



nuovonando





nuovo**nando**

GLI ANTIPASTI

- | | |
|---|---------|
| • Tagliere di salumi e formaggi con giardiniera - 7 | € 14,50 |
| • Tartare di frisona morenica - 1/3 | € 17,00 |
| • Burrata pugliese con pappa al pomodoro - 1/7/8/11 | € 13,50 |
| • Cipolla rossa caramellata, crema di pecorino
e crumble al bacon - 6/7/10/11/12 | € 14,50 |
| • Carne salada con insalata di asparagi bianchi - 10 | € 15,00 |
| • Fave, stracciatella e sarde affumicate - 4/7* | € 15,00 |
| • Lumache alle erbe con ceci e pane aglio, olio
e peperoncino - 1/9 | € 15,00 |

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti



nuovonando

I PRIMI PIATTI

Le paste

- Straccetti con germe di grano all'amatriciana d'oca - 1/6/7/9/10 € 15,00

I risotti

- Risotto al Teroldego e la sua riduzione - 7/9 € 13,00
- Risotto agli asparagi mantecato alla formaggella nostrana - 7/9 € 15,50

Gli gnocchi

- Strangolapreti al burro e salvia - 1/3/7** € 13,00
- Canederli al tarassaco su fonduta di bagosso - 1/3/7** € 13,00

Le paste ripiene

- Casoncelli alla bresciana - 1/3/7/9** € 13,00
- Cappellacci ripieni all'aglio orsivo
e ricotta al burro aromatico - 1/3/7/9** € 14,00

Le zuppe

- Zuppa del giorno - 9** € 10,00

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti





nuovo**nando**

I SECONDI PIATTI

Alla griglia

• Filetto di manzo	€ 24,00
• Costata (500+ gr.)	€ 25,00
• Fiorentina (100gr)	€ 6,00
• Costolette d'agnello*	€ 22,00
• Galletto croccante*	€ 19,00
• Carne selezionata per la settimana	<i>prezzo secondo il mercato</i>

In padella

• Filetto di manzo al pepe verde - 7/10	€ 24,00
• Costoletta di vitello alla milanese - 1/3/7	€ 24,00

I pesci

• Filetto di sgombero, erbette di compo e crema di topinambur - 4/9/14***	€ 24,00
--	---------

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti



nuovonando

I DESSERT

• Torta di mele con gelato al Malaga - 1/3/6/7/8**	€ 6,50
• Gelato artigianale della casa - 1/3/7	€ 6,50
• Sorbetto alla frutta - 1/7	€ 6,00
• Tiramisù all'amaretto - 1/3/7/8	€ 6,50
• Pera cotta all'arancia con mousse al fondente - 3/7	€ 6,50
• Panna cotta alla fava Tonka, crema al limone e crumble alle nocciole - 3/7/8	€ 6,50
• La crema del Nando con amarene candite - 3/7	€ 6,50
• Riso al latte e cioccolato bianco con zuppetta di mango e basilico - 7	€ 7,00

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti "Lumine" cadgal - 2024		€ 30,00
Moscato d'Asti Angelo Negro - 2023		€ 30,00
Moscato d'Asti Prunotto - 2023		€ 30,00
Dolce Passato Tenuta del Priore	(0,375)	€ 35,00
Colli Orientali del Friuli Picolit Marco Sara - 2022	(0,50)	€ 65,00
Sauternes Chateau Filhot - 2015	(0,75)	€ 85,00
Sauternes Chateau Suduiraut - 2010		€ 190,00
Vin Santo "Occhio di Penice" Avignonesi - 2005	(0,375)	€ 295,00
Tokaj Aszu "6 Puttonyos Szepsy" - 2017	(0,500)	€ 390,00

* In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati congelati o surgelati di ottima qualità

