CAPRICCIO

TUTTE LE FORME DELLA PIZZA

MENÙ

BUON APPETITO

capriccio
PIZZA & FOOD

LA NOSTRA STORIA

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 e alla miscelazione delle farine.
Proviamo così ad offrire un'esperienza culinaria particolare, che accontenti tutti i palati.

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

I NOSTRI RICONOSCIMENTI

Le Guide de L'Espresso

GUIDA DELL'ESPRESSO 2020

PIZZA
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA

GUIDA SLOW FOOD PIZZA
UNA GRANDE TRADIZIONE ITALIANA

2019 ROMA
LA CITTÀ DELLA PIZZA
Vinoforum

PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO
CITTà DELLA PIZZA - 2019 ROMA

La Città della Pizza dedica uno spazio importante agli ingredienti principali della Pizza. Uno spazio, in cui le aziende migliori aziende italiane promuoveranno i propri prodotti attraverso percorsi di degustazione, corsi e laboratori dedicati a tutti gli appassionati della pizza.

capriccio
PIZZA & FOOD

I NOSTRI PRODUTTORI

- Pecorino Presidio Slow Food azienda agricola Castello
- Mortadella classica Presidio Slow Food azienda Bonfatti
- Carciofo di Montelupone Presidio Slow Food azienda il Seguito
- Tartufo fresco di Montefeltro e Aqualagna
- Latticini Bontà del Parco bio Tre Valli
- Salame e lonza di capocollo dell'Abbazzia di Chiaravalle
- Culatta dell'Ardegna salumificio Antica Ardegna

I NOSTRI IMPASTI

IMPASTO BASE
Farina di tipo 1 Molino Petra più bonsemi (multicereali) e 7 cereali.

IMPASTO AI CEREALI
Farina di tipo 1 Molino Petra più Bonsemi, una miscela di farine e semi 100% naturale

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 PADELLINO
Blend realizzato con Farina tipo 1 e un 10% di avena e grano saraceno

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.

ABBINAMENTI DELLE NOSTRE PIZZE

Lo chef, esattamente come succede ad un compositore, ha studiato le nostre pizze componendole con ingredienti ricercati per offrire ai clienti un'esperienza culinearia ad hoc.

Modificarne gli ingredienti comporta lo stravolgimento della melodia.
ASSAPORATENE IL GUSTO.

capriccio
PIZZA & FOOD

I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasti e Dintorni
Allergie/intolleranze: 1-7-8

Le Fritture
Allergie/intolleranze: 1-3-7-2

TAGLIERE €12
Salumi e formaggi, accompagnati da fornarina.
CAPRESE €8
Pomodoro a fette, mozzarella di bufala accompagnati da fornarina
STUZZICHERIE FRITTE €4,5 cad.
Anelli di cipolla
Crocchette di patate
Gnocchetti di crema
Mozzarelle fritte
Patatine fritte
Chips
STUZZICHERIE FRITTE €5 cad.
Fiori di zucca
Verdure miste pastellate
Crocchette di pollo
Jalapenos
Mozzarelle fritte al tartufo
Olive all'ascolana
Olive all'ascolana al tartufo
I SUPPLÌ "PIABÈ" €3 cad.
Pomodoro e fiordilatte...
COTOLETTA E PATATINE €7
CROCCHETTE DI POLLO E PATATINE €7
WURSTEL AL FORNO E PATATINE €5
POLPETTINE FRITTE CON RAGÙ €5
FRITTO MISTO €10
FRÏTTO MISTO ALL'ITALIANA €13
Cotoletta di pollo e di vitello, gnocchetti di crema, patatine fritte, verdure miste pastellate, accompagnato da fornarina.

capriccio PIZZA & FOOD

NON SOLO PIZZA

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 FRITTO €9
Farcitura a scelta.

Hamburger

Allergie/intolleranze: 1-3-11

HAMBURGER DA 200 G.
IL PANINO È FATTO DA NOI

FASSONA €13
Hamburger di Fassona, pomodoro, insalata, fontina, bacon croccante, maionese, ketchup, servito con patatine fritte.

