

L'infinito
Ristorante

Benvenuti

Grazie per aver scelto l'ospitalità di **L'infinito Country House.**

La Direzione avvisa la gentile clientela che i nostri piatti sono cucinati al momento dell'ordinazione.
Vi preghiamo dunque di rispettare i necessari tempi di preparazione e cottura.

Vi ricordiamo inoltre che i nostri piatti vengono preparati con prodotti freschi, accuratamente selezionati, non geneticamente modificati (OGM Free).

Qualora un prodotto fresco non fosse disponibile, ci riserviamo il diritto di sostituirlo con prodotti surgelati di alta qualità.

Km Zero

Tutte le nostre pizze, il pane e le focacce sono fatte da noi utilizzando il grano biologico a **km zero** dell'Azienda Agricola Marzocchi, la farina è macinata a pietra dal Mulino Spoletini di Magnadorsa.

L'infinito Country House
è aperto tutti i giorni della settimana, sia a pranzo - anche con menù del giorno - che a cena.
Il locale è inoltre a disposizione per le vostre occasioni speciali con menù studiati in ogni dettaglio.
Vi aspettiamo per i vostri coffee break, pranzi o cene di lavoro, apericena, cerimonie e matrimoni.

Buon appetito!

Inquadra il QR Code per leggere il nostro menù anche online

menù di carne

meat dishes

il principio - antipasti

to start

Le nostre proposte dal pozzo dei sapori

Our offerings from the well of flavours

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO TAGLIATO A MANO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA
Local ham cut by hand with Buffalo Mozzarella from Campania *€ 18,00*

TRIS DI BRUSCHETTE (olio aglio salsiccia, funghi, scamorza e crema di tartufo, cacio e pepe e ciauscolo)
Bruschetta trio (garlic, olive oil, sausage and mushrooms, smoked Scamorza cheese and truffle cream, cacio e Pepe and ciauscolo) *€ 10,00*

IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE" (con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano, salsiccia secca, pecorino locale,erbe saltate)
Our tray of "specialties" (cold cuts) *€ 18,00*

UOVA AL TEGAMINO CON LAMELLE DI TARTUFO NERO
Fried eggs with black truffle shavings *€ 10,00*

OLIVE FRITTE ALL'ASCOLANA CON SALSA AIOLI
Ascolana-style fried olives with Aioli sauce *€ 9,00*

BIS DI TARTARE DI MANZO
Alla Mediterranea (tuorlo d'uovo, capperi, senape, acciughe e olive taggiasche)
Al Tartufo e Porcini
Beef tartare duo
Mediterranean style (egg yolk, capers, mustard, anchovies, and Taggiasca olives)
With truffle and porcini mushrooms *€ 20,00*

DEGUSTAZIONE SFIZIOSA DEI NOSTRI ANTIPASTI
(crudo nostrano, mozzarella di bufala, involtino d'asparagi, tortino di verdure, picanha alla Catalana, vitello tonnato)
Delicious tasting menù of our appetizers *€ 18,00*

PARMIGIANA DI MELANZANE
Eggplant Parmigiana *€ 12,00*

menù di carne
meat dishes

L'infinito
Ristorante

Dai fornelli dell'Infinito
from the stove tops of L'Infinito (pasta dishes)

LASAGNE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA
Traditional Lasagne from Marche — *€ 12,00*

GNOCCHI AL RAGÙ D'ANATRA
Potato gnocchi with duck ragù — *€ 12,00*

TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO
Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle — *€ 14,00*

PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI CINGHIALE
Pappardelle with white wild boar ragù — *€ 13,00*

TONNARELLI ALLA CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE CROCCANTE
Tonnarelli Cacio e Pepe with zucchini blossoms and crispy guanciale — *€ 13,00*

RAVIOLI DI RICOTTA AI FUNGHI DI BOSCO IN CREMA DI PARMIGIANO
Ricotta cheese ravioli with wild mushrooms in Parmesan Cream — *€ 14,00*

SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA (MANCINI)
Amatriciana Mancini — *€ 12,00*

CAPPELLETTI IN BRODO DI CAPPONE
Cappelletti Pasta in Capon Broth — *€ 13,00*

menù di carne

meat dishes

L'angolo delle eccellenze, la braceria a legna

The corner of excellence, the wood-fired grill

Carni frollate con sistema dry anging

La disponibilità delle razze varia in base alla reperibilità del mercato

COSTATA DI LOMBATA (nazionale)
Italian T-bone steak of beef — *€ 6,00 all'etto*

COSTATA DI LOMBATA (irlandese)
Irish T-bone steak of beef — *€ 6,50 all'etto*

COSTATA DI SCOTTONA (Mazura Polacca)
T-bone steak of beef Angus Irlanda — *€ 6,50 all'etto*

COSTATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA
T-bone steak of american Nebraska Angus beef (approximately 500 g) — *€ 8,00 all'etto*

TAGLIO FIORENTINA IGT
Fiorentina IGT beef steak — *€ 7,00 all'etto*

PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g)
Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g) — *€ 22,00*

HAMBURGER DI VITELLONE AL CHILI E CIPOLLA BRASATA
Beef hamburger with Chili and Braised Onion — *€ 14,00*

TAGLIATA DI MANZO AL PEPE VERDE SALE E ROSMARINO (circa 300 g)
Sliced beef steak with green peppercorn, sea salt and rosemary (approximately 300 g) — *€ 20,00*

TAGLIATA DI MANZO ALLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA (circa 300 g)
Sliced beef steak with sweet tropea red onion (approximately 300 g) — *€ 20,00*

TAGLIATA DI MANZO CON CREMA AL TARTUFO E FUNGHI DI BOSCO (circa 300 g)
Sliced beef steak with truffle cream and wild mushrooms (approximately 300 g) — *€ 22,00*

FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE AI TRE PEPI cotto in padella (circa 300 g)
National Heifer beef fillet with three peppers (approximately 300 g) — *€ 22,00*

AGNELLO ALLA BRACE
Grilled lamb — *€ 18,00*

GRIGLIATA MISTA ALLA BRACE (spiedino, salsiccia, capocollo, agnello, galletto marinato)
Mixed meat grill — *€ 18,00*

Dalla tradizione

From tradition

GRAN FRITTO MARCHIGIANO DI CARNI E VERDURE (olive, cremini, verdurine)
Mixed fried meat and vegetables, Marches style (olives, cremini, vegetables) — *€ 18,00*

LOMBATINA DI VITELLO BIANCO CON FONDUTA DI TARTUFO NERO E FUNGHI PORCINI
White veal loin chop with black truffle fondue and porcini mushrooms — *€ 20,00*

menù di pesce
fish dishes

L'infinito
Ristorante

il principio - antipasti
to start

TRIS DI CROSTINI DI MARE (con Baccalà Mantecato Pomodorini e Pistacchi, Crema di Avocado e Salmone Affumicato, Alici al Finocchietto e Arancia)
Seafood crostini trio (Salt Cod Mousse with Cherry Tomatoes & Pistachios, Avocado Cream & Smoked Salmon, Anchovies with Fennel & Orange) *€ 15,00*

SENSAZIONE DI MARE FREDDA
(Insalatina di mare con verdurine croccanti, Tonno in Porchetta, panino di Baccalà Mantecato, Sgombro in Saor, Mazzancolle alla Catalana, Salmone marinato all'arancia)
Seafood appetizer assortment (cold) *€ 22,00*

antipasti caldi

COZZE AL COCCIO,BACCALÀ IN TEMPURA, GRATINATI DI COZZE CANNELLI E CAPESANTE, SEPPIE E PISELLI
€ 22,00

COZZE AL COCCIO (all'arrabbiata)
Mussels cooked in crock (Arrabbiata style) *€ 13,00*

TONNO IN PORCHETTA CON CREMA DI FAVETTE FINOCCHIETTO E GUANCIALE CROCCANTE
Porchetta-Style Tuna with Broad Bean Purée, Wild Fennel and Crispy Guanciale *€ 18,00*

menù di pesce
fish dishes

le nostre paste... con il mare dentro
our pasta dishes... with all the flavour of the sea

LA PADELLATA - Tutto il mare in un piatto (*min. 2 persone)*
(con paccheri Mancini, scampi, astice, granchio, cozze, vongole e mazzancolle)
La Padellata - pan of sautéed seafood - the sea in a plate (min. 2 people)
(with Mancini paccheri, scampi, lobster, crab, mussels, clams and shrimps) — *€ 20,00 a persona*

TAGLIATELLE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche o rosse)
Hand-pulled tagliatelle with seafood (white or red) — *€ 13,00*

PASSATELLI FATTI IN CASA AL PROFUMO DI MARE (mazzancolle, calamari e vongole)
Homemade Passatelli with the scent of the sea (prawns, squid and clams) — *€ 13,00*