** Prodotto abbattuto secondo norme vigenti



nuovonando

I VINI

Spumanti e Franciacorta

LOMBARDIA

Enrico Gatti Brut sa	€ 30,00
Enrico Gatti Nature sa	€ 35,00
Barone Pizzini Animante Brut sa	€ 35,00
Monterossa "Sanseve" Satèn Brut	€ 40,00
Cavalleri Brut Blanc de Blancs sa	€ 40,00
Monterossa "Flamingo" Rose Brut	€ 45,00
Barone Pizzini Brut Satèn - 2019	€ 45,00
Barone Pizzini Nature - 2020	€ 45,00
Nicola Gatta Cuvee Nature 30 lune	€ 45,00
Arcadi e Danesi Dosaggio Zero - 2020	€ 45,00
Ca' del Bosco Cuvee Prestige	€ 50,00
Cavalleri Pas Dosé - 2019	€ 50,00
Cavalleri Seradina Millesimato - 2021	€ 50,00
Nicola Gatta Blanc de Noir Nature	€ 60,00
Barone Pizzini "Bagnadore" ris. Nature - 2015	€ 70,00
Ca' del Bosco Dosaggio Zero - 2020	€ 75,00
Cavalleri "Au Contraire Nature" - 2011	€ 80,00
Ca' del Bosco Annamaria Clementi - 2014	€ 140,00

ALTA LANGA

Conterno Jefferson Dosaggio Zero - 2019	€ 85,00
---	---------

TRENTINO

Ferrari Perle Bianco Riserva Trento DOC - 2016	€ 70,00
--	---------



Champagne

FRANCIA

Maison

Nicolas Maillart "Platine" 1 er Cru	€ 90,00
Doyard "vendemie" B. blanc Brut	€ 100,00
Bruno Paillard Premiere Cuvée Extra Brut Maison	€ 110,00
Egly Ouriet "Les Premicies" Extra Brut	€ 120,00
Mouzon Leroux "L'ascendant" Solera Grand Cru	€ 120,00
Jacquesson Cuvée 747	€ 120,00
Billecart-Salmon brut Rosè s.a.	€ 140,00
Hure Freres "Instantanee" B.N. - 2018	€ 140,00
Bollinger P.N. AYC 18 brut	€ 160,00
Hure Freres 4 Elements Extra Brut - 2018	€ 200,00
Henriot "Cuvee Hemera" Brut Grand Cru - 2008	€ 300,00
Krug 172eme edition brut s.a.	€ 320,00
Egly Ouriet V.P. Grad Cru	€ 350,00

Vigneron

J.M. Seleque "Solessence" Extra Brut	€ 80,00
Pierre Peters Cuvee Reserve Grand Cru	€ 90,00
Franck Riviere Blanc de Blanc Brut	€ 90,00
Bereche Brut Reserve s.a.	€ 90,00
Chartogne-Taillet "Sainte Anne" Extra Brut	€ 90,00
Marion Perseval Blanc De Noirs	€ 90,00
Laherte Rosè de Meunier extra brut s.a.	€ 95,00
Fleury Fleur Blanc De Noirs Brut	€100,00
Domaine D'Helene Premier Cru "Vertus" B. De Blanc s.a.	€ 110,00
Marguet Shaman 20 Grand Cru	€ 120,00
Frederic Savart Ephemère 018 Extra Brut	€ 120,00
Marguet Shaman Rose Grand Cru - 2020	€ 130,00



nuovonando

Champagne

FRANCIA

Vigneron

Maison Du XXI Siecle Clandestin Brut Nature	€ 140,00
Wirth Michel "Les Rigoblines" Extra Brut	€ 140,00
Tarlant Cuvée Louis - 2004	€ 150,00
Benoit Lahaye Brut Nature	€ 150,00
Tarlant Zero nature s.a. MG	€ 200,00
Marguet "Vertus" 1er Cru - 2017	€ 220,00
Marie Noelle Ledru brut s.a.	€ 250,00

