

The background is a light blue gradient. It is decorated with various hand-drawn illustrations of sea life. In the top left is a blue scallop. In the top center is a yellow seashell. In the top right is a dark blue seaweed-like plant. On the right side is a yellow seahorse. In the bottom left is a yellow fish. In the bottom center is a yellow starfish. In the bottom right is a blue scallop. There are also some yellow seaweed-like plants in the bottom left and center.

Ristorante Pizzeria *Le Bocche*

*** =Abbattuto, surgelato o congelato.**

*** =Frozen, deep-frozen or shock-frozen.**

*** =Gefroren, tiefgefroren oder schockgefroren.**

Si informa la gentile clientela che per la preparazione dei piatti indicati nel menù (antipasti, primi, secondi, contorni, dessert), in assenza di prodotti freschi, viene utilizzato un prodotto congelato, surgelato o abbattuto.

We inform our customers that, in the absence of fresh products, frozen, deep-frozen or blast-frozen products will be used to prepare the dishes indicated in the menu (starters, first courses, second courses, side dishes, desserts).

Wir informieren unsere Kunden, dass für die Zubereitung der im Menü angegebenen Gerichte (Vorspeisen, erste Gänge, zweite Gänge, Beilagen, Desserts) in Ermangelung frischer Produkte ein gefrorenes, tiefgekühltes oder schockgekühltes Produkt verwendet wird.

Pane e coperto € 2.00/ Bread and cover charge €2.00/ Brot und Gedeck 2.00 €

ANTIPASTI di MARE

Allergeni

- *Carpaccio di gamberi rossi di Sicilia con crema di avocado** € 22,00 (1,2)
Sicilian red prawn carpaccio with avocado cream
Sizilianisches Rotgarnelen-Carpaccio mit Avocado-creme
- *Tartare di tonno con stracciatella di bufala e scaglie di mandorle** € 18,00 (1,4,7,8)
Tuna tartare with buffalo mozzarella and almond flakes.
Thunfisch-Tatar mit Büffelmozzarella und Mandelblättchen.
- *Salmone marinato agli agrumi** € 16,00 (1,4)
(salmone, arance, limone, sale grosso, zucchero di canna)
Citrus-marinated salmon.
Zitrusmarinierter Lachs.
- *Calamari al vapore con salsa di pomodoro, piccadilly e lampone** € 18,00 (1,14)
Steamed squid with picadilly sauce and raspberry
Gedämpfter Tintenfisch mit Piccadilly-Sauce und Himbeeren
- *Insalatadi mare** € 15,00 (2,14)
(calamari, seppie, gamberi, polpo, scampi, cozze e vongole)
Seafood salad (squid, cuttlefish, prawns, octopus, mussels and clams)
Meeresfrucht (Tintenfische, Sepien, Garnelen, Oktopusse, Scampi, Muscheln und Venusmuscheln)
- *Mousse di cernia** € 14,00 (1,3,4)
(cernia, maionese e patate)
Grouper mousse
Zackenbarschmousse
- *Polpo al vapore con carote alla vaniglia e cipolla toscana** € 18,00 (1,7,14)
Octopus with vegetables Steamed octopus with vanilla carrots and Tuscan onion.
Gedämpfter Oktopus mit Vanillekarotten und toskanischen Zwiebeln
- *Pesce scavecciato di paranza con cipolla caramellata** € 16,00 (1,4,12)
(fritto condito con aceto, aglio e peperoncino)
Fried paranza fish with scaveccio sauce (vinegar, garlic and chilli pepper) and caramelized onion
Frittierte Paranza mit Scaveccio-Sauce (Essig, Knoblauch und Chilischote) und karamellisierte Zwiebel

Allergeni

* Crostone di polpo

€ 16,00 (1,14)

(polpo, salsa di pomodoro, pane grigliato)

Octopus on toasted bread (octopus, tomato sauce)

Oktopus (Oktopus, Tomatensauce, Gegrilltes Brot)