CHIANINA €13
Hamburger di Chianina IGP, pomodoro a fette, mozzarella di bufala campana DOP, pesto, servito con patatine fritte.

BLACK ANGUS 1 €13
Hamburger di Black Angus, pomodoro, insalata, cipolla, formaggio cheddar, bacon croccante, salsa barbecue, servito con chips.

BLACK ANGUS 2 €13
Hamburger di Black Angus, pomodorino secco, insalata, bacon croccante, maionese, servito con chips.

BLACK ANGUS PACCABURGER €15
Hamburger di Black Angus americano, maionese di paccasassi, burrata affumicata Bontà del Parco e paccasassi.

PULLED €12
Pulled Pork, salsa BBQ, cipolla caramellata, peperone grigliato e formaggio cheddar.

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.

IL MENÙ BABY

PER I PIÙ PICCOLI

MENÙ PIZZA €8
Pizza baby a scelta tra le classiche, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ COTOLETTA €9
Cotoletta, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ PIADINA €7,5
Piadina, patatine fritte, una bibita in lattina.

MENÙ HAMBURGER €9
Panino baby di nostra produzione farcito con hamburger, pomodoro, insalata, ketchup, maionese, patatine fritte, una bibita in lattina.

COPERTO € 2

capriccio
PIZZA & FOOD

LE NOSTRE PIZZE

NUVOLA DI PANE

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di avena e grano saraceno che donano all'impasto una crosta friabile e una spiccata scioglievolezza interna. Viene cotta nel forno a vapore.

SCARPETTA €11
Sugo al pomodoro, polpettine fritte, fontina e parmigiano.

UN PO' DI MARE IN PIEMONTE € 14
Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata con maionese di paccasassi, polvere di capperi di Pantelleria e paccasassi.

ALICE €12
Alici del Cantabrico, olive taggiasche, filetti di pomodoro, basilico, perle di aceto balsamico di Modena DOP.

PACCASASSI €14
Stracciatella Bontà del Parco, carne salada, paccasassi, maionese di paccasassi.

DAL NOSTRO ORTO €10
Stracciatella Bontà del Parco, verdure grigliate, pomodorino confit.

PADELLINO

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di avena e grano saraceno che donano all'impasto una crosta friabile e una spiccata scioglievolezza interna. Viene prima cotto nel forno a vapore e poi nel forno elettrico.

ARIA DI ESTATE €13
Mozzarella di Bufala Campana Dop, fiori di zucca, guanciale croccante di Norcia, crema di parmigiano, scaglie di ricotta salata.

SAN DANIELE VS CULATTA €14
Culatta dell'Ardenga, prosciutto crudo di San Daniele 21 mesi, stracciatella Bontà del Parco, pomodori confit di nostra produzione, ricotta salata.

LA MONTELUPONE IN COSTUME €14
Mozzarella di Bufala Campana Dop, prosciutto cotto alla brace, carciofo di Monte Lupone, Presidio Slow Food, chips di topinambur, scaglie di ricotta salata.

SAN DANIELE E TARTUFO €14
Passata di pomodoro bio, prosciutto crudo di San Daniele 21 mesi, stracciatella Bontà del Parco e tartufo di Montefeltro.

UN PO' DI MARE IN PIEMONTE €14
Girello di vitello cotto a bassa temperatura, salsa tonnata con maionese di paccasassi, polvere di capperi di Pantelleria e paccasassi.

PACCASASSI €14
Stracciatella Bontà del Parco, carne salada, paccasassi, maionese di paccasassi.

FUORI DI ZUCCA €14
Stracciatella Bontà del Parco, prosciutto crudo San Daniele 21 mesi, fiori di zucca fritti.

BIS DI ALICI €14
Alici del Cantabrico, alici dell'Adriatico, casciotta di Urbino Igp, stracciatella Bontà del Parco, scarola al forno, pomodorino confit.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

PALA ROMANA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Impasto ad alta idratazione realizzato con farina di tipo 1 bio. La pizza rimane molto croccante grazie alla doppia cottura nel forno elettrico.

