

# La carta Spisekarte

Specialità della casa  
Spezialität des Hauses

# Fondue Chinoise

Fr. 46.50 / p.p.

Carne di manzo, cervo e pollo con:  
*Rind-, Hirsch- und Huhnfleisch mit:*

Fr. 49.50 / p.p.

Solo carne di manzo con:  
*Nur Rindfleisch mit:*

Allergeni  
Allergene

3, 10	Salsa rosa / <i>Cocktail-Sauce</i>
3, 10	Salsa all'aglio / <i>Knoblauch-Sauce</i>
3, 4, 10	Salsa tartare / <i>Tartar-Sauce</i>
1, 6, 9, 10	Salsa barbecue / <i>Barbecue-Sauce</i> Cetriolini / <i>Gurken</i>

Contorni: Patatine fritte e riso  
*Beilagen: Pommes Frites und Reis*

# Menu degustazione vegetariano

## Degustationsmenü Gemüse

3 portate / 3 Gänge Fr. 62.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 77.00

Allergeni  
Allergene

1

### Avocado

Tartare di avocado con cuore di carciofino, pomodorini confit,  
dressing al mango, crostini alla menta

*Avocado-Tartar mit Artischockenherz, konfierten Kirschtomaten, Mangodressing,  
Minzcroutons*

1, 5, 6, 8, 11

### Tempeh

Mezze maniche con ragù di tempeh, funghi misti, verdure  
*Mezze Maniche mit Tempeh-Ragout, gemischten Pilzen, Gemüse*

3, 6

### Quorn

Sminuzzato di quorn marinato con soia e miele, verdure orientali, funghi misti,  
latte di cocco, riso basmati

*Gehackter Quorn mariniert in Soja und Honig, orientalisches Gemüse, gemischte  
Champignons, Kokosmilch, Basmati-Reis*

6

### Tris di sorbetti

Mango, limone, lampone, frutta fresca

*Mango, Zitrone, Himbeere, frische Früchte*



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free

# Menu degustazione di carne

## Degustationsmenü Fleisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 69.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 86.00

Allergeni  
Allergene

1, 8, 9, 10

### Tartare di Manzo 🌾

Tartare di Fassona Piemontese 100g

*Tatar vom Piemonteser Fassona-Rind 100g*

1, 3, 5, 7,  
9, 12

### Porcini e zucca

Mezze maniche al ragù di luganighetta, funghi porcini, zucca,  
salsa al grana padano

*Mezze Maniche mit Luganighetta-Ragout, Steinpilzen, Kürbis  
Grana-Padano-Sauce*

9

### Tagliata 🌾

Tagliata di manzo Scottona (120g) alla griglia con rucola, grana,  
patate al rosmarino

*Tranchierter Rinds-Entrecôte (120g) mit Rucola, Grana-Käse,  
Rosmarinkartoffeln*

3, 6, 7

### Tortino 🌿🌾

Tortino al cioccolato Valrhona 70%, jam ai frutti rossi,  
gelato alla vaniglia

*Schokoladenkuchen Valrhona 70%, Konfitüre aus roten Früchten,  
Vanilleeis*



Vegetariano / Vegetarisch

Vegano / Vegan



Gluten free

# Menu degustazione di pesce

## Degustationsmenü Fisch

3 portate / 3 Gänge Fr. 72.00

4 portate / 4 Gänge Fr. 89.00

Allergeni  
Allergene

2, 4

### Tartare di ricciola e gambero

Tartare di ricciola e gambero rosso di Mazara del Vallo,  
coulis al datterino e agrumi, basilico

*Tartar von Bernsteinmakrele und roter Garnele aus Mazara del Vallo Dattel- und  
Zitrusfruchtcoulis, Basilikum*

1, 2, 3, 4, 5,  
7, 9, 12

### Tagliolini

Tagliolini ai gamberi, bisque, verdure alla julienne

*Tagliolini mit Garnelen, Fischcremesuppe, Julienne-Gemüse*

4, 7, 9, 12

### Branzino

Filetti di branzino alla piastra con carciofi, olive taggiasche, capperi, limone,  
patate schiacciate