* Soutè di cozze

€ 15,00 (1,12,14)

Mussel souté

Muschelsouté

* Polpetta ai frutti di mare e pesce con verdure, cacao e salsa rosa

€ 18,00 (1,2,3,4,7,9,12,14)

Seafood meatball, fish with vegetables, cocoa and pink sauce

Meeresfrüchte-Frikadellen, Fisch mit Gemüse, Kakao und rosa Sauce

* Sfornato di cavolo nero e patate con branzino e tartufo estivo

€ 16,00 (1,3,4,7)

Black cabbage and potato pie with sea bass and summer truffle

Schwarzkohl-Kartoffel-Auflauf mit Wolfsbarsch und Sommertrüffel

* Mazzanolle fritte con salsa tartara

€ 18,00 (1,2,3,12,14)

(mazzanolle, maionese, cetriolini, tuorlo, capperi)

Fried prawns with crazy mayonnaise

Frittierte Garnelen mit verrückter Mayonnaise

* Coccoli toscani con gamberi, fiore di zucca e robiola

€ 16,00 (1,2,7)

Tuscan coccoli with prawns, courgette flowers and robiola cheese

Toskanische Coccoli mit Garnelen, Zucchini blüten und Robiola-Käse

* Antipasto misto mare dello chef

minimo due porzioni

€ 20,00 a persona

(1,2,3,4,7,8,9,14)

chiedere al personale

Mixed seafood starters (Minimum two portions, price per person).

Meeres gemischte Vorspeisen (Mindestens 2 Portionen, Preis pro Person).

*Informiamo i signori clienti che il consumo di pesce crudo (sempre abbattuto prima del consumo)
può comportare dei rischi.

*We inform our customers that raw fish consumption can cause some risks.

*Wir weisen unsere Kunden darauf hin, dass der Verzehr von rohem Fisch gewisse Risiken bergen kann.

ANTIPASTI di TERRA

Allergeni

Prosciutto crudo e bufala

Raw ham and buffalo mozzarella

Roher Schinken und Büffelmozzarella

€ 15,00 (7)

Tagliere misto di salumi e formaggi

Mixed degustations of ham, salami and cheeses

Aufschnitt von Wurstwaren und Käse

€ 16,00 (7)

Coccoli toscani con salamini misti aromatizzati e cacione di Maremma (Az. AG. Rustici)

Pizza' pasta with mixed flavored salamis and Maremman cheese

Pizza'-Pasta mit gemischten Salamisorten und Maremann-Käse

€ 16,00 (17)

Crostini misti

Toasted bread topped with the typical tuscan sauces

Geröstetes Brot mit typisch toskanischen Saucen

€ 10,00 (17)

PRIMI di PESCE

Allergeni

*Ravioli al ripieno di burrata, salsa al pesto di rucola, pistacchi, gamberi e pachino

€ 18,00 (1,2,3,4,7,8)

Burrata-filled ravioli with arugula pesto sauce, pistachios, shrimp, and cherry tomatoes
Mit Burrata gefüllte Ravioli mit Rucola-Pesto, Pistazien, Garnelen und Kirschtomaten

*Spaghetti alle vongole

€ 18,00 (1,4,14)

Spaghetti with clams
Spaghetti mit Venusmuscheln

*Spaghetti con vongole e bottarga

€ 20,00 (1,4,14)

Spaghetti with clams and bottarga
Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

*Paccheri con tonno fresco, olive, datterino giallo e granelli di pistacchio

€ 17,00 (1,4,8)

Paccheri with fresh tuna, olives, yellow datterino tomatoes and chopped pistachios.
Paccheri mit frischer Thunfisch, Oliven, gelbe Datterino-Tomaten und gehackte Pistazien

*Gnocchi di patate alla crema di scampi

€ 16,00 (1,2,3,4,7)

Potato gnocchi with scampi cream
Kartoffel- Gnocchi mit Scampicreme

*Risotto alla pescatora

€ 18,00 (1,2,4,14)