Vini Bianchi

LOMBARDIA

Olivini Lugana - 2022	€ 20,00
Muratori "Setticlavio" - 2023	€ 40,00

LIGURIA

Colli di Luni Il Monticello Vermentino	€ 30,00
--	---------

TRENTINO

Vallagarina Anisos Eugenio Rosi - 2018	€ 38,00
--	---------

ALTO ADIGE

Valle Venosta Riesling "Gletscherschliff" Castel Juval - 2023	€ 28,00
Gump Hof Pinot Bianco "Mediaevium" Markus Prackwieser - 2023	€ 30,00
Valle Venosta Muller Thurgau Castel Juval - 2022	€ 30,00
Gump Hof Savignon "Praesilus" M. Prackwieser - 2023	€ 35,00
Mitterberg Gewürztraminer Pacherhof - 2023	€ 35,00
Fluch&Segen Chardonnay Martin Schgraffer - 2022	€ 40,00
Valle Venosta Riesling "Windbichel" Castel Juval - 2022	€ 45,00





Vini Bianchi

ALTO ADIGE

Valle Isarco Sylvaner "Alte Reben" Pacherof - 2018 € 45,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Friuli Orientali Sauvignon Meroi - 2022 € 40,00

Collio Friuli Orientali Chardonnay Meroi- 2022 € 45,00

Collio Friuli Orientali Friuliano Meroi - 2022 € 45,00

UMBRIA

Orvieto Class. Sup. "Mare Antico " Decugnano dei Barbi - 2020 € 25,00

MARCHE

Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. Sup. Tre Ripe Pievalta - 2021 € 20,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi Class. Sup. "Dominè Pievalta" - 2021 € 25,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. San Paolo "Pievalta" - 2021 € 35,00

Verdicchio dei Castelli di Jesi ris. "Villa Bucci" Bucci - 2020 € 60,00

ABRUZZO

Trebbiano d'Abruzzo Valle Reale - 2022 € 25,00

Vigneto Popoli Valle Reale - 2021 € 45,00

Trebbiano d'Abruzzo Valentini - 2017 € 155,00

CAMPANIA

Fiano "Kratos" Luigi Maffini - 2020 € 35,00

Fiano di Avellino Tenuta Scuotto - 2023 € 35,00

Fiano Pietracupa - 2021 € 40,00

Tomara coda di volpe Vadiaperti - 2022 € 45,00

Fiano di Avellino Vigna della Congregazione Villa Diamante ris.- 2020 € 55,00



nuovonando

Vini Bianchi

SICILIA

Passobianco I.G.T. Vini Franchetti - 2022	€ 35,00
Versante nord Bianco - 2023	€ 40,00

FRANCIA

Jura Domaine Joly "Les Varrons" - 2020	€ 50,00
Anjou Effusion Patrick Baudouin - 2021	€ 55,00
Domaine Laffay Petit Chablis - 2022	€ 55,00
Bourgogne Alicote v.v. Clotide Davenne - 2020	€ 60,00
Bourgogne "Le Haut Des Champs" J.M. Pillot - 2022	€ 60,00
Bougogne Cote D'or Paul Pernot - 2022	€ 60,00
Chorey Les Beaune Maillard - 2022	€ 65,00
Saint Veran "En Creches" Paquet - 2020	€ 70,00
Bourgogne H. C. Beaune "Les Justice" Domaine Billard - 2022	€ 75,00
Bougogne Cote D'or "Cuvee des Forgets" P. Javillier - 2022	€ 80,00
Chablis v.v. 1 er Cru Homme mort - 2022	€ 80,00
Anjou Les Gats Patrick Baudouin - 2015	€ 95,00
Meursault "Les Clous" Bouchard - 2020	€ 120,00
Chassagne-Montrachet 1er Cru la Maltroie '19 '20 '21 Fontaine Gagnard	€ 165,00
Meursalt v.v. Buisson Charles - 2022	€ 180,00
Puligny-Montrachet E. Sauzet - 2021	€ 190,00
Meursault-Charmes Comtes Lafon - 2019	€ 350,00
Corton Charlemagne Grand Cru Bouchard - 2018	€ 450,00
Chevalier-Montrachet Grand Cru Bouchard - 2018	€ 780,00