*Gegrillte Seebarschfilets mit Artischocken, Taggiasca-Oliven, Kapern, Zitrone und  
Kartoffelpüree*

3, 6, 7

### Crème brûlée

Crème brûlée, jam all'arancia rossa, gelato al cioccolato

*Crème brûlée, Blutorangenmarmelade, Schokoladeneis*



Vegetariano / Vegetarisch



Vegano / Vegan









Gluten free



# Insalate & Zuppe

## Salate & Suppen

	Allergeni Allergene	Fr.
 <b>Verde</b> Insalata verde <i>Grüner Salat</i>	10	9.50
 <b>Mista</b> Insalata mista <i>Gemischter Salat</i>	8, 10	12.90
 <b>Zucca</b> Crema di zucca, semi, nocciole tostate, crema al grana padano, crostini alla salvia <i>Kürbiscreme, Kerne, geröstete Haselnüsse, Grana-Padano-Creme, Salbeicroustons</i>	1, 7, 8	18.50
<b>Insalata Lago Maggiore</b> Misticanza, gamberi scottati, zucchine e melanzane grigliate, pomodori confit, maionese al mango <i>Gemischter Blattsalat, blanchierte Garnelen, gegrillte Zucchini und Auberginen, konfierte Tomaten, Mango-Mayonnaise</i>	2, 3, 5, 11	27.50
<b>Caesar salad</b> Petto di pollo, lattuga Pan di zucchero, pomodori confit, olive taggiasche, grana a scaglie, salsa Ceasar, crostini di focaccia <i>Hühnerbrust, Zuckerhutsalat, konfierte Tomaten, Taggiasca-Oliven, Grana-Späne, Caesar-Sauce, Focaccia-Croustons</i>	1, 3, 4, 7	26.70

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan  
 Gluten free





# Antipasti Vorspeisen

	Allergeni Allergene	
<b>Bruschette</b> Tris di bruschette con pomodorini confit e pomodoro bruciato, crema di castelmagno e noci, lardo e miele di bosco <i>Bruschette-Trio: konfierte Tomaten und gebrannte Tomate, Nüsse und Castelmagno-Käsecreme und Nüsse, Lardo und Honig</i>	1, 7, 8	17.80
<b>Carciofi e gamberi</b> Carciofi spadellati AOP, gamberi scottati, bisque, essenza al limone, olive taggiasche <i>Gebratene Artischocken AOP, blanchierte Garnelen, Biskuit, Zitronenessenz Taggiasche-Oliven</i>	1, 2, 12, 14	26.00
<b>Sautè di cozze e vongole</b> Sautè di cozze, vongole veraci, crostino di pane <i>Sautierte Miesmuscheln, Venusmuscheln, Brotcrouton</i>	1, 12, 14	25.50
 <b>Tartare di manzo</b> Tartare di Fassona Piemontese 140g / 200g <i>Tartare vom Piemonteser Fassona-Rind 140gr / 200g</i>	8, 9, 10, 12	140gr 26.70 200gr 35.70
 <b>Tartare di ricciola e gambero</b> Tartare di ricciola, gambero rosso di Mazara del Vallo, coulis al datterino e agrumi, basilico <i>Tartar von Bernsteinmakrele, roter Garnele aus Mazara del Vallo Dattel- und Zitrusfruchtcoulis, Basilikum</i>	2, 4	27.50









