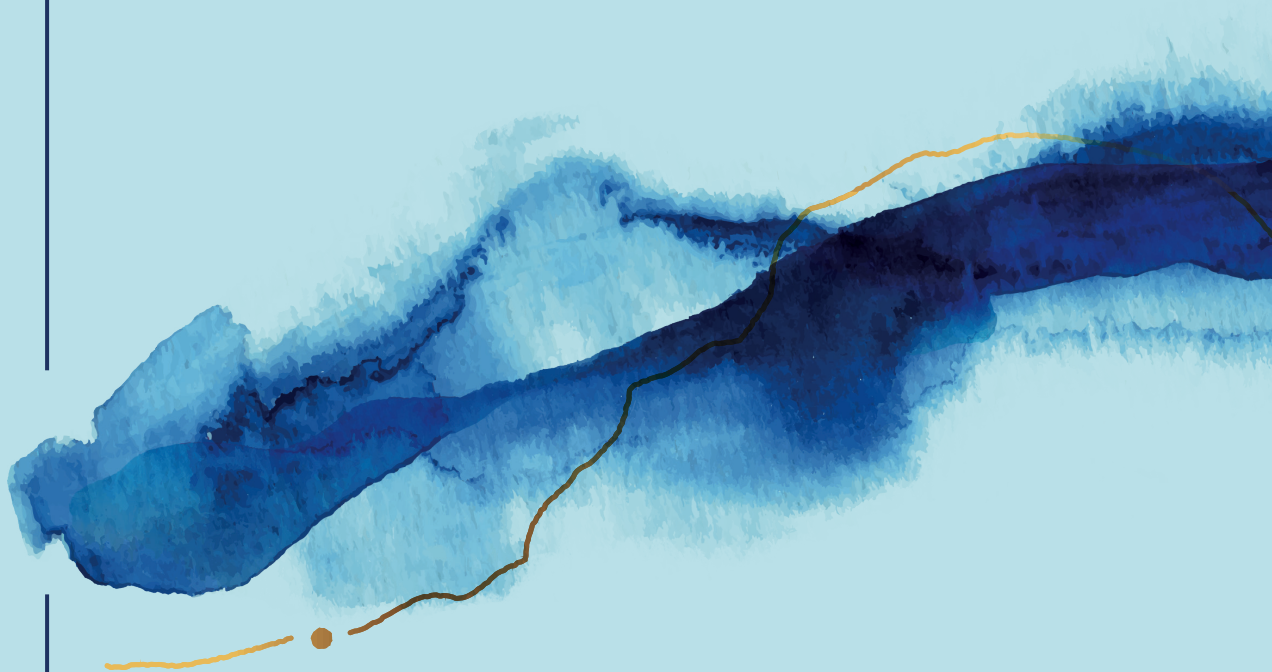


NAPUL'É



FOOD MENU

N

*Un viaggio culinario tra Napoli e Sanremo,
radicato nella storia della nostra famiglia.*

PERCORSO DELLE BUGANVILLE

*Esperienza culinaria alla scoperta delle eccellenze Sarnemesi e della costa Ligure.
Culinary experience discovering Sarnemese excellence and the Ligurian coast.*

ANTIPASTI

**BRANDACUJUN E OLIVE TAGGIASCHE⁴
ACCOMPAGNATI DA UN CALICE DI VERMENTINO DI LAURA ASCHERO**

Brandacujun and Taggiasche olives served with a glass of Vermentino di Laura Aschero

CRUDI DI MARE

**BOUQUET DI GAMBERI DI SANREMO CRUDI²
ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI SCIAK-TRÀ ROSÈ DI LORENZO RAMO'**

Raw Sanremo prawns served with a glass of Sciac-trà Rosè di Lorenzo Ramo'

SELEZIONE GOURMET

**TAGLIOLINI PASTIFICIO PORRO CON GAMBERI DI SANREMO^{1, 2}
ACCOMPAGNATI DA UN CALICE DI VIGNAMARE DI LUPI**

Pastificio Porro Tagliolini with Sanremo prawns served with a glass of Vignamare di Lupi

50€

PERCORSO NEI VICOLI

*Esperienza culinaria alla scoperta delle eccelleze Napoletane e della costa Campana.
Culinary experience discovering the excellences of Naples and the Campania coast.*

