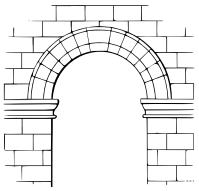
LE BRESTE



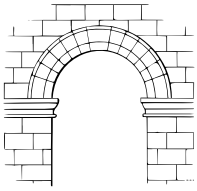
UN'EMOZIONE GASTRONOMICA UNICA

UN VIAGGIO CONTEMPORANEO ALLA RISCOPERTA DEGLI ANTICHI SAPORI VIVENDO UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA ALL'INTERNO DI UNA STRUTTURA ARCHITETTONICA DECISAMENTE ORIGINALE. PROPONIAMO UNA CUCINA IDENTITARIA, REALIZZATA ESALTANDO LE PRODUZIONI LOCALI, CON ACCOSTAMENTI MODERNI E PREPARAZIONI RIVISITATE. IL NOSTRO MENU SI DISTINGUE PER L'ORIGINALITÀ DEI PIATTI PROPOSTI, IL RECUPERO DI SAPORI ANTICHI, L'ATTENZIONE ALLA STAGIONALITÀ E AL CARATTERE LOCALISTICO DEGLI INGREDIENTI.

LE BRESTE RESTAURANT, RICAVATO DA UN ANTICO DEPOSITO DI FIENO, È UN PERFETTO ESEMPIO DI BIOARCHITETTURA RURALE. COSTRUITO CON BRESTE (MATTONI COSTRUITI ARTIGIANALMENTE CON UN IMPASTO DI ACQUA, TERRA E PULA DEL GRANO), HA MANTENUTO LA SUA STRUTTURA ORIGINARIA: LA RISTRUTTURAZIONE, PUR IN ACCORDO CON LE NORMATIVE VIGENTI, HA SEGUITO PRATICHE RISPETTOSE DELL'ARCHITETTURA E DEI MATERIALI D'EPOCA.

AUTUNNO 2026

LE BRESTE



Le Breste Restaurant è iscritto ad AIC
Associazione Italiana Celiachia Calabria
programma Alimentazione Fuori Casa.
Per conoscere la proposta senza glutine,
chiedi al nostro Staff

Il pane è di nostra produzione ed è realizzato con farine di grani antichi (varietà "Rosìa") della Fattoria Greco, azienda agricola biologica di Maierato (VV).
La stessa Azienda è la prima ad essere iscritta al Registro regionale degli Agricoltori Custodi della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare della Regione Calabria, a tutela della risorsa "grano Rosìa".
A seguito della pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana (n. 129 del 6 giugno 2026), il grano Rosìa viene riconosciuto dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste tra le varietà italiane da conservazione.

LE BRESTE

ANTIPASTI

DISPONIBILI SENZA GLUTINE

LE BRESTE

per 2 persone

ASSAGGI DELLA TRADIZIONE: 18

zeppola al tonno callipo, pagnottine brusche, crocchetta di patata, fagioli di caria, frittata alle verdure, zucca grigliata e marinata, bruschetta con ‘nduja di Spilinga (Az. ’A ‘nduja Miceli), pecorino a latte crudo dell’Altopiano Vibonese Presidio Slow Food (Az. La nostra tradizione di Gabriele Crudo), capocollo, polpettine di carne mista in salsa di cipolla rossa di Tropea e balsamico

DISPONIBILE VEGETARIANO

Polpo rosticciato su crema di patate e gocce di liquirizia Amarelli 14

Sformatino di zucca su letto di capocollo stagionato e cavolo viola, chicchi di melagrana e pioggia di pecorino 13

LE BRESTE

PRIMI PIATTI

Sacchettini di pasta fresca ripieni di cacio e pere candite su salsa alle noci e pancetta croccante — 15

DISPONIBILE VEGETARIANO

Ravioli ripieni di 'nduja e pecorino conditi con burro, scorza di limone, mollica tostata e olive nere — 15

