



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!

menù di carne

meat dishes

Le nostre proposte dal pozzo dei sapori

Our offerings from the well of flavours

L'angolo dei salumi locali

The local cold cuts corner

PROSCIUTTO CRUDO NOSTRANO (tagliato a mano)
CON BURRATINA E ALICI DEL CANTABRICO

Local ham cut by hand with Burratina and Cantabrian anchovies

€ 16,00

IL NOSTRO TAGLIERE "SPECIALE"

(con ciauscolo, prosciutto crudo nostrano, lonza, salame Fabriano,
salsiccia secca, Porchetta ed erbe saltate)

Our tray of "specialties" (cold cuts with herbs)

€ 18,00

L'angolo dei formaggi

The cheese corner

IL TAGLIERE "DELLE ECCELLENZE"

(i nostri formaggi freschi, morbidi, erborinati e stagionati abbinati a frutta e confetture della casa)

Our tray "of excellences" (our cheeses with fresh, soft, blue, fruit and jams of the house)

€ 16,00

DEGUSTAZIONE SFIZIOSA DEI NOSTRI ANTIPASTI

(crudo nostrano, carpaccio di manzo, tacchinella affumicata, mozzarella di bufala, involtino d'asparagi,
tortino di verdure)

Delicious tasting menù of our appetizers

€ 15,00

PROSCIUTTO E MELONE DI STAGIONE

Seasonal ham and melon

€ 12,00

BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA (con uovo di quaglia e tartufo nero)

Fassona knife-cut tartar (with quail egg and black truffle)

€ 16,00

Dai fornelli dell'Infinito

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

LASAGNE DELLA TRADIZIONE MARCHIGIANA

Traditional Lasagne from Marche

€ 10,00

TAGLIATELLE ALL'ANATRA

Tagliatelle with duck

€ 10,00

TAGLIATELLE (O PASSATELLI) AL TARTUFO NERO

Tagliatelle (or Passatelli) with black truffle

€ 14,00

PASSATELLI ALLE FAVETTE (pomodorini, guanciale e scaglie di pecorino)

Passatelli with broad beans (cherry tomatoes, bacon and pecorino flakes)

€ 12,00

GNOCCHI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO

Gnocchi with white rabbit ragù

€ 13,00

PACCHERI DI CAMPOFILONE ALL'AMATRICIANA

Paccheri di Campofilone all'Amatriciana

€ 10,00

RAVIOLI DI RICOTTA CACIO E PEPE (con prosciutto crudo appassito e fiori di zucca)

Cheese and pepper ravioli (with raw ham and courgette flowers)

€ 14,00

menù di carne

meat dishes

Dalla tradizione

From tradition

AGNELLO ALLA BRACE

Grilled lamb

€ 16,00

GRIGLIATA MISTA DI CARNE AI CARBONI (agnello, maiale, tacchino, spiedo e salsiccia)