CON L'IMPASTO DELLA PALA ROMANA È POSSIBILE RICHIEDERE TUTTE LE PIZZE "CLASSICHE E NON SOLO" I PREZZI DELLA PALA ROMANA VARIANO IN BASE ALLA TIPOLOGIA DI PIZZA SCELTA DA UN + €1 A UNA MAX DI +€2.

CHIEDI AL PERSONALE.

UP AND DOWN CROCCANTE SOPRA E SOTTO

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Impasto ad alta idratazione realizzato con farina di tipo 1 bio e farina di riso artemide. La pizza rimane molto croccante grazie alla doppia cottura nel forno elettrico.

MORDILA CON GUSTO €14
Porchetta di NOSTRA PRODUZIONE, zucchine, fiordilatte Bontà del Parco, polvere di cipolla e pepe di Sichuan.

MORTAZZA €14
Mortadella Presidio Slow Food, stracciatella Bontà 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.

SQUACQUERONE DOP €14
Prosciutto di Carpegna IGP, squacquerone DOP, rucola e pomodorini confit di nostra produzione.

COPERTO € 2

capriccio PIZZA & FOOD

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA E NON SOLO: CONTEMPORANEE A 6 SPICCHI

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di farina ai 7 cereali a cui aggiungiamo il nostro lievito madre liquido (Renato). La pizza rimane leggermente croccante fuori e morbida dentro. Viene cotta nel forno a legna.

GAMBERETTO SU TELA €14
Gambero scottato, fiordilatte Bontà del Parco, salsa di rucola, gocce di pomodoro

BLACK AND WHITE €14
Rana pescatrice in olio cottura, pancetta arrotolata di Podere Cadassa, fiordilatte, vortice di polvere di olive nere.

CALABRA €12
Passata di pomodoro bio, crema di nduja e stracchino, crema di parmigiano, cipolla di Tropea in agrodolce, basilico.

PIÙ A SUD DELLA SICILIA €15
Crema di asparago, Fiordilatte, Pomodorino confit, Gamberi in pasta Kataifi

STACCIATELLA EVOLUTIVA €12
Fiordilatte, Stracciatella Bontà del Parco, alici del Cantabrico, seltz di limone, basilico rosso e verde.

PUGLIA €13
Mozzarella di bufala, gambero, burrata pugliese, granella di pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, bottarga di Muggine, selz di limone.

DAL TARTUFO ALLA BRACE €14
Prosciutto cotto alla brace Villani, tartufo nero di Montefeltro, burrata affumicata Bontà del Parco, fior di latte Bontà del Parco.

SAN DANIELE E TARTUFO €14
Pomodoro San Marzano DOP, olio EVO, stracciatella Bontà del Parco, tartufo nero di Montefeltro, prosciutto crudo di San Daniele 21 mesi.

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.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA E NON SOLO: CONTEMPORANEE A 6 SPICCHI

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di farina ai 7 cereali a cui aggiungiamo il nostro lievito madre liquido (Renato). La pizza rimane leggermente croccante fuori e morbida dentro. Viene cotta nel forno a legna.

SOFI 2.0 €11
Fior di latte Bontà del Parco, datterino giallo, datterino rosso, burrrata pugliese e cips di patate viola e basilico.

LEO 2.0 €13
Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, burrata pugliese, cascata di prosciutto crudo di Parma, pomodorino semisecco.

EMILIANA €12
Mortadella classica Presidio Slow Food, stracciatella, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco.

PACCASASSI €14
Stracciatella Bontà del Parco, carne salada, paccasassi, maionese di paccasassi.

5 POMODORI €9
Cinque varianti di pomodoro, stracciatella, origano.

CARBONARA €9
Uovo, pecorino romano, pepe, pancetta croccante, fior di latte Bontà del Parco.

CARCIOFONA €12
Ricotta, mortadella classica Presidio Slow Food, carciofo romano, pistacchio di Bronte Presidio Slow Food, fior di latte Bontà del Parco.

