GLUTEN FREE - Alc.4,9% Vol.

ANAIS - Smoked - Alc.6,4% Vol.

## Caffetteria e Amari

Caffè, decaffeinato €1

Orzo piccolo €1,2

Orzo grande e Ginseng €1,5

Amari e digestivi €3

Grappe €3,5

## Antipasti e Dintorni

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-7-8

### TAGLIERE €10

Salumi e formaggi, accompagnati da fornarina.

### CAPRESE €8

Pomodoro a fette, mozzarella di bufala accompagnati da fornarina.

### BRUSCHETTE MISTE €4

### VERDURE GRIGLIATE €4

Fantasia di verdure miste cotte alla griglia.

## Le Fritture

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-3-7-2

### STUZZICHERIE FRITTE €4,5 Cadauno

Anelli di cipolla  
Crocchette di patate  
Gnocchetti di crema  
Mozzarelle fritte  
Olive ascolane  
Patatine fritte  
Chips

### STUZZICHERIE FRITTE €5 Cadauno

Fiori di zucca  
Verdure miste pastellate

### STUZZICHERIE FRITTE €4,5 Cadauno

Crocchette di pollo  
Jalapenos  
Mozzarelle fritte al tartufo

### COTOLETTA E PATATINE €6,5

### CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE €6,5

### WURSTEL AL FORNO E PATATINE €5

### FRITTO MISTO €10

### FRITTO MISTO ALL'ITALIANA €12

Cotoletta di pollo e di vitello, gnocchetti di crema, patatine fritte, verdure miste pastellate, accompagnato da fornarina.

## Calzoni

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-3-11

### CALZONE 1 €7

Prosciutto cotto, fior di latte.

### CALZONE 2 €8

Prosciutto cotto, fiori di zucca, mozzarella di bufala

### CALZONE 3 €8

Prosciutto cotto, funghi, pomodoro, fior di latte.

### CALZONE 4 €6,5

Pomodoro, fior di latte.

### CALZONE SPECIALE €9

Pancetta, ricotta, provola, spinaci, fior di latte.

### CALZONE STELLA €9

Pomodoro e fior di latte, ogni punta una farcitura a fantasia del pizzaiolo.

### CALZONE BOUQUET €8

Gambo farcito con prosciutto cotto e fior di latte, centro a scelta tra pizza Vegetariana o Aroli.

### CALZONE FRITTO €9

Farcitura a scelta.

## Piadine

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-3

### PIADINA 1 €4,5

Prosciutto crudo, fior di latte.

### PIADINA 2 €4,5

Stracchino, rucola, pomodoro.

### PIADINA 3 €5

Stracchino, rucola, pomodoro, prosciutto crudo.

### PIADINA 4 €4

Prosciutto cotto, fior di latte.



## Hamburger

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-3-11

### FASSONA €12

Hamburger di Fassona, pomodoro, insalata, fontina, bacon croccante, maionese, ketchup, servito con patatine fritte.

### CHIANINA €12

Hamburger di Chianina IGP, pomodoro a fette, mozzarella di bufala campana DOP, pesto, servito con patatine fritte.

### BLACK ANGUS 1 €12

Hamburger di Black Angus, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio cheddar, bacon croccante, salsa barbecue, servito con chips.

### BLACK ANGUS 2 €12

Hamburger di Black Angus, pomodorino secco, insalata, bacon croccante, maionese, servito con chips.

### PULLED €12

Pulled Pork, salsa BBQ, cipolla caramellata, peperone grigliato e formaggio cheddar.

## PANINI DI NOSTRA PRODUZIONE

## Menu Baby

### MENU PIZZA €8

Pizza baby a scelta tra le classiche, patatine fritte, una bibita in lattina.

### MENU COTOLETTA €9

Cotoletta, patatine fritte, una bibita in lattina.

### MENU PIADINA €7,5

Piadina, patatine fritte, una bibita in lattina.