ANTIPASTI

**PEPATA DI COZZE CON TARALLI^{1, 15}
ACCOMPAGNATA DA UN CALICE DI FALANGHINA DI MASTROBERARDINO**

Peppered mussels with taralli served with a glass of Falanghina di Mastroberardino

CRUDI DI MARE

**INSALATINA DI POLPO¹⁵
ACCOMPAGNATA DA UN CALICE DI LACRIMAROSA DI MASTROBERADINO**

Octopus sald served with a glass of Lacrimarosa di Mastroberadino

SELEZIONE GOURMET

**PACCHERI DI GRAGNANO CON CANNOLICCHI E FASOLARI^{1, 2}
ACCOMPAGNATI DA UN CALICE DI GIALLO D'ARLES DI QUINTODECIMO**

Gragnano paccheri with cannolicchi and fasolari served with a glass of Giallo d'Arles di Quintodecimo

45€

APERITIVO PAIRING

Una selezione delle eccellenze Liguri e Campane
accompagnata dai migliori vini per intraprendere
un percorso di gusto delle due Costiere.

COSTIERA LIGURE

BRUSCHETTA CON BRANDACUJUN E OLIVE TAGGIASCHE^{1, 4} <i>Brandacujun bruschetta and Taggiasche olives</i>	18€
ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI CHABLIS LA DOCUETTE <i>Served with a glass of chablis La Docuette</i>	9€
ACCIUGHE FRITTE⁴ <i>Fried anchovies</i>	13€
ACCOMPAGNATE DA UN CALICE DI RUINART "R" <i>Served with a glass of Ruinart "R"</i>	15€

COSTIERA CAMPANA

POLPO GRIGLIATO CON CIME DI RAPA¹⁵ <i>Grilled octopus with turnip</i>	20€
ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI SANCERRE LA DOUCETTE <i>Served with a glass of Sancerre La Doucette</i>	10€
BRUSCHETTA CON ALICI DI CETARA E POMODORINI GIALLI^{1, 4} <i>Bruschetta with cetara anchovies and yellow tomatoes</i>	13€
ACCOMPAGNATO DA UN CALICE DI RUINART ROSÈ <i>Served with a glass of Ruinart Rosè</i>	18€

CRU CAVIAR

CAVIALE MASTER⁴ 10 GRAMMI	25€	CAVIALE MASTER⁴ 30 GRAMMI	50€	CAVIALE MASTER⁴ 50 GRAMMI	100€
--	-----	--	-----	--	------



COCKTAILS

CHAMPAGNE COCKTAILS

CHANDON GARDEN SPRITZ	15€
COCKTAIL CHAMPAGNE <i>Champagne, zucchero, cognac - Champagne, zucchero, cognac</i>	15€
FRENCH 75 <i>Champagne, gin, limone, zucchero - Champagne, gin, limone, zucchero</i>	15€

COCKTAILS

SPRITZ <i>Aperol/Campari, Prosecco, Soda - Aperol/Campari, Prosecco, Soda</i>	8€
HUGO <i>St. Germain, Prosecco, Soda - St. Germain, Prosecco, Soda</i>	8€
AMERICANO <i>Campari, Vermouth, soda - Campari, Vermouth, soda</i>	12€
NEGRONI <i>Gin, Vermouth, Campari - Gin, Vermouth, Campari</i>	12€
MARTINI COCKTAIL <i>Gin, Vermouth dry, scorza di limone - Gin, Vermouth dry, scorza di limone</i>	12€
OLD FASHIONED <i>Whisky, angostura bitter, zucchero - Whisky, angostura bitter, zucchero</i>	12€
MANATTHAN <i>Whisky, Vermouth rosso, angostura - Whisky, Vermouth rosso, angostura</i>	12€
MOJITO <i>Rum bianco, zucchero, lime, menta, soda - Rum bianco, zucchero, lime, menta, soda</i>	12€
PALOMA <i>Tequila, agave, Lime, Soda al pompelmo - Tequila, agave, Lime, Soda al pompelmo</i>	12€
MARGARITA <i>Tequila, Cointreau, lime - Tequila, Cointreau, lime</i>	12€
ESPRESSO MARTINI <i>Vodka, kahlua, Zucchero, Espresso - Vodka, kahlua, Zucchero, Espresso</i>	12€
PASTIS/RICARD	8€
MARTINI ROSSO/BIANCO	8€
SELEZIONE DI GIN TONIC <i>Serviti con tonica o lemon - Serviti con tonica o lemon</i>	12€