PACCHERI AL BACCALÀ *(pomodorini in salsa, olive Taggiasche, capperi)*
Paccheri with Salt Cod (cherry tomato sauce, Taggiasca olives and cappers) — *€ 13,00*

dal mare... i secondi
straight from the sea... second courses

GRAN MISTO DI PESCI DELL'ADRIATICO ALLA BRACE (calamaro aperto, coda di rospo, scampo, filetto del pescato, spiedi di calamari e mazzancolle gratinati)
Great mixed of grilled Adriatic fish (seared butterflied squid, monkfish, langoustine, catch of the day Fillet, gratin skewers with squid & king prawns) — *€ 22,00*

FRITTURA DELL'ADRIATICO SPINATA CON VERDURINE CROCCANTI
Fried fish from the Adriatic with crispy vegetables — *€ 18,00*

ORATA AL FORNO ALLA MEDITERRANEA (pomodorini, capperi, olive taggiasche e basilico)
Baked sea bream with Cherry Tomatoes, Capers, Taggiasca Olives and Basil — *€ 18,00*

SPIEDONI DI CALAMARI E GAMBERI AL PANE AROMATICO (2 pz.)
Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces) — *€ 18,00*

L'infinito
Ristorante

dall'orto
vegetables

INSALATA MISTA
Mixed salad — *€ 5,00*

VERDURE GRIGLIATE (condite con aglio, olio e prezzemolo)
Grilled vegetables (seasoned with garlic, oil and parsley) — *€ 6,00*

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO
Baked potatoes with rosemary — *€ 5,00*

PATATE FRITTE (chips o stick fatte da noi)
Homemade french fries — *€ 5,00*

ERBE DI CAMPO DEL CONTADINO RIPASSATE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO
Sautéed Wild Field Greens with Garlic, Olive Oil and Chili pepper — *€ 6,00*

FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, cremini, verdurine, chips di patate, polpettine ripiene)
Funny mix fried — *€ 12,00*

Le nostre pizze
Our pizzas

le rosse
red

REGINA MARGHERITA (pomodoro, mozzarella fior di latte, datterini, basilico)
Regina Margherita (tomato, mozzarella fior di latte,datterini tomatoes and basil) — *€ 9,00*

POMODORO (salsa di pomodoro pelato)
Tomato — *€ 6,50*

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)
Margherita (tomato, mozzarella) — *€ 8,00*

BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)
Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan) — *€ 9,00*

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)
Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel) — *€ 9,00*

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion) — *€ 9,00*

4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, salsiccia e olive)
4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, sausages, olives) — *€ 9,00*

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto)
Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham) — *€ 9,00*

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)
Diavola (tomato, mozzarella, hot salami) — *€ 9,00*

DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, insalatina di seppioline con verdurine)
Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes salad and vegetables) — *€ 12,00*

AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, guanciale e salsiccia, cipolla)
Amatriciana (tomato, mozzarella, guanciale, sausage, onion) — *€ 10,00*

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi)
Mare e monti (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimp) — *€ 10,00*

PASSATORE (pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, guanciale)
Passatore (tomato, mozzarella, radish, Scamorza cheese, guanciale) — *€ 10,00*

TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, wurstel)
Tirolese (tomato, mozzarella, speck, wurstel) — *€ 9,00*

LA PUGLIESE (pomodoro polpa, pomodorini, cipolla, olive taggiasche, origano)
La Pugliese (tomato sauce, tomatoes, onion, olives Taggiasche, origan) — *€ 9,00*

N.B. PER OGNI PIZZA SONO AMMESSE MASSIMO 2 VARIAZIONI.
N.B. A MAXIMUM OF 2 VARIATIONS ARE ALLOWED FOR EVERY PIZZA.

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE VENGONO FATTE ANCHE DA ASPORTO
N. B. all our pizzas are also available to take away

Ogni supplemento comporterà un aumento di prezzo di € 1,00 - aggiunta di prosciutto o di bresaola € 2,00.
Every additional ingredient will increase the price of 1,00 €, except for the ham and the bresaola that will be amounted 2,00 €.