Fileja (Az. Pastificio Nonna Nella di Monteporo) con ragu al pomodoro e carne mista a lenta cottura — 15

Tagliatelle fresche con salsa al tartufo nero, pancetta croccante, caciocavallo silano DOP e petali di tartufo nero di Calabria (Az. Pirro) — 16

"Come una volta" - pasta al forno ripiena, cotta nel coccio (con pomodoro, uova sode, salame, polpettine di carne) — 15

DISPONIBILE VEGETARIANO

Struncatura con alici, pomodori secchi, olive nere infornate, pane profumato tostato e fiocchi di peperoncino — 16

15 MINUTI DI COTTURA

PIATTO DALLA SPICCATA SAPIDITA'

DISPONIBILE VEGETARIANO

I primi sono disponibili **senza glutine** nei formati spaghetti, penne/fusilli, ravioli surgelati al ripieno di ricotta e spinaci.

LE BRESTE

SECONDI PIATTI

DISPONIBILI SENZA GLUTINE

Medaglioni di filetto di maialino lardellato con
- salsa al magliocco e prugne
  oppure con
- hummus di ceci e gocce di 'nduja di Spilinga

16

Costata di manzo (min. 550gr) 22

Involtini di pesce spada (mollica, olive nere, pesce spada, prezzemolo, pepe nero)* 18

Involtini di sovracosce di pollo ai profumi mediterranei (con salvia, rosmarino, scorza di limone, pepe nero, semi di finocchio) e carote 14

TERRECOTTE

Terracotta di patate e porcini con aghi di rosmarino e pecorino stagionato 12

Polpette della nonna (misto carni, pangrattato, formaggio) con sugo al pomodoro e basilico 12

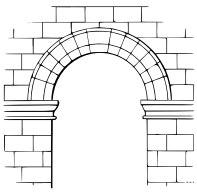
"Pipi e patati" (piatto tradizionale di peperoni e patate) 12

CONTORNI

Patate rustiche fritte, con polvere di rosmarino 5

Sauté di verdure con pomodori secchi e mollica profumata (spinaci e bieta) 7

LE BRESTE



MENU BAMBINI

PASTA AL POMODORO 8

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE 13

PETTO DI POLLO GRIGLIATO CON PATATINE 13

POLPETTE DELLA NONNA (MISTO CARNI, PANGRATTATO, FORMAGGIO) CON SUGO AL POMODORO E BASILICO 12

DOLCI

Torta di mele 6

Torta al fondente, arancia e peperoncino con salsa all'arancia 6

Mousse al cioccolato con nocciole tostate (senza glutine e lattosio) 5

rosetta di pitta 'nchiusa con passito 6

Panicelli calabresi (fagottino di foglie di cedro ripieno di uva passa "adduraca" e scorzette di cedro, chiuso con filo di ginestra e cotto al forno a legna) 9
con Kalia, Cantina Masicei

LE BRESTE

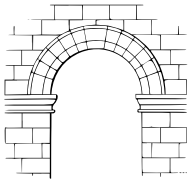
BEVANDE

ACQUA NAT./FRIZZANTE		2,00
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, ESTATHE LIMONE		2,50
BIRRA NASTRO AZZURRO 33 CL		3,50
BIRRA ANALCOLICA 33 CL		3,50
BIRRA SENZA GLUTINE 33 CL		3,50
	CALABRIA	
BERGAMOTTO		2,50
CLEMI' (SODA ALLE CLEMENTINE DI SIBARI	33CL	2,50
GASSOSA CALABRIA 18CL		1,50
BRASILENA (GASSOSA AL CAFFE') 18CL		1,50
BIRRA ART. ARRICRIATI CHIARA NON FILTR. CON SCORZA ARANCIA AMARA 33 CL		5
BIRRA ART. ARRICRIATI SAISON CHIARA NON FILTRATA 75 CL		12
VINO LOCALE 1/2 LT		6
VINO LOCALE 1 LT		10
CAFFE'		1
AMARO DEL CAPO, LIMONCELLO, LIQUIRIZIA, FINOCCHIETTO		3
KACIUTO, RUPES, GRAPPA, JEFFERSON, AMARO SILANO		4
JOACHIM		5
P.L.A.M.B. LIQUORE AI 5 AGRUMI		5

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DELLA TEMPERATURA.
ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI.
IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE, RIVOLGERSI ALLO STAFF.

