



CLOROFILLA  
CUCINA E DISTILLATI

# MENU



## CONCEPT

*Con la fantasia e la creatività dei nostri chef Gianmarco Iorio e Giorgio Tandoia, Clorofilla vuole soddisfare e sorprendere il palato dei suoi clienti. Questo menù estivo, con piatti a base di carne e di pesce, è pensato per chi è alla ricerca di un sapore contemporaneo e in continua evoluzione, ma anche per chi, invece, non vuole rinunciare al gusto tradizionale della cucina italiana. La nostra politica "HOME MADE", con pasta e panificazione fatta in casa, unisce la vecchia tradizione con la nuova. Negli ultimi anni la cucina ha fatto passi da gigante. Oggi si mangia di gusto, ma anche per il piacere degli occhi, dell'olfatto e naturalmente del palato. È proprio da questa voglia di contemporaneità e di modernità che nasce il nostro CONCEPT. CLOROFILLA pur mantenendo il rispetto per la tradizione, si evolve in un FOOD PAIRING di tendenza che riesce a creare sensazioni di gusto completamente nuove abbinando ad ogni piatto il giusto cocktail. La sinergia tra Chef-Bartender-Sommelier da vita al nostro menù degustazione, il giusto connubio tra sapori e profumi da poter sperimentare in un'incantevole cornice naturale al centro di Roma.*

## DEGUSTAZIONE CLOROFILLA CLOROFILLA TASTING MENU

**Benvenuto dello chef +6 portate €70**  
Chef welcome +6 COURSES €70

---

**Benvenuto dello chef +6 Portate  
con 4 cocktails o vini in abbinamento €90**  
Chef welcome +6 Courses  
with 4 Cocktails or wine pairing €90

## CONCEPT

*According to our Chef Gianmarco Iorio and Giorgio Tandoia creativity, Clorofilla Restaurant aim is to satisfy his customer palate. Mixing meat and fish dishes, Summer menu is designed for those looking for a contemporary and constantly evolving flavor, but also for those who do not want to give up the traditional taste of Italian cuisine. Bakery and pasta making is part of our "HOME MADE" policy which combine the old tradition with the new one. Cuisine made big strides in last few years and Eating it is not just about taste, but involve all the senses. Desire of modernity is the core of our CONCEPT. CLOROFILLA restaurant while maintaining respect for tradition, evolves into a trend-setting FOOD PAIRING that manages to create completely new sensations of taste by combining each dish with the right cocktail. The synergy between Chef-Bartender-Sommelier gives life to our tasting menu, the right combination of flavors and fragrances to be experienced in an enchanting natural setting in the center of Rome.*



## ANTIPASTI STARTERS

---

### PANZANELLA, BACCALÀ E FRUTTI ROSSI <sup>1,4,6,15</sup>

Panzanella di baccalà, cipolle al lampone e coulis di frutti rossi

*"Panzanella" bread with Cod fish,*

*raspberry aromatized onions and red fruits coulis*

€16

### SE FOSSE UN UOVO <sup>1,5,6,7</sup>

Albume di seppia, tuorlo morbido alla carbonara al tartufo,

zucchine alla scapece e tartufo nero

*Cuttlefish, soft carbonara yolk, "Scapece" zucchini and black truffle*

€16

### TARTARE DI BUFALA <sup>1,6,7,12</sup>

Battuto di bufala nazionale con salsa alla pizzaiola e crumble al caffè

*Beef tartare with "Pizzaiola" sauce and coffee crumble*

€16

### DUMPLINGS DI FERRAGOSTO <sup>1,7,12</sup>

Gyoza di pollo, spuma di peperoni e tuille alle olive

*Chicken Dumplings, with sweet peppers foam and olives tuille*

€15

### CEVICHE DI RICCIOLA, PESCHE E YOGURT <sup>4,9,12,15</sup>

Ceviche di ricciola, pesche in mostarda e yogurt al basilico

*Mediterranean Amberjack, peach mustard and basil aromatized yogurt*

€18

### INDIVIA BELGA, MANGO E MANDORLE <sup>6,12</sup>

Indivia belga caramellata, mango e mandorle al curry

*Caramelized Endive, mango and curry aromatized almonds*

€14

### CAPONATA DI MELANZANA <sup>1,3,6,9</sup>

Caponata di melanzana laccata con il miele,

tuorlo al miso, polvere di olive, capperi soffiati e foglie di senape

*Eggplant glazed with honey, miso yolk cream, olives powder and fried capers*

€14

## PRIMI FIRST COURSES

---

### CARBONARA RIPIENA AL TARTUFO NERO <sup>1,3,6,7</sup>

Bottoni ripieni di pecorino, spuma al tuorlo, polvere di guanciale e scaglie di tartufo nero

