IL PICCOLO LORD

— ENOPIZZERIA • PICCOLA CUCINA —

VIA NAZIONALE I44, PIANCOGNO (BS) | TEL: +39 340 844 86II

EMAIL: PICCOLORD2004@YAHOO.IT

ORARI: MAR-GIO I7:00-00:00 | VEN-SAB I7:00-02:00 | DOM-LUN CHIUSO

é·no·se·le·zió·ne /le.no.se.let'tsjo.ne/ s. f.

Filosofia e criterio di selezione della carta vini basati sulla conoscenza diretta dei vignaioli artigianali e dei loro territori, maturata in oltre 25 anni di ricerca sul campo. Proposta dinamica di piccole tirature e vini al calice in costante rotazione: un'offerta priva di una carta fissa, guidata interamente dallo staff attraverso proposte mirate e personalizzate direttamente al tavolo.

NON ESITARE A CHIEDERE

IL PICCOLO LORD

— ENOPIZZERIA • PICCOLA CUCINA —

VIA NAZIONALE 144, PIANCOGNO (BS) | TEL: +39 340 844 8611

EMAIL: PICCOLORD2004@YAHOO.IT

ORARI: MAR-GIO 17:00-00:00 | VEN-SAB 17:00-02:00 | DOM-LUN CHIUSO

VINI AL BICCHIERE

METODO CLASSICO

100% GROPELLO V. IN BIANCO — A.A. PASINI — LAGO DI GARDA	€ 7,00	€ 30
BRUT FRANCIACORTA — CORTEFUSIA	€ 7,00	€ 35
FRANCIACORTA — GATTI BRUT	€ 7,00	€ 35
CHAMPAGNE A ROTAZIONE	€ 12,00	€ 50/65
MONSUPELLO NATURE — PINOT NERO — OLTREPO' PAVESE	€ 7,00	€ 35

ROSSI

LA SANTELLA — ENRICO TOGNI — VALLECAMONICA	€ 6,00	€ 25
LAGREIN — VILLA CORNIOLE — VAL DI CEMBRA	€ 6,00	€ 28
AZIENDA AGRICOLA STEFANELLI — ROSSO DI VALTELLINA	€ 6,00	€ 25
DAMIANO CIOLLI — CESANESE — LAZIO	€ 6,00	€ 25
TENUTA LA CA — BARDOLINO CLASSICO	€ 6,00	€ 25
CHIANTI CLASSICO — ISTINE	€ 6,00	€ 28

BIANCHI

VADIAPERTI — GRECO DI TUFO — CAMPANIA	€ 6,00	€ 26
A.A. COLLESTEFANO — VERDICCHIO DI MATELICA — VERDICCHIO	€ 6,00	€ 24
BRIGANTE — AZIENDA AGRICOLA LA COSTA	€ 6,00	€ 28
AZIENDA AGRICOLA CONCARENA — VIDET	€ 6,00	€ 30
TOGNI REBAIOLI — MARAEA — VINO BIANCO	€ 6,00	€ 30
TENUTA LA CA — BIANCO DA CIACOLE	€ 6,00	€ 24
A.A. COBUE — LUGANA — LAGO DI GARDA — TURBIANA DI LUGANA	€ 6,00	€ 24
RIESLING MOSELLA — MAX FERD. RICHTER — TROKEN — GERMANIA	€ 6,00	€ 28

BIANCHI DOLCI

ANARCHIA COSTITUZIONALE — WALTER MASSA — MOSCATO	€ 6,00	€ 28

COMPRESO NEL PREZZO, ALL'ORARIO APERITIVO, CI SARÀ UN ACCOMPAGNAMENTO GASTRONOMICO DALLA CUCINA CON OGNI CALICE

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)

LEGENDA ALLERGENI: [1] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [10] Senape | [11] Sesamo | [12] Solfiti | [13] Lupini | [14] Molluschi

bìr·re ar·ti·gia·nà·li /ˈbir.re ˈbir.re ar.ti.dʒaˈna.li/
s. f. pl.
la nostra selezione alla spina.