COPERTO	2

LE BRESTE



CARTA DEI VINI
ROSSI

"LE BRESTE" - ROSSO 12%	10
"KALIBRIO" - IGP CALABRIA 13% CANTINA MASICEI - MAGLIOCCO DOLCE, SANGIOVESE (BIO)	20
"KANNATA" - IGP CALABRIA 13,5% CANTINA MASICEI - MAGLIOCCO DOLCE, CAB. SAUVIGNON, SANGIOVESE (BIO)	22
"LIBÌCI" - IGP CALABRIA 13% CASA COMERCI - MAGLIOCCO CANINO	25
""CIRÒ ROSSO CLASSICO SUPERIORE" 2023 - DOC 13,5% L'ARCIGLIONE DI CATALDO CALABRETTA - GAGLIOPPO (BIO)	25
"SAVUTO CLASSICO - DOC 14% ANTICHE VIGNE PIRONTI - MAGLIOCCO (ARVINO) E GRECO NERO	20
"SAVUTO SUPERIORE" 2016 - DOC 14% ANTICHE VIGNE PIRONTI - MAGLIOCCO (ARVINO) E GRECO NERO INVECCHIATO IN ROVERE E BOTTIGLIA	28
"SAN LORENZO" - TERRE DI COSENZA DOP LA PESCHIERA - MAGLIOCCO 13,5%	22
"SIAMISI" - 2016 TERRE DI COSENZA DOP 13% LA PESCHIERA - MAGLIOCCO 6 MESI IN BARRIQUES	25
"CONCIO" - 2024 TERRE DI COSENZA DOP 14,5% LA PESCHIERA - AGLIANICO	23
"TERRACCIA" - 2023 TERRE DI COSENZA DOP RISERVA 14,5% SERRACAVALLO - MAGLIOCCO DOLCE E CAB. SAUVIGNON	25
"QUATTRO LUSTRI" - TERRE DI COSENZA DOP SERRACAVALLO - MAGLIOCCO DOLCE 14 %	20
"NANÀ" - 2024 VAL DI NETO IGT 14% CERAUDO - GAGLIOPPO 80%, MAGLIOCCO 20% (BIO)	25
"PIETRA DI TESAURO" - CALABRIA IGT 13,5% RUSSO & LONGO - GAGLIOPPO, GRECO NERO	25
"SPEZIALE" - IGP CALABRIA 12,5% SANTA VENERE - MARSIGLIANA NERA (BIO)	25

LE BRESTE

CARTA DEI VINI
ROSSI

"IUVENIS" 2023 - IGP CALABRIA 14,5% — 20
ANTICHE VIGNE PIRONTI - GRECO NERO E MAGLIOCCO

"NEOSTOS ROSSO" - IGT CALABRIA 13,5% — 25
SPIRITI EBBRI - MERLOT, GRECO NERO, GUARNACCIA

"MURANERA" - 2022 IGT CALABRIA 14,5% — 25
TENUTA IUZZOLINI - GAGLIOPPO, MERLOT, CABERNET SAUVIGNON

AL CALICE — 5

ROSSO

"KALIBRIO" - IGP CALABRIA 13%
CANTINA MASICEI - MAGLIOCCO DOLCE, SANGIOVESE (BIO)

"QUATTRO LUSTRI" - TERRE DI COSENZA DOP
SERRACAVALLO - MAGLIOCCO DOLCE 14 %

"PRINCIPE SPINELLI" - IGT CALABRIA 13,5%
TENUTA IUZZOLINI - GAGLIOPPO

BIANCO

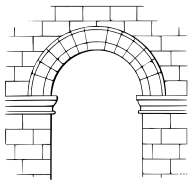
"MADRE GOCCIA" - IGT CALABRIA 12,5%
TENUTA IUZZOLINI - GRECO BIANCO E CHARDONNAY