*Home made pecorino cheese stuffed "Bottoni", egg foam,*

*crunchy pork cheek and black truffle*

€18

### SPAGHETTONE ALLE VONGOLE, AGLIO NERO E SALICORNIA <sup>6,7,12</sup> €18

Spaghettoni "Ajo & Ojo" e vongole veraci, aglio nero e salicornia

*Spaghettoni with clams, black garlic and salicornia sea weed*

### FREGOLA ALLA PARMIGIANA <sup>1,6,7,15</sup>

Fregola in salsa di parmigiana di melanzane, spuma di provola e Tandoori

*Fregola creamed with eggplant "Parmigiana" sauce, provola foam and Tandoori*

€16

### RISOTTO ORTICA, ANIMELLE E BRIE <sup>6,7</sup>

Risotto carnaroli all'ortica, animelle e fonduta di brie

*Risotto with nettle, sweetbread and brie cheese fondue*

€22

### SEPIE E PISELLI <sup>1,3,4,5,6,16</sup>

Taglierino fatto in casa al nero di seppia, carpaccio di seppia, piselli e gel di lime

*Home made "Taglierino" with squid ink, cuttlefish "Carpaccio", green peas and lime gel*

€20

### CAPPELLACCIO MEDITERRANEO <sup>1,3,6,7</sup>

Cappellaccio fatto in casa di spinaci, ripieno di ricotta,

salsa di pomodori bruciati, gel di limone e stracciatella

*Home made "Cappellaccio" with spinach stuffed with ricotta cheese,*

*roasted tomatoes sauce, lemon gel and stracciatella cheese*

€20







## SECONDI MAIN COURSES

### PANCIA DI MAIALE, PANNA ACIDA E PATATE AL LIMONE <sup>1,7,15</sup> €20

Pancia di maiale, panna acida alla maggiorana, vellutata di patate aromatizzata al limone e il suo fondo  
*Pork belly, marjoram sour cream, lemon aromatized potatoes cream and his gravy*

### RICCIOLA AGLI AGRUMI <sup>4,7</sup> €26

Tataki di ricciola affumicato agli agrumi, ananas arrosto aromatizzato al rosmarino e cocco  
*Smoked Mediterranean Amberjack with agrumes, roasted pineapple with rosemary and coconut*

### CATALANA DI POLPO <sup>3,4,5,6,15</sup> €26

Polpo rosticcato con mango, patate gialle e viola, pomodorini confit, cipolla al lampone e maionese al pompelmo  
*Roasted Octopus with mango, yellow and purple potatoes, confit tomatoes, raspberry aromatized onions and grapefruit mayo*

### PUNTA DI VITELLO <sup>6,15</sup> €22

Punta di petto di vitello, salsa di pomodori bruciati, friggitelli e demiglace  
*Veal Brisket, roasted tomatoes sauce, "Friggitelli" green peppers and demiglace*

### CALAMARO, GAZPACHO E RICOTTA <sup>4,5,6,7</sup> €24

Calamaro scottato, gazpacho e ricotta allo zenzero  
*Roasted Squid, Gazpacho and ginger aromatized ricotta*

#### CONTORNI SIDE DISHES €6

Verdura di stagione, patate al forno, patate fritte  
*Seasonal vegetables, roasted potatoes, french fries*

## DOLCI DESSERTS

### CARAMEL CHEESECAKE <sup>1, 3, 6, 7, 9, 12</sup> €8

Cheesecake al caramello salato, biscotto al miele e fava di cacao tostata  
*Salted caramel cheesecake, honey biscuit and chocolate bean*

### CLOROFILLAMISÙ <sup>1, 3, 6, 7, 12</sup> €7

Tiramisù fatto in casa con terra di cacao  
*Tiramisu with chocolate crumbs*

### CANOLO SCOMPOSTO <sup>1,3,6,7</sup> €9

Gelato di ricotta e cioccolato, crumble di cialda, gel arancia e tuille agli agrumi  
*Ricotta and chocolate ice cream, pastry crumble, orange gel and agrumes tuille*

