

*Ristorante
Risorgimento*



I gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo; facendo riferimento alla tabella allergeni allegata al menù in ultima pagina.

Grazie.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about intolerances, allergies and any other health problems caused by food, as per the allergens listed at the end of this menu.

Thank you.

Wir bitten unsere Gäste, die Allergene-Liste am Ende des Menüs zu lesen und sich bei eventueller Intolleranz, Allergien oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel unseren Maître zu informieren.

Vielen Dank.

просим клиентах связаться с руководителями места для каких-либо непереносимости, аллергии или каких-либо проблем, связанных с пищей; По таблице аллергенов, прикрепленных к меню на последней странице.

Спасибо.



"Il fumo è un piacere per molti,
ma non per tutti"

"Smoke's a pleasure for some,
but not for all"

*"Rauchen ist ein Genuss für Viele
aber nicht für alle Leute"*

Piatti della tradizione

Insalata Catalana

(per 2 persone)

Catalan salad with lobster and spiny-lobster

Hummer- und Langustensalat nach katalanischer Art

(Блюдо на 2 персоны) Каталонский салат с омаром и лангустом

Gran Crudità di mare (secondo mercato)

Assorted fish carpaccio and raw sellfish (according to the market)

Fish-Carpaccio- und Muschelauswahl (nach dem Markt)

«Карпаччо» (тонко нарезанные кусочки сырой рыбы,

приправленные оливковым маслом с уксусом и/ или лимонным соком)

из разных видов рыбы и сырые моллюски (по сезону)

Filetto di manzo in tartare tradizionale

(per 2 persone)

Traditional tartare of beef fillet

Rinderfilet Tatare

(Блюдо на 2 персоны) Традиционный тартар из филе

говядины (сырое мелко нарезанное мясо в маринаде)

Salmone affumicato

Smoked salmon

Räucherlachs

Подкопчённый лосось



Risotto in forma di Grana Padano con faraona glassata al vino rosso

(per 2 persone)

Parmesan risotto with Guinea fowl glazed in red wine

Parmesan-Risotto mit Perlhuhn in Rotwein gebraten

(Блюдо на 2 персоны) Ризотто (блюдо из риса) с сыром Грана Падано

(твёрдым зернистым сыром) и мясом цесарки, глазированным в красном вине

*Raviolo aperto
con farcitura di burrata e caciotta fresca*

Open raviolo filled with burrata and caciotta mild cheese

Raviolo mit Burrata und mildem Caciotta-Weichkäse gefüllt

Открытый «равиоло» (своего рода вареник) с сыром «Буррата» (свежий «тянутый» сыр из коровьего или буйволиного молока с добавлением сливок) и со свежим сыром «Качотта» (мягкий сыр из сырого овечьего молока с небольшой добавкой коровьего)



*Rombo al forno con patate,
pomodori, capperi e olive*

1 kg (per 2 persone)

Roast turbot with potatoes, cherry tomatoes, capers and black olives

Gebratener Steinbutt mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Kapern und schwarzen Oliven

Палтус, запечённый с картофелем; подаётся с помидорами «черри», каперсами и чёрными маслинами

*Branzino in crosta di sale
e verdure di stagione*

1 kg (per 2 persone)

Sea bass in a salt crust with seasonal vegetables

Seebarsch in Salzkruste mit Gemüse der Saison

(Блюдо на 2 персоны) Сибас (морской судак), запечённый в соляной корке с овощами по сезону

