



**BAMBOO
DELIVERY**



MENÜ



**PUOI ORDINARE IL TUO KIT FOOD O DRINK
CHIAMANDO O WHATSAPPANDO BINO
(DALLE H.11.00 ALLE H.23.00) AL NUMERO
3479422831 OPPURE CONTATTANDO LO
0492725938 (DALLE H.17.00 ALLE H.22.00).
CONSEGNAMO DALLE H.18.00 ALLE H.22.00 E LA
SPESA MINIMA È DI 10 € CON UNA SPESA FISSA DI
1,50 € PER IL SERVIZIO DI DELIVERY.**

**INOLTRE PUOI PAGARE CON CONTANTI, BANCOMAT,
CARTA DI CREDITO, SATISPAY.
MI RACCOMANDO, CONTATTACI PER SAPERE SE
CONSEGNAMO ANCHE NELLA TUA ZONA!**

**QUESTO SERVIZIO È PER NOI UNA MODALITÀ DI LAVORO DEL
TUTTO NUOVA MA NONOSTANTE CIÒ, COME SEMPRE,
CE LA METTEREMO TUTTA!!!**



0

0

0

1

FOOD

LE NOSTRE FOCACCE GENOVESI (TAGLIATE A METÀ E FARCITE)

LA SANT'ANTONIO

180 GR. DI TARTARE
DI MANZO CONDITA
CON OLIO SALE E PEPE,
MISTICANZA,
BURRATINA,
SALSA TARTARA.



€13.00

PADOVA-PALEMMO

180 GR. DI TARTARE
DI MANZO CONDITA
CON OLIO SALE E
PEPE, MISTICANZA,
CREMA DI PISTACCHIO
SALATA HOME MADE,
POMODORINI CONFIT



€14.00

LA SEMPLICE

CRUDO DI PARMA 24
MESI, MISTICANZA,
BURRATINA



€8.00

TOLLIS

RUCOLA, POMODORINI
CONFIT, OLIVE
TAGGIASCHE, FETA
GRECA, CETRIOLI,
SALSA YOGURT



€10.00

DIRTY

SOPPRESSA COL
FILETTO, SCAMORZA,
MELANZANE SOTT'OLIO
HOME MADE



€9.50

LA CONTROCORRENTE

FILETTO DI SALMONE COTTO
A BASSA TEMPERATURA,
INSALATINA AGRODOLCE,
SALSA YOGURT



€13.50

FOOD

LE NOSTRE SCHIACCIATE TONDE

PARMA

CRUDO DI PARMA 24
M., BURRATINA



€8.50

IL PORCO COL TUTU'

MORTADELLA IGP DI
BOLOGNA, BRIE, CREMA
DI PISTACCHIO SALATA
HOME MADE



€8.00

LA DOPO- CROSSFIT

CRUDO DI PARMA 24
MESI, MISTICANZA,
BURRATINA



€8.50

INTO THE WILD

SALMONE AFFUMICATO,
MISTICANZA,
POMODORINI CONFIT,
FETA GRECA



€8.50

L'IMPOSTORE

180 GR. DI TARTARE DI
MANZO CONDITA CON
OLIO SALE E PEPE,
MISTICANZA, SALSA
YOGURT, BURRATINA E
OLIO AL TARTUFO



€14.50

FOOD

I NOSTRI PANINI

BAMBOORGER

BURGER DI MANZO
180 GR. , BACON,
MISTICANZA,
SCAMORZA,
CIPOLLA DI TROPEA
CAMELLATA,
SALSA BBQ
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

EL GORDO

BURGER DI MANZO
180 GR. AVVOLTO NEL
BACON, CHEDDAR,
UOVO MORBIDO,
SALSA BBQ
SERVITO CON BACON
DONUTS E SALSA BBQ



€13.00

SAMPEI

BURGER DI MERLUZZO
180 GR. CON
POMODORINI SECCHI
E OLIVE, MISTICANZA,
POMODORO A FETTE,
MAIONESE
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€13.00

BLUE

BURGER DI MANZO
180 GR. SFUMATO
CON SCOTCH WHISKY,
MISTICANZA, BRIE,
CIPOLLA DI TROPEA
CAMELLATA, CHIPS DI
MELA ESSICCATA,
SALSA BBQ
SERVITO CON ANELLI DI
CIPOLLA E SALSA BBQ