### MENU HAMBURGER €9

Panino baby di nostra produzione farcito con hamburger, pomodoro, insalata, ketchup, maionese, patatine fritte, una bibita in lattina.

## Pala Romana

### PALA ROMANA CLASSICA €12

Farcitura a scelta tra le pizze bianche o rosse classiche.

### PALA ROMANA SPECIALE O GOURMET €14

Farcitura a scelta tra le pizze speciali o gourmet.

NEW

## Doppio Crunch

### FRASCHETTA €14

Bufala affumicata, porchetta di Frascati cotta a legna, friarielli e germogli di porro.

### MORTAZZA €14

Mortadella presidio Slow food, stracciatella bonta del parco, pistacchio di Bronte DOP e olio EVO.

### PULLED PORK €14

Pulled Pork, fior di latte, cipolla caramellata, salsa BBQ e germogli di porro.

PUOI ORGANIZZARE QUI

LA TUA FESTA DI COMPLEANNO!

CHIEDICI INFORMAZIONI.





## Menu Viva l'Italia

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

### PUGLIA €13

Mozzarella di bufala, gambero, burrata pugliese, granella di pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, bottarga di Muggine, selz di limone.



Presidio Slow Food

### CAMPANIA €13

Provola affumicata campana, melanzana frita, guanciale campano, porro fritto, fior di latte Bontà del Parco, pepe di Sichuan.



Presidio Slow Food

### MARCHE €11

Crema di fave marchigiane, guanciale croccante, fior di latte Bontà del Parco, Pecorino dei Monti Sibillini Presidio Slow Food e pepe nero.



Presidio Slow Food

### MOLISE €12

Passata di pomodoro bio, , caciocavallo podolico, ventricina molisana, fior di latte Bontà del Parco, ricotta di pecora, misticanza.

### SARDEGNA €14

Polipo arrosto, crema di patate viola, salsa verde, mandorle a scaglie, provola affumicata.

### UMBRIA €13

Passata di pomodoro bio, stracciatella pugliese, Prosciutto crudo di Norcia, tartufo nero.

### TOSCANA €12

Ragù di funghi misti con porcini, crema di parmigiano reggiano DOP 20 mesi, uova di quaglia fritte, tartufo nero, fior di latte Bontà del Parco.

### EMILIA ROMAGNA €12

Ragù bianco misto, pecorino dei Monti Sibillini Presidio Slow Food, polvere di salvia, germogli misti, fior di latte Bontà del Parco.



Presidio Slow Food

### SICILIA €12

Crema di melanzane affumicata, salsa al basilico verde, basilico rosso, robiola, ricotta salata.

### ABRUZZO €14

Carpaccio di seppia cotta a bassa temperatura, crema di piselli, salsa al nero di seppia, fior di latte Bontà del parco.

### CALABRIA €13

Passata di pomodoro bio, burrata pugliese, Alici dell'Adriatico, pomodorino semisecco, olive nere calabre.

### LAZIO €13

Coniglio in porchetta, carciofi romani saltati in padella, ricotta di pecora, pepe di Sichuan.

Menu Viva l'Italia

In collaborazione con lo

Chef Giuseppe Merlino



## Le Contemporanee Gourmet 1/2

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

### BUFALINA GIALLA €10

Salsa di datterino giallo, basilico, bufala campana DOP, mozzarelline ciliegine Bontà del parco.

### BRUNELLO E CARCIOFINO €12

Prosciutto cotto Brunello, stracciatella, carciofo arrostito, fior di latte Bontà del Parco.

### BRUNELLO E TARTUFO €12

Prosciutto cotto Brunello, tartufo nero di stagione, bufala campana DOP affumicata, fior di latte Bontà del Parco.

### GOLOSA €12

Base fornarina, in uscita Prosciutto di Parma 20 mesi, carciofo fritto, mazzarelline ciliegine Bontà del Parco.