CHAMPAGNE

RUINART “R” <i>Champagne Ruinart “R”</i>	15€
ROSÈ RUINART <i>Champagne Rosè Ruinart</i>	18€

BOLLICINE

61 NATURE BERLUCCHI <i>Franciacorta Millesimato</i>	12€
ROSÈ CA' DEL BOSCO <i>Franciacorta Rosé</i>	15€

BIANCHI

VERMENTINO LAURA ASCHERO <i>White wine Vermentino Laura Aschero</i>	8€
CHABLIS LA DOUCETTE <i>White wine Chablis La Doucette</i>	9€
SANCERRE LA DOUCETTE <i>White wine Sancerre La Doucette</i>	10€

ROSSI

BARBERA D'ALBA CONTERNO FANTINO <i>Red Wine Barbera d'Alba Conterno Fantino</i>	8€
CHIANTI RISERVA CAPANELLE <i>Red wine Chianti Riserva Capanelle</i>	9€
BAROLO FONTANAFREDDA <i>Red wine Barolo Fontanafredda</i>	12€

ROSÈ

MINUTY “M” <i>Rosè wine Minuty “M”</i>	8€
--	----

BIRRA MORETTI ALLA SPINA

BIONDA 40CL <i>Blonde beer 40cl</i>	6€
BIONDA 20CL <i>Blonde beer 20cl</i>	4€
ROSSA 40CL <i>Red beer 40cl</i>	7€
ROSSA 20CL <i>Red beer 20cl</i>	4,5€

BEVANDE

ACQUA PANNA 75CL <i>Water</i>	4€
ACQUA SAN PELLEGRINO 75CL <i>Water</i>	4€
CHINOTTO PORTOFINO <i>Tuna Tartare</i>	5€
SUCCO DI MELE JONAGOLD <i>Apple juice Jonagold</i>	6€
COCA COLA <i>Coca Cola</i>	4€
FANTA <i>Fanta</i>	4€
SPRITE <i>Sprite</i>	4€
ESTATHE <i>Ice tea</i>	4€

PLATEU ROYALE

12 OSTRICHE, 4 SCAMPI, 4 GAMBERI VIOLA, 4 RICCI, GAMBERI ROSA, TARTUFI, CLAMS E BULOTS. ^{2, 15}
2 PERSONE 120€

12 oysters, 4 shrimps, 4 purple prawns, 4 urchins, pink prawns, truffles, clams and bulots. 2 people.

PANACHE DI FRUTTI DI MARE

10 OSTRICHE, 2 CAPESANTE, 2 RICCI, 2 GAMBERI VIOLA, 2 SCAMPI E BULOTS. ^{2, 15} 60€

10 oysters, 2 scallops, 2 urchins, 2 purple prawns, 2 shrimps and bulots.

FANTASIE DI CRUDO

1 MINI TARTARE DI SALMONE E TONNO, 3 OSTRICHE, 1 GAMBERO VIOLA, 1 SCAMPO E 1 RICCIO. ^{2, 4, 15}
1 PERSONA 39€

1 mini salmon and tuna tartare, 3 oysters, 1 purple prawn, 1 shrimp and 1 urchin. 1 person.

COQUILLAGE E CROSTACEI

OSTRICHE GILLARDEAU¹⁵ N3 (MIN 6 PEZZI) 6€/cad.
Gillardeau oysters n3 (min 6 pieces)

OSTRICHE FINE DE CLAIRE¹⁵ N3 (MIN 6 PEZZI) 3€/cad.
Fine de Claire oysters n3 (min 6 pieces)

OSTRICHE TSARKAYA¹⁵ N3 (MIN 6 PEZZI) 6€/cad.
Tsarkaya oysters n3 (min 6 pieces)

RICCI¹⁵ 4€/cad.
Urchins

GAMBERONI DI SANREMO² (MIN 6 PEZZI) 8€/cad.
Sanremo prawns (min 6 pieces)