Le nostre pizze
Our pizzas

L'infinito
Ristorante

le bianche
white

CIPOLLA O ROSMARINO
Onion or rosemary — *€ 6,00*

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)
4 formaggi (mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola) — *€ 9,00*

BUFALINA (mozzarella,pomodorini, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico)
Bufalina (mozzarella,cherry tomatoes, PDO cow buffalo mozzarella, basil) — *€ 11,00*

NORCINA (mozzarella, salsiccia, crema tartufata, funghi freschi)
Norcina (mozzarella, sausage, truffle cream, fresh mushrooms) — *€ 9,00*

CANTINONA (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, guanciale)
Cantinona (mozzarella, roast potatoes, sausage, guanciale) — *€ 9,50*

CONTADINA (mozzarella, erbe di campo, Grana, salsiccia)
Contadina (mozzarella, sautéed endives, Grana Padano, sausages) — *€ 9,50*

FRESCA (mozzarella, crudo, rucola, pomodorini)
Fresca (mozzarella, ham, rocket, cherry tomatoes) — *€ 11,00*

L'INFINITO (mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini, funghi freschi, Grana a scaglie)
L'infinito (mozzarella, bresaola, rocket, cherry tomatoes, fresh mushrooms, sliced Grana Padano) — *€ 12,00*

ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione)
Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables) — *€ 9,00*

LA DELIZIA (mozzarella, rucola, pomodorini, stracchino, grana a scaglie)
La Delizia (mozzarella, rocket, cherry tomatoes, stracchino, sliced Grana Padano) — *€ 10,00*

PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia, Parmigiano)
Parmigiana (mozzarella, aubergines, cherry tomatoes, sausages, Parmigiano cheese) — *€ 10,00*

PELLICANO (mozzarella, gamberetti, insalatina, pomodorini, salsa rosa)
Pellicano (mozzarella, prawns, salad, cherry tomatoes, cocktail sauce) — *€ 11,00*

CIOCIARA (mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini gialli, prosciutto crudo)
Ciociara (mozzarella, buffalo mozzarella*, yellow cherry tomatoes, ham)* — *€ 11,00*

Pizze d'autore

LA BASCA (mozzarella, stracciatella di Bufala, olive Leccino, pomodori confit, acciughe del Cantabrico)
La Basca (mozzarella, stracciatella di Bufala, Leccino olives, cherry tomato confit, Cantabrian anchovies) — *€ 12,00*

L'EMILIANA (mozzarella, Grana a scaglie, pomodori confit, pistacchi, mortadella, stracciatella, balsamico)
L'Emiliana (mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, staracciatella, balsamic vinegar) — *€ 12,00*

LA CACIO E PEPE (Pecorino, Pepe, Fiori di Zucca e Guanciale)
La cacio e pepe (Pecorino Cheese, Black Pepper, Zucchini Flowers and Crispy Guanciale) — *€ 12,00*

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

SEMIFREDDO AL TORRONCINO CON SALSA DI LAMPONI
Nougat Semifreddo with Raspberry Sauce *€ 6,00*

SEMIFREDDO ALLO YOGURT E FRUTTI DI BOSCO
Yogurt and berrie's semifreddo *€ 6,00*

ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE
Traditional zuppa inglese *€ 6,00*

TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE
Hot chocolate cake with fiordilatte icecream *€ 7,00*

TIRAMISÙ FATTO IN CASA
Homemade Tiramisù *€ 6,00*

MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE
Millefeuille with seasonal fruit *€ 6,00*

ANANAS FRESCO
Fresh pineapple *€ 5,00*

I NOSTRI DOLCI SECCHI (Crostate, Cantucci, Ciambelline al vino rosso)
Dry cakes *€ 5,00*

SORBETTO AL LIMONE
Lemon sorbet *€ 3,00*

bibite e birre

beverages and beers

BIRRA ALLA SPINA DA 0,20 L *Draught beer 0.20 l*	*€ 3,00*
BIRRA ALLA SPINA DA 0,40 L *Draught beer 0.40 l*	*€ 5,00*
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L *Draught beer 0.50 l*	*€ 5,50*
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L *Draught beer 1 l*	*€ 10,00*
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,30 L *Draught coke 0.30 l*	*€ 3,00*
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,40 L *Draught coke 0.40 l*	*€ 4,00*
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L *Draught coke 0.50 l*	*€ 5,00*
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L *Draught coke 1 l*	*€ 9,00*
FANTA IN LATTINA *Fanta can*	*€ 3,00*
COCA COLA IN LATTINA *Coke can*	*€ 3,00*
SPRITE IN LATTINA *Sprite can*	*€ 3,00*
BIRRA MORETTI 0,66 L *Moretti beer 0.66 l*	*€ 4,00*
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,50 L *Ichnusa beer 0.50 l*	*€ 4,50*
SUCCHI DI FRUTTA *Fruit juice*	*€ 2,50*
THÈ FREDDO (limone e pesca) *Ice tea (lemon, peach)*	*€ 3,00*

birre artigianali "Birrificio dei Castelli"

craft beers

BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI **ITALICUM** DA 0,70 L	*€ 12,00*
BIRRA ARTIGIANALE BIRRIFICIO DEI CASTELLI **PALMARÈS** DA 0,70 L	*€ 12,00*