(seppia, calamari, gamberi, totano, cozze e vongole)
Mixed seafood rice (cuttlefish, squid, shrimp, octopus)
Risotto mit Meeresfrüchte (Tintenfisch, Kalmar, Garnelen, Krake)

*Carbonara mare e monti

€ 18,00 (1,2,3,4)

(guanciale di cinta e mazzancolle, pecorino, parmigiano e uovo)
Pasta carbonara with egg, Pecorino, Parmesan, bacon and prawns
Pasta Carbonara mit Ei, Pecorino, Parmesan, Speck und Garnelen

Allergeni

*Tagliolino con riccio e cannolicchi

€ 22,00 (13,4,14)

Tonnarello with sea urchin and razor clams
Tonnarello mit Seeigel und Messermuscheln

*Spaghetto misto mare

€ 20,00 (12,4,14)

(Cannolicchi, cozze, vongola, capesante e variazioni in base al pescato disponibile)

Spaghetti with Razor clams, mussels, lupins, scallops (variations based on the available catch)
Spaghetti Venusmuscheln, Miesmuscheln, Lupinen, Jakobsmuscheln (Variationen je nach verfügbarem Fang).

*Pici con ragù di polpo, friggitelli e polvere di olive

€ 18,00 (14,9,14)

Pici with octopus ragù, peppers and olive powder.
Pici mit Oktopusragout, Paprika und Olivenpulver.

*Raviolo con ripieno di baccalà e polenta con crema di crostacei € 20,00 (12,3,4,7)

Ravioli filled with cod and polenta with shellfish cream.
Ravioli gefüllt mit Kabeljau und Polenta mit Meeresfrüchtecreme

*Casarecce con pesce spada, pesto di zucchine, bottarga e nocciole

€ 20,00 (13,4,7,8)

Casarecce with swordfish, zucchini pesto, bottarga, and hazelnuts
Casarecce mit Schwertfisch, Zucchini pesto, Bottarga und Haselnüssen.

PRIMI di TERRA

Allergeni

*Pappardelle al ragù di cinghiale

Fresh Pasta with wild boar white ragù.
Fettucine mit weiße Wildschweinsauce

€ 15,00 (13,9)

*Ravioli marenmmani al ragù

Ravioli marenmmani with ragù.
Ravioli Marenmmani mit Rindfleischsauce

€ 14,00 (13,7,9)

*Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliatelle with mushrooms.
Tagliatelle mit Steinpilze.

€ 15,00 (13)

*Bufalino con verdure

(Raviolo ripieno di mozzarella di bufala e spinaci con sugo di melanzane,
zucchine, pomodorino ciliegino e fiori di zucca.)

€ 15,00 (13,7,9)

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella and spinach with aubergine, courgettes, cherry tomatoes and courgette flowers sauce

Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten und Zucchini Blüten Sauce

SECONDI di PESCE

Allegri

*Oatopiglatforoodlagija

Bakebeanoisebas
Gbakere Fangols Tages

€700/kg (4)

*Pestodigondiforo

Gindarotodofiesofanopylosapitorida
Bakekathofedy
Gbakere Bascole Viltarsh

de €800a€1000 per kg (4)

*Tatiodpsepahelarat

GilleSwodfish
Gejillter Schwetfish

€160 (4)

*Giglatanila

(clanai,sanpi,gmbeari,pecespathtono)

Mxelgillekafod (clanai,sanpi,kingpawsswodfish,tunafish)
Gillgericht (Tinterfische,Sanpi,Kies,Schwetfish,Thurfish)

€210(2,4,4)

*Buckfittbonnionedricio

Friekoolwithsauchinmayonaise
Gbakere Kaljaunit Saigt Mayonaise

€200(1,2,3,4)

*Filletodtonodseanoppaednude

Tunaflewithseanopp/raud
FilevonThurfischnitSan/Mbn

€200 (1,4)

