

Coperto / service charge

euro 2.00

Antipasti / Hors d'oeuvre / Starters

ANTIPASTO "LA PERLA" COMPLETO (assaggi di pesce) <i>Hors d'oeuvres "La Perla" Complete (taste of fish)</i>	euro 22.00
ANTIPASTO "LA PERLA" FREDDO <i>Cold hors d'oeuvres "La Perla"</i>	euro 15.00
TRIS DI INSALATA DI MARE (seppioline, polipo, cocktail di gamberi) <i>Trio of seafood salad (cuttlefish, octopus, prawn cocktail)</i>	euro 10.00
TRIS DI MARE CALDO (sauté di cozze e vongole con polentina) <i>Trio of hot seafood (mussels and clams sauté with polenta)</i>	euro 10.00
SOUTÈ COZZE <i>Soutè cozze</i>	euro 9.00
SOUTÈ VONGOLE <i>Soutè vongole</i>	euro 10.00
POLIPO ALLA CATALANA (polipo, patate, pomodoro, cipolla) <i>Octopus alla catalana (octopus, tomatoes, potatoes, onion)</i>	euro 10.00
COCKTAIL DI GAMBERI <i>Prawn cocktail</i>	euro 8.00
CRUDITÀ DI PESCE <i>Raw - fish</i>	euro 20.00
ALICI MARINATE* <i>Marinated anchovies</i>	euro 8.00
PROSCIUTTO E MELONE <i>Parma ham and melon</i>	euro 8.00

* il pesce è stato precedentemente abbattuto come da normativa, per evitare il rischio Anisakis

* the fish we use has been cold treated according to current regulations in order to avoid the risk of Anisakis contamination

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Primi Piatti / First courses

ORECCHIETTE "LA PERLA" (vongole, seppioline, rucola, pachino) <i>Orecchiette "La Perla" (clams, cuttlefish, rocket leaf, baby tomatoes)</i>	euro 12.00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI <i>Spaghetti with clams</i>	euro 12.00
LE CONERELLE CON CODA DI ROSPO E POMODORI PACHINO <i>Le Conerelle pasta with monk fish and cherry tomatoes</i>	euro 12.00
GNOCCHI DEL CONERO (mare bianco) <i>Conero's potato dumplings (white sea)</i>	euro 12.00
CHITARRINE AGLI SCAMPI <i>Chitarrini with scampi</i>	euro 12.00
TAGLIOLINI CON COZZE E POMODORO VERDE <i>Thin noodles with mussels and green tomatoes</i>	euro 12.00
CIAVATTONI AI CROSTACEI - Specialità dello chef (Rigatoni napoletani con tranci di astice, scampi e pomodoro fresco) minimo per due persone <i>THE CHEF'S SPECIALITY (Neapolitan rigatoni with slices of lobster, scampi and fresh tomatoes) minimum two people</i>	euro 18.00 cadauno for a portion
POLENTA DI PESCE DI GIUSTINA (solo su ordinazione) <i>Fish polenta giusta (order in advance)</i>	euro 18.00
ZUPPA DI PESCE (solo su ordinazione) <i>Fish soup (order in advance)</i>	euro 30.00

* N.B. alcuni di questi prodotti, in base alle disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati

* N.B. some fresh products may be substituted with frozen if they are not available at the market

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.
Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità.
Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Secondi di carne / Main meat courses

PAILLARD <i>Grilled sirlion</i>	euro 10.00
BISTECCA <i>Steak</i>	euro 14.00
COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE <i>Milanese cutlet / wiener schnitzel with chips</i>	euro 12.00
FILETTO ALLA GRIGLIA <i>Grilled Fillet</i>	euro 18.00

Secondi di pesce / Main fish courses

... dal nostro forno / from our oven

SPIGOLA CON RADICCHIO TREVIGIANO O PATATE <i>Bass with radicchio from Treviso or potatoes</i>	euro 18.00
ORATA ALLA MEDITERRANEA (capperi, olive, pachino) <i>Mediterranean sea bream (capers, olives, baby tomatoes)</i>	euro 16.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Secondi di pesce / Main fish courses