€14.00

VEGGY

BURGER DI QUINOA
CON ORTAGGI E CURRY,
INSALATA AGRODOLCE,
POMODORO A FETTE,
SALSA YOGURT
SERVITO CON PATATINE
FRITTE E SALSA ROSA



€12.00

CHICKEN SOY

STRACCETTI DI POLLO
MARINATI IN SALSA
DI SOIA, INSALATINA,
POMODORINI CONFIT,
CHEDDAR, SALSA BBQ
SERVITO CON CHILI
CHEESE NUGGETS E
SALSA BBQ



€12.50

FOOD

I NOSTRI PANINI

UE FIGA IL PANINO

COTOLETTA DI POLLO IMPANATA, RUCOLA, POMODORO A FETTE, SCAMORZA, MAIONESE SERVITO CON CROCCHETTE DI PATATE E SALSA ROSA



€13.00

ASTRACHAN

TARTARE DI MANZO 180 GR. CONDITA CON OLIO SALE E PEPE, MISTICANZA, BURRATINA, PESTO DI BASILICO SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSA ROSA



€15.00

INTERNO ROSA

ROASTBEEF, RUCOLA, MELANZANE SOTT'OLIO HOME MADE, BRIE, PESTO DI BASILICO



€11.00

ONTO

PORCHETTA, FORMAGGIO, PEPERONI E MELANZANE SOTT'OLIO HOME MADE, MAYONESE AL ROSMARINO



€7.50

FOOD

LE NOSTRE SFIZIOSITÀ

TARTARELLA

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON OLIO SALE E
PEPE, INSALATINA
AGRODOLCE,
BURRATINA, SALSA
TARTARA
SERVITA CON PANE
CARASAU



€13.00

LA FRANCESE

TARTARE DI MANZO
180 GR. CONDITA
CON CAPPERI,
OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORI CONFIT,
SENAPE
SERVITA CON PANE
CARASAU



€13.00

LA SCOMPOSTA

TARTARE DI MANZO
180 GR., INSALATINA,
POMODORINI CONFIT,
OLIVE TAGGIASCHE,
BURRATINA
SERVITA CON UNA
SCHIACCIATA TONDA
TAGLIATA A SPICCHI



€13.00

IL NOSTRO TAGLIERE (X 2)

CON CRUDO DI PARMA
24 MESI, SOPPRESSA
CON FILETTO,
MORTADELLA DI
BOLOGNA IGP
SERVITO CON PANE E
GNOCCO FRITTO (3 PZ)



€16.00

ARROSTICINI

8 ARROSTICINI DI
AGNELLO (OGNI
ARROSTICINO IN PIÙ
1.00 EURO)
SERVITI CON PATATE
FRITTE E INSALATINA
AGRODOLCE



€10.00

FOOD

I NOSTRI FRITTI

(TUTTI SERVITI CON SALSA ROSA)

PATATINE FRITTE



€5.00

**ANELLI DI CIPOLLA
(5PZ)**



€5.00

**CROCCHETTE DI
PATATE (8PZ)**



€5.00

**OLIVE ASCOLANE
(7PZ)**



€5.00

CHILI CHEESE (7PZ)



€5.00

**NUGGETS DI POLLO
(6PZ)**



€6.00

**BACON DONUTS
(4PZ)**



€4.00

FRITTO MISTO

ANELLI DI CIPOLLA 3PZ,
CROCCHETTE DI PATATE
3PZ, NUGGETS DI POLLO
3PZ, OLIVE ASCOLANE
3PZ, CHILI CHEESE 3PZ,
PATATINE



€12.00



SHIRAZ

DRINK

ABBIAMO PREPARATO PER VOI UNA LISTA COCKTAIL SELEZIONATA PER SODDISFARE LE VOSTRE VOGLIE... I NOSTRI DRINK VI ARRIVERANNO SIGILLATI IN UNA BUSTA CON GUARNIZIONE E GHIACCIO A PARTE. ALL'INTERNO DEL VOSTRO KIT TROVERETE SEMPLICI ISTRUZIONI PER POTERVI GUSTARE AL MEGLIO IL VOSTRO COCKTAIL.