LA CAPOCOLLO €10
Capocollo dell'Abbazzia di Chiaravalle, cipolla di tropea, mozzarella di bufala, pomodoro, fior di latte Bontà del Parco.

LA RIPIENA €10/14
Farcitura a scelta con bordo ripieno di ricotta.

MIELOSA €10
Pizza a forma di stella, ripiena di gorgonzola, noci, miele, fior di latte Bontà del Parco.

NORDICA €10
Salmone affumicato, burrata, sale rosa, fior di latte Bontà del Parco.

PORCINA €12
Funghi porcini, porro, scaglie di grana e pomodorini, fior di latte Bontà del Parco.

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.

COPERTO € 2

capriccio PIZZA & FOOD

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA E NON SOLO: CONTEMPORANEE A 6 SPICCHI

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di farina ai 7 cereali a cui aggiungiamo il nostro lievito madre liquido (Renato). La pizza rimane leggermente croccante fuori e morbida dentro. Viene cotta nel forno a legna.

TAGGIASCA €9
Filetti di acciughe, olive taggiasche, cipolla, pomodoro, fior di latte Bontà del Parco.

PINNA GIALLA €11
Passata di pomodoro BIO, frutto di cappero, filetti di tonno Pinna Gialla a crudo, basilico, mozzarella di bufala campana DOP a crudo.

MARGHERITA GIALLA €10
Polpa di pomodorino giallo del Piennolo, pesto,basilico, mozzarella di bufala.

TRICOLORE €10
Velo di pomodoro, pomodorino confit, bufala a crudo, basilico, olio EVO.

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.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA BIANCA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di farina ai 7 cereali a cui aggiungiamo il nostro lievito madre liquido (Renato). La pizza rimane leggermente croccante fuori e morbida dentro. Viene cotta nel forno a legna.

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.

CAPRESE 2.0 €11
Crema di bufala, pomodorino giallo, pomodorino rosso, basilico verde, basilico rosso, pesto.

FIORE €8
Fiori di zucca, pendolini, acciughe, mozzarella di bufala, fior di latte.

FORNARINA €4
Cipolla o rosmarino.

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.

SCUGNIZZO €8
Friarielli, salsiccia, 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.

COPERTO € 2

capriccio PIZZA & FOOD

LE NOSTRE PIZZE

capriccio
PIZZA & FOOD

CLASSICA ROSSA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di farina ai 7 cereali a cui aggiungiamo il nostro lievito madre liquido (Renato). La pizza rimane leggermente croccante fuori e morbida dentro. Viene cotta nel forno a legna.

4 STAGIONI €8
Salsiccia, carciofi, funghi, prosciutto cotto, pomodoro, fior di latte.

ASSUNTA €8
Salsiccia, würstel, salame piccante, pomodoro, fior di latte.

CAPRICCIOSA €8
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.

MARGHERITA €5
Pomodoro, fior di latte.

MARGHERITA DOP €9
Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio EVO.

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 €8
Acciughe, origano, pomodoro, fior di latte.

PARMIGIANA €8
Salsiccia, melanzane cotte al forno, scaglie di grana, pomodoro, fior di latte.

POMODORO €4
Pomodoro

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.

COPERTO € 2

LE NOSTRE PIZZE

CLASSICA ROSSA

Allergie/intolleranze:
1-2-3-4-5-7-8-11-12-14

Blend realizzato con farina tipo 1 e un 10% di farina ai 7 cereali a cui aggiungiamo il nostro lievito madre liquido (Renato). La pizza rimane leggermente croccante fuori e morbida dentro. Viene cotta nel forno a legna.

RUSTICA €7
Salsiccia, peperoni, pomodoro, fior di latte.

SALSICCIA €6
Salsiccia, pomodoro, fior di latte.

TONNO SUBITO €6
Tonno, olive, origano, pomodoro, fior di latte.

WÜRSTEL €6
Würstel, 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.

COPERTO € 2

capriccio PIZZA & FOOD

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) lattiolo.

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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci delBrasile (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 2 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.