Vegetariano / Vegetarisch  
Vegano / Vegan






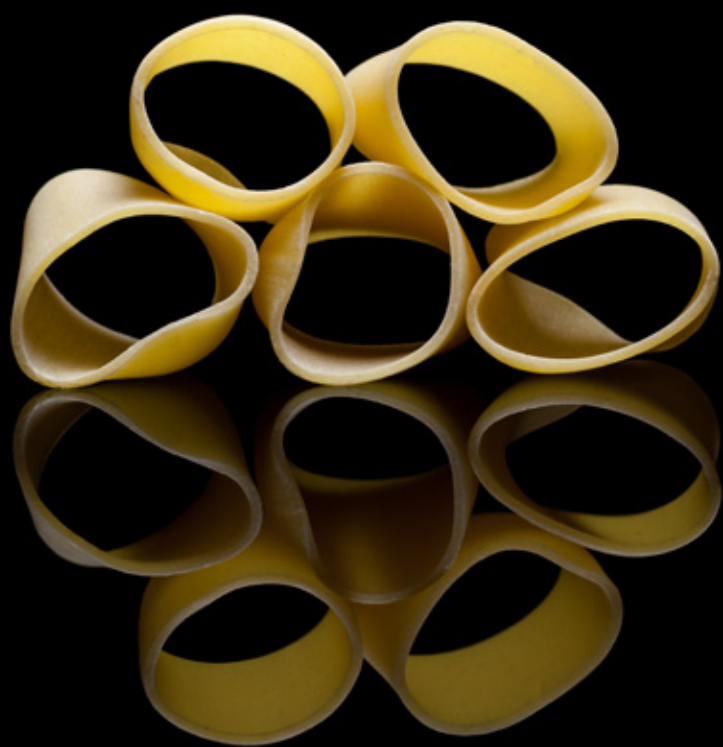
Gluten free



# Plant based

	Allergeni Allergene	
 <b>Avocado</b> Tartare di avocado con cuore di carciofino, pomodorini confit, dressing al mango, crostini alla menta <i>Avocado-Tartar mit Artischockenherz, konfierten Kirschtomaten, Mangodressing, Minzcroutons</i>	1	23.80
 <b>Farro</b> Bowl di farro, formentino, zucca, tofu, edamame, mandorle tostate, jam al cavolfiore viola <i>Bowl aus Dinkel, Formentino, Kürbis, Tofu, Edamame, gerösteten Mandeln, lila Blumenkohlmarmelade</i>	6, 8, 10, 11	25.70
 <b>Tempeh</b> Mezze maniche con ragù di tempeh, funghi misti, verdure <i>Mezze Maniche mit Tempeh-Ragout, gemischten Pilzen, Gemüse</i>	1, 5, 6, 8, 11	24.50
  <b>Quorn</b> Sminuzzato di quorn marinato con soia e miele, verdure orientali, funghi misti, latte di cocco, riso basmati <i>Gehackter Quorn mariniert in Soja und Honig, orientalisches Gemüse, gemischte Champignons, Kokosmilch, Basmati-Reis</i>	3, 6	29.50
 <b>Impossible Burger</b> Hamburger sbagliato (140g) di verdure con insalata, pomodori, cetrioli, salsa BBQ fatta in casa, patatine fritte <i>Falscher Burger (140g) mit Gemüse, Salat, Tomaten, Gurken, hausgemachte BBQ-Sauce, Pommes frites</i>	1, 3, 4, 9, 12	31.00

-  Vegetariano / Vegetarisch
-  Vegano / Vegan
-  Gluten free






# Pasta e risotto

## Teigwaren und Risotto

Allergeni  
Allergene

	<b>Gnocchi</b> Gnocchi di patate fatti in casa gratinati al forno, salsa al grana padano, erbe aromatiche, crumble di olive <i>Hausgemachte gratinierte Kartoffelgnocchi, Grana-Padano-Sauce aromatische Kräuter, Olivenstreusel</i>	1, 3, 7	26.80
 	<b>Tartufo nero</b> Risotto "Riso Goio DOP" con fonduta di Castelmagno e tartufo nero <i>Risotto "Riso Goio DOP" mit geschmolzenem Castelmagno-Käse und schwarzem Trüffel</i>	7, 9, 12	27.30
	<b>Gamberi</b> Tagliolini all'uovo, gamberi, bisque, julienne di verdure <i>Eiernudeln, Garnelen, Fischcremesuppe, Julienne-Gemüse</i>	1, 2, 3, 4, 5, 7, 9, 12	26.90
	<b>Porcini e zucca</b> Mezze maniche al ragù di luganighetta, funghi porcini, zucca, salsa al grana padano <i>Mezze Maniche mit Luganighetta-Ragout, Steinpilzen, Kürbis Grana-Padano-Sauce</i>	1, 3, 5, 7, 9, 12	25.50
	<b>Scoglio</b> Spaghetti ai frutti di mare e pomodorini cherry <i>Spaghetti mit Meeresfrüchten und Kirschtomaten</i>	1, 2, 4, 6, 10, 12, 14	29.80