"PECORELLO DEL CASELLO" - TERRE DI COSENZA DOP 13%
LA PESCHIERA - PECORELLO E MOSCATO

ROSATO

"ABBARUNA" -TERRE DI COSENZA DOP 12,5%
LA PESCHIERA - AGLIANICO

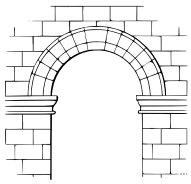
LE BRESTE



CARTA DEI VINI
BIANCHI

"LE BRESTE" - BIANCO 12%	10
"CIRÒ BIANCO" 2025 - DOC 11,5% L'ARCIGLIONE DI CATALDO CALABRETTA - GRECO BIANCO 80% E MALVASIA 20% (BIO)	22
"RUGGIA" - IGP CALABRIA 13% CANTINA MASICEI - ZIBIBBO	25
"NEOSTÒS" - CALABRIA IGP 14,5% SPIRITI EBBRI - PECORELLO	25
"JENTILINO" - TERRE DI COSENZA DOP 13% LA PESCHIERA - GRECO BIANCO E MANTONICO	22
"PECORELLO DEL CASELLO" - TERRE DI COSENZA DOP 13% LA PESCHIERA - PECORELLO E MOSCATO	22
"EFESO" - IGT CALABRIA 14% LIBRANDI - MANTONICO	22
"PIRCOCA" - TERRE DI COSENZA DOP 13% MASSERIA FALVO 1727 - GUARNACCIA 60%, MALVASIA, RIESLING, TRAMINER, MOSCATELLO DI SARACENA	22
"UNICO 2018" - BLANC DE NOIR 13% ANTICHE VIGNE PIRONTI - MAGLIOCCO VINIFICATO IN BIANCO	20
"MADRE GOCCIA" - IGT CALABRIA 12,5% TENUTA IUZZOLINI - GRECO BIANCO E CHARDONNAY	18
"BLUETTE" - BIANCO FRIZZANTE 12% STATTI	19
"PETRAMOLA" - IGP CALABRIA 12,5% SERRACAVALLO - PECORELLO, CHARDONNAY	20

LE BRESTE



CARTA DEI VINI

ROSATI

"MALARAZZA" - IGP CALABRIA 13% — 22
CANTINA MASICEI - MAGLIOCCO CANINO (BIO)

"SOGNO" - IGP CALABRIA 12% ORANGE WINE — 22
CASA COMERCI - GRECO BIANCO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE (BIO)

"CJVIZ' " - TERRE DI COSENZA - POLLINO 13% — 25
MASSERIA FALVO - MAGLIOCCO (BIO)

"GIDA" - IGP CALABRIA 12,5% — 20
ANTICHE VIGNE PIRONTI - MAGLIOCCO E GRECO NERO
ROSA CORALLO, DELICATO, FRUTTATO

"ANNALÌ" - IGP CALABRIA 13% — 22
ANTICHE VIGNE PIRONTI - MAGLIOCCO
ROSA ANTICO CON PROFUMI DI CILIEGIA
GUSTO MORBIDO, PERSISTENTE

"RIFRISCU" - IGT CALABRIA 12,5% — 20
CANTINA MASICEI - MAGLIOCCO CANINO E SYRAH (BIO)

"ABBARUNA" -TERRE DI COSENZA DOP 12,5% — 22
LA PESCHIERA - AGLIANICO

"SCASSABARILE" - IGP CALABRIA 13% — 25
SANTA VENERE - MARSIGLIANA NERA (BIO)