SCAMPI² 15€/cad.
Shrimps

SCAMPI REALI² 40€/cad.
Royal shrimps

TARTUFI DI MARE¹⁵ 5€/cad.
Sea truffles

CARABINEROS² 30€/cad.
Carabineros

TARTARE

TARTARE DI TONNO ROSSO⁴ 22€
Red tuna tartare

TARTARE DI SALMONE⁴ 20€
Salmon tartare

TARTARE DI GAMBERO ROSSO² 25€
Red prawn tartare

TRIS DI TARTARE GAMBERO ROSSO, SALMONE E TONNO^{2, 4} 36€
Trio of red prawn, salmon and tuna tartare

CARPACCI

CARPACCIO DI BRANZINO⁴ 22€
Sea bass carpaccio

CARPACCIO DI CARABINEROS² 30€
Carabineros carpaccio

CARPACCIO DI SCAMPI² 22€
Shrimp carpaccio

TRIS DI CARPACCI BRANZINO, CARABINEROS E SCAMPI^{2, 4} 45€
Trio of sea bass, carabineros and shrimp carpaccio

SCELTA LIGURE

CAPPON MAGRO (PESCE SECONDO PESCATO E VERDURE)^{4, 7, 3 8} <i>Cappon magro (fresh fish catch of the day and vegetables)</i>	24€
---	-----

SCELTA CAMPANA

INSALATA DI POLPO E PATATE¹³ <i>Octopus and potato salad</i>	20€
---	-----

INSALATA DI MARE CON GAMBERI² <i>Seafood salad with prawns</i>	22€
COZZE ALLA MARINARA¹⁵ <i>Mussels marinara</i>	15€
SUPER ANTIPASTO MISTO DI MARE^{2, 4, 14} <i>Capasanta gratinata, polpo patate, cocktail di gamberi e salmone affumicato</i> <i>Scallop gratin, octopus potatoes, prawn cocktail and smoked salmon</i>	25€
SOUTÉ DI VONGOLE¹⁵ <i>Clam sauté</i>	20€
BRANDACUJUN⁴ <i>Brandacujun - potato base and stockfish</i>	16€
BRUSCHETTA CON ACCIUGHE CANTABRICHE BURRO SALATO^{1, 4, 7} <i>Bruschetta with cantabric anchovies salted shrimp</i>	15€
COCKTAIL DI GAMBERI² <i>Prawn cocktail</i>	17€

SCELTA LIGURE

INSALATA DI CARCIOFI, POMODORI CUORE DI BUE, RUCOLA E PARMIGIANO⁷ <i>Artichoke, Ox heart tomatoes, rocket and parmesan cheese salad</i>	16€
--	-----

SCELTA CAMPANA

MELANZANE ALLA PARMIGIANA^{1, 7} <i>Eggplant with parmesan</i>	16€
--	-----

VITELLO TONNATO^{5, 4} <i>Veal with tuna sauce</i>	16€
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI¹ (2 PERSONE) <i>Charcuterie and cheese board (2 people)</i>	25€
BURRATA AL TARTUFO CON POMODORO FRESCO⁷ <i>Burrata cheese with truffle and fresh tomato</i>	20€
PROSCIUTTO IBERICO CON FOCACCIA DELLA CASA¹ <i>Iberian ham with homemade focaccia</i>	22€
MEDAGLIONE DI FOIS GRAS, PANE E MARMELLATA <i>Medallion of fois gras, bread and marmelade</i>	18€
BURRATA CON PROSCIUTTO DI PARMA⁷ <i>Burrata cheese with parma ham</i>	20€
CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO⁷ <i>Beef carpaccio with rocket salad and parmesan shavings</i>	19€
FLAN DI ZUCCHINE E FONDUTA DI GORGONZOLA⁷ <i>Zucchini flan and gorgonzola fondue</i>	16€

SCELTA LIGURE

TAGLIOLINI PASTIFICIO PORRO CON GAMBERONI DI SANREMO^{1, 2} <i>Pastificio Porro Tagliolini with Sanremo prawns</i>	25€
--	-----

SCELTA CAMPANA

SPAGHETTI DI GRAGNANO AI FRUTTI DI MARE^{1, 2, 15} <i>Gragnano spaghetti with seafood</i>	22€
---	-----