Dal 2004 proponiamo esclusivamente birre artigianali a rotazione, nate dal talento

di microbirrifici indipendenti. Un percorso di ricerca quotidiano pensato per

offrire cotte fresche, non filtrate e non pastorizzate, capaci di

valorizzare ogni abbinamento.

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

SPINA I – TZUNAMI WEST COAST IPA (5,0% Vol.)
0,33 cl € 6,00 | I Litro € I5,00
Birrificio Hopskin (Bergamo)
Al naso ed al palato sono protagoniste le note fruttate ed erbacee conferite dai luppoli e messe in evidenza, ed al tempo stesso valorizzate, dalla delicata base maltata. Piacevolmente amara. [I]

SPINA 2 – RED IPA (5,5% Vol.)
0,33 cl € 6,00 | I Litro € I5,00
Birrificio Agricolo Pagus (Rogno)
Birra rossa artigianale, caratterizzata da un profilo maltato arricchito da un innesto robusto di luppoli da IPA [I]

SPINA 3 – FALESIA (7,0% Vol.)
0,33 cl € 6,00 | I Litro € I5,00
Birrificio Lariano (Sirone)
Birra rossa artigianale di corpo, strutturata, intensa e maltata, ispirata allo stile tradizionale Bock tedesco [I]

SPINA 4 – BRAD PETER (4,7% Vol.)
0,33 cl € 6,00 | I Litro € I5,00
Birrificio Hopskin (Bergamo)
Birra bionda a bassa fermentazione, dal sorso rinfrescante e semplice

ACQUE MINERALI & BEVANDE

— LE NOSTRE ACQUE MINERALI —

ACQUA S.PELLEGRINO — Frizzante (0,75 l) € 3,50
Acqua minerale naturale effervescente, simbolo dell'eccellenza italiana nel mondo fin dal I899; sgorga dalle fonti della Val Brembana ed è celebre per il suo perlage fine e l'inconfondibile gusto minerale.

ACQUA PANNA — Naturale (0,75 l) € 3,50
Acqua minerale oligominerale oligoelementare dal sapore piumato e vellutato; sgorga dalle riserve naturali della Toscana e affonda le sue radici storiche nella tenuta dei Medici nel Rinascimento.

— BIBITE & TÈ —

COCA COLA (330 ml) € 3,50
La classica bevanda analcolica gustosa e rinfrescante.

COCA COLA ZERO (330 ml) € 3,50
Tutto il gusto inconfondibile di Coca-Cola, senza zucchero e zero calorie.

ARANCIATA ROSSA LURISIA (275 ml) € 4,00
Preparata esclusivamente con estratto di Arance Rosse di Sicilia IGP, succosa, agrumata e vivace.

CHINOTTO LURISIA (275 ml) € 4,00
Prodotto con l'estratto dell'antico Chinotto della Riviera Ligure (Presidio Slow Food di Savona), dal sapore unico e piacevolmente amarostico.

TÈ FREDDO ALLA PESCA — Fonte Plose (250 ml) € 4,00
Infuso naturale biologico preparato con acqua purissima delle Dolomiti e ingredienti selezionati.

TÈ FREDDO AL LIMONE — Fonte Plose (250 ml) € 4,00
Infuso naturale biologico dal gusto fresco e dissetante con estratto di limone in acqua delle Dolomiti.

CAFFÈ AGUST NATURA EQUA — I00% ARABICA € I,50

— AMARI & DISTILLATI —

AMARI € 5,00

RUM E WISKY € 7,00

GRAPPE € 6,00

La nostra selezione di superalcolici è ampia non esitare a chiedere al personale.