... dalla nostra griglia/ from our grill

SPIEDONE ALLA GRIGLIA (calamaro, seppiolina, mazzancolla, coda di rospo) <i>Big skewer with sepia squid prawn monkfish</i>	euro 15.00
SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI <i>Prawn and squid skewers</i>	euro 15.00
MISTO DI CONCHIGLIE GRATINATE <i>Mixed shellfish gratin</i>	euro 12.00
ORATA (da porzione) <i>Sea bream (per portion)</i>	euro 15.00
SPIGOLA (da porzione) <i>Bass (per portion)</i>	euro 17.00
SCAMPI FRESCHI <i>Fresh scampi</i>	prezzo variabile in base al mercato <i>price varies according to market</i>
ROMBI E SPIGOLA s.q. <i>Turbot and bass s.q.</i>	prezzo variabile in base al mercato <i>price varies according to market</i>
TRANCIO DI PESCE SPADA <i>Swordfish</i>	euro 12.00
GRIGLIATA MISTA <i>Mixed Grill</i>	euro 20.00
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO (calamari, gamberi, verdure e paranza)* <i>Mixed fry of the Adriatic (squid, prawns, vegetables and paranza)</i>	euro 15.00
FRITTURA IN TEMPURA SU PUNTA DI MIELE (calamari, gamberi e verdure) <i>Mixed fry of the Adriatic (squid, prawns vegetables whit very little honey)</i>	euro 16.00

* N.B. alcuni di questi prodotti, in base alle disponibilità del mercato, potrebbero essere surgelati

* N.B. some fresh products may be substituted with frozen if they are not available at the market

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Pizze / Pizza

MARGHERITA (pomodoro, mozzarella) <i>Tomato and mozzarella</i>	euro 7.00
SALSICCIA (pomodoro, mozzarella, salsiccia) <i>Tomato, mozzarella, sausage</i>	euro 8.00
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel) <i>Tomato, mozzarella, wurstel</i>	euro 8.00
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe) <i>Tomato, mozzarella, capers, anchovies</i>	euro 8.00
DIAVOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante) <i>Tomato, mozzarella, spicy salame</i>	euro 8.00
AI 4 FORMAGGI <i>Four cheeses</i>	euro 8.00
STRACCHINO E RUCOLA <i>Soft creamy cheeses with rocket leaf</i>	euro 8.00
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, salsiccia, prosciutto cotto) <i>Tomato, mozzarella, mushroom, artichokes, sausage, cooked ham</i>	euro 8.00
FRUTTI DI MARE (pomodoro, calamari, scampi, cozze, vongole, coda di polipo) <i>Tomato, squid, prawns, mussels, clams, octopus tail</i>	euro 11.00
PUGLIESE (polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, capperi) <i>Pulped tomatoes, mozzarella, tuna, onion and capers</i>	euro 8.00
ESTIVA BIANCA (mozzarella, bresaola, rucola, parmigiano) <i>Mozzarella, braised beef, rocket leaf, parmesan cheese</i>	euro 9.00
BUFALINA BIANCA (mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico, parmigiano) <i>Bufala mozzarella, fresh tomatoes, basil, parmesan cheese</i>	euro 9.00
"LA PERLA" BIANCA (mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola, noci) <i>Mozzarella, chicory, speck, gorgonzola walnuts</i>	euro 9.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Pizze / Pizza

VEGETARIANA BIANCA (mozzarella, zucchine, melanzane, carciofini, pomodoro fresco, mais) <i>Mozzarella, fresh tomatoes, courgettes, aubergines, sweet corn, artichokes</i>	euro 8.50
CAPRESE BIANCA (pomodoro fresco, fiordilatte, basilico) <i>Fresh tomatoes, cream cheese, basil</i>	euro 8.50
GIGANTE (mix di 2 gusti) <i>Mix 2 varieties</i>	euro 18.00
Aggiunte di farcitura extra <i>Added toppings</i>	euro 3.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Insalate / Salads

INSALATA CAPRICCIOSA (insalata verde, pomodoro, mozzarella, carote, rucola, radicchio, tonno e olive) <i>green salad, tomatoes, mozzarella, carrots, rocket leaf, chicory, tuna and olives</i>	euro 8.00
CAPRESE (pomodoro, mozzarella) <i>Tomatoes and mozzarella</i>	euro 8.00
INSALATA CON GAMBERI, CARCIOFI E PARMIGIANO <i>Salad with prawns, artichokes, and parmesan cheese</i>	euro 9.00
INSALATA GRECA (insalata verde, pomodoro, cetriolo, feta, olive, sale, origano e olio d'oliva) <i>green salad, tomatoes, cucumber, onion, feta cheese, olives, salt, organ and olive oil</i>	euro 9.00