*Fittuadclanaiognhai

Frieklanai andpawss
FrittietTinterfischeundKies

€180 (1,2,4)

*Fittuadpessdpraza

Mxelriekafod
Grische frittiet Maesfruchte

€200 (1,2,4)

Allergeni

*Calamari all'agriglia

€ 18,00 (14)

Grilled calamari
Gegrillte Calamari

*Tartar di pesce di mare con purea di patate

€ 20,00 (14)

Grilled trout steak with puree of potatoes
Gegrillte Forellesteak mit Kartoffelpüree

*Tartar di pesce di mare con purea di patate e verdure croccanti (in alternativa di vegetali)

€ 18,00 (14)

Crudo di pesce di mare con purea di patate e verdure croccanti
Fangfrüchte Suppe (bei Vegetarier und Veganer)
Fangfrüchte Suppe (bei Vegetarier und Veganer)

*Zuppa di pesce (in alternativa di vegetali)

€ 4,50 a porzione
(14)

Soup of fish (with reservation of the chef, please specify).
Meerfrüchtesuppe (bei Reservierung an Vorzug Person).
Meerfrüchtesuppe (bei Reservierung an Vorzug Person).

SECONDI d' TERRA

Allergien

*Foefira

(superdazione)

Byresviationthickgillebirlintak
MitPessierungFoefiraRefstek

€700g

*Bleard Mmo

Gillebeftak
Rnttak

€600g

*Tajad diairaonudagaa

Refstekwithpanearnabangla
RntfletnitPanearkasundPaketSlat

€200 (7)

*Orgiallacuiba

(insaladponobcondivere)

Sowlycockewildbarinlightlychillitonadosarewithlakdive
Wildschwinaufjagat

€150 (9)

*Toninodapatacompyatodinsaladponobievadue conailidogjo

€150 (17/81)

GilleToninodheswithtonadosandvegetablesaladwithognicsees
GejilleToninokäenitTonadenundGrüesalatundBoSnen

CONTORN

Allergeni

*Patate fritte

Fresh fries
Romesfrites

€5,00 (1)

*Patate fritte

Baked potatoes
gluten Kartoffeln

€6,00

Insalata verde

Mixed salad/greens salad
Gemischte Salat/Güne Salat

€5,00

Vedra stufata

Sautéed vegetables/boiled vegetables served with diced fleuron
Salute Gemüse/Sauces Gemüse

€6,00

*Vedra stufata (ndazanzu di nappoli)

Grilled mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers)
Gebrillte Gemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika)

€7,00

*Vedra stufata

Baked mixed vegetables
Gebackenes gemischtes Gemüse

€6,00 (9)

DESSERT

Allergeni

Snifetbaloccafiro

Cunthysenifretb
KrupigsSnifretb

€500 (3/8)

Tiranisù

€500 (13/)

Tiranisùpistadio

Pstahidiranisu
PstaierTiranisu

€600 (13/8)

Musedricctaliq(AzAgR66)confutidkoso

Ognicricctano,sewithberies
BoRictaMuseritBeren

€600 (1/)

Paracclla

€500 (4/)

Qenactlan

Crènbuke

€500 (3/)

QhesCke

Kiskuten

€600 (13/)

Totalcadeonandaskafaauiq

runenosedicardto

Cardiclewithinano,angsa,cerunandhodanouse
KardtekutenitZinb,Angsa,cerun,Shodanouse

€600 (3/8,2)

BEVANDE

Allergeni

Aquafad 0,75lt	€2,50
Elitelatrina	€3,00
Bra Mirelli kulligfad 0,66lt	€4,00
Braallapina picola	€4,00
Braallapina media	€5,00
Cafè	€1,50
Cafè cortello	€2,00
Anni	€4,00
Gappa	€4,00
Gappa Brique	€5,00
Linordello	€4,00

VIN BIANCHI E ROSSI SFUSI

Dal Lito	€ 4,00
Dal Lito	€ 7,00
Dal Lito	€ 12,00



PIZZA

Only in the evening

PIZZE

Allergeni

FOCACCIA : pizza bianca olio,sale

White pizza, oil, salt.