GERMANIA

Mosel Riesling Ries Trocken Schäfer Fröhlich - 2018	€ 75,00
Mosel Riesling Auslese "Wehlener Sonnenuhr" J.J. Prüm - 2019	€ 145,00





Vini Rossi

LOMBARDIA

Curtefranca Barone Pizzini - 2022	€ 20,00
Botticino Colle S. Pietro - 2021	€ 25,00
Riviera del Garda Groppello Le Sincette - 2022	€ 25,00
Capriano del Colle "Riserva degli Angeli" Lazzari - 2021	€ 35,00
Benaco "Notte a San Martino" Olivini - 2020	€ 35,00
Rosso di Valtellina Marco Ferrari - 2020	€ 35,00
San Carlo Sebino Barone Pizzini - 2018	€ 45,00
Muratori Sebino "Mantorosso" - 2022	€ 55,00

TRENTINO

Teroldego Dannato Redondel - 2016	€ 30,00
Vallagarina Esegesi Eugenio Rosi - 2018	€ 38,00

ALTO ADIGE

Alto Adige Lagrein Obermoser - 2023	€ 25,00
Alto Adige Pinot Nero IGT Robert Ferrari - 2021	€ 45,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

Nestri Rosso Meroi - 2021	€ 30,00
Collio Borgo del Tiglio - 2016	€ 45,00
C.O.F. Merlot Le due Terre - 2021	€ 50,00
C.O.F. "Sacrisassi" Le due Terre - 2019	€ 60,00
Venezia Giulia Schioppettino Le Due Terre - 2020	€ 80,00
C.O.F. Rosso Miani - 2019	€ 95,00
C.O.F. Merlot Miani "Buri" - 2020	€ 160,00

MARCHE

Marche Dezio Tenuta Dezi - 2020	€ 25,00
---------------------------------	---------



nuovonando

Vini Rossi

MARCHE

Marche "Regina del Bosco" Tenuta Dezi - 2018	€ 35,00
Marche "Solo" Tenuta Dezi - 2019	€ 35,00

ABRUZZO

Montepulciano Valle Reale - 2022	€ 30,00
Montepulciano Sant'Eusanio - 2020	€ 40,00

UMBRIA

Umbria "Il Rosso" Decugnano dei Barbi - 2020	€ 30,00
Torgiano riserva Rubesco vigna Monticchio	
Lungarotti - 2016	€ 75,00

TOSCANA

Bolgheri Guado al Melo - 2022	€ 30,00
Chianti Classico Volpaia - 2022	€ 30,00
Rosso Montalcino Fattoria Pino - 2020	€ 35,00
Chianti Classico Fattoria San Giusto A Rentennano - 2022	€ 35,00
Bolgheri Le Macchiole - 2022	€ 35,00
Rosso di Montalcino Le Ragnaie - 2021	€ 45,00
Toscana Rosso "Le Cupole" Trinoro - 2020	€ 45,00
Chianti Classico "Ris. Baroncole" S.Giusto a Rentennano - 2020	€ 50,00
Toscana Cabernet Franc "Mordese" Vallepiciola - 2021	€ 50,00
Toscana Pinot Nero "Cuna" Az. Cuna - 2020	€ 50,00
Rosso di Montalcino Gorelli - 2020	€ 55,00
Toscana "La Quinta" Podere Giodo - 2021	€ 60,00
Brunello Montalcino Mastrojanni - 2018	€ 60,00
Rosso di Montalcino La Cerbaiola - 2021	€ 70,00
Toscana "Montevertine" Montevertine - 2020	€ 75,00



Vini Rossi

TOSCANA

Toscana "Percarlo" San Giusto a Rentennano - 2019	€ 80,00
Toscana "Anfiteatro" Montefili - 2013	€ 80,00
Rosso di Montalcino Poggio di Sotto - 2020	€ 85,00
Brunello di Montalcino Lisini - 2012	€ 100,00
San Giusto a Rentennano la Ricolma - 2019	€ 160,00
Brunello di Montalcino "Petroso" Ragnaie - 2019	€ 200,00
Brunello di Montalcino "Passo Lume Spento" Ragnaie - 2019	€ 200,00
Brunello di Montalcino Poggio di Sotto - 2018	€ 220,00
Bolgheri Sassicaia Tenuta San Guido- 2021	€ 260,00