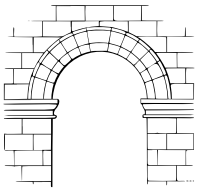
"TERRE LONTANE" - IGT CALABRIA 13% — 18
LIBRANDI - GAGLIOPPO E CABERNET FRANC

"GRANATU" - IGT CALABRIA 12% — 20
CASA COMERCI - MAGLIOCCO CANINO

"NONSENSE" - IGP CALABRIA 12% — 22
CASA COMERCI - MAGLIOCCO CANINO FRIZZANTE METODO ANCESTRALE (BIO)

"MYRUM" - METODO CLASSICO PAS DOSÉ ROSATO 11% — 30
CANTINA MASICEI - MAGLIOCCO CANINO E ZIBIBBO

LE BRESTE



A UNIQUE FOOD EXPERIENCE

OUR CUISINE AIMS TO ENHANCE LOCAL AND SEASONAL PRODUCE WITH A MODERN TWIST.

A JOURNEY THROUGH THE TASTES OF ANCIENT CALABRIA IN A TRULY UNIQUE GEM.

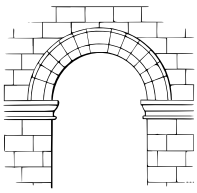
ORIGINALLY A HAY STORAGE, LE BRESTE RESTAURANT IS A GREAT EXAMPLE OF TRADITIONAL RURAL BIOARCHITECTURE.
THE VENUE WAS BUILT OF "BRESTE", TYPICAL BRICKS FROM OUR BUILDING TRADITION MADE OF WATER, RAW EARTH AND WHEAT, THEN ALLOWED TO BE DRIED IN THE SUN.

AUTUMN 2026

Le Breste Restaurant recently joined AIC
Italian Coeliac Association (AIC)
and its Eating Out Programme
If you need gluten free meals,
please feel free to ask our Staff Members

Our bread is made with flour from Rosìa wheat (ancient grain) grown and milled by Fattoria Greco, organic farm from Maierato (VV).

LE BRESTE



STARTERS

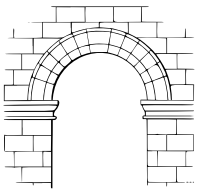
GLUTEN FREE OPTION AVAILABLE

LE BRESTE (FOR 2) 18
PLATTER OF NIBBLES FROM THE TRADITION:
Tuna fish fritter, oven baked bread nibbles filled with salami, potato croquette, white beans, vegetables frittata, marinated grilled pumpkin, 'nduja (spicy) on a crouton, raw milk semi-mature pecorino cheese, capocollo salami, meatballs with red onion and balsamic vinegar sauce

Grilled octopus on potatoes cream and Amarelli licorice drops 14

Pumpkin flan with capocollo salami, rocket salad, pomegranate seeds and grated pecorino cheese 13

LE BRESTE



PRIMI PIATTI

Fresh pasta sachets, filled with cheese and candied pears on walnuts sauce, crushed walnuts and crispy bacon — 15

VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

fresh ravioli filled with 'nduja and pecorino cheese, with butter, lemon zest, crispy bread crumbs, dried olives — 15

Fileja (Typical fresh pasta from tropea area) with slowly cooked meat and tomatoes ragu — 15

Fresh tagliatelle with black truffle sauce, crispy bacon, grated caciocavallo cheese, slices of calabrese black truffle — 16

"Pasta al forno" Oven baked rigatoni with tomato sauce, cheese, boiled eggs, salami, meatballs — 15

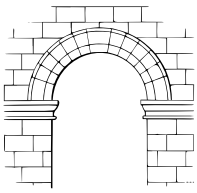
VEGETARIAN OPTION AVAILABLE

Struncatura (wholemeal wheat and rye linguine) with anchovies, sundried tomatoes, black olives, crispy bread crumbs and chili pepper flakes — 16

COOKING TIME: 15 MIN

Gluten free pasta available: spaghetti, penne, frozen ravioli filled with spinach and ricotta.