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)
LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi

piz·za·iò·lo for·nà·io /pittsa'jɔlo for'najo/ s. m. mestiere artigiano.
I. Custode di un'arte antica, nobile e profondamente manuale, fondata sul mestiere vivo e sull'esperienza del gesto. 2. Colui che preserva e domina la cottura al forno a legna – strumento troppo spesso in giustamente demonizzato negli ultimi tempi – trasformando il calore vivo del fuoco e della legna in un valore artigianale insostituibile.

LE NOSTRE PIZZE TONDE

★ NOTA: IL MARTEDÌ SERA LE PIZZE TONDE NON SONO DISPONIBILI (SOSTITUITE DALLE "BOLLE DI FARINA") ★

I. CORTEFUSIA € I6,00
mozzarella di bufala, rucola, crudo di Parma Sant'Ilario, burrata pugliese [I, 7]

2. MORTEFUSIA € I6,00
mortadella Palmieri, insalata di cavolo cappuccio (cavolo cappuccio, senape, miele, aceto), stracciatella di burrata [I, 7, I0]

3. LAMBRU' € I4,00
mozzarella di bufala, patate al forno, crema di Zola DOP, speck nostrano [I, 7]

4. P.F.O. (Prosciutto Funghi e Origano) € I4,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, champignon al forno, prosciutto cotto arrosto, origano [I, 7]

5. FROSTY € I4,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, 'nduja calabrese, basilico, pomodorini confit (timo, rosmarino, sale, olio E.V.O.) [I, 7]

6. SIRIO € I3,00
mozzarella di bufala, fontina valdostana D.O.P., misto di tutte le nostre verdure a discrezione del pizzaiolo (la pizza per coloro che amano tutti i vegetali) [I, 7]

7. TONNO ROSSO € I7,00
Tonno rosso di Sicilia, pomodorini, pomodoro San Marzano, semi di sesamo, glassa di aceto [I, 4, II]

8. MIA REGINA € I2,00
Pomodoro San Marzano, bufala, pomodorini conditi, basilico tutto in cottura [I, 7]

9. QUATTRO FORMAGGI € I6,00
mozzarella di bufala, fontina valdostana DOP, gorgonzola al naturale IGP, cialda di parmigiano reggiano [I, 7]

I0. LA BUFALA A MODO NOSTRO € I2,00
Mozzarella di bufala, pomodorini semi dry conditi, basilico, mozzarella di bufala a fine cottura [I, 7]

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)

LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi

piz·za·iò·lo for·nà·io /pittsa'jɔlo for'najo/ s. m. mestiere artigiano.
I. Custode di un'arte antica, nobile e profondamente manuale, fondata sul mestiere vivo e sull'esperienza del gesto. 2. Colui che preserva e domina la cottura al forno a legna – strumento troppo spesso in giustamente demonizzato negli ultimi tempi – trasformando il calore vivo del fuoco e della legna in un valore artigianale insostituibile.

LE NOSTRE PIZZE TONDE

★ NOTA: IL MARTEDÌ SERA LE PIZZE TONDE NON SONO DISPONIBILI (SOSTITUITE DALLE "BOLLE DI FARINA") ★

II. CAPRICCIOSA 3.0 € I3,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala , prosciutto cotto arrosto, 'nduja calabrese, olive nere, champignon al forno, acciughe del Mar Cantabrico, capperi [I, 4, 7]

I2. JACK DANIELS € I5,00
Patate, mozzarella di bufala , pancetta cotta Giovanna, la nostra salsa barbecue (aceto, sale, pepe, pomodoro, zucchero di canna, cipolla) [I, 7]

I3. MARINARA € I5,00
Pomodoro San Marzano, olive alla greca, origano, acciughe Cantabrico, capperi [I, 4]

I4. BUFALA € I0,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala in cottura e mozzarella di bufala a crudo, basilico [I, 7]

I5. ZIA RITA € 8,50
Mozzarella di bufala in cottura e pomodoro San Marzano [I, 7]

LE PIZZE DEL MESE

I5. CARCIOFO € I6,00
carciofi, mozzarella di bufala, pepe, prosciutto cotto Capitelli [I, 7]