### FRAGOLE E LIMONE <sup>1,3,6,7</sup> €8

Tartelletta di frolla alle mandorle, lemon curd, gel di fragola e meringa bruciata  
*Lemon curd tart with almonds, strawberry gel and burned meringue*

### CIOCCOLATO, PESCA E MIELE <sup>3,6,7</sup> €8

Bavarese di cioccolato bianco, gel di pesche, miele e polline  
*White chocolate bavarian cream, peach gel, honey and pollen*

## VINI DOLCI SWEET WINES

### Moscato d'Asti €8

Icardi  
*Piemonte*

### Sagrantino Passito €14

Omero Rometti  
*Umbria*

### Picolit €18

Aquila del Torre  
*Friuli Venezia Giulia*

### Passito di Pantelleria "Ben Rye" €16

Donnafugata  
*Sicilia*

### Barbera chinato "Calisaya" €12

Fratello Rovero  
*Piemonte*

Selezione di pane e pizza fatta in casa *Selection of homemade bread and pizza* €2,50

"TUTTI I PRODOTTI ITTICI DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI SONO STATI SOTTOPOSTI A TRATTAMENTO DI BONIFICA PREVENTIVA SECONDO IL REG. CE853/04"

Si avvisa la gentile clientela che nella nostra attività sono presenti allergeni; pertanto si invitano le persone allergiche o intolleranti a chiedere informazioni al personale e consultare la tabella in ultima pagina

## BOLLICINE BUBBLES

METODO CLASSICO FRANCIACORTA BRUT Santa Croce - Lombardia	★	€38
METODO CLASSICO FRANCIACORTA SATÈN Santa Croce - Lombardia	★	€40
METODO CLASSICO FRANCIACORTA ROSÈ Santa Lucia - Lombardia	★	€45
METODO CLASSICO TRENTO DOC BRUT Cantina d'Isèra - Trentino	🍷	€40
PROSECCO DI VALDOBBIADENE Bortolomiol - Veneto	★	€29
PROSECCO DI VALDOBBIADENE ROSATO Tenuta San Giorgio - Veneto		€32
METODO CLASSICO BRUT NATURE Agricola Schiavella - Lazio	🍷	€40
METODO CLASSICO PAS DOSÉ ROSÉ Agricola Schiavella - Lazio	🍷	€38
METODO CLASSICO BRUT "TERZA VIA" Marco de Bartoli - Sicilia		€60
BLANC DE NOIRS BRUT BIO Gustave Goussard - Francia	★	€70
BLANC DE NOIRS BRUT TRADITION Alain Reaut - Francia	★	€85
CREMANT DE BOURGOGNE Louis Loron - Francia		€36
CREMANT DE LOIRE ROSÉ Domaine Dutertre - Francia		€38
BLANQUETTE DE LIMOUX Alain Cavailles - Francia		€39
BLANC DE BLANCS "ORIGINE" De la Renaissance - Francia		€90
CHAMPAGNE BLANC DES BLANCS SELECTION BRUT Gruet - Francia		€55

## BIANCHI WHITE

PETIT ARVINE Le Clocher - Valle d'Aosta	🍷	€34
GEWÜRTZTRAMINER Cantina Bolzano - Alto Adige	★	€34
SAUVIGNON "MYRON" Wegerhof - Alto Adige	★	€35
KERNER Cantina Bolzano - Alto Adige	★	€32
SAUVIGNON BLANC DOC Maso Furlì - Trentino	★	€48
RIBOLLA GIALLA "RONCO DELLE CICALÈ" Marinigo - Friuli	★	€32
FRIULANO Sosol - Friuli	★	€32
PINOT GRIGIO Zorzettig - Friuli	★	€29
PINOT BIANCO Dal Maso - Veneto		€27
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI SUPERIORE Cimarelli - Marche		€31
PECORINO Collefrisio - Abruzzo		€27
VERMENTINO "ACHIELLEA" I Veroni - Toscana		€28
OTTONESSE Martino V - Lazio		€32
VIOGNIER Tenuta Julia - Lazio		€26
MALVASIA PUNTINATA "NINFEQ" Casale Martino - Lazio		€27
FRASCATI SUPERIORE Gabriele Magno - Lazio	★	€31
BELLONE Schiavella - Lazio		€26
CANAIOLO BIANCO "ALTAICA" Palazzo Prossedi - Lazio	★	€38
BIANCOLELLA D'ISCHIA Casa D'Ambrà - Campania		€32
ASPRINIO DI AVERSA DOC "ATELLANUM" Masseria Campito - Campania	★	€29