Rognone trifolato

Sautéed calf's kidneys

Sautierte Kalbsnieren

Слегка обжаренные телячьи почки

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - Gedeck - Обслуживание

Antipasti di Pesce

Seafood appetizers - *Fisch-Vorspeisen* - Рыбные закуски

Insalatina di astice ai sapori orientali

Lobster salad with Oriental flavours

Hummersalat mit asiatischem Geschmack

Салат из омаров с восточными ароматами

Spiedino di gambero al timo su crema di zucca e porro fritto

Prawn kebab with fresh thyme, pumpkin cream and fried leek

Garnelen-Brochette mit frischem Thymian, Kürbiscreme und gebackenem Lauch

Шампур из креветок с тимьяном, тыквенным кремом и жареным луком-пореем

Capesante al Panko, crema di piselli e croccante alle arachidi

Scallops with Panko, pea cream and crispy peanut wafer

Jakobsmuscheln mit Panko, Erbsencreme und knuspriger Erdnusswaffel

Морские гребешки с гороховым кремом и хрустящими арахисами

Sfogliata di baccalà mantecato, polenta croccante e maionese al Wasabi

Millefeuille of creamy salt cod, crunchy polenta and Wasabi scented mayonnaise

Blätterteig aus cremigem, gesalzenen Dorsch mit knuspriger Polenta und Wasabi-Mayonnaise

Слоеный пирог с кремом из трески, хрустящая полента и майонез васаби

Tentacolo di polpo alla plancia, cuscus di alghe, foglie di lattuga, perle di limone

Grilled octopus tentacle, seaweed couscous, lettuce leaves and lemon pearls

Gegrillte Oktopus Tentakel, Algen-Kuskus, Lattich-Blatt und Zitronenperlen

Щупальца осьминога, кускус водорослей, листья салата, лимонный жемчуг

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - *Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden*
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - *Gedeck* - Обслуживание

Antipasti di Carne

Meat appetizers - *Fleisch Vorspeisen* - Мясные закуски

Scaloppa di foie gras con mele al Calvados e cipolle rosse

Escalope of foie gras with apples cooked with Calvados and red onions

Gänseleberschnitzel mit Calvados-Äpfeln und roten Zwiebeln

Эскалоп из фуа-гра с яблоками в Кальвадосе

(французском яблочном бренди) и красным луком

Cipolla caramellata al Grana Padano

Caramelized onion with Parmesan

Karamellisierte Zwiebel mit Parmesan

Карамелизированный лук с сыром Грана Падано

Lombata di cervo al pepe nero, cipolla di Tropea caramellata, ristretto di vitello e cialda di Grana Padano

Venison loin with black pepper, caramelized red onions, veal gravy and Parmesan wafer

Hirschlendenstück mit schwarzem Pfeffer, karamellisierten,

roten Zwiebeln, Kalbssauce und Parmesanwaffel

Оленина с черным перцем, карамелизованный лук,

телятина и вафли из Грана Падано

Piccione in due cotture con asparagi gratinati pasta sfoglia all'olio e riduzione di Valpolicella

Pigeon cooked in two ways with asparagus au gratin,

puff pastry with olive oil and Valpolicella sauce

Auf zwei Arten gekochte Taube mit gratiniertem Spargel,

Blätterteig an Olivenöl und Valpolicella-Sauce

Мясо голубя со спаржей au gratin,

спагетти с оливковым маслом и красным вином Вальполичелла

Carpaccio di filetto di manzo, brunçise di pomodorini e peperoncino, porro e menta

Carpaccio of beef fillet and diced cherry tomatoes with chilli pepper, leek and mint

Rinder-Carpaccio und Tomatenwürfeln mit Chili-Schoten, Lauch und Minze

Карпаччо из говядины, нарезанные кубиками помидоры с острым перцем,

луком-пореем и мятой

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden

При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - Gedeck - Обслуживание

P *rimi di Pesce*

Pasta dishes with fish - *Nudelgerichte mit Fisch* - Рыбные первые блюда

*Tutte le nostre paste di semola di grano duro sono fornite
dal pastificio "Benedetto Cavalieri" produttore dal 1918 in Maglie (Lecce)*

*Malfatti di zucca e patate con mazzancolle,
bottarga e fonduta leggera*

Home-made potato and pumpkin gnocchi with shrimps,
pressed & dried grey mullet roe and light cheese fondue
*Hausgemachte Kartoffel- und Kürbisgnocchi mit Gambas,
gepressten, getrockneten Meeräschenrogen und leichter Käsefondue*
Клёцки из тыквы и картофеля с тигровыми креветками,
икрой и лёгким фондю

*Tortelloni di branzino e burrata,
crema di Grana Padano, dadolata di zucca scotatta*