LE BRESTE



SECONDI PIATTI

GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE

Larded pork fillet with
- red wine and plums sauce OR
- chickpeas hummus and 'nduja

16

Grilled beef steak MIN. 550 G

22

Swordfish rolls filled with breadcrumbs, swordfish, black olives, parsley *

18

Mediterranean-style boneless chicken thigh rolls, seasoned with sage, rosemary, lemon zest, black pepper and fennel seeds, served with carrots

14

TERRECOTTE

Terracotta bowl with potatoes and porcini mushrooms, rosemary and grated local pecorino cheese

12

Granny's polpette (meatballs with cheese, breadcrumbs and eggs) with basil and tomato sauce

12

Pipi e patati (traditional dish with fried peppers and potatoes)

12

SIDE DISHES

Fried seasoned skin on potato wedges - with rosemary powder

5

Steamed vegetables with dried tomatoes and seasoned breadcrumbs (spinach and chard)

7

LE BRESTE

KIDS MENU

GLUTEN FREE OPTIONS AVAILABLE

PASTA WITH TOMATO SAUCE € 8

CHICKEN CUTLET WITH FRIES € 13

GRILLED CHICKEN BREAST WITH FRIES € 13

GRANNY'S POLPETTE (MEATBALLS WITH CHEESE, BREADCRUMBS AND EGGS) ON TOMATO AND BASIL SAUCE € 12

DOLCI

APPLE CAKE 6

TORTA AL FONDENTE, ARANCIA E PEPERONCINO CON SALSA ALL'ARANCIA 6

MOUSSE AL CIOCCOLATO CON NOCCIOLE TOSTATE (SENZA GLUTINE E LATTOSIO) 5

ROSETTA DI PITTA 'NCHIUSA CON PASSITO 6

PANICELLI CALABRESI (FAGOTTINI DI FOGLIE DI CEDRO RIPIENI DI UVA PASSA "ADDURACA" E SCORZETTE DI CEDRO, CHIUSI CON FILO DI GINESTRA E COTTI AL FORNO A LEGNA) 7

6

LE BRESTE

DRINKS

STILL/SPARKLY WATER	€ 2,00
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE, ICE TEA	€ 2,00
BRASILENA (CALABRESE COFFEE SODA DRINK) 18 CL	€ 1,50
NASTRO AZZURRO BEER 33 CL	€ 3,50
ALCOHOL FREE BEER 33 CL	€ 3,50
GLUTEN FREE BEER 33 CL	€ 3,50
ARRICRIATI CRAFT BEER 33 CL (UNFILTERED-INFUSED WITH ORANGE PEEL)	€ 5,00
ARRICRIATI CRAFT BEER SAISON 33 CL (UNFILTERED)	€ 3,50
ARRICRIATI CRAFT AMBER BEER 33 CL (UNFILTERED)	€ 3,50
GLASS OF LOCAL WINE	€ 3,00
LOCAL WINE 1/2 LT	€ 5,00
LOCAL WINE 1 LT	€ 8,00

COFFEE	€ 1
AMARO DEL CAPO, LIMONCELLO, LIQUIRIZIA, FINOCCHIETTO	€ 3
KACIUTO, RUPES, GRAPPA, JEFFERSON	€ 4
JOACHIM	€ 5
P.L.A.M.B. (GRAPEFRUIT, LEMON, ORANGE, TANGERINE, BERGAMOT) 5 FRUITS DIGESTIF	€ 7

SOME INGREDIENTS/FOODS MAY BE FROZEN OR SUBJECTED TO RAPID BLAST CHILLING.
SOME FOODS MAY CONTAIN ALLERGENS.
IN CASE OF ALLERGIES OR INTOLERANCES, CONTACT THE STAFF.