 Vegetariano / Vegetarisch  
 Vegano / Vegan  
 Gluten free



# Dalla griglia e Non Gegrilltes und mehr

	Allergeni Allergene	
<b>Ossobuco</b>	1, 7, 9, 12	39.90
<b>Ossobuco di vitello, gremolada, risotto allo zafferano</b> <i>Ossobuco vom Kalb, Gremolada, Safran-Risotto</i>		
 <b>Tagliata</b>	3, 7	44.80
<b>Tagliata di scottona (240g) alla griglia con rucola, grana, patate al rosmarino</b> <i>Tranchierter Rinds-Entrecôte (240g) mit Rucola, Grana-Käse, Rosmarinkartoffeln</i>		
<b>Cordon Bleu</b>	1, 3, 7	46.50
<b>Cordon Bleu di vitello, Formaggella Valle Maggia da latte crudo, prosciutto cotto, patatine fritte</b> <i>Cordon Bleu vom Kalb, Formaggella Valle Maggia Käse aus Rohmilch gekochter Schinken, Pommes Frites</i>		
 <b>Fassona</b>	9	56.50
<b>Filetto di Fassona (220g) alla griglia con patate al rosmarino e sauté di verdure</b> <i>Gegrilltes Fassona-Rinderfilet (220g) mit Rosmarinkartoffeln und Gemüsesauté</i>		
<b>Hamburger L.M.</b>	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11, 12	31.50
<b>Carne di Angus, cipolla rossa caramellata, pomodori confit, Swiss bacon, salsa BBQ fatta in casa, patatine fritte</b> <i>Angus-Rindfleisch, karamellisierte rote Zwiebel, konfierte Tomaten, Swiss-Bacon, hausgemachte BBQ-Sauce, Pommes frites</i>		
<b>Hamburger Inverno</b>	1, 2, 3, 6, 7, 9, 10, 11	32.70
<b>Carne di Angus, maionese al peperone bruciato, raclette, aceto balsamico, iceberg</b> <i>Angusfleisch, Mayonnaise mit verbranntem Pfeffer, Raclette, Balsamico-Essig, Eisberg</i>		
 <b>Supplemento ulteriore contorno</b>	9	3.00
<i>Zuschlag für weitere Beilage</i>		
 <b>Contorni: risotto parmigiano o zafferano</b>	7, 9, 12	5.00
<i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>		
 <b>Gluten free</b>		





# Secondi di pesce

## Fischgerichte

	Allergeni Allergene	
<b>Persico</b>	1, 4, 7, 9	33.80
Filetti di persico burro e salvia con patate schiacciate e sauté di verdure <i>Barschfilets mit Butter, Salbei, Kartoffeln und Gemüse</i>		
<b>Fritto</b>	1, 2, 3, 4, 14	36.80
Fritto misto di mare e verdure con patatine fritte <i>Gemischte frittierte Meeresfrüchte und Gemüse mit Pommes Frites</i>		
<b>Tonno</b>	1, 4, 9	37.50
Trancio di tonno alla piastra, friarielli AOP, pomodorini confit, patate al forno, salsa ai frutti di mare <i>Gegrilltes Thunfischsteak, Friarielli AOP, konfitierte Kirschtomaten, gebackene Kartoffeln, Meeresfrüchtesauce</i>		
<b>Branzino</b>	4, 7, 9, 12	39.50
Filetti di branzino alla piastra con carciofi, olive taggiasche, capperi, limone, patate schiacciate <i>Gegrillte Seebarschfilets mit Artischocken, Taggiasca-Oliven, Kapern, Zitrone und Kartoffelpüree</i>		
 <b>Supplemento ulteriore contorno</b>	9	3.00
<i>Zuschlag für weitere Beilage</i>		
 <b>Contorni: risotto parmigiano o zafferano</b>	7, 9, 12	5.00
<i>Beilagen: Parmesan- oder Safranrisotto</i>		
 <b>Gluten free</b>		