SPAGHETTI ALLE VONGOLE^{1, 15} <i>Spaghetti with clams</i>	20€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE E BOTTARGA^{1, 4, 15} <i>Spaghetti with clams and bottarga</i>	25€
TAGLIOLINI ALL'ASTICE^{1, 2} <i>Tagliolini with red lobster</i>	35€
SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA^{1, 2} <i>Spaghetti with lobster</i>	45€
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE^{1, 2, 15} <i>Seafood risotto</i>	22€
SPAGHETTI AL GRANCHIO^{1, 2} <i>Spaghetti with crab</i>	25€
TAGLIOLINI CALAMARI E GAMBERI^{1, 2, 15} <i>Squid and shrimp tagliolini</i>	22€
TAGLIOLINI AGLI SCAMPI^{1, 2} <i>Tagliolini with shrimps</i>	40€
TAGLIOLINI VODKA E SALMONE^{1, 4} <i>Tagliolini with vodka and salmon</i>	19€
GNOCCHI ZUCCHINE E GAMBERI^{1, 2} <i>Gnocchi zucchini and prawns</i>	19€
RISOTTO AL NERO DI SEPPIA E CALAMERETTI¹⁵ <i>Squid ink and squid risotto</i>	25€
SPAGHETTI AI RICCI^{1, 15} <i>Spaghetti with urchins</i>	30€

SCELTA LIGURE

TROFIE AL PESTO, PATATE E FAGIOLINI^{1, 7, 5, 8} <i>Trofie with pesto, potatoes and green beans</i>	16€
---	-----

SCELTA CAMPANA

GNOCCHI ALLA SORRENTINA^{1, 7} <i>Sorrento-style gnocchi</i>	15€
--	-----

LASAGNE AL FORNO ALLA BOLOGNESE^{1, 5} <i>Bolognese lasagna</i>	15€
TAGLIATELLE O RAVIOLI ALLA BOLOGNESE <i>Tagliatelle or ravioli bolognese</i>	16€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA^{1, 5, 7} <i>Spaghetti carbonara</i>	16€
TAGLIOLINI AI FUNGHI PORCINI¹ <i>Tagliolini with Porcini mushrooms</i>	22€
RISOTTO AI CARCIOFI <i>Risotto with artichokes</i>	16€
GNOCCHI AI 4 FORMAGGI^{1, 7} <i>Gnocchi with 4 cheeses</i>	15€
PENNE ALL'ARRABIATA CON BURRATA^{1, 7} <i>Penne all'arrabiata with burrata cheese</i>	16€
TAGLIOLINI AL TARTUFO NERO O BIANCO¹ <i>Tagliolini with black or white truffles</i>	25/50€
CANNELLONI RICOTTA E SPINACI^{1, 7} <i>Cannelloni with ricotta and spinach</i>	15€
PACCHERI CON POMODORO E BURRATA^{1, 7} <i>Paccheri with tomato and burrata cheese</i>	18€