### NORCINA E TARTUFO €13

Pomodoro San Marzano DOP, olio EVO, stracciatella Bontà del parco, tartufo nero di stagione, Prosciutto crudo di Norcia.

### SOFI 2.0 €11

Fior di latte Bontà del Parco, datterino giallo, datterino rosso, burrata pugliese e cips di patate viola e basilico.

### VEGETARIANA FRITTA €11

Fior di latte Bontà del Parco, chips di zucchine, chips di melanzane, chips di patate viola, rondelle di cipolla, ricotta salata.

### LEO 2.0 €13

Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, burrata pugliese, cascata di Prosciutto crudo di Parma, pomodorino semisecco.

### ALICE €12

Alici del Cantabrico, olive taggiasche, filetti di pomodoro, basilico, perle di aceto balsamico di Modena DOP.

### EMILIANA €12

Mortadella classica presidio Slow Food, stracciatella, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco.



Presidio Slow Food

### MARGHERITA DOP €9

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di Bufala campana DOP, basilico, olio EVO.

### PINNA GIALLA €11

Passata di pomodoro BIO, frutto di capperi, filetti di tonno pinna gialla a crudo, basilico, mozzarella di bufala campana DOP a crudo.

### PACCASASSI €12

Paccasassi, carne salada, crema di bufala, fior di latte Bontà del Parco.

### STRACCIATELLA €12

Passata di pomodoro BIO, stracciatella pugliese, Alici del Cantabrico, frutto di capperi, basilico.

### VEGETARIANA GRIGLIATA €12

Melanzane e zucchine grigliate, peperoni, carciofo romano, fior di latte Bontà del Parco.



## Le Contemporanee Gourmet 2/2

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

### 5 POMODORI €9

Cinque varianti di pomodoro, stracciatella, origano.

### NORDICA €9

Salmone affumicato, burrata, sale rosa, fior di latte Bontà del Parco.

### CARBONARA €8,5

Uovo, pecorino romano, pepe, pancetta croccante, fior di latte Bontà del Parco.

### PORCINA €12

Funghi porcini, porro, scaglie di grana e pomodorini, fior di latte Bontà del Parco.

### CARCIOFONA €10

Ricotta, mortadella classica presidio Slow Food, carciofo romano, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco.

### SCHIACCIANOCI €9

Radicchio, gorgonzola, speck, noci, fior di latte Bontà del Parco.



Presidio Slow Food

### LA CAPOCOLLO €9

Capocollo dell'Abbazia di Chiaravalle, cipolla di tropea, mozzarella di bufala, pomodoro, fior di latte Bontà del Parco.

### STRAKKINO €10

Pizza sottile ripiena di stracchino farcita in uscita con ingredienti a scelta tra: prosciutto crudo di Norcia o prosciutto cotto, rucola, pomodorini, pesto.

### LA RIPIENA €10/14

Farcitura a scelta con bordo ripieno di ricotta.

### TAGGIASCA €9

Filetti di acciughe, olive taggiasche, cipolla, pomodoro, fior di latte Bontà del Parco.

### LA SARDA €9,5

Tonno, bottarga di Muggine, capperi, olive taggiasche, pendolini, polvere di limone, fior di latte Bontà del Parco.

### TRICOLORE €10

Velo di pomodoro, pomodorino confit, bufala a crudo, basilico, olio EVO.

### MARGHERITA GIALLA €9

Polpa di pomodorino giallo del piennolo, pesto, basilico, fior di latte Bontà del Parco.

### VEGANA €8,5

Misto di verdure: melanzane, zucchine, pomodorini, radicchio.

### MIELOSA €9

Pizza a forma di stella, ripiena di gorgonzola, noci, miele, fior di latte Bontà del Parco.



## Le Pizze Bianche

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

### 4 FORMAGGI €7

Formaggi misti, gorgonzola, fior di latte.