CAMPANIA

Costa D'Amalfi Cardamone reale - 2018	€ 45,00
Taurasi Riserva Radici Mastroberardino - 2017	€ 70,00
Taurasi Perillo - 2012	€ 75,00

SICILIA

Passorosso I.G.T. Vini Franchetti - 2022	€ 35,00
Terre Siciliane Versante Nord - 2023	€ 40,00

PIEMONTE

Barbera d'Alba Giuseppe Cortese - 2023	€ 25,00
Dolcetto d'Alba Cascina Fontana	€ 30,00
Langhe Nebbiolo Vajra - 2023	€ 35,00
Langhe Nebbiolo Borgogne Carbone - 2022	€ 35,00
Langhe Nebbiolo G. Cortese - 2022	€ 35,00
Langhe Nebbiolo Cascina Fontana - 2022	€ 45,00
Barbera d'Alba Cascina Fontana - 2022	€ 45,00
Barolo Giovanni Rosso - 2019	€ 50,00



nuovonando

Vini Rossi

PIEMONTE

Barolo Luigi Oddero - 2018	€ 65,00
Gattinara Nervi Conterno - 2021	€ 75,00
Nebbiolo d'Alba Valmaggione Bruno Giacosa - 2023	€ 75,00
Barolo Brovia - 2019	€ 80,00
Barolo Cascina Fontana - 2018	€ 90,00
Barolo Parafada Palladino - 2019	€ 90,00
Barolo "Bussia Dardi Le Rose" Poderi Colla - 2019	€ 90,00
Barbaresco "Rabajà" Giuseppe Cortese - 2020	€ 90,00
Barbera d'Alba Vigna Francia G. Conterno - 2022	€ 90,00
Barbaresco A. Rocca "Ronchi" - 2021	€ 90,00
Barolo "Bussia" G. Fenocchio - 2020	€ 115,00
Langhe Rosso Luca Roagna - 2019	€ 120,00
Barolo Cavallotto "Bricco Boschi" - 2020	€ 125,00
Barolo Riserva S. Bernardo Palladino - 2016	€ 135,00
Barolo "Brea" Vigna Ca'Mia Brovia - 2020	€ 140,00
Barolo "Villero" G. Fenocchio - 2020	€ 145,00
Barolo Rocche di Castiglione Ceretto - 2018	€ 150,00
Gattinara "Vigna Molsino" Nervi Conterno - 2020	€ 160,00
Gattinara "Vigna Valferana" Nervi Conterno - 2020	€ 160,00
Barolo Monprivato Giuseppe Mascarello - 2020	€ 260,00
Barolo Vigna Rionda Riserva Massolino - 2016	€ 350,00

VENETO

Valpolicella Classico Ca La Bionda - 2023	€ 25,00
Valpolicella Ripasso Classico Sup. Villabelva - 2020	€ 30,00
Valpolicella Cl. Superiore Casalvegri Ca La Bionda - 2021	€ 40,00
Amarone della Valpolicella "Cà Coato" Antolini - 2019	€ 80,00
Amarone della Valpolicella "Ravazzòl" Ca' La Bionda - 2018	€ 110,00





Vini Rossi

VENETO

Valpolicella Classico Superiore Quintarelli - 2017	€ 120,00
Amarone della Valpolicella Riserva "Hatteso" Garbole - 2012	€ 150,00
Rosso del Bepi Quintarelli - 2014	€ 210,00