VERDECA "TINENTE" Azienda Agricola Marulli - Puglia		€24
GRILLO Antichi Vinai - Sicilia		€26
CATARRATTO "RAMÀ" Feudo Ramaddini - Sicilia	★	€28
SEMIDANO DOC "ANASTASIA" Cantina di Mogoro - Sardegna	★	€28
RIESLING TROCKEN Dr. Becker - Mosella, Germania	🍷	€34
SAUVIGNON BLANC POUILLY-FUMÉ François le Saint - Loira, Francia	🍷	€58

## ROSATI ROSÉ

BOLGHERI ROSATO "TRE FILE" Pietranova - Toscana		€35
CILIEGIOLO ROSATO Sandonna - Umbria		€28
CERASUOLO D'ABRUZZO Castorani - Abruzzo	★	€29
GAGLIOPPO "LUMARE" Iuzzolini - Calabria	★	€27
GRENACHE/CINSAULT "A FLOT ROSÈ" Domaine de la Navicelle - Provenza, Francia		€36

## ROSSI RED

LAGREIN Cantina Bolzano - Alto Adige	★	€32
PINOT NERO Cantina Bolzano - Alto Adige	★	€34
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO Aquila del Torre - Friuli Venezia Giulia		€36
MERLOT Sosol - Friuli Venezia Giulia	★	€38
BARBERA D'ASTI Borgo Lame - Piemonte	★	€29
PELAVERGA DI VERDUNO Bel Colle - Piemonte	★	€32
BAROLO "SIMPOSIO" Bel Colle - Piemonte	★	€60
NEBBIOLO LANGHE Bel Colle - Piemonte	★	€32
CABERNET SAUVIGNON IGT "CASARA ROVERI" Dal Maso - Veneto	🍷	€48
AMARONE DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto	★	€55
RIPASSO DELLA VALPOLICELLA Casalforte - Veneto	★	€35
BOLGHERI ROSSO "1698" Pietranova - Toscana		€43
CHIANTI RISERVA "ALTEO" Donna Laura - Toscana	🍷	€35
BRUNELLO DI MONTALCINO Casanuova delle Cerbaie - Toscana		€75
TINTILIA DEL MOLISE Lame del Sorbo - Molise	🍷	€34
PETIT VERDOT IGP Casal de Luca - Lazio	★	€50
CESANESE Martino V - Lazio		€28
ABBUOTO Monti Cecubi - Lazio	★	€35
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "NERUBÈ" Jasci & Marchesani - Abruzzo	★	€33
PRIMITIVO "JÈMA" Masseria l'Àstore - Puglia		€32
SYRAH "NOTE NERE" Feudo Ramaddini - Sicilia	★	€34
ETNA ROSSO Emilio Sciacca - Sicilia	🍷	€36
PINOT NOIR Domaine Faiveley - Borgogna, Francia		€60
BORDEAUX BEGERAC Chateau Lamothe Belair - Bordeaux, Francia		€45

# SOFT DRINKS



ACQUA	€2,5
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA (Bott. 33cl)	€3,5
SUCCHI DI FRUTTA	€4
ESPRESSO	€2
CAFFÈ DEC	€2

**BIRRE ARTIGIANALI A ROTAZIONE ROTATING CRAFT BEERS €7**  
**VINO IN MESCITA DEL GIORNO WINE BY THE GLASS €7**

## DIGESTIVI

LIQUORI DI FINE PASTO	€5
AMARI	€5
AMARI PREMIUM	€6
GRAPPA BIANCA	€6
GRAPPA BARRIQUE	€7

## GRAPPE PREMIUM

MAROLO MOSCATO	€7
CASTAGNER 18 MESI	€10
CAPOVILLA BAROLO	€12
CAPOVILLA TRAMINER	€12
CAPOVILLA AMARONE BARRIQUE	€14

# PREMIUM COCKTAILS

<b>LIUK SKYWALKER</b>	€13
VODKA, OLEO SACCHARUM LIMONE, LIQUORE LIQUIRIZIA E TONICA VODKA, LEMON OLEO SACCHARUM, LICORICE LIQUEUR AND TONIC WATER	
<b>PIÑA MELTEMI</b>	€13
GIN AGLI AGRUMI, ACETO DI ANANAS E MELOGRANO, ACIDO CITRICO E BITTER AL BASILICO AGRUMES INFUSED GIN, PINEAPPLE AND POMEGRANADE VINEGAR, CITRIC ACID AND BASIL BITTER	
<b>CITRUS CRUSH</b>	€15
PISCO, RUM RUNNERS #69, ALBICOCCHIE E JALAPEÑO, SALE E BITTER AL CIOCCOLATO PISCO, RUM RUNNERS #69, APRICOT AND JALAPEÑO, SALT AND CHOCOLATE BITTER	
<b>FINAL CHAPTER</b>	€14
VODKA ALLA CITRONELLA, CAMOMILLA, FAVE DI TONKA, ESSENZA DI POMPELMO ROSA E TONICA LEMONGRASS VODKA, CHAMOMILE, TONKA BEANS, PINK GRAPEFRUIT ESSENCE AND TONIC WATER	
<b>ROOTS</b>	€15
TOVEL'S GIN, TEQUILA REPOSADO, KIWI, MELA VERDE, GENZIANA, LIME E CIOCCOLATO TOVEL'S GIN, TEQUILA REPOSADO, KIWI, GREEN APPLE, GENTIAN, LIME AND CHOCOLATE	
<b>ITALIAN PALOMA</b>	€14
TEQUILA REPOSADO, MEZCAL, ARANCIA ROSSA, ROSMARINO E MACIS TEQUILA REPOSADO, MEZCAL, RED ORANGE, ROSEMARY AND MACIS	
<b>COOL GRANPA</b>	€14
WHISKEY, ANGURIA, UVA, DISARONNO AL BURRO DI CACAO E TONICA AL CETRIOLO WHISKEY, WATERMELON, GRAPE, COCOA BUTTER FLAVORED DISARONNO AND CUCUMBER TONIC WATER	
<b>RALLY RELOAD</b>	€14
TOVEL'S GIN, CAMPARI, SCIROPPO DI CEDRATA TASSONI, BITTER AL CAFFÈ E CHINOTTO TOVEL'S GIN, CAMPARI, CEDRATA TASSONI SYRUP, COFFEE AND CHINOTTO FLAVORED BITTER	

## DRINK & DRIVE

### QUITE PLACE €8

Camomilla, fava di Tonka e tonica al pepe rosa  
*Chamomile, Tonka bean and Pink pepper tonic*

### SUMMER BREAK €8

Thè al limone, pompelmo rosa, chinotto e salvia  
*Lemon Tea, Pink grapefruit, Chinotto and Sage*

### TANGERINE DREAM €8

Agave, anice, mandarino e soda  
*Agave, Anise, Tangerine and Soda water*





# CARTA DEI DISTILLATI

## SPIRITS LIST

### GIN

6 cl.

PORTOBELLO ROAD	GRAN BRETAGNA	€10
PLYMOUTH ORIGINAL	GRAN BRETAGNA	€9
MARTIN MILLER	GRAN BRETAGNA	€10
LONDON DRY N°3	GRAN BRETAGNA	€10
SIPSMITH	GRAN BRETAGNA	€9
BOMBAY STAR	GRAN BRETAGNA	€10
TANQUERAY	GRAN BRETAGNA	€9
TANQUERAY 10	GRAN BRETAGNA	€10
THE BOTANIST	SCOZIA	€12
HENDRICKS LUNAR	SCOZIA	€13
GINARTE	ITALIA	€10
ROBY MARTON PREMIUM 47	ITALIA	€12
SABATINI	ITALIA	€10
ETNA GIN	ITALIA	€12
GIN DEL PROFESSORE	ITALIA	€13
POLUGAR 10	POLONIA	€12
ELEPHANT	GERMANIA	€12
BOBBY'S SCHIEDAM	PAESI BASSI	€11
GIN MARE	SPAGNA	€10
LEVEL 3 RESERVE	SPAGNA	€14
CITADELLE	FRANCIA	€12
ROKU	GIAPPONE	€9
KINOBI KYOTO DRY GIN	GIAPPONE	€13
ETSU	GIAPPONE	€10
UNGAVA	CANADA	€10

+ SCHWEPES TONIC E LEMON	€2
+ PREMIUM TONIC	€3
+ COCKTAIL MARTINI	€2

### VODKA

6 cl.

BELVEDERE	POLONIA	€10
BELUGA	RUSSIA	€10
GRAY GOOSE	FRANCIA	€10
CIROC	FRANCIA	€10
POLUGAR N 3 CARAWAY	POLONIA	€10
POLUGAR N 5 HORSE RADISH	POLONIA	€10
POLUGAR N 10 JUNIPER	POLONIA	€12
NIKKA COFFEY VODKA	GIAPPONE	€14

+ SCHWEPES TONIC E LEMON	€2
+ PREMIUM TONIC	€3

### AGAVE

6 cl.

#### TEQUILA



CALLE 23 BLANCO	€9
CALLE 23 REPOSADO	€10
HERRADURA PLATA	€12
DON JULIO BLANCO	€11
DON JULIO REPOSADO	€13

#### MEZCAL



NUESTRA SOLEDAD EJUTLA	€12
MONTELOBOS	€12
ILLEGAL JOVEN	€14
ALIPUS SAN BALTAZAR	€14
ALIPUS SAN JUAN	€14
ALIPUS SAN LUIS	€14

### RUM | RON | RHUM

6 cl.

PAPPAGALLI REMEBER	GUYANA	€12
PAPPAGALLI	BARBADOS	€12
PLANTATION 3 STARS	TRINIDAD	€11
PLANTATION 5 Y.	BARBADOS	€11
PLANTATION	FIJI	€14
CLEMENT VSOP	MARTINICA	€13
BARCELÒ IMPERIAL	REP. DOMINICANA	€14
SANTA TERESA RESERVA	VENEZUELA	€14
CLAIRIN ANSYEN CASIMIR	HAITI	€14
DON PAPA 7Y	FILIPPINE	€10
DIPLOMATICO	VENEZUELA	€10
ZACAPA 23	GUATEMALA	€14

### BRANDY | COGNAC

6 cl.

COURVASIER VS	FRANCIA	€10
CARDINAL MENDOZA	SPAGNA	€10
TORRES 15	SPAGNA	€10

### WHISKY & WHISKEY

#### BOURBON



BULLEIT	€9
BUFFALO TRACE	€9
WOODFORD RESERVE	€12
WILD TURKEY	€12

#### RYE



KNOB KREEK	€9
BULLEIT RYE	€9

#### WHISKEY



GLENALOUGH TRIPLE BARREL	€12
KINAHANS SMALL BATCH	€12
TELLING IRISCH WISKEY SMALL BATCH	€14

#### SINGLE MALT WHISKY



CARDHU 12 Y.	€12
DALWHINNIE 12 Y.	€14
COMPASS BOX ASYLA	€14
GLENGOYNE PURE MALT	€12
GLENLIVET 12 Y.	€12
JURA 16 Y.	€14
JHONNY WALKER DOUBLE BLACK	€14
BOWMORE 12 Y.	€12
CAOLILA 12 Y.	€14
LAPHROAIG SELECT	€11
SMOKEY JOE ISLAY	€15
TALISKER PORT RUIGHE	€14
ARBEG 10 Y.	€14

#### SINGLE MALT WHISKY



NIKKA FROM THE BARREL	€14
NIKKA COFFEY SINGLE MALT	€14
KAIKYO HATOZAKI PREMIUM	€15
TENJAKU PURE MALT	€14



CLOROFILLACUCINAEDISTILLATI.IT



### ALLERGENI / ALLERGENS

- |  |   |   |
|--|---|---|
|  <b>1</b> CEREALI CONTENENTI GLUTINE<br>CEREALS WITH GLUTEN |  <b>7</b> LATTE E LATTOSIO<br>MILK AND LACTOSE |  <b>13</b> SOLFITI<br>SULFITES |
|  <b>2</b> CROSTACEI<br>SHELLFISH                            |  <b>8</b> SEDANO<br>CELERY                     |  <b>14</b> LUPINI<br>LUPINS    |
|  <b>3</b> UOVA<br>EGGS                                      |  <b>9</b> SENAPE<br>MUSTARD                    |   |
|  <b>4</b> PESCE<br>FISH                                     |  <b>10</b> SEMI DI SESAMO<br>SESAME SEEDS      |  <b>15</b> CIPOLLA<br>ONION    |
|  <b>5</b> MOLLUSCHI<br>MOLLUSCS                             |  <b>11</b> ARACHIDI<br>PEANUTS                 |  <b>16</b> AGLIO<br>GARLIC     |
|  <b>6</b> SOIA<br>SOY                                       |  <b>12</b> FRUTTA SECCA<br>DRIED FRUITS        |   |