Weiße Pizza, Öl, Salz.

€ 5,00 (1)

FOCACCIA MEDITERRANEA

pizza bianca, pachini, rucola, carpaccio di spada o salmone.

White pizza, cherry tomatoes, rocket, swordfish or salmon carpaccio.

Weiße Pizza, Kirschtomaten, Rucola, Schwertfisch- oder Lachs-Carpaccio.

€ 12,00 (1)

MARINARA : pomodoro, aglio, origano

Tomato sauce, garlic, oregano

Tomatensauce, Knoblauch, Origano

€ 7,00 (1)

MARGHERITA : pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

Tomatensauce, Mozzarella

€ 8,00 (17)

BUFALINA : pomodoro, mozzarella di bufala

Tomato sauce, buffalo mozzarella

Tomatensauce, Büffelmozzarella

€ 10,00 (17)

DIAVOLA : pomodoro, mozzarella, salame piccante

Tomato sauce, mozzarella, chilli salami

Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami

€ 9,00 (17)

WURSTEL : pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato sauce, mozzarella, wurstel

Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen

€ 9,00 (17)

NAPOLI : pomodoro, mozzarella, alici, origano

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano

Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, oregano

€ 9,00 (14,7)

PROSCIUTTO : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Tomato sauce, mozzarella, ham

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken

€ 9,00 (17)

ROMANA : pomodoro, mozzarella, capperi, alici

Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies

Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Anchovis

€ 9,00 (15,7)

TONNO E CIPOLLA : pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions

Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

€ 10,00 (14,7)

PRIMAVERA : mozzarella, pomodorini gialli e rossi freschi, basilico Mozzarella, fresh tomatoes,, basil Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum	€ 10,00	(1,7)
4 FORMAGGI : mozzarella, formaggi vari Mozzarella, mixed cheeses Mozzarella, vielfätige Käse	€ 9,00	(1,7)
VEGETARIANA : mozzarella, zucchine, melanzane, carciofi Mozzarella, zucchini, eggplants, artichokes, olive, mushroom Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Artischocken, oliven, Pilze	€ 9,00	(1,7)
4 STAGIONI : pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto, champignon Tomato sauce, mozzarella, artichokes, olives, ham, mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken, Champignons	€ 10,00	(1,7)
BOSCAIOLA : , mozzarella, salsiccia e funghi porcini Mozzarella, sausage and flap mushroom Mozzarella, Wurst, Steinpilze	€ 10,00	(1,7)
PORCELLONA : pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta. Tomato sauce, mozzarella, italian sausages, bacon. Tomatensauce, Mozzarella, italienische Würstchen, Speck.	€ 12,00	(1,7)
CAPRICCIOSA : pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive, salsiccia. Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, olives, mushrooms, sausage Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Kochschinken, Oliven, Pilze, Wurst.	€ 11,00	(1,7)
DELICATA : mozzarella, pere, gorgonzola, noci. Mozzarella, Pears, Gorgonzola, walnuts. Mozzarella, Birnen, Gorgonzola, Walnüsse	€ 12,00	(1,7)
FRESCA : mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pachino, grana. Mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese Mozzarella, Rucola (Rauke), Kirschtomate, Parmesan	€ 12,00	(1,7)
FRUTTI DI MARE : pomodoro, frutti di mare, prezzemolo Tomato sauce, mixed seafood, parsley Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie	€ 12,00	(1,2,14)
PIZZA TORTA CON NUTELLA Pasta base, nutella, pasta di copertura, zucchero a velo Base paste, Nutella, covering paste, powdered sugar. Grundpaste, Nutella-Schokolade, Deckpaste, Puderzucker .	€ 20,00	(1,7)