I6. RADICCHIO € I6,00
radicchio lungo, mozzarella di bufala, Blu di Capra – Azienda Agricola Deviscio, salsa al vino rosso (lampone, vino rosso, scalogno) [I, 7, I2]

I7. CARBONCELLI € I6,00
funghi carboncelli, olio al prezzemolo, mozzarella di bufala, Gratta Capra – Azienda Agricola Deviscio [I, 7]

bòl'le di fa'ri'na ''bol'le di fa'ri'na' 's' f' pl' la nostra pizza in pala.
I. Impasto ad altissima luviazione e lunga lievitazione, caratterizzato da una struttura alveolata, croccante all'esterno e morbidissima all'interno.
2. La pizza in pala cotta sarientemente nel forno elettrico, strumento ideale per calibrare perfettamente il allore' eccoco e statuttem necessario a valorizzare la grande idratazione dell'impasto.

★ ♥ DISPONIBILI ESCLUSIVAMENTE IL MARTEDÌ SERA ★
(SOLAMENTE PER LA SERATA DEL MARTEDÌ, LE BOLLE DI FARINA SOSTITUISCONO LE TRADIZIONALI PIZZE TONDE)

LE NOSTRE PIZZE IN PALA (SOLO MARTEDÌ SERA)

I. MARINARA Pomodoro San Marzano, olive alla greca, origano, acciughe del Cantabrico, capperi [I, 4]	€ I3,00
2. BUFALA Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico [I, 7]	€ I0,00
3. LA CIPOLLA mozzarella di bufala, cipolle caramellate, tonno rosso in olio EVO [I, 4, 7]	€ I7,00
4. LAMBRU' mozzarella di bufala , patate al forno, crema di Zola DOF, speck nosI,t,a,s7nlo	€ I4,00
5. CORTEFUSIA mozzarella di bufala , rucola, crudo di Parma, burrata pugliese [I, 7]	€ I6,00
6. PROSCIUTTO FUNGHI E ORIGANO Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala , champignon al forno, prosciutto cotto arrosto,[I,or7I]gano	€ I3,00
7. MORTEFUSIA mozzarella di bufala , rucola, mortadella IGP, burrata, pistacch[II, 7, 8]	€ I6,00
8. BASILICO Salsa ai pomodorini e basilico, olive taggiasche [I, 7]	€ I3,00
9. CONFIT mozzarella di bufala , pomodorini confit (timo, rosmarino, sale, olio), 'nduja calabrese, olive nere alla greca, aceto balsamico [I, 7]	€ I4,00

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)

LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi

piàt•ti stò•ri•ci e com•fort / • pjat.ti •st• ri.tji e •kOm.fort/
I piatti della nostra storia che ci accompagnano con passione da ben 22 anni; ricette rassicuranti, nate dalla tradizione, pensate per donare conforto, appagamento e un calore familiare ad ogni assaggio.

I PIATTI STORICI COMFORT

I. FIORENTINA DI MANZO — € 55,00 / kg

Fiorentina di manzo (I - I,2 kg) - Solo su prenotazione

2. BURGER CLASSICO COMPRESE PATATE — € I6,00

Il nostro pane al latte, controfiletto di manzo, fontina valdostana IGP, pomodorini, lattuga [I, 3, 7]

3. BURGER CALABRONE COMPRESE PATATE — € I6,00

Il nostro pane al latte, controfiletto di manzo, 'nduja calabra, cipolle, peperoni, bufala IGP, lattuga [I, 3, 7]

4. BURGER CORTEFUSIA COMPRESE PATATE — € I6,00

Il nostro pane al latte, controfiletto di manzo, burrata pugliese, majo alle acciughe (latte di soia, olio di semi, capperi, acciughe, sale), rucola [I, 3, 4, 7]

5. LA TAGLIATA DI MANZO — € I8,00

250 gr di controfiletto di manzo alla piastra

piat·tì·ni dal bàn·co /pjat'ti.ni dal 'baŋ.ko/ s. m. pl.
formaggi e salumi.
Una selezione accurata di salumi e formaggi d'eccellenza, affettati e composti al momento seguendo la stagionalità, la freschezza e la disponibilità quotidiana del nostro banco.

I PIATTINI DAL BANCO FORMAGGI E SALUMI

– SALUMI –

I. PROSCIUTTO DI PARMA SANT'ILARIO € 8,00
24 mesi di stagionatura (I00 gr)

2. MORTADELLA FAVOLA DI PALMIERI € 8,00
in cotenna legata a mano (I00 gr)

3. SPECK NOSTRANO CAMUNO € 8,00
Stagionato (I00 gr)

4. PANCETTA COTTA GIOVANNA I CAPITELLI € 8,00
(I00 gr)

5. COTTO SAN GIOVANNI I CAPITELLI € 9,00
cotto al naturale (I00 gr)

6. PROSCIUTTO CRUDO DI CINTA SENESE € I3,00
Azienda Agricola Rovetta Calcinato (I00 gr) – Fino ad esaurimento

piat·tì·ni dal bàn·co /pjat'ti.ni dal 'baŋ.ko/ s. m. pl.
formaggi e salumi.
Una selezione accurata di salumi e formaggi d'eccellenza, affettati e composti al momento seguendo la stagionalità, la freschezza e la disponibilità quotidiana del nostro banco.

– FORMAGGI –

I. MOZZARELLA DI BUFALA DOP (200 gr) [7]	€ 6,50
2. BURRATA PUGLIESE (200 gr) [7]	€ 7,00
3. GORGONZOLA DOP EMMEGI (I00 gr) [7]	€ 6,00
4. FONTINA VALDOSTANA DOP (I00 gr) [7]	€ 6,00
5. CAMEMBERT SAVOIA (circa I00 gr) [7]	€ 9,00
6. PICOLIN Formaggio di capra francese (circa I60 gr) [7]	€ I3,00
7. BOURSAULT Latte di mucca tripla panna (circa I50 gr) [7]	€ I3,00
TAGLIERE MISTO PER DUE (CENA) (QUANTITÀ PIÙ ALTA) A PERSONA	€ I5,00
TAGLIERE MISTO (ANTIPASTO) (QUANTITÀ MINORE) A PERSONA	€ I3,00

con·tór·ni /kon'tor.ni/ s. m. pl. i vegetali a tavola.
I vegetali al servizio della tavola: un'interpretazione che si allontana dalle solite verdure grigliate per trasformare ogni contorno in un vero e proprio piatto, non un semplice accompagnamento ma un protagonista di gusto.

I NOSTRI CONTORNI

I. RADICCHIO

radicchio cotto nel forno a legna con vino rosso e anacardi (vino rosso, scalogno, lampone, zucchero, anacardi) [8, I2]

2. PATATE AL FORNO

patate, olio evo

3. INSALATA DI CAVOLO CAPPUCIO

cavolo cappuccio, olio evo, sale, pepe, miele, senape, aceto di vino [I0]

4. ZUCCA AL FORNO E CREMA DI MANDORLE

zucca, mandorle, rosmarino [8]

€ 6,00

nuò·ve pro·pó·ste sta·gio·nà·li /ˈnwɔ.ve proˈpo.ste sta.dʒoˈna.li/ s. f. pl. espressione culinaria.
Nuove proposte pensate seguendo l'andamento della stagione e guidate da un'idea rinnovata di informalità e condivisione a tavola; una cucina curata con attenzione al saper fare artigianale e all'assoluta qualità delle materie prime.

LE NUOVE PROPOSTE STAGIONALI

I. TORTA DI VERZA COTTA IN FORNO A LEGNA, PANCETTA COTTA GIOVANNA CAPITELLI E TARTUFO NERO LOCALE € I6,00

verza, burro, pancetta, tartufo, olio, sale e pepe [7]

2. CRÈME BRÛLÉE AI PORRI E STRACCHINO LATTE MISTO € I6,00

latte, panna, uova, porri, burro, vino bianco, stracchino misto (capra e mucca), parmigiano, zucchero di canna [3, 7, I2]

3. RISOTTO AL TOPINAMBUR, ERBORINATO DI CAPRA AZIENDA AGRICOLA DEVISCIO E LIQUIRIZIA € I6,00

riso, burro, parmigiano, topinambur, erborinato di capra, liquirizia [7]

4. GNOCCHI ARROSTITI CON CARDONCELLI, GRATTA CAPRA AZIENDA AGRICOLA DEVISCIO E PREZZEMOLO € I6,00

patate, farina, uova, cardoncelli, aglio, timo, vino bianco, formaggio di capra, panna, prezzemolo [I, 3, 7, I2]

5. SUPREME DI FARAONA, CHIODINI E POLENTA € I8,00

faraona, olio evo, chiodini, aglio, burro, vino bianco, prezzemolo, mais [7, I2]

6. FONDENTE DI MANZO CON PURÈ DI PATATE € I8,00

manzo, cipolla rossa, carota, aglio, pomodoro, vino rosso, patate, burro, latte, sale, pepe [7, I2]

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)
LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi

i nò·stri dòl·ci /i ˈnɔ.stri ˈdol.tʃi/ s. m. pl. la pasticceria artigianale.

La nostra idea di dessert: il dolce che non stufa. Zucchero sì, ma dosato con maestria per regalare una conclusione armoniosa e appagante al pasto, senza mai stancare il palato.

I NOSTRI DOLCI

I. CHEESE CAKE DEL PICCOLO LORD

burro ,uova, ricotta, mascarpone , biscotti senza glutine ,zucchero, marmellata ai frutti di bosco [7,3]

€ 7,00

3. PERA AL VINO ROSSO, CIOCCOLATO FONDENTE E NOCCIOLE

pere Williams, vino rosso, pepe, limone, arancia, cannella, chiodi di garofano, zucchero, panna, cioccolato fondente, latte, farina 0, farina di nocciole, burro, zucchero, sale [I, 7, 8, I2]

€ 7,00

4. TORTA DI MASCARPONE E MELE CON GELATO AL CHAI LATTE (LATTE SPEZIATO)

torta: mele, farina 00, olio di girasole, zucchero semolato, uova, mascarpone, lievito, cannella; gelato: latte vegetale, panna, zucchero, destrosio, farine di semi di carrube, spezie [I,3,7,8]

€ 7,00

5. I NOSTRI CANNONCINI

uova, zucchero, marsala, mascarpone, farina 00, burro, acqua, sale [I,3,7]

€ 7,00

6. TORTA DI ROSE CON GELATO AL FIOR DI LATTE

burro, farina, zucchero, uova, vaniglia, lievito, latte [I,3,7]

€ 7,00

Quattro ristoranti, Sapi', Il Colmetto, Il Torchio e Il Cantini, sono da sempre per Il Piccolo Lord grandi amici e preziose fonti d'ispirazione, ciascuno con la propria sensibilità. Il Piccolo Lord ne apprezza profondamente il lavoro, la passione e la dedizione: realtà che, con il loro modo autentico di raccontare la ristorazione, hanno contribuito a ispirare il nostro cammino.

IL PICCOLO LORD • PIANCOGNO (BS) • COPERTO € 3,00 (PANE E GRISSINI GRATIS)

LEGENDA ALLERGENI: [I] Glutine | [2] Crostacei | [3] Uova | [4] Pesce | [5] Arachidi | [6] Soia | [7] Latte | [8] Frutta a guscio | [9] Sedano | [I0] Senape | [II] Sesamo | [I2] Solfiti | [I3] Lupini | [I4] Molluschi