



menu



I nostri riconoscimenti

GUIDA DELL'ESPRESSO 2020



Le Guide de
L'Espresso

50 TOP PIZZA



GUIDA SLOW FOOD PIZZA
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA

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.

*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

I 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 Piaoie - 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 - Lacrima 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 €3,5 Cadauno

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

STUZZICHERIE FRITTE €4 Cadauno

Chips
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 €11

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

CHIANINA €11

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

BLACK ANGUS 1 €11

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

BLACK ANGUS 2 €11

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

PULLED €11

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.

**PUOI ORGANIZZARE QUI
LA TUA FESTA DI COMPLEANNO!
CHIEDICI INFORMAZIONI.**



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.



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.

Giropizza Classico

MINIMO 2 PERSONE €12 CAD.

Tutta la pizza che vuoi (con pizze bianche o rosse classiche a scelta del pizzaiolo; impasto base)
1 bibita piccola o acqua (caraffa da 1 L ogni 4 persone)

Giropizza Speciale

MINIMO 2 PERSONE €14 CAD.

Tutta la pizza che vuoi (con pizze e/o impasti speciali a scelta del pizzaiolo)
1 bibita piccola o acqua (caraffa da 1 L ogni 4 persone)



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.



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.

CAMPANIA €13

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

EMILIA ROMAGNA €12

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



MARCHE €11

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



SICILIA €12

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

MOLISE €12

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

ABRUZZO €14

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

SARDEGNA €14

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

CALABRIA €13

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

UMBRIA €13

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

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.



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

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 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.**

(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