CALZONI

Allergeni

CLASSICO : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, ham Tomatensauce, Mozzarella, Schinken	€ 10,00	(1,7)
CALZONE BIANCO : mozzarella, prosciutto cotto o crudo a scelta. Mozzarella, ham or cooked ham of your choice. Mozzarella, Schinken oder gekochter Schinken Ihrer Wahl.	€ 10,00	(1,7)
CALZONE CON LA NUTELLA With Nutella chocolate Mit Nutella-Schokolade	€ 12,00	(1,7)

MEZZALUNA

MEZZALUNA ALLA MORTADELLA : pasta base, mozzarella, Mortadella e pasta di copertura Basic pasta, mozzarella, mortadella and cover pasta Grundnudeln, Mozzarella, Mortadella und Decknudeln	€ 11,00	(1,7)
MEZZALUNA ALLA CIPOLLA : pasta base, mozzarella, cipolla cotta, alici e pasta di copertura. Basic pasta, mozzarella, cooked onion, anchovies and topping paste. Grundnudeln, Mozzarella, gekochte Zwiebeln, Sardellen und Toppingpaste.	€ 10,00	(1,7)

- Impasto : farina 00, acqua, lievito di birra, sale e olio.
- Dough: 00 flour, water, brewer's yeast, salt and oil.
- Teig: 00 Mehl, Wasser, Bierhefe, Salz und

VINI

Az. Agr. Poggio Brigante

"Guazzalfalco"
"Oro di Giacomo" Toscana IGT biologico

Vermentino	€ 22,00
Ansonica	€ 24,00

Az. Agr. I Lecci di Scansano

"Fonte Tinta", Toscana IGT
"Fonte Tinta", Roso IGT

Vermentino	€ 20,00
Sangiovese 60%	€ 22,00
Syrah 20%	
Merlot 22%	

Az. Agr. Poggio Graffetta

"Grillo" IGT

€ 22,00

Az. Tenuta Montauto

"Riflessi"
"Gessaia" Doc
"Bianco di Pitigliano"

Vermentino	€ 24,00
Sauvignon	€ 28,00
Trebbiano 70%	€ 22,00
Malvasia 25%	
Chardonnay 5%	

Az. Agr. Purovino

"Iannutri" Toscana IGT senza solfiti aggiunti
"Igillum" Toscana IGT senza solfiti aggiunti

Fiano	€ 24,00
Vermentino	€ 24,00

Az. Agr. Il Provveditore

"Purosole"
"La Madda"
"Piperino"
"Malestroso"

Chardonnay	€ 25,00
Ansonica	€ 25,00
Trebbiano	€ 20,00
Savignon	€ 25,00

Az. Ca De Frati

"Brolettino"

Turbiana 100%	€ 32,00
---------------	---------

Az. Agr. Bruni

"Perlaia"

Vermentino	€ 30,00
------------	---------

Az. Il Giardino dell'Osa

"Beccaccia"
"Spina Gialla" vino spumantizzato
(con rifermentazione in bottiglia)

Vermentino	€ 18,00
Pinot Grigio	€ 20,00

Az. Volpe Pasini

"Ribolla Gialla"

€ 24,00

LE NOSTRE BOLLICINE

Contadi Castaldi

"Franciacorta" Metodo classico

"Franciacorta" Metodo classico

Brut

Saten

€ 40,00

€ 45,00

Luscia Mazzanti

Metodo classico DOCG

€ 40,00

Ruinart

Champagne Rose

€ 140,00

Uberti

"Comari del Salemi"

"Rose"

€ 48,00

€ 38,00

Montegrado Valdobbiadene

Superiore extra dry

€ 22,00



ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.
4		PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		ARACHIDI e prodotti derivati.
6		SOIA e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8		FRUTTA A GUSCIO , cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9		SEDANO e prodotti derivati
10		SENAPE e prodotti derivati
11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .
13		LUPINI e prodotti derivati
14		MOLLUSCHI e prodotti derivati