### AROLI €8,5

Stracchino, rucola, pendolini, prosciutto crudo, fior di latte.

### BALSAMICA €8

Salsiccia, radicchio, gorgonzola, crema aceto balsamico, fior di latte.

### BRESAOLA €9

Bresaola, rucola, scaglie di grana, fior di latte.

### BUFALINA €8,5

Mozzarella di bufala, pendolini, basilico, scaglie di grana, fior di latte.

### CACIO E PEPE €8

Pancetta, crema di pecorino, pepe nero macinato, fior di latte.

### CAPRESE €9

Mozzarella a fette, pomodoro a crudo, basilico, origano.

### FIORE €8

Fiori di zucca, pendolini, acciughe, mozzarella di bufala, fior di latte.

### FORNARINA €4

Cipolla o rosmarino.

### GAMBERETTI €8

Zucchine, pendolini, gamberetti, fior di latte.

### NOCE €8

Formaggi misti, gorgonzola, noci, fior di latte.

### PATATE E SALSICCIA €7

Patate, salsiccia, fior di latte.

### SAN GREGORIO €9

Prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana, pendolini, fior di latte.

### SAN PIETRO €8,5

Funghi tartufati, salsiccia, fior di latte.

### SCAMORZA €7,5

Scamorza, speck, rucola, fior di latte.

### SCUGNIZZO €8

Friarielli, salsiccia, fior di latte.

### VALTELLINA €9

Bresaola, funghi, scaglie di grana, fior di latte.



## Le Pizze Rosse

ALLERGIE/INTOLLERANZE: 1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

### 4 STAGIONI €7

Salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, pomodoro, fior di latte.

### ASSUNTA €8

Salsiccia, wurstel, salame piccante, pomodoro, fior di latte.

### CAMPANA €9

Prosciutto crudo di Norcia, pomodoro, bufala.

### CAPRICCIOSA €7

Prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive, pomodoro, fior di latte.

### CONTADINA €7

Salsiccia, funghi, cipolla, pomodoro, fior di latte.

### DIAVOLA €7

Salame piccante, pomodoro, fior di latte.

### DUE QUERCE €7

Salsiccia, wurstel, patate, pomodoro, fior di latte.

### MARGHERITA €5

Pomodoro, fior di latte.

### MARINARA €4

Pomodoro, aglio, origano, peperoncino.

### MATRICIANA €7,5

Pancetta, pepe, pomodoro, fior di latte.

### MONSANO 1 €9

Salsiccia, salame piccante, carciofi, cipolla, pomodoro, fior di latte.

### MONSANO 2 €9

Speck, funghi, rucola, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

### NAPOLETANA €6,5

Acciughe, origano, pomodoro, fior di latte.

### PARMIGIANA €7,5

Salsiccia, melanzane, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

### POMODORO €4

Pomodoro.

### ROMANA €7

Acciughe, capperi, origano, pomodoro, fior di latte.

### RUSTICA €7

Salsiccia, peperoni, pomodoro, fior di latte.

### SALSICCIA €6

Salsiccia, pomodoro, fior di latte.

### SICILIANA €7

Acciughe, olive nere, origano, pomodoro.

### TONNO SUBITO €6

Tonno, olive, origano, pomodoro, fior di latte.

### WURSTEL €6

Wurstel, pomodoro, fior di latte.

AGGIUNTA INGREDIENTE (crudo o bufala o bresaola o speck...) €1

Pizze con IMPASTI SPECIALI (previa disponibilità) S.CAPPELLI o 7 CEREALI o CANAPA €1,5 GLUTEN FREE €2 NUVOLA impasto cotto a vapore €12/14

Le Pizze possono essere richieste in formato Baby impasti speciali esclusi.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
"Reg. CE 1169/2011"

-  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 (1);  
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 di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
-  12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 g/litro in termini di SO<sub>2</sub> 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.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

La qualità  
del prodotto  
artigianale