SCelta LIGURE

FRITTURA MISTA DEL GOLFO^{1, 2}

Mixed fry of the gulf

24€

SCelta LIGURE

CONIGLIO ALLA LIGURE⁸

Rabbit Ligurian-style

16€

SCelta CAMPANA

POLPO ALLA GRIGLIA CON CIME DI RAPA

Grilled octopus with turnip

25€

SCelta CAMPANA

SALSICCIA ALLA BRACE CON FRIARIELLI

Barbecued sausage with friarielli

15€

FRITTURA DI CALAMARI^{1, 15}

Fried squids

19€

TONNO ALLA GRIGLIA⁴

Grilled tuna

23€

GRIGLIATA MISTA DI PESCE⁴

Mixed grilled fish

30€

ZUPPA DI PESCE⁴

Fish soup

45€

SOGLIOLA ALLA MUGNAIA^{1, 4}

Sole meunière

45€

ORATA AL FORNO O ALLA GRIGLIA CON PATATE⁴

Baked or grilled sea bream with potatoes

25€

POLIPETTI IN GUAZZETTO¹⁵

Octopus in stew

22€

ASTICE ALLA CATALANA²

Catalan syle red lobster

45€

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA⁴

Grilled swordfish

22€

GAMBERONI E SCAMPI DEL PAESE ALLA GRIGLIA²

Grilled king prawns and shrimps from the village

45€

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON PATATE¹⁵

Grilled squid with potatoes

20€

PESCATO DEL GIORNO⁴

Catch of the day

10€/100g

MILANESE DI VITELLO CON PATATINE FRITTE

Veal milanese with french fries

19€

SCALOPPINE AL VINO BIANCO CON PATATE

Escalope in white wine with potatoes

20€

FILETTO AL PEPE VERDE O AL GORGONZOLA⁷

Fillet with green pepper or gorgonzola cheese

30€

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled beef fillet

25€

TAGLIATA RUCOLA E GRANA^{3, 7}

Tagliata with rocket salad and grana cheese

25€

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Grilled rib eye steak

35€

OSSOBUCO ALLA MILANESE¹

Ossobuco Milanese style

25€

COSTINE DI AGNELLO ALLA GRIGLIA CON PATATE

Grilled lamb chops with potatoes

25€

INSALATE

CAPRESE⁷ 250 GRAMMI Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e olio evo <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil and evo oil</i>	15€
NICOISE^{3, 4} Lattuga, pomodorini, tonno, olive nere, acciughe, uova e cipollotto <i>Lettuce, cherry tomatoes, tuna, black olives, anchovies, egg and spring onion</i>	15€
CAESAR^{1, 3, 7} Lattuga, parmigiano, crostini, pollo e salsa caesar <i>Lettuce, parmesan cheese, croutons, chicken and caesar dressing</i>	16€
GRECA⁷ Pomodorini, feta, cipollotto, cetrioli e olive nere greche <i>Cherry tomatoes, feta, spring onion, cucumber and Greek black olives</i>	14€

CONTORNI

SCAROLA IN PADELLA <i>Escarole in padelle</i>	10€
VERDURE ALLA GRIGLIA <i>Grilled vegetables</i>	8€
PATATE FRITTE <i>Fried potatoes</i>	6€
PEPERONI AL GRATIN <i>Gratin peppers</i>	10€
ZUCCHINE ALLA SCAPECE <i>Scapece style zucchin</i>	8€

DOLCI

TIRAMISU FATTO IN CASA^{1, 3, 7} <i>Homemade Tiramisu</i>	7€
PANNACOTTA⁷ <i>Pannacotta</i>	7€
PROFITEROL AL CIOCCOLATO^{1, 3, 7, 8} <i>Profiterol with chocolate</i>	7€
PASTIERA NAPOLETANA^{1, 7, 8} <i>Neapolitan ricotta cheese cake</i>	8€
BABA AL RUM^{1, 3, 6, 8} <i>Rum baba</i>	7€
CANNOLO SICILIANO^{1, 3, 7, 8} <i>Sicilian cannolo</i>	6€
CREMA CATALANA^{1, 3, 6, 7, 8} <i>Catalan cream</i>	8€
SOUFFLE AL CIOCCOLATO^{1, 3, 8} <i>Chocolate soufflé</i>	8€