Home-made ravioli filled with sea bass and burrata,
Parmesan cream and diced seared pumpkin
*Hausgemachte Ravioli mit Seebarsch und Burrata gefüllt,
Parmesancreme und Kürbiswürfeln*
Тортеллони (крупные пельмени)
с начинкой из филе сибаса и мягкого сливочного сыра буррата,
дополненные кремом из сыра Грана Падано и рагу из тыквы

Spaghetti alla chitarra con astice

Spaghetti "alla chitarra" with lobster
Spaghetti "alla Chitarra" mit Hummer
Спагетти "на гитаре" с омаром

Spaghetti alla carbonara di mare e pepe nero

Spaghetti with seafood Carbonara and black pepper

Spaghetti mit Meeresfrüchten-Carbonara und schwarzem Pfeffer

Спагетти с яичным соусом «Карбонара»

с морепродуктами и чёрным перцем

Risotto al nero di seppia

Risotto with cuttlefish ink

Risotto mit Tintenfischtinte

Ризотто с "чернилами" каракатицы (для двоих)

(per due persone)

*Tagliolini di pasta fresca al latte di cocco,
curry, granchio e menta*

Home-made thin tagliatelle with coconut milk,
curry, crabmeat and mint

*Hausgemachte, feine Bandnudeln mit Kokosmilch,
Curry, Krabbenfleisch und Minze*

Тальолини из свежей пасты с кокосовым молоком,
карри, крабом и мятой

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - Gedeck - Обслуживание

P *rimi di Carne*

Pasta dishes with meat - *Nudelgerichte mit Fleisch* - Мясные первые блюда

Tortelloni di selvaggina, fonduta e pancetta croccante

Home-made ravioli filled with game, cheese fondue and crunchy bacon

Hausgemachte Ravioli mit Wildbretfüllung, Käsefondue und knusprigem Bauchspeck

Тортеллони (крупные пельмени) с дичью, сырным фондю и хрустящим беконом

Spaghetti di grano duro con cipollotto, pomodorini, peperoncino e Parmigiano di vacche rosse

Durum wheat spaghetti with spring onion,

cherry tomatoes, chilli pepper and "red cows" Parmesan

Hartweizen-Spaghetti mit junger Zwiebel,

Kirschtomaten, Chili-Schoten und Parmesan von der, roten Kuh'

Спагетти из твёрдых сортов пшеницы с зелёным луком,

помидорами «черри», острым стручковым перцем и сыром «Пармезан»

(твёрдым зернистым сыром) из молока коров красной масти

Spaghetti cacio e pepe

Spaghetti with grated Roman cheese and pepper

Spaghetti mit geriebenem, römischem Käse und Pfeffer

Спагетти с овечьим сыром и чёрным перцем

Conchiglie al ragù di agnello con asparagi su fonduta di Taleggio

Pasta shells with lamb sauce, asparagus and melted cheese

Teigmuscheln mit Lammsauce, Spargel und geschmolzenem Käse

«Ракушки» с рагу из ягненка со спаржей и фондю Таледжио

Lasagnetta con ragù di verdure e ragù di manzo su fonduta di robiola di Roccaverano

Lasagna with vegetable and beef sauce, cream of soft cheese from Roccaverano

Lasagna mit Gemüse- und Rindsauce, Creme von weichem Käse aus Roccaverano

Лазаньетта с овощным рагу, говяжьим рагу и фондю Робиола

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - *Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden*
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - *Gedeck* - Обслуживание

Minestre

Soups - Suppen - Супы

Crema di cipolla gratinata

Cream of onion soup au gratin

Gratinierte Zwiebelcremesuppe

Луковый суп-пюре

Zuppa di pomodoro con panna

Tomato soup with cream

Tomatensuppe mit Rahm

Томатный суп-пюре со сливками

Vellutata di patate

Cream of potato soup

Kartoffelcremesuppe

Картофельный суп-пюре

Tortellini di Valeggio in consommé

Consommé with small ravioli from "Valeggio"

Kraftbrühe mit kleinen Ravioli aus "Valeggio"

Тортеллини Валеджо (маленькие пельмени) в бульоне

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - Gedeck - Обслуживание

Secondi di Pesce

Fish main courses - *Fisch-Hauptgerichte* - Вторые блюда из рыбы и морепродуктов

Scampi sgusciati alla provenzale

Unshelled scampi Provençal style

Geschälte Scampi nach provenzalischer Art

Очищенные норвежские омары по-провансальски (готовятся в оливковом масле и игристом вине с петрушкой, базиликом, майораном, тмином и чесноком)

Tagliata di tonno al sesamo, purè di favette e finocchi fritti

Sliced tuna steak with sesame seeds, mashed broad beans and fried fennel

Thunfischsteakscheiben mit Sesamkörnern, Saubohnenpüree und gebackenem Fenchel

Стейк из тунца с кунжутом, пюре из бобов и жареного фенхеля

Involtino di branzino al curry,

carciofo croccante con una finta maionese alla menta

Sea bass roll with curry, crunchy artichoke with a mint scented fake mayonnaise

Seebarschrolle mit Curry, knusprige Artischocke mit einer falschen Mayonnaise an Minze

Ролл из бранзино с карри, хрустящим артишоком и майонезом из мяты

Salmone scozzese Loch Fyne,

fagioli borlotti in umido, cipolla croccante e sfere di yogurt

Scottish salmon Loch Fyne, braised red beans, crunchy onions and yoghurt pearls

Schottischer Lachs Loch Fyne, geschmorte, rote Bohnen,

knusprige Zwiebeln und Joghurt-Perlen

Шотландский лосось Лох-Фейр, стручковая фасоль Борлотти, хрустящий лук и йогурт

Francio di baccalà brasato, scaloppato,

bernese al cerfoglio, carote in agrodolce

Braised salty cod steak, sauce Béarnaise with chervil, sweet & sour carrots

Geschmorte, gesalzener Dorsch, Sauce Béarnaise mit Kerbel, Karotten süß-sauer

Эскалоп из вяленой трески, дополненный беарнским соусом с кервелем

и кисло сладкой морковью

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - *Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden*
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - *Gedeck* - Обслуживание

Secondi di Carne

Meat main courses - Fleisch-Hauptgerichte - Мясные вторые блюда

Fiorentina alla griglia con salsa bernese (per 2 persone)

Florentine beef T-bone steak with Béarnaise sauce

Gegrilltes Rumpsteak mit Béarnaise-Sauce

(Блюдо на 2 персоны) Флорентийский бифштекс под Беарнским соусом

Filetto di manzo ai funghi porcini o al pepe verde

Beef fillet with wild mushrooms or green pepper

Rinderfilet mit Steinpilzen oder grünem Pfeffer

Филе говядины с белыми грибами или душистым зелёным перцем

Carré di agnello in crosta con ristretto al Barolo, confettura di frutti rossi e rösti di patate e pancetta

Loin of lamb in crust with Barolo Sauce, red fruit jam and potato rösti with bacon

Lammkarree in Kruste mit Barolo-Sauce, Marmelade aus roten Früchten

und Kartoffelrösti mit Bauchspeck

Каре ягненка в красном вине Бароло с фруктовым джемом,

картофельными рости и беконом

Guancetta di maialino brasata, purea di burro, tartufo nero

Braised pork cheek, butter purée and black truffle

Geschmorte Schweinebacke, Butter-Püree und schwarzer Trüffel

Тушёная свиная щёчка со сливочным маслом и чёрным трюфелем

Quaglia disossata al forno farcita con foie gras, porcini, letto di spinacino croccante, rösti di patate

Roast boned quail stuffed with foie gras and wild mushrooms,

crunchy baby spinach and potato rösti

Gebratene, entbeinte Wachtel mit Foie Gras und Steinpilzen gefüllt,

knusprige Spinatblätter und Kartoffelrösti

Запечённая перепёлка без костей, фаршированная фуа-гра и белыми

грибами, с хрустящим шпинатом и картофельными драниками

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - Gedeck - Обслуживание

Dalla Griglia

From the grill - vom Grill - Блюда на гриле

Orata

Sea bream

Goldbrasse

Дорада

Sogliola

Sole

Seezunge

Камбала

Rombo

Turbot

Steinbutt

Палтус - блюдо на 2 персоны

1 kg (per 2 persone)