Contorni / Side dish

INSALATA VERDE <i>Greek salad</i>	euro 3.00
INSALATA MISTA (insalata verde, pomodoro e carote) <i>Mixed salad (green salad, tomatoes and carrots)</i>	euro 4.00
PATATINE FRITTE <i>Chips</i>	euro 4.00
VERDURE GRIGLIATE <i>Grilled vegetables</i>	euro 5.00
PATATE ARROSTO <i>Roast Potatoes</i>	euro 4.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Dessert / Dessert

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE <i>Home made desserts</i>	euro 5.00
SORBETTO AL LIMONE <i>Lemon sorbet</i>	euro 4.00
SORBETTO AL CAFFÈ <i>Coffee sorbet</i>	euro 4.00
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE <i>Seasonal fresh fruit</i>	euro 4.00
MIX DI FRUTTA GELATO <i>Selection of frozen fruit</i>	euro 7.00
GELATO FIORDILATTE CON AMARENE <i>Fiordilatte with black cherry</i>	euro 5.00
SEMIFREDDI <i>Semifreddo</i>	euro 5.00

Menù Smart

TRIS DI INSALATA DI MARE

PRIMO PIATTO DEL GIORNO

SPIEDINI DI CALAMARI E GAMBERI oppure
FRITTURA MISTA DELL'ADRIATICO con verdure alla julienne

CONTORNO
Insalata e/o patatine

CAFFÈ

Bevande escluse

euro 35.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.

Bar / Bar

ACQUA PANNA	euro 2.00
ACQUA SAN PELLEGRINO	euro 2.00
CAFFÈ	euro 1.50
CAPPUCCINO	euro 2.00
THÈ <i>Tea</i>	euro 2.00
CAMOMILLA <i>Camomile</i>	euro 2.00
AMARI <i>Digestives</i>	euro 4.00
GRAPPE	euro 4.00
WHISKY	euro 5.00 / 7.00
RUM	euro 5.00 / 7.00
LIMONCELLO	euro 3.00
LIQUIRIZIA	euro 3.00

AVVERTENZA / Warning

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta. Si possono utilizzare alimenti freschi e/o surgelati a seconda della stagionalità e della disponibilità. Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere allo staff per possibili esigenze alimentari.

The preparation of all our food is carried out in the same kitchen therefore, the cross-contamination of ingredients from one dish/recipe to another is unavoidable. Fresh and/or frozen produce is used according to season and availability. Any particular requests regarding food can be dealt with by our staff.



Vini: Bollicine

Passerina brut Velenosi	euro 15.00
Pecorino spumante Collevite	euro 15.00
Ribona spumante metodo classico doc Sant'Isidoro	euro 25.00
Rose' brut riserva Garofoli	euro 26.00
Prosecco brut treviso doc "Lampo" Borgoluce	euro 17.00
Prosecco superiore extra dry docg Borgoluce	euro 17.00
Prosecco superiore brut docg "Prior" Bortolomiol	euro 20.00
Prosecco superiore extra dry docg "Senior" Bortolomiol	euro 20.00
Spumante rose' millesimato brut "Filanda" Bortolomiol	euro 22.00
Metodo classico Alto Adige brut doc Arunda	euro 28.00
Franciacorta brut docg Ferghettina	euro 26.00
Franciacorta brut docg "Milledi" Ferghettina	euro 35.00
Franciacorta saten docg Ferghettina	euro 35.00
Franciacorta rose' brut docg Ferghettina	euro 35.00
Franciacorta docg "Cuvee' prestige" Ca' del Bosco	euro 42.00
Franciacorta rosé docg "Prestige" Ca' del Bosco	euro 50.00
Franciacorta brut docg "Alma" Bellavista	euro 40.00
Franciacorta saten docg Bellavista	euro 45.00
Franciacorta rose' docg Bellavista	euro 45.00
Champagne brut (boll.Rosso) Moet & Chandon	euro 60.00
Champagne brut Veuve Clicquot	euro 60.00
Champagne brut Ruinart	euro 70.00
Champagne brut rose' Ruinart	euro 80.00