HUGO

PROSECCO, SAMBUCO,
FOGLIE DI MENTA
FRESCA, SPREMUTA DI
LIME, SODA

€5.00

NEGRONI

BITTER CAMPARI,
VERMOUTH CARPANO,
GIN BANKES

€7.00

MOSCOW MULE

VODKA, SPREMUTA DI
LIME, GINGER BEER

€8.00

NEGATIVE DAIQUIRI

BLEND DI RUM E RON,
SPREMUTA DI LIME,
ZUCCHERO INTEGRALE,
CARBONE VEGETALE

€9.00

AMERICANO

BITTER CAMPARI,
VERMOUTH CARPANO,
SODA

€6.00

EL CHAPO

BITTER GAGLIARDO,
VERMOUTH COCCHI
DOPO TEATRO, MEZCAL
JOVEN MONTELOBOS,
CACAO BITTER

€9.00

WHISKEY SOUR

BLEND DI WHISKEY
BOURBON E RYE,
SPREMUTA DI
LIMONE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO

€8.00

MIZUWARI

JACK DANIEL'S RYE
WHISKEY, THÉ VERDE,
ZUCCHERO

€8.00

AMERICANO AMARICATO

BITTER CAMPARI,
VERMOUTH COCCHI
DOPO TEATRO, SODA

€7.00

LONG ISLAND

VODKA, GIN, RUM,
TRIPLE SEC, SPREMUTA
DI LIMONE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO, COCA COLA

€7.00

PINK PANTHER

VODKA, LIQUORE
AL PASSION FRUIT,
SPREMUTA DI
LIMONE, SCIROPPO DI
ZUCCHERO

€8.00

DRINK

LONG DRINK

ARRIVEREMO IN CONSEGNA CON UNA DOSE DEL DISTILLATO A SCELTA DALLA LISTA SOTTOSTANTE E LA BOTTIGLIETTA O LATTINA A SCELTA TRA TONICA, LEMON, COCA COLA, REDBULL E NATURALMENTE GHIACCIO E GUARNIZIONE A PARTE.

GIN

PORTOBELLO 7.5€

MORBIDO, SETOSO E GUSTOSO CON NOTE AGRUMATE

OPHIR 9€

MOLTO SPEZIATO, ROTONDO E SOAVE

MOM 9€

SFACCIATO E FEMMINILE, SI CARATTERIZZA PER IL FORTE PROFUMO E SAPORE DI FRUTTI ROSSI

LONDON N1 11€

DELICATO E RAFFINATO ALL'OLFATTO CON MARCATE NOTE SPEZiate E BALSAMICHE

VODKA

BELVEDERE 9 €

GREY GOOSE 9€

STOLICHNAYA 8€

WHISKEY

JACK DANIEL'S 7€

BENCHMARK 8€

RUM

HAVANA 7 7€

SAILOR JERRY 9€

AMARI 4€

KAISERFOST

DELLA DISTILLERIA VALENTINI (RICETTA ARTIGIANALE ALPINA IN CUI TRA INFUSIONE E DISTILLAZIONE VENGONO UTILIZZATI BEN 47 BOTANICHE).

BRAULIO

MONTENEGRO

BRANCA MENTA

DISARONNO

BAILEYS

SAMBUCA

SE INVECE PREFERISCI DEGUSTARE UN OTTIMO COCKTAIL DIGESTIVO TI CONSIGLIAMO IL NEGATIVE DAIQUIRI (VEDI DRINK LIST).