# Pizze Speciali

## Pizza-Specials

	Allergeni Allergene	
<b>Lago Maggiore</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, melanzane fritte, prosciutto cotto, scamorza affumicata, grana <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gebratene Auberginen, Schinken, geräucherter Scamorza-Käse, Grana-Käse</i>	1, 3, 7	26.50
<b>Sfiziosa</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, pistacchio, crudo, porcini <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Pistazien, Rohschinken, Steinpilze</i>	1, 7, 8	27.00

# Pizze Stagionali

## Saisonale Pizzas

	Allergeni Allergene	
<b>Radicchio</b>  Pomodoro, mozzarella Fior di latte, radicchio trevisano, gorgonzola D.O.P, nocciole tostate <i>Tomaten, Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Gorgonzola D.O.P, getoastete Nüsse</i>	1, 7	23.50
<b>Inverno</b> Mozzarella Fior di latte, carciofi, speck, scaglie di grana padano <i>Mozzarella Fior di Latte, Artischocken, Speck, Grana-Padano-Flocken</i>	1, 7, 8	25.20



# Pizze Classiche

## Klassische Pizzas

	Allergeni Allergene	
<b>Margherita</b> 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte e basilico <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella und Basilikum</i>	1, 7	16.50
<b>Napoli</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, olive, capperi, acciughe <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Kapern, Sardellen</i>	1, 4, 7	18.50
<b>Rucola e mascarpone</b> 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, rucola, mascarpone <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rucola, Mascarpone</i>	1, 7	22.10
<b>Prosciutto</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken</i>	1, 7	22.10
<b>Salame piccante</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, salame piccante <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, scharfe Salami</i>	1, 7	22.10
<b>Vegetariana</b> 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, verdure grigliate, Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Grana Padano</i>	1, 3, 7	22.10
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Schinken und Champignons</i>	1, 7	23.20
<b>4 formaggi</b> 🌿 Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Gorgonzola, Fontina e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, Fontina und Grana Padano</i>	1, 3, 7	23.20
<b>Tonno e cipolle</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, tonno, cipolle <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln</i>	1, 4, 7	24.20
<b>Supplemento impasto multicereali</b> <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00



# Pizze Classiche

	Allergeni Allergene	
<b>4 Stagioni</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, carciofini, funghi champignon, prosciutto cotto, olive <i>Tomaten, Fior di Latte Mozzarella, kleine Artischocken, Champignons, Schinken, Oliven</i>	1, 7	24.70
<b>Calzone</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Schinken, Champignons</i>	1, 7	24.70
<b>Crudo</b> Pomodoro, mozzarella Fiori di latte, prosciutto crudo <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rohschinken</i>	1, 7	26.50
<b>Carpaccio</b> Pomodoro, mozzarella Fiori di latte, carpaccio di manzo, funghi champignon, rucola e Grana Padano <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Rinds-Carpaccio, Champignons-Pilze, Rucola und Grana Padano Käse</i>	1, 3, 7	26.50
<b>Tronchetto</b> Mozzarella Fior di latte, mascarpone, prosciutto cotto, rucola, pomodorini cherry <i>Fior di latte Mozzarella, Mascarpone, Kochschinken, Rucola, Cherrytomaten</i>	1, 7, 10	26.00
<b>Frutti di mare</b> Pomodoro, mozzarella Fior di latte, frutti di mare, aglio <i>Tomaten, Fior di latte Mozzarella, Meeresfrüchte, Knoblauch</i>	1, 2, 7, 14	26.80
<b>Focaccia</b> 🌿 Rosmarino, fiocchi di sale e olio d'oliva <i>Rosmarin, Salzflöckchen und Olivenöl</i>	1, 7	9.50
<b>Supplemento impasto multicereali</b> <i>Zuschlag für Vollkornteig</i>		1.00