Mixed meat grill

€ 16,00

GRAN FRITTO DI CARNI E VERDURE ALLA MARCHIGIANA

Mixed fried meat and vegetables, Marches style

€ 18,00

GALLETTO MARINATO AI CARBONI

Charcoal-cooked marinated cockerel

€ 15,00

CONIGLIO IN POTACCHIO ALLA MARCHIGIANA

Rabbit "in potacchio" from Marche

€ 16,00

menù di carne

meat dishes

L'infinito
Ristorante

Le carni dal mondo, l'angolo delle eccellenze alla brace

Meats from around the world, the corner of grilled excellence

COSTATA DI LOMBATA (carne de vaca Galiziana - circa 500/600 g) <i>T-bone steak of beef (Carne de Vaca Galiziana - approximately 500/600 g)</i>	€ 35,00
COSTATA DI LOMBATA MARCHIGIANA IGT (circa 500/600 g) <i>T-bone steak of Marchigiana beef IGT (approximately 500/600 g)</i>	€ 25,00
COSTATA DI LOMBATA AMERICA ANGUS BEEF DEL NEBRASKA (circa 500 g) <i>T-bone steak of american Nebraska Angus beef (approximately 500 g)</i>	€ 45,00
TOMAHAWK (IRLANDA) SALSA AL CHIMICURRI (circa 800/1000g) <i>Ireland tomahawk with chimicurri sauce (approximately 800/1000 g)</i>	€ 40,00
FIorentina di Chianina <i>Chianina beef steak</i>	€ 50,00 al kg
PICANHA CON SALSA GUACAMOLE (circa 300 g) <i>Picanha with guacamole sauce (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
HAMBURGHER DI RAZZA MARCHIGIANA AL CHILLI E CIPOLLA BRASATA <i>Marchigiana hamburger with chilli and braised onion</i>	€ 15,00
TAGLIATA DI ANGUS IRLANDESE (circa 300 g) <i>Sliced grilled Angus beef (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
TAGLIATA MARCHIGIANA AI SALI E ROSMARINO (circa 300 g) <i>Marchigiana beef steak tagliata with salt and rosemary (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
TAGLIATA MARCHIGIANA ALLA CIPOLLA DI TROPEA (circa 300 g) <i>Marchigiana beef steak tagliata with Tropea onion (approximately 300 g)</i>	€ 18,00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE AI TRE PEPI (circa 300 g) <i>Italian Scottona beef filet with three peppers (approximately 300 g)</i>	€ 20,00

menù di pesce

fish dishes

il principio - antipasti

to start

BOCCONCINI DI BACCALÀ IN TEMPURA CON CIPOLLOTTO CARAMELLATO

Morsels of cod in tempura with caramelized onions

€ 15,00

GUAZZETTO DI COZZE, VONGOLE E CROSTACEI

Chowder of mussels, clams and shellfish

€ 15,00

SENSAZIONI DI MARE FREDDO

(7 assaggi misti con insalatina di seppioline, baccalà mantecato, coppa di polipo, salmone marinato, gamberone, sgombro in olio cottura, alici marinate)

Seafood appetizer assortment (cold)

€ 18,00

GRAN DEGUSTAZIONE DI ANTIPASTI DI MARE (3 assaggi caldi e 7 freddi)

Great seafood appetizer assortment (hot and cold)

€ 25,00

TARTARE DI TONNO ALLA MELA VERDE E TARTUFO NERO

Tuna tartare with green apple and black truffle

€ 15,00

PARMIGIANA DI STOCCAFISSO

Stockfish parmesan

€ 15,00

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 di Campofilone, scampi, astice, granchio, cozze, vongole e mazzancolle)

La Padellata - pan of sautéed seafood - the sea in a plate (min. 2 people)

(with Campofilone paccheri, scampi, lobster, crab, mussels, clams and shrimps)

€ 18,00 a persona

TAGLIATELLINE TIRATE A MANO ALLO SCOGLIO (bianche o rosse)

Hand-pulled tagliatelline 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

RAVIOLI AI GAMBERI CON MAZZANCOLLE E DATTERINI ARROSTITI

Shrimp ravioli with prawns and roasted datterini tomatoes

€ 16,00

TAGLIOLINI ALL'ASTICE

Tagliolini with lobster

€ 18,00

GNOCCHI CON DATTERINI APPASSITI, STRACCIATELLA DI BURRATA E GAMBERI ROSSI DI MAZARA

Gnocchi with dried tomatoes, stracciatella di burrata cheese and Mazara red prawns

€ 15,00

menù di pesce

fish dishes

L'infinito
Ristorante

dal mare... i secondi

straight from the sea... second courses

GRAN MISTO DI PESCI DELL'ADRIATICO ALLA BRACE

(calamaro, coda di rospo, sogliola, gamberone, filetto del pescato, gratinati)

Great mixed of grilled Adriatic fish (squid and, monkfish, sole, prawns, fillet from the day's catch, fish au gratin) € 22,00

FRITTURA DI CALAMARI, GAMBERI, SCAMPI E VERDURINE CROCCANTI

Mixed fried squids, prawns, shrimps and vegetables

€ 18,00

ORATA CON PATATE, OLIVE E POMODORINI AL FORNO

Sea bream with potatoes, olives and baked cherry tomatoes

€ 16,00

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI AL PANE AROMATICO (4 pz.)