DRINK

BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA NATURALE 50CL 1,00 €

ACQUA FRIZZANTE 50CL 1,00 €

ARANCIATA AMARA 3,00 €

CHINOTTO 3,00 €

COCA COLA 3,00 €

COCA COLA ZERO 3,00 €

TONICA 3,00 €

LEMON 3,00 €

GINGER BEER 3,00 €

GINGER ALE 3,00 €

TASSONI 3,00 €

BIBITE IN LATTINA

ACQUA NATURALE 50CL 1,00 €

ACQUA FRIZZANTE 50CL 1,00 €

ARANCIATA AMARA 3,00 €

CHINOTTO 3,00 €

COCA COLA 3,00 €

COCA COLA ZERO 3,00 €

TONICA 3,00 €

LEMON 3,00 €

GINGER BEER 3,00 €

GINGER ALE 3,00 €

TASSONI 3,00 €

DRINK

BIRRA

HEINEKEN 33CL 3,00 €

BECK'S 33CL 3,00 €

HEINEKEN ANALCOLICA 33CL 3,00 €

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 33CL 3,50 €

CORONA EXTRA 35,5CL 3,50 €

DESPERADOS 35,5CL 3,50 €

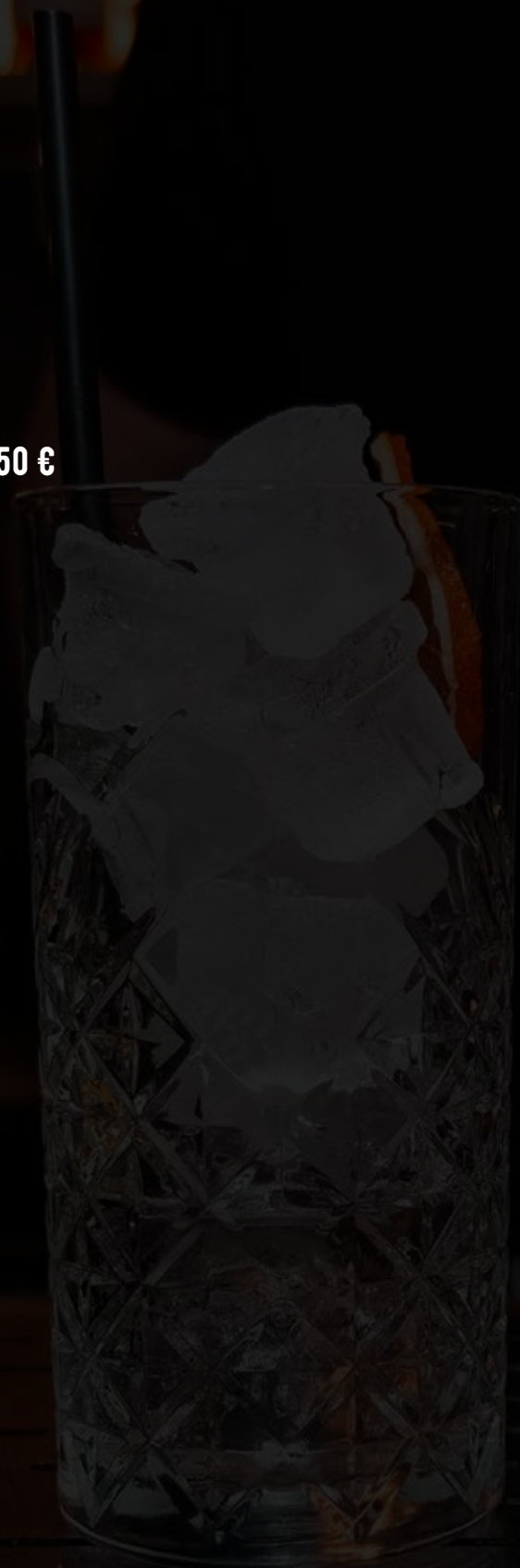
CERES STRONG ALE 33CL 3,50 €

TENNENT'S SUPER 33CL 3,50 €

PAULANER HEFE WEIZEN 50CL 4,00 €

CERES OKOLOGISK 33CL 5,00 €

CERES MOSAI IPA 33CL 5,00 €



DRINK

BIRRE ARTIGIANALI 5,00€

HIBU ENTROPIA 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: ALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,8%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: BIRRA SECCA CON
SENTORI AGRUMATI ED ERBACEI
DATI DAL MIX DI LUPPOLI INGLESI
E AMERICANI. IL PALATO RESTA
PULITO E PRONTO A PROSEGUIRE
LA BEVUTA

HIBU GOTHA 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: SPECIALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,7%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: BIRRA DI SPESSORE
PER STRUTTURA, CORPO,
MORBIDEZZA, EQUILIBRIO
E PERSISTENZA. AL PALATO
RIEMERGONO LE NOTE
FRUTTATE, CALDE DI MIELE E
DI BISCOTTO. L'AMARO È QUASI
IMPERCETTIBILE, MA SOSTIENE
LA BIRRA.

HIBU TRHIBU 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,9%
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: SI FA APPREZZARE
PER IL CORPO, EQUILIBRATO E
ROTONDO, CHE ALL'INIZIALE
SENTORE DI DOLCE DEL MIELE
E DEL CARAMELLO FA SEGUIRE
UNA PIACEVOLE "SFERZATA"
AGRUMATA E RESINOSA DATA DAI
LUPPOLI.

BCN CERDOS VOLADORES 33CL

PROVENIENZA: SPAGNA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: MALTATO, BEN
BILANCIATO NEL SUO PROFILO
AMARO

HIBU DAMA BIANCA 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: WHITE IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: MOLTO EQUILIBRATA,
ELEGANTE E GRADEVOLLE.
LE NOTE FRUTTATE COLTE
NELL'AROMA RITORNANO IN
BOCCA SOSTENUTE DA UNA
PUNTA DI SPEZIATURA CHE
RICORDA IL PEPE BIANCO. IL
FINALE È DI MEDIA PERSISTENZA.

HIBU VAITRÀ

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: ALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6%
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: ALL'INGRESSO SI COGLIE
LA DOLCEZZA DETTATA DAL
MALTO CON NOTE DI CARAMELLO
E DI BISCOTTO, POI SALGONO I
LUPPOLI CON SENTORI AGRUMATI
CHE LASCIANO UN PALATO
PULITO E PIACEVOLE.

HIBU AVANTI MARCH 33CL

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: SAISON
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,5%
COLORE: AMBRATA
AMAREZZA: PERCETTIBILE
GUSTO: ELEGANTE, EQUILIBRATA.
LA DOLCEZZA DELLA FRUTTA
E DEL CARAMELLO, MIELE,
SONO BEN INTEGRATE E SI
ARMONIZZANO CON LE NOTE
SPEZiate (SCORZE D'ARANCIA
AMARE, PEPE ROSA E ZENZERO).
ABBASTANZA PERSISTENTE IL
FINALE.

BCN SANTA RITA 33CL

PROVENIENZA: SPAGNA
TIPOLOGIA: LAGER
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,4
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: LA BASE È DI MALTO E
CEREALE CON UNA NOTA AMARA
DI LUPPOLO NEL FINALE

AFFLIGEM DOUBLE 30CL

PROVENIENZA: BELGIO
TIPOLOGIA: ABBAZIA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,7
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATA
GUSTO: BILANCIATO NEL FINALE
DA UNA PIACEVOLE SENSAZIONE
DI AMARO

LAGUNITAS IPA

PROVENIENZA: USA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 6,2
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: ACCENTUATO
GUSTO: GUSTO CONNOTATO
DA UN MIX PULITO DI AGRUMI
RINFRESCANTI, CARAMELLO
DOLCE E UN GRADEVOLLE AMARO.

LAGUNITAS DAY TIME

PROVENIENZA: USA
TIPOLOGIA: IPA
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,0 %
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: MODERATO
GUSTO: AL PALATO È PRESENTE
IL MALTO CHE RAPIDAMENTE
SVANISCE PER LASCIARE SPAZIO
AL FRUTTO DELLA PASSIONE,
LYCHEE, CEDRO E AGRUMI.

IOI SENZA GLUTINE

PROVENIENZA: ITALIA
TIPOLOGIA: ALE
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,7%
COLORE: CHIARA
AMAREZZA: PERCETTIBILE
GUSTO: FRESCO E DI FACILE BEVA

DRINK

VINI ROSSI

NEBBIOLO LANGHE DOC

CA' DEL BAIO, PIEMONTESE, TREISO (CN)

10,00 €

VALPOLICELLA RIPASSO DOC

CA' RUGATE, VENETO, MONTECCHIA DI CROSARA (VR)

15,00 €

VALPOLICELLA RIO ALBO DOC

CA' RUGATE, VENETO, MONTECCHIA DI CROSARA (VR)

10,00 €

SANGIOVESE SUPERIORE CRU PRUGNETO DOC

EMILIA ROMAGNA, CIVITELLA DI ROMAGNA (FO)

10,00 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO JORIO DOC UMANI

RONCHI, MARCHE, OSIO (AN)

10,00 €

NERO D'AVOLA IGT

PRINCIPI DI SPADAFORA, SICILIA, (PA)

10,00 €

CANNONAU DOC

AUDARYA, ITALIA, SERDIANA (CA)

18,00 €

DRINK

VINI BIANCHI

LUGANA DOC

BULGARINI COLLI DI VAIBO, LOMBARDIA, POZZOLENGO (BS)

10,00 €

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC

KOSSLER, ALTO ADIGE, ST. PAULS (BZ)

15,00 €

PINOT GRIGIO VALDADIGE TERA ALTA DOC

ROENO VENETO BRENTINO BELLUNO (VR)