Le preparazioni di alcuni nostri piatti potrebbero prevedere l'utilizzo di additivi alimentari naturali. In conformità con le prescrizioni previste dalla legge, il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20°C per 24 ore/-35°C per 15 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

*Einige unserer Gerichte könnten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen zubereitet worden sein. Gemäss den gesetzlichen Bestimmungen wurde der roh zu verzehrende Fisch einer präventiven Behandlung unterzogen. Er wurde gegebenenfalls bei negativen Temperaturen aufbewahrt (-20°C für 24 Stunden / -35°C für 15 Stunden) und könnte gegebenenfalls tiefgefroren worden sein.*

#### **Provenienza della carne / Herkunft Fleisch**

Manzo/Rindfleisch: CH/IT; Lepre/Hase: UR/AR; Pollo/Geflügel: IT, BR; Maiale/Schweinefleisch: CH; Cervo/Hirsch: PL/NZ; Capriolo/Reh: PL/NZ; Cinghiale / Wildschwein: EU; Salame/Salami: CH; Prosciutto cotto/Schinken: CH; Prosciutto crudo/Rohschinken: CH; Carpaccio di manzo/Rinds-Carpaccio: CH; Pancetta/Speck: CH; Vitello/ Kalbfleisch: IT/NL

#### **Provenienza del pesce / Herkunft Fisch**

Branzino/Seebarsch: FR; Astice/Hummer: CN; Gambero Rosso/Rote Garnele: FAO 37; Rana Pescatrice/Seeteufel: IR/SC; Salmone/Lachs: NOR; Tonno/Thunfisch: FAO 87 SUD/EST Equador/FAO 51 Oceano Indiano Mauritius; Persico/Barsch: FAO 04/05; Frittura Mista/Frittierte Fisch: IT FAO 51/57

#### **Provenienza dei derivati dalla soia / Herkunft der Soja-Erzeugnisse**

Seitan: CH; Tofu: CH

#### **Allergeni e intolleranze alimentari**

Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi di glucosio a base di orzo, Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola  
Glutenhaltige Getreide namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Krustentiere und Krustentiererzeugnisse
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)  
Eier: Eier und Eierzeugnisse
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino  
Fisch: Fisch und Fischerzeugnisse
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.  
Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia  
Soja und Sojaerzeugnisse
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattiolio (sono compresi latte bovino, caprino, ovino e ogni tipo di prodotto da essi derivato)  
Milch und Milcherzeugnisse (einschliesslich Laktose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus 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 ternifoliae*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.  
Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashewnuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss
9. Sedano e prodotti a base di sedano  
Sellerie und Sellerieerzeugnisse
10. Senape e prodotti a base di senape  
Senf und Senferzeugnisse
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.  
Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti e conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.  
Schwefeldioxid und Sulfite (bei einer Konzentration von mindestens 10mg/kg oder 10mg/l)
13. Lupini e prodotti a base di lupini  
Süsslupinen und Süsslupinenerzeugnisse
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi  
Weichtiere (Mollusken, Schnecken, Tintenfische, Muscheln und Austern) und Weichtierererzeugnisse

#### **Trattamento ormoni**

Hormonbehandlung

Può essere stato prodotto con ormoni e antibiotici e/o altre sostanze antimicrobiche per aumentare le prestazioni degli animali.  
*Kann mit Hormonen und Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Substanzen hergestellt worden sein, um die Leistung der Tiere zu steigern.*