DOPO PASTO

SORBETTO AL LIMONE³ <i>Lemon sorbet</i>	7€
--	----

PIZZE

1/2 MARGHERITA 1/2 BUFALINA ^{1. 7}	10€
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e basilico. <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella and basil.</i>	
NAPOLI ^{1. 4. 7}	11€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive e capperi. <i>Tomato, mozzarella, anchovies, olives and capers.</i>	
4 FORMAGGI ^{1. 7}	13€
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmental e parmigiano. <i>Tomato, mozzarella, gorgonzola, emmental and parmesan cheese.</i>	
CAPRICCIOSA ^{1. 7}	15€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, capperi e olive. <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, capers and olives.</i>	
CALZONE ^{1. 7}	12€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi. <i>Tomato, mozzarella, ham and mushrooms.</i>	
FRUTTI DI MARE ^{1. 2. 7. 15}	20€
Pomodoro, mozzarella, cozze, vongole, calamari e gamberi. <i>Tomato, mozzarella, mussels, clams, squid, and prawns.</i>	
DIAVOLA DI CASTELPOTO E BURRATA ^{1. 7}	16€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante stagionata e burrata. <i>Tomato, mozzarella, seasoned spicy sausage and burrata.</i>	
TONNO E CIPOLLE ^{1. 4. 7}	15€
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolle. <i>Tomato, mozzarella, tuna and onions.</i>	
PROSCIUTTO FUNGHI ^{1. 7}	13€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi. <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms.</i>	
SALMONCINA ^{1. 4. 7}	18€
Pomodoro fresco, mozzarella, salmone affumicato e rucola. <i>Fresh tomato, mozzarella, smoked salmon and rocket salad.</i>	
VEGETARIANA ^{1. 7}	12€
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate. <i>Tomato, mozzarella and grilled vegetables.</i>	
BUFALA E PARMA	16€
Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala e prosciutto di Parma. <i>Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella and Parma ham.</i>	
NDUJA E BURRATA	16€
Pomodoro, mozzarella, Nduja e burrata. <i>Tomato, mozzarella, Nduja and burrata.</i>	
ZIA LENA	15€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia e scaglie di Grana. <i>Tomato, mozzarella, sausage and Grana flakes.</i>	
NAPUL'È	15€
Mozzarella, pomodoro fresco, bocconcini di mozzarella di bufala, olio e basilico. <i>Mozzarella, fresh tomato, morsels of buffalo mozzarella, oil and basil.</i>	
Per ogni aggiunta supplemento di 3€ <i>For each addition there is a supplement of €3.</i>	

LISTA ALLERGENI *Allergens in Food Products*

Alcuni ingredienti, prodotti alimentari o sostanze contenute negli alimenti, sono all'origine di allergie o intolleranze in persone sensibili. Alcune di queste allergie o intolleranze rappresentano un serio pericolo per la salute delle persone che ne soffrono. Per questo motivo negli ultimi anni la legislazione italiana ed europea ha approfondito la tematica elaborando norme specifiche che descrivono come indicare al consumatore in modo chiaro la presenza di allergeni nei prodotti alimentari. Le allergie e le intolleranze alimentari sono molte, la norma si è concentrata su quelle più diffuse a livello europeo. Di seguito elenchiamo i prodotti e le sostanze allergeniche considerate dalla normativa (Dir. CE 89/2003):
<i>Some ingredients, food products, or substances contained in foods are the origin of allergies or intolerances in sensitive individuals. Some of these allergies or intolerances represent a serious health risk for those suffering from them. For this reason, in recent years, Italian and European legislation has deepened the topic by developing specific regulations that indicate to the consumer the presence of allergens in food products. There are many food allergies and intolerances, and the regulation has focused on those most widespread at the European level. Below, we list the products and allergenic substances considered by the legislation (EC Directive 89/2003):</i>
1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, farro, avena, kamut e loro ceppi ibridati e prodotti derivati (tranne alcuni sciroppi zuccherini derivati e cereali usati per la fabbricazione di distillati) <i>Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, spelt, oats, kamut, and their hybrid strains and derived products (except certain sugar syrups derived from them and cereals used for the manufacture of distilled spirits)</i>
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products based on crustaceans</i>
3. Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products based on eggs</i>
4. Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products based on fish</i>
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products based on peanut</i>
6. Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and products based on soy</i>
7. Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and products based on milk</i>
8. Frutta a guscio: mandorle, noci, nocciole, anacardi, pecan, noci del Brasile, noci macadamia <i>Nuts: almonds, walnuts, hazelnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts</i>
9. Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products based on celery</i>
10. Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products based on mustard</i>
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products based on sesame seeds</i>
12. Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupins and products based on lupins</i>
13. Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products based on molluscs</i>
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 g/kg (o 10 mg/l) espressi come SO2 <i>Sulfur dioxide and sulfites in concentrations higher than 10 g/kg (or 10 mg/l) expressed as SO2</i>
La presenza di una o più di queste sostanze in un prodotto alimentare deve essere indicata chiaramente sull'etichetta del prodotto anche se presente in quantità estremamente ridotte o addirittura in tracce. In ossequio all'articolo 44 del REG. UE 1169/2011 si è redatto il seguente opuscolo informativo relativo alle produzioni effettuate presso l'esercizio
<i>The presence of one or more of these substances in a food product must be indicated on the product label, even if present in extremely small amounts or even in traces. By Article 44 of EU REG. 1169/2011, the following informational brochure relating to the productions carried out at the establishment has been drafted.</i>