Vini: Bianchi Marche

Verdicchio dei castelli di Jesi classico doc "Ste" S. Barbara	euro 12.00
Verdicchio dei castelli di Jesi classico Doc "Le Vaglie" S. Barbara	euro 18.00
Verdicchio dei castelli di Jesi doc sel. Stefano Antonucci S. Barbara	euro 26.00
Verdicchio dei castelli di Jesi doc "Podium" Garofoli	euro 22.00
Verdicchio dei castelli di Jesi classico doc "Costa Verde" Tenuta di Tavignano	euro 14.00
Verdicchio dei castelli di Jesi superiore doc "Misco" Tenuta di Tavignano	euro 18.00
Castelli di Jesi riserva docg "Misco" Tenuta di Tavignano	euro 26.00
Colli maceratesi ribona doc "Pausula" Sant'Isidoro	euro 15.00
Bianchello del Metauro doc Morelli	euro 15.00
Verdicchio di Matelica bio doc "Petrara" Borgo Paglianello	euro 18.00
Verdicchio di Matelica doc "Vertis" Borgo Paglianello	euro 25.00
Verdicchio di Matelica doc La Monacesca	euro 17.00
Verdicchio di Matelica doc Bisci	euro 17.00
Passerina biologico docg Centanni	euro 14.00
Pecorino biologico docg Centanni	euro 16.00
Falerio Pecorino bio senza solfiti aggiunti doc "Puro" Centanni	euro 24.00
Sauvignon Marche igt "Animale Celeste" Santa Barbara	euro 22.00



Vini: Bianchi Nazionali

Muller Thurgau doc Andrian	euro 16.00
Sauvignon doc "Floreado" Andrian	euro 20.00
Gewurztraminer doc Andrian	euro 20.00
Chardonnay doc "Somereeto" Andrian	euro 16.00
Ribolla gialla doc Polencic	euro 18.00
Ribolla gialla igt "Vinnæ" Jermann	euro 28.00
Charonnay igt Jermann	euro 28.00
Sauvignon igt Jermann	euro 28.00
Sauvignon doc Collio " Ronco del Cerò Venica & Venica	euro 28.00
Arneis blange doc Ceretto	euro 28.00
Sylvaner doc Pacher Hof	euro 28.00
Falanghina doc Mastroberardino	euro 16.00
Telos senza solfiti igt "Il bianco" Tenuta Sant Antonio	euro 20.00

Vini: Rosati e Rossi Marche

Rose' biologico igt "Profumo di rosa" Centanni	euro 14.00
Rosso piceno biologico doc "Rosso di forca" Centanni	euro 14.00
Rosso conero doc "Julius" Strologo	euro 14.00
Lacrima di Morro d'Alba doc Giusti	euro 14.00
Serrapetrona doc "Collequanto" Terre di Serrapetrona	euro 15.00



Vini: Piccoli Formati cl.37,5

Verdicchio dei castelli di Jesi classico doc S. Barbara	euro 8.00
Verdicchio dei castelli di Jesi classico doc "Le Vaglie" S. Barbara	euro 12.00
Pecorino-falerio doc Velenosi	euro 11.00
Passerina "Villa Angela" Velenosi	euro 10.00
Rosso conero doc Lanari	euro 11.00
Gewurztraminer doc Andrian	euro 12.00
Blanc de blanc prosecco millesimato extra dry Bacio della luna	euro 10.00
Franciacorta brut docg Ferghettina	euro 15.00
Franciacorta brut docg "Couvee prestige" Ca' del Bosco	euro 24.00
Moscato naturale d'Asti dop Saracco	euro 3.00

Vini: Vini da Dessert

Passito di verdicchio doc "Sante Lancerio" Tenuta di Tavignano	calice euro 4.00
Visciolato selezione "Visner" Tonelli	calice euro 4.00
Asti spumante millesimato docg Fontanafredda	euro 16.00



REGOLAMENTO UE 1169/2011

Si informa la gentile clientela che tutti i piatti da noi proposti contengono almeno uno dei prodotti riconosciuti dal REGOLAMENTO UE 1169 DEL 2011 come causa di allergeni o intolleranze alimentari. **Siete pertanto invitati a chiedere chiarimenti al personale di sala debitamente formato.**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carote-noidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - 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 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) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pe-can [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati