

*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 клиента 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

paq

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)

paq

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

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

€ 8,00

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

Variazione di gamberi e mazzancolle dello chef

Variation of shrimp and prawns by the chef

Variation von Shrimps und Garnelen durch den Chef

Разновидность креветок от шеф-повара

Capesante al Panko, crema di rabarbaro, mela verde

Scallops with Panko, rhubarb cream, green apple

Jakobsmuscheln mit Panko, Rhabarbercreme und grünem Apfel

Гребешки Панько, крем из ревеня, зеленое яблоко

Baccalà mantecato, polenta bianca e pepe limone

Creamy salt cod, white polenta and lemon pepper

Cremiger, gesalzener Dorsch mit weißer Polenta und Zitronenpfeffer

Соленая треска, белая полента и лимонный перец

Tentacolo di polpo alla plancia,

cuscus di alghe, perle di limone, brunoise di pomodori

Grilled octopus tentacle, seaweed couscous, lemon pearls, diced tomatoes

Gegrillte Oktopus Tentakel, Algen-Kuskus, Zitronenperlen, Tomatenwürfeln

Жареные щупальца осьминога,

водоросли кус-кус, лимонный жемчуг, нарезанные кубиками помидоры

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

€ 8,00

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

Costoletta di cervo al pepe nero con scalogno caramellato,

frutta di stagione e cavoletti di Bruxelles

Venison cutlet with black pepper,

caramelized shallots, seasonal fruits and Brussels sprouts

Hirschrippe mit schwarzem Pfeffer mit karamellisierten schalotten,

saisonalen Früchten und Rosenkohl

Котлеты из оленины с черным перцем и луком-шалотом,

сезонные фрукты и брюссельская капуста

Petto d'anatra laccato al miele,

aceto di Xeres, il suo fondo e insalatina di barbabietola

Lacquered duck breast with honey, Xeres vinegar, its ground and beetroot salad

Entenbrust mit Honig lackiert,

Xeres-Essig verfeinert, eingebettet auf rotem Rübensalat

Утиная лакированная грудка с медом, уксусом Херес и салатом из свеклы

Carpaccio di filetto di manzo,

brunoise 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

€ 8,00

Irimi 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

Raviolo liquido al profumo di Mare, zenzero e lemongrass, guazzetto di soia e brunoise di verdure

Liquid raviolo with sea scents, ginger and lemongrass, soy sauce and vegetable brunoise
Flüssiger Raviolo mit Meeresduft, Ingwer und Zitronengras, Sojasauce und Gemüse-Brunoise
Равиоли с морскими ароматами, имбирем и лимонграссом, соевый соус и овощной брунуаз

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 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 golosità di mare, lime, liquirizia (per due persone)

Risotto with seafood, lime and licorice
Risotto mit Meeresfrüchten, Limetten und Lakritze
Ризотто с морепродуктами, лаймом и лакрицей

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

Spaghetti alla chitarra con astice

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

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

€ 8,00

Irimi 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 aglio olio, peperoncino e caviale di aringa

Spaghetti with garlic, olive oil, chili pepper and herring caviar
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, Chili-Schoten und Heringskaviar
Спагетти с чесноком, оливковым маслом, перцем чили и икрой сельди

Spaghetticacio pepe

Spaghetti with grated Roman cheese and pepper
Spaghetti mit geriebenem, römischem Käse und Pfeffer
Спагетти с овечьим сыром и чёрным перцем

Caserecce al ragù di agnello, fave, zeste di arance e fonduta di taleggio

Helix shaped pasta with lamb sauce,
broad beans, orange zest and melted cheese
*Helixförmige Pasta mit Lamm sauce,
Puffbohnen, Orangenschale und geschmolzenem Käse*
Паста в форме спирали с соусом из баранины,
бобами, апельсиновой цедрой и плавленым сыром

Lasagnetta con ragù di verdure e ragù di manzo su crema di Parmigiano

Lasagna with vegetable and beef sauce, Parmesan cream
Lasagna mit Gemüse- und Rindsauce, Parmesancreme
Лазанья с овощным и говяжьим соусом, с пармезановым кремом

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

€ 8,00

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

€ 8,00

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 alle erbe, crema di topinambur, fondo bruno e bottarga di muggine

Sliced tuna steak with savoury herbs,

topinambur cream, brown stock and grey mullet roe

Thunfisch in Scheiben mit Gewürzkräutern,

Topinamburcreme, Braune Brühe und Meeräsche-Rogen.

Нарезанный стейк из тунца с пикантными травами,

кремом топинамбур, Боттаргой (прессованная сушеная икра серой кефали)

Scaloppa di branzino, purè di patate viola, crema di carote, bisque di crostacei e gamberi

Sea bass escalope,

purple mashed potato, carrot cream, shellfish and prawn bisque

Seebarschnitzel mit violetten Kartoffelpüree,

Karottencreme, Muschel-Bisque und Garnelen

Эскалоп из сибаса,

фиолетовое пюре, морковный крем, бисквит из моллюсков и креветок

Salmone scozzese Loch Fyne panato, insalatina di finocchi croccante, crema di yogurt al Lime e giardiniera di verdure

Breaded Scottish salmon Loch Fyne,

crunchy fennel salad, Lime yoghurt cream and pickled vegetables

Panierter schottischer Lachs Loch Fyne,

mit knusprigem Fenchelsalat, Limettenjoghurt-Creme und eingelegtem Gemüse

Панированный Шотландский лосось Лох-Фейр,

хрустящий салат из фенхеля,

крем-йогурт из лайма, маринованные овощи

Trancio di baccalà brasato, bernese al cerfoglio, carote in agrodolce

Braised salty cod steak,

sauce Béarnaise with chervil, sweet & sour carrots

Geschmorter,

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

€ 8,00

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

€ 8,00

Dalla Griglia

From the grill - *vom Grill* - Блюда на гриле

Orata

Sea bream / *Goldbrasse* / Дорада

Sogliola

Sole / *Seezunge* / Камбала

Rombo 1 kg

(per 2 persone)

Turbot / *Steinbutt* / Палтус - блюдо на 2 персоны

Branzino 1 kg

(per 2 persone)

Sea bass / *Seebarsch* / Сибас (морской судак) - блюдо на 2 персоны

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

€ 8,00

C^{ontorni}

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

paq

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

€ 8,00

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 / 1 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.