FRANCIA

Borgogna

Bourgogne Domaine Maillard - 2022	€ 60,00
Bourgogne "Les Maladières" Domaine Chevillon Echezeaux - 2022	€ 60,00
Marsannay Joseph Roty - 2020	€ 120,00
Chassagne Montachet Paul PilloT - 2022	€ 120,00
Chambolle Muisgny Luis Boillot - 2020	€ 140,00
Volnay 1er Cru "Carelle Sous La Chapelle" Paul Pernot - 2023	€ 140,00
Gevrey-Chambertin Dom. Arlaud - 2021	€ 150,00
Chambolle Muisgny David Duband - 2019	€ 150,00
Vosne-Romeneè Domaine Forey - 2021	€ 150,00
Bourgogne Chambolle Musigny Domaine Servelle - 2022	€ 160,00
Chambolle Muisgny David Duband - 2020	€ 170,00
Gevrey-Chambertin "En Champs" Domaine Quivy - 2022	€ 170,00
Bourgogne Gevrey-Chambertin "Champerrier"	
Domaine Magnien - 2021	€ 185,00
Gevrey Chambertin 1er Cru "Petit Chapelle" Domaine Grillot - 2021	€ 220,00
Nuits St Georges Rouget - 2021	€ 280,00
Gevrey-Chambertin 1 Cru Lavaux St. Jacques Geoffroy - 2018	€ 320,00
Vosne-Romanée 1er Cru "Les Chaumes" Nicole Lamarche - 2022	€ 320,00
Chambolle Muisgny 1er Cru 'Les Fuées' Ghislaine Barthod - 2021	€ 350,00
Gevrey-Chambertin "Les Seuvrès" Groffier - 2021	€ 400,00
Chambolle Musigny 1 er Cru	
"Les Combes D'Orveaux" B. Clavelier - 2020	€ 600,00



nuovonando

Vini Rossi

FRANCIA

Echezeaux Rouget Grand Cru - 2021	€ 900,00
Clos De La Roche D. Dujac Grand Cru - 2019	€ 950,00
Vosne Romanee 1 er Cru "Cros Parantoux" Rouget - 2019	€ 2400,00

Champagne

Baron Dauvergne Bouzy Rouge - 2018	€ 90,00
Coteaux Champenoise "Cvée des Grands Comtes v.v."	
Egly - Ouriet - 2019	€ 280,00

Valle del Rodano

Mickaël Bourg "Le Demarrante"	€45,00
Domaine Lefebvre Trilogie - 2021	€ 50,00
Gigondas Chateau de Saint-Cosme - 2020	€ 80,00

Loira

Saumur - Champigny Thierry Germain Franc De Pied - 2021	€ 90,00
---	---------

Jura

Poulsard v.v. D. Guillot - 2022	€ 45,00
Trousseau v.v. D. Guillot - 2022	€ 50,00

SPAGNA

Vigna Todogna Reserva Lopez de Heredia - 2012	€ 65,00
---	---------

SLOVENIA

Contea Merlot Goriska Brda - 2012	€ 100,00
-----------------------------------	----------



LE BEVANDE

Birra Viola	0,75 lt € 15,00
Acqua (potabile trattata e trattata gassata)	€ 2,50
Coperto	€ 3,50
Caffè	€ 2,00





Si avvisa la gentile clientela, che nei nostri alimenti si possono trovare i seguenti allergeni:

- 1- Cereali contenenti glutine (cioè grano, orzo, segale, avena, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2- Crostacei e prodotti derivati.
- 3- Uova e prodotti derivati.
- 4- Pesce e prodotti derivati, 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 derivati.
- 6- Soia e prodotti derivati, tranne:
 - a. olio e grasso di soia raffinato e prodotti derivati, purchè il processo subito non aumenti il livello di allergenicità valutato dall EFSA per il prodotto di base dal quale sono derivati;
 - 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 derivati incluso lattosio, tranne:
 - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;
 - b. lattitolo.
- 8- Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.
- 9- Sedano e prodotti derivati.
- 10- Senape e prodotti derivati.
- 11- Semi di sesamo e prodotti derivati.
- 12- Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂.
- 13- Lupini e prodotti derivati.
- 14- Molluschi e prodotti derivati.