Squid and prawn skewers with aromatic bread (4 pieces)

€ 14,00

TAGLIATA DI SALMONE, STRACCIATELLA DI BUFALA, RUCOLINA SELVATICA E DATTERINI

Sliced salmon, Buffalo stracciatella, wild rocket and dates

€ 16,00

PESCATO DEL GIORNO (secondo disponibilità)

Fish of the day (according to availability)

da € 25,00 a € 45,00 al kg

dall'orto

vegetables

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 4,00

OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz.)

Ascoli-style stuffed olives (8 olives)

€ 6,00

PATATE ARROSTO

Baked potatoes

€ 4,00

PATATE FRITTE (chips fatte da noi)

Homemade french fries

€ 5,00

VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE

Seasonal Grilled vegetables

€ 5,00

ERBE DI CAMPO DEL CONTADINO STRASCINATE ALL'AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Herbs from the farmer's field with garlic, oil and chilli pepper

€ 5,00

FRITTO SPIRITOSO (olive all'ascolana, cremini, verdure, chips di patate)

Funny mix fried

€ 9,00

INSALATONA DI MISTICANZA CON TONNO, OLIVE VERDI E MOZZARELLA

Wild salad leaves with tuna, green olives and mozzarella

€ 8,00

CAPRESE DI BUFALA

Buffalo caprese

€ 9,00

Le nostre pizze

Our pizzas

le rosse red

POMODORO

Tomato € 5,00

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)

Margherita (tomato, mozzarella) € 7,00

BELLA NAPOLI (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

Bella Napoli (tomato, mozzarella, anchovies, capers, origan) € 8,00

WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)

Wurstel (tomato, mozzarella, wurstel) € 8,00

TONNO (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

Tonno (tomato, mozzarella, tuna, onion) € 8,00

4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, carciofi, salsiccia e olive)

4 stagioni (tomato, mozzarella, mushrooms, artichokes, sausages, olives) € 8,00

CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto cotto)

Capricciosa (tomato, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, cooked ham) € 8,00

DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)

Diavola (tomato, mozzarella, hot salami) € 8,00

DEL MARINAIO (pomodoro, frutti di mare freschi, insalatina di seppioline con verdure)

Del marinaio (tomato, seafood, cuttlefishes salad and vegetables) € 9,00

AMATRICIANA (pomodoro, mozzarella, cipolla, guanciale e salsiccia)

Amatriciana (tomato, mozzarella, onion, guanciale, sausage) € 8,00

MARE E MONTI (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, gamberi)

Mare e monti (tomato, mozzarella, porcini mushrooms, shrimp) € 8,00

PASSATORE (pomodoro, mozzarella, radicchio, scamorza, guanciale)

Passatore (tomato, mozzarella, radish, Scamorza cheese, guanciale) € 8,00

TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, wurstel)

Tirolese (tomato, mozzarella, speck, wurstel) € 8,00

LA PUGLIESE (salsa di pomodoro, pomodorini datterini, cipolla, olive nostraline, origano)

La Pugliese (tomato sauce, cherry tomatoes, onion, nostraline olives, origan) € 8,00

**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

le bianche

white

L'infinito
Ristorante

CIPOLLA O ROSMARINO

Onion or rosemary

€ 5,50

4 FORMAGGI (mozzarella, 4 formaggi + gorgonzola)

4 formaggi (mozzarella, 4 different kinds of cheese + gorgonzola)

€ 8,00

BUFALINA (pomodorini, mozzarella di bufala a crudo, basilico)

Bufalina (cherry tomatoes, cow buffalo mozzarella, basil)

€ 9,00

NORCINA (mozzarella, salsiccia, crema tartufata, funghi freschi)

Norcina (mozzarella, sausage, truffle cream, fresh mushrooms)

€ 8,00

CANTINONA (mozzarella, patate arrosto, salsiccia, rosmarino, guanciale)

Cantinona (mozzarella, roast potatoes, sausage, rosemary, guanciale)