10,00 €

RIBOLLA GIALLA IGT

VIGNA DEL LAURO, FRIULI VG, CORMONS (GO)

10,00 €

SERPRINO FRIZZANTE DOC

VITICOLTORI EUGANEI, VENETO, VÒ EUGANEO (PD)

10,00 €

VERDICCHIO SUPERIORE CASAL DI SERA DOC

UMANI RINCHI, MARCHE, OSIMO (AN)

10,00 €

FALANGHINA IGT

DE FALCO, CAMPANIA, SAN SEBASTIANO AL VESUVIO (NA)

10,00 €

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC

AUDARYA, ITALIA, SERDIANA (CA)

10,00 €

DRINK

BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY DOCG
GEMIN DI VALDOBBIADENE EXTRA DRY (TV)
12,00€

METODO CLASSICO BRUT SANSANNÈ VSO
MARCALBERTO, PIEMONTE, S. STEFANO BELBO (CN)
18,00 €

METODO CLASSICO TRENTO DOC
ENDRIZZI, TRENTO, SAN MICHELE ALL'ADIGE (TN)
20,00 €

METODO CLASSICO TRENTO DOC BRUT
FERRARI, TRENTO, (TN)
27,00€

FRANCIACORTA BRUT DOCG
BOSIO, LOMBARIDIA, TIMOLINE DI CORTE FRANCA (BS)
23,00 €

BELLAVISTA GRAN CUVÉE BRUT ALMA
BELLAVISTA, LOMBARDIA, ERBUSCO (BS)
37,00 €

CHAMPAGNE BRUT AOC
LOUIS CONSTANT JACQUART FRANCIA REIMS EN CHAMPAGNE
32,00 €

CHAMPAGNE PREMIER CRU AOC
MAISON DRAPPIER FRANCIA URVILLE EN CHAMPAGNE
37,00 €



INFORMATIVA AI CLIENTI – ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(AI SENSI DEL REG 1169/11 – D.LGS 109/92, 88/2009 E S.M.I.)

GENTILE CLIENTE, GLI ALIMENTI IN COMMERCIO SPESSO CONTENGONO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI CHE POSSONO PROVOCARE REAZIONI VIOLENTE NELLE PERSONE PREDISPOSTE. IL PERSONALE È A VOSTRA DISPOSIZIONE, VI PREGHIAMO DI SEGNALARCI EVENTUALI ALLERGIE NOTE

SOSTANZE E PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE



FRUTTA A GUSCIO – NUTS

MANDORLE (*AMYGDALUS COMMUNIS* L.), NOCCIOLE (*CORYLUS AVELLANA*), NOCI (*JUGLANS REGIA*), NOCI DI ACAGIÙ (*ANACARDIUM OCCIDENTALE*), NOCI DI PECAN (*CARYA ILLINOINENSIS* (WANGENH.) K. KOCH), NOCI DEL BRASILE (*BERTHOLLETIA EXCELSA*), PISTACCHI (*PISTACIA VERA*), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND, E I LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.



SEDANO – CELERY

SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.



SENAPE – MUSTARD

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SEMI DI SESAMO – SESAME

SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.



MOLLUSCHI – MOLLUSCS

MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.



LUPINO – LUPIN

LUPINO E PRODOTTI A BASE DI LUPINO.



ANIDRIDE SOLFOROSA – SULPHUR DIOXIDE (SULPHITES)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA COLCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.



GLUTINE – CEREAL CONTAINING WHEAT

CEREALI CONTENENTI GLUTINE, (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE: SCIROPPO DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSI; 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.



CROSTACEI – CRUSTACEANS

CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.



UOVA – EGGS

UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA (SONO COMPRESSE TUTTE LE SPECIE DI UOVA DI TUTTE LE SPECIE DI ANIMALI OVIPARI).



PESCI – FISH

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE, TRANNE: GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE E CAROTENOIDI; GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.



ARACHIDI – PEANUTS

SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.



SOIA – SOYA

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA, TRANNE: OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO; TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE; OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI E FITOSTEROLI ESTERNI A BASE DI SOIA; ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.



LATTE – MILK

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. (SONO COMPRESI LATTE BOVINO, CAPRINO, OVINO E OGNI TIPO DI PRODOTTO DA ESSI DERIVATO).