COPERTO CON PANE FATTO IN CASA DA LIEVITO MADRE	*€ 2,00*

vino e acqua

wine and water

PASSERINA, CARAFFA DA 0,50 L *Passerina - White wine 0.50 l*	*€ 4,50*
PASSERINA, CARAFFA DA 1 L *Passerina - White wine 1 l*	*€ 9,00*
VERDICCHIO DOC “FONTEVECCHIA” **CASALFARNETO**, BOTTIGLIA DA 0,75 L *Verdicchio - White wine (bottle) 0.75 l*	*€ 18,00*
ROSSO PICENO DOC, CARAFFA DA 0,50 L *- Red wine 0.50 l*	*€ 5,00*
ROSSO PICENO DOC, CARAFFA DA 1 L *- Red wine 1 l*	*€ 10,00*
ROSSO PICENO DOC “CIMARÈ” **CASALFARNETO**, BOTTIGLIA DA 0,75 L *Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0.75 l*	*€ 18,00*
ACQUA **SPAREA** DA 0,50 L *Water 0.50 l*	*€ 1,50*
ACQUA **SPAREA** DA 1 L *Water 1 l*	*€ 2,00*
VINO FRIZZANTINO, BOTTIGLIA DA 0,75 L *Sparkling wine (bottle) 0.75 l*	*€ 16,00*
VINO FRIZZANTINO **VERDUZZO PAVAN**, CARAFFA DA 0,50 L *Sparkling wine (0.5 litre carafe)*	*€ 5,00*
VINO FRIZZANTINO **VERDUZZO PAVAN**, CARAFFA DA 1 L *Sparkling wine (1 litre carafe)*	*€ 10,00*

caffetteria

coffee

CAFFÈ *Coffee*	*€ 1,50*
CAFFÈ DECAFFEINATO *Decaffeinated coffee*	*€ 1,60*
CAFFÈ D’ORZO *Hot malt drink resembling coffee*	*€ 1,60*
CAFFÈ CORRETTO *Laced coffee*	*€ 1,70*
CAPPUCCINO *Cappuccino*	*€ 2,00*
THE *(infusi)*	*€ 1,60*
LA MORETTA DI FANO	*€ 3,00*

bar

APERITIVI *Aperitifs*	*€ 6,00*
AMARI CLASSICI *Bitters*	*€ 4,00*
AMARI PARTICOLARI	*€ 5,00*
WHISKY	*€ 5,00*
WHISKY RISERVA	*€ 7,00*
VIN SANTO, VISCIOLA, MOSCATO	*€ 4,00*
GRAPPE *Grappa*	*€ 4,00*
GRAPPE SPECIALI *Prestigious Grappa*	*€ 4,50*
COGNAC	*€ 6,00*
RHUM	*€ 6,00*
COGNAC RISERVA	*€ 7,00*
RHUM RISERVA	*€ 7,00*

INFORMAZIONE SULLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI CONSIDERATI

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti considerati Allergeni.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni **Utilizzati in questo esercizio (x)**

(Allegato II - “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg. 1169/2011 UE)

Utilizzato (X)	Ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni	Utilizzato (X)	Ingredienti o coadiunvanti considerati allergeni
	1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati		8. Frutta a guscio
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati		9. Sedano e prodotti a base di sedano
	3. Uova e prodotti a base di uova		10. Senape e prodotti a base di senape
	4. Pesce e prodotti a base di pesce		11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		12. Anidride solforosa e solfiti
	6. Soia e prodotti a base di soia		13. Lupini e prodotti a base di lupini
	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La direzione _____

Timbro e Firma

ALLEGATO II
"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"
REG. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppo di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);

b) maltodestrine a base di grano (*);

c) sciroppo 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) lattiolo

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdaluscommunis L.) nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Caryaillinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Berthollet aexcelsa), 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 sistillati 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 mg/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.

(*) 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.