€ 8,00

CONTADINA (mozzarella, erbe di campo, Grana, salsiccia)

Contadina (mozzarella, sautéed endives, Grana Padano, sausages)

€ 8,00

FRESCA (mozzarella, crudo, rucola, pomodorini)

Fresca (mozzarella, ham, rocket, cherry tomatoes)

€ 9,00

L'INFINITO (mozzarella, bresaola, rucola, pomodorini, funghi freschi, Grana a scaglie)

L'infinito (mozzarella, bresaola, rocket, cherry tomatoes, fresh mushrooms, sliced Grana Padano)

€ 9,00

ORTOLANA (mozzarella, verdure di stagione)

Ortolana (mozzarella, seasonal vegetables)

€ 8,00

PARMIGIANA (mozzarella, melanzane, pomodorini, salsiccia, Parmigiano)

Parmigiana (mozzarella, aubergines, cherry tomatoes, sausages, Parmigiano cheese)

€ 8,00

PELLICANO (mozzarella, gamberetti, insalatina, pomodorini, salsa rosa)

Pellicano (mozzarella, prawns, salad, cherry tomatoes, cocktail sauce)

€ 9,00

CIOCIARA (mozzarella, mozzarella di bufala a crudo, pomodorini gialli, prosciutto crudo)

Ciociarara (mozzarella, fresh buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes, ham)

€ 9,00

Pizze d'autore

(Utilizzando il grano biologico a km Zero dell'Azienda Agricola Marzocchi, la farina è macinata a pietra dal Mulino Spoletini di Magnadorsa)

The signature pizzas (Using organic local flour from the Marzocchi farm)

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, balsamico)

L'Emiliana (mozzarella, sliced Grana Padano, cherry tomato confit, pistachios, mortadella, balsamic vinegar)

€ 12,00

LA SIBILLA (mozzarella fior di latte a crudo, Grana a scaglie, insalatina, crema al tartufo, noci, tartufo nero a fette)

La Sibilla (mozzarella fior di latte, sliced Grana Padano, fresh salad, truffle cream, walnuts, sliced truffle)

€ 12,00

LA PRIMAVERA (mozzarella di Bufala, zucchine, fiori di zucca, alici)

La Primavera (Buffalo mozzarella, courgettes, courgette flowers, anchovies)

€ 12,00

dolci golosi (tutti fatti da noi)

delicious desserts (home made)

BANANA CATALANA (Crema catalana croccante, banane caramellate) <i>Banana catalana (Crunchy Catalan cream, caramelized bananas)</i>	€ 6,00
SEMIFREDDO AL PASSION FRUIT E FRUTTA FRESCA GRATINATA <i>Passion fruit semifreddo and fresh fruit au gratin</i>	€ 7,00
SFERA AL CIOCCOLATO AFFOGATA AL CAFFÈ <i>Coffee-laced chocolate dome</i>	€ 6,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO E GIANDUJA <i>Pistacchio and gianduja semifreddo (cold resembling ice-cream)</i>	€ 6,00
PANNA COTTA (cioccolato, caramello, frutti di bosco) <i>Panna cotta (chocolate, caramel, berries)</i>	€ 5,00
TIRAMISÙ FATTO IN CASA <i>Tiramisù home made</i>	€ 5,00
TORTINO CALDO AL CIOCCOLATO CON GELATO AL FIORDILATTE <i>Hot chocolate cake with plain icecream</i>	€ 6,00
MILLEFOGLIE CON FRUTTA DI STAGIONE <i>Mille-feuille with seasonal fruit</i>	€ 6,00
ANANAS FRESCO <i>Fresh pineapple</i>	€ 5,00
I NOSTRI DOLCI SECCHI <i>Dry cakes</i>	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	€ 3,00