COVER CHARGE	€ 2,00

LE BRESTE

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE - 1

(CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI DERIVATI)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(MARINI E D'ACQUA DOLCE: GAMBERI, SCAMPI, GRANCHI E SIMILI)

UOVA - 3

(UOVA E PRODOTTI CHE LE CONTENGONO: MAIONESE, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO)

PESCE E DERIVATI - 4

(PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI È PRESENTE IL PESCE, ANCHE IN PICCOLE PERCENTUALI)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN PICCOLE DOSI)

SOIA E DERIVATI - 6

(PRODOTTI DERIVATI COME LATTE DI SOIA, TOFU, SPAGHETTI DI SOIA E SIMILI)

LATTE E DERIVATI - 7

(OGNI PRODOTTO IN CUI VIENE USATO IL LATTE: YOGURT, BISCOTTI, TORTE, GELATO E CREME VARIE)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI PECAN, ANACARDI, PISTACCHI)

SEDANO E DERIVATI - 9

(SIA IN PEZZI CHE ALL'INTERNO DI PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI)

SENAPE E DERIVATI - 10

(SI PUÒ TROVARE NELLE SALSE E NEI CONDIMENTI, SPECIE NELLA MOSTARDA)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(SEMI INTERI USATI PER IL PANE, FARINE CHE LO CONTENGONO IN MINIMA PERCENTUALE)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO_2 -USATI COME CONSERVANTI, IN CONSERVE DI PRODOTTI ITTICI, IN CSOTT'ACETO, SOTT'OLIO E IN SALAMOIA, NELLE MARMELLATE, NELL'ACETO, NEI FUNGHI SECCHI E NELLE BIBITE ANALCOLICHE E SUCCHI DI FRUTTA

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, COZZA, OSTRICA, PATELLA, VONGOLA, TELLINA, ECC...)

LE BRESTE

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTEN - 1

CEREALS, WHEAT, RYE, BARLEY, OATS, SPELT, KAMUT, AND HYBRID DERIVATIVES.

CRUSTACEAN PRODUCTS - 2

MARINE AND FRESHWATER CRUSTACEANS: SHRIMP, SCAMPI, CRABS, AND SIMILAR SPECIES.

THREE EGGS

EGG AND EGG-CONTAINING PRODUCTS SUCH AS MAYONNAISE, EMULSIFIERS, AND EGG PASTA.

FISH AND ITS DERIVATIVES - 4

FISH-CONTAINING FOOD PRODUCTS, EVEN IN MINIMAL AMOUNTS.

PEANUTS AND THEIR DERIVATIVES - 5

CREAMS AND CONDIMENTS CONTAINING SMALL DOSES.

SOY AND ITS DERIVATIVES - 6

DERIVED SOY PRODUCTS LIKE SOY MILK, TOFU, SOY NOODLES, AND THE LIKE.

DAIRY PRODUCTS - 7

DAIRY PRODUCTS SUCH AS YOGURT, BISCUITS, CAKES, ICE CREAM, AND CREAMS.

NUTS AND DERIVATIVES - 8

ALMONDS, HAZELNUTS, WALNUTS, CASHEWS, PECANS, CASHEWS, PISTACHIOS.

CELERY AND ITS DERIVATIVES - 9

IN BOTH PIECES AND IN PREPARATIONS FOR SOUPS, SAUCES, AND VEGETABLE CONCENTRATES.

MUSTARD AND ITS DERIVATIVES - 10

COMMONLY PRESENT IN SAUCES AND CONDIMENTS, PARTICULARLY MUSTARD.

SESAME SEEDS AND DERIVATIVES - 11

WHOLE SEEDS UTILIZED IN BREAD-MAKING, FLOURS WITH A MINIMUM PERCENTAGE OF THEM.

SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES - 12

SULFUR DIOXIDE AND SULFITES IN CONCENTRATIONS EXCEEDING 10 MG/KG OR 10 MG/L EXPRESSED AS SO_2 ARE UTILIZED AS PRESERVATIVES IN CANNED FISH PRODUCTS, VINEGAR, OIL, BRINE, JAMS, DRIED MUSHROOMS, SOFT DRINKS, AND FRUIT JUICES.

MOLLUSKS AND THEIR DERIVATIVES - 14

CANESTRELLO, RAZOR CLAM, SCALLOP, MUSSEL, OYSTER, LIMPET, CLAM, COCKLE, AND MORE.