Branzino

Sea bass

Seebarsch

Сибас (морской судак) - блюдо на 2 персоны

1 kg (per 2 persone)

Astice

Lobster

Hummer

Лобстер

Scampi

Омары

Gamberoni

King prawns

Gambas

Королевские креветки

Filetto di manzo

Fillet of beef

Rinderfilet

Филе говядины

*Costolette d'agnello alla scottadito
con mentuccia fresca*

Lamb chops "scottadito", with fresh mint

Lammkoteletten nach "Scottadito" Art, mit frischer Minze

Отбивные котлеты из ягнёнка прямо с огня;

подаются со свежей лимонной мятой

Tagliata di manzo con verdure stufate

Sliced sirloin steak with braised vegetables

Rumpsteakscheiben mit geschmortem Gemüse

Тонко нарезанная говяжья вырезка с тушёными овощами

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - Gedeck - Обслуживание

Contorni

Side dishes - *Beilagen* - Гарниры

Insalata mista

Mixed salad

Gemischter Salat

Салат из свежих овощей

Asparagi a piacere

Asparagus at your choice

Spargel nach Wunsch

Спаржа на Ваш выбор

Patate al forno

Potatoes with rosemary

Kartoffeln mit Rosmarin

Картофель, обжаренный с розмарином

Verdure di stagione

Seasonal vegetables

Gemüse der Saison

Овощи по сезону

Spinaci a piacere

Spinach at your choice

Spinat nach Wunsch

Шпинат на Ваш выбор



Selezione di formaggi

Assorted cheeses

Käseplatte

Сырное ассорти

In mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato il prodotto congelato

Frozen products may be used if fresh ones are not available - Wenn keine frischen Zutaten erhältlich waren, können auch gefrorene Zutaten verwendet werden
При отсутствии свежих ингредиентов будут использованы их свежемороженые аналоги

Coperto - Couvert - *Gedeck* - Обслуживание

Allergeni Alimentari - Food allergens - Allergene - Аллергены

**Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o
intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n. 1169/2011**

**List of ingredients causing allergies or intolerances
in accordance with Regulation (EU) N° 1169/2011**

**Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen
können gemäß EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011**

**Список ингредиентов, способных вызвать аллергию или непереносимость,
согласно Постановлению Евросоюза No 1169/2011**

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati).
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains).
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme).
Злаки, содержащие глютен и производные продукты (пшеница, рожь, ячмень, овёс, полба, камут и их гибриды).
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives.
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Ракообразные и продукты на их основе.
3. Uova e prodotti a base di uova.
Eggs and foods containing eggs.
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Яйца и продукты на основе яиц.
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
Fish and foods containing fish.
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Рыба и продукты на рыбной основе.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
Peanuts and foods containing peanuts.
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Арахис и продукты на основе арахиса.
6. Soia e prodotti a base di soia.
Soybeans and foods containing soybeans.
Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse.
Соя и продукты на основе сои.

7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio).
Milk and foods containing milk.
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose).
Молоко и продукты на основе молока (включая лактозу).
8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deowl brasilie, pistacchi, noci del Queensland).
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian deowl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives.
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Орехи и производные продукты (миндаль, фундук, грецкие орехи, кешью, пекан, бразильский орех, фисташки, макадамия).
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
Celery (including celeriac) and foods containing celery.
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Сельдерей и продукты на его основе.
10. Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and foods containing mustard.
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Горчица и продукты на её основе.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
Sesame seeds and foods containing sesame seeds.
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Кунжут и продукты на его основе.
12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂).
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement).
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂.
Двуокись серы и сульфиты (в концентрации свыше 10 мг / кг или 10 мг / л как SO₂).
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
Lupin and foods containing lupin.
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Люпин и продукты на его основе.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and foods containing molluscs.
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse.
Моллюски и продукты на их основе.