bibite e birre

beverages and beers

L'infinito
Ristorante

BIRRA ALLA SPINA DA 0,20 L <i>Draught beer 0.20 l</i>	€ 2,50
BIRRA ALLA SPINA DA 0,40 L <i>Draught beer 0.40 l</i>	€ 4,50
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught beer 0.50 l</i>	€ 5,00
BIRRA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught beer 1 l</i>	€ 9,00
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,30 L <i>Draught coke 0.30 l</i>	€ 2,50
COCA COLA ALLA SPINA DA 0,40 L <i>Draught coke 0.40 l</i>	€ 3,50
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 0,50 L <i>Draught coke 0.50 l</i>	€ 4,00
COCA COLA ALLA SPINA, CARAFFA DA 1 L <i>Draught coke 1 l</i>	€ 8,00
FANTA IN LATTINA <i>Fanta can</i>	€ 2,50
COCA COLA IN LATTINA <i>Coke can</i>	€ 2,50
SPRITE IN LATTINA <i>Sprite can</i>	€ 2,50
BIRRA MORETTI 0,66 L <i>Moretti beer 0.66 l</i>	€ 3,50
BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 0,50 L <i>Ichnusa beer 0.50 l</i>	€ 4,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>Fruit juice</i>	€ 2,50
THÈ FREDDO (limone e pesca) <i>Ice tea (lemon, peach)</i>	€ 2,50

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 utilizzando il grano biologico a **km Zero** dell'Azienda Agricola Marzocchi, la farina è macinata a pietra dal Mulino Spoletini di Magnadorsa
*Coperto with homemade bread using organic local flour from the Marzocchi farm,
the flour is stone ground by the Spoletini mill of Magnadorsa*

€ 2,00

vino e acqua

wine and water

VERDICCHIO DOC, CARAFFA DA 0,50 L <i>Verdicchio - White wine 0.50 l</i>	€ 4,50
VERDICCHIO DOC, CARAFFA DA 1 L <i>Verdicchio - White wine 1 l</i>	€ 9,00
VERDICCHIO DOC FORTEVECCHIA DI CASALFARNETO , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Verdicchio - White wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 18,00
ROSSO PICENO DOC, CARAFFA DA 0,50 L - <i>Red wine 0.50 l</i>	€ 6,00
ROSSO PICENO DOC, CARAFFA DA 1 L - <i>Red wine 1 l</i>	€ 12,00
ROSSO PICENO DOC "CIMARE" CASALFARNETO , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Rosso Piceno - Red wine (bottle) 0.75 l</i>	€ 18,00
ACQUA SPAREA DA 0,50 L <i>Water 0.50 l</i>	€ 1,50
ACQUA SPAREA DA 1 L <i>Water 1 l</i>	€ 2,00
VINO FRIZZANTINO GUELFO VERDE , BOTTIGLIA DA 0,75 L <i>Sparkling wine (bottle) 1 l</i>	€ 15,00
VINO FRIZZANTINO VERDUZZO PAVAN , CARAFFA DA 0,50 L <i>Sparkling wine (0.5 litre carafe)</i>	€ 5,00
VINO FRIZZANTINO VERDUZZO PAVAN , CARAFFA DA 1 L <i>Sparkling wine (1 litre carafe)</i>	€ 10,00

caffetteria

coffee

CAFFÈ <i>Coffee</i>	€ 1,20
CAFFÈ DECAFFEINATO <i>Decaffeinated coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ D'ORZO <i>Hot malt drink resembling coffee</i>	€ 1,30
CAFFÈ CORRETTO <i>Laced coffee</i>	€ 1,50
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	€ 1,50
THE	€ 1,50

bar

APERITIVI <i>Aperitifs</i>	€ 4,00
AMARI CLASSICI <i>Bitters</i>	€ 3,50
AMARI PARTICOLARI	€ 5,00
WHISKY	€ 4,00
WHISKY RISERVA	€ 6,00
VIN SANTO, VISCIOLA, MOSCATO	€ 4,00
GRAPPE <i>Grappa</i>	€ 3,50
GRAPPE SPECIALI <i>Prestigious Grappa</i>	€ 4,00
COGNAC	€ 6,00
RHUM	€ 5,00
COGNAC RISERVA	€ 6,00
RHUM RISERVA	€ 6,00
LA MORETTA DI FANO	€ 3,00

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 coadiuvanti 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) 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 mg/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.

(*) 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.