

PASSWORD WI FI
Silk2018wi-fi

S I L K



r e s t a u r a n t • b a r • p i z z a

MERCOLEDÌ GIORNO DI CHIUSURA

ORARI CUCINA
12:00 - 14:30
18:00 - 22:30

CHIUSURA AREA RISTORANTE
23:30

Via Verona 87, Sirmione (BS), Lago di Garda
Tel. +39 030916037 (ufficio +39 030916553)
silk-sirmione.com - info@silk-sirmione.com
facebook ed instagram: silksirmione



Antipasti di Mare

Seafood Appetizers - Vorspeisen mit Fisch

Zuppetta di cozze e vongole con crostoni di pane € 18,50

Sautéed mussels and clams with croutons bread

Miesmuscheln-Muschel-Suppe mit Brotroutons

Polipo alla plancia, burrata, cipollotto di Tropea agrodolce e terra di olive nere € 22,00

Grilled octopus, burrata, Tropea sweet and sour onion and land of black olives

Gegrillter Oktopus, burrata, süß - saure Tropea - Zwiebeln und Land der schwarzen oliven

Carpaccio di salmone norvegese affumicato e crostini di pane € 22,50

Smoked Norwegian salmon carpaccio with croutons bread

Norwegisches Räucherlachs-Carpaccio mit geröstetem Brot

Gambero fritto al panko con passion fruit e burrata € 24,50

Panko-fried shrimps with passion fruit and burrata

Frittierte Garnelen im Panko-Mantel, mit Passionsfrucht und Burrata

Tartare di tonno, lime, acqua di mozzarella e cocco € 22,50

Tuna tartar, lime, mozzarella-juice and coconut

Thunfish Tatar, Lime, Mozzarella-Saft und Kokosnuss

Crudità di mare € 48,00

(3 ostriche, 3 gamberi rossi, 3 scampi, carpaccio di branzino e tonno)

Raw seafood platter

(3 oysters, 3 red prawns, 3 scampi, seabass and tuna carpaccio)

Rohe Fischplatte

(3 Austern, 3 rote Garnelen, 3 Scampi, Seebarsch- und Thunfisch-Carpaccio)



Antipasti di Terra

Meat and Vegetarian Appetizer

Vegetarische Vorspeisen oder mit Fleisch

Il tagliere di salumi, la sua giardiniera e lo gnocco fritto	€ 16,50
<i>Selection of Italian cold cuts, pickles and fried pastry</i>	
<i>Aufschnittplatte, Essiggemüse und frittierter Teig</i>	
Selezione di formaggi	€ 21,00
(Burrata, Blu del Monviso - Piemonte, Caciocavallo Irpino di grotta - Campania, Roccaverano DOP robiola affinata, Canestrato Pecorino di Forenza - Basilicata)	
<i>Cheese selection</i>	
<i>Auswahl an Käsekunst</i>	
Tartare di filetto di manzo con burrata, crostoni di pane e pomodoro	€ 18,50
<i>Beef filet tartare with burrata, crispy bread crostini, and tomato</i>	
<i>Rindfilet-Tatar mit Burrata, geröstetem Brot und Tomaten</i>	
La parmigiana di melanzane fritte	€ 16,50
<i>Fried gratin of aubergines</i>	
<i>Parmigiana aus frittierten Auberginen</i>	
Carpaccio di manzo, rucola e scaglie di Grana Padano	€ 18,50
<i>Beef carpaccio, arugula and Parmesan shavings</i>	
<i>Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	
Vitello tonnato	€ 18,50
<i>Veal in tuna and mayonnaise sauce</i>	
<i>Kalbfleisch in Thunfisch- und Mayonnaise Sauce</i>	
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi D.O.P. con melone	€ 17,50
<i>Parma ham 24 months old DOP and melon</i>	
<i>24-Monaten alt Parma Schinken DOP und Melon</i>	
Insalatona caprese	€ 16,00
pomodoro, mozzarella campana di Bufala, basilico, origano	
Caprese Salad:	
<i>Tomatoes, mozzarella, basil, origan</i>	
Salat Caprese:	
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano</i>	



Primi di Mare

Pasta with Fish - Nudeln mit Fisch

Spaghetti alle vongole veraci € 19,50
Spaghetti with carpet shell clams
Spaghetti mit Venusmuscheln

Risotto alla pescatora (per 2 persone - prezzo per persona) € 26,00
Risotto with seafood (for 2 people - price per person)
Risotto mit Seefrüchten (für 2 Personen - Preis per Person)

Spaghetti allo scoglio € 23,00
Spaghetti with seafood
Spaghetti mit Meeresfrüchten

Raviolo di branzino con crema di pomodoro al basilico fresco € 23,50
Raviolo stuffed with sea bass, in tomato sauce with fresh basil
Ravioli mit Seebarsch gefüllt, auf frischer Tomatensauce mit Basilikum

Paccheri al ragù di mare € 24,50
Paccheri with seafood sauce
Paccheri mit Meeresragout

Linguine alla carbonara di mare € 24,50
Linguine with seafood- carbonara sauce
Linguine mit Seefrüchten - Carbonara sauce



Primi di Terra con Carne o Vegetariani
Pasta with Meat or Vegetarian
Nudeln mit Fleisch oder vegetarian

Spaghetto al pomodoro, burrata pugliese e tarallo € 17,50
Spaghetti with tomato sauce, burrata from Puglia, and crumbled tarallo
Spaghetti mit Tomatensauce, apulischer Burrata und Tarallo

Orecchiette con broccoletti, pomodorini e ricotta salata € 18,00
Orecchiette-pasta with broccoli sprouts, cherry tomatoes and salted cottage cheese
Orecchiette-Nudeln mit Brokkolisprossen, Kirschtomaten und salziger Ricotta

Tagliatelle alla bolognese € 16,00
Tagliatelle bolognese
Bandnudeln mit Fleischsauce

Penne all'amatriciana € 17,50
Penne with pork cheek, tomato sauce and ewe's cheese
Penne mit Schweinebacke. Tomatensauce und Schafskäse

Lasagna classica emiliana € 16,00
Traditional home-made lasagne
Hausgemachte Lasagne

Tortellone di zucca con fonduta di formaggio e amaretti € 21,00
Large pumpkin ravioli with melted cheese and amaretti biscuits
Große Kürbis-Ravioli mit geschmolzenem Käse und Amaretti



Secondi di Mare

Main Course with Fish - Hauptgericht mit Fisch

- Morro di baccalà in coulis di pomodoro, burrata e crostini di pane** € 29,00
Slice of salt cod in tomato coulis, burrata and croutons bread
Stockfisch in Tomaten-Coulis, burrata und Brotcroutons
- Trancio di branzino in crosta d'olive,** € 26,00
purea di patate, asparagi e gel di limone
Sea Bass slice in olive crust, mashed potatoes, asparagus and lemon gel
Branzino-Schnitte in Olivenkruste, Kartoffelstock, Spargeln und Zitronen-Gel
- Mazzancolle e scampi alla griglia** € 37,00
Grilled king prawns and scampi
Riesengarnelen und Scampi vom Grill
- Fritto misto** € 26,00
calamari, code di gamberi, mazzancolle
Assorted fried fish: squid, prawn tails, white shrimps
Frittierte Fischplatte: Calamari, Garnelenschwänzen, Tigergarnelen
- Grigliata mista di mare** € 30,00
(branzino, tonno, polipo, calamaro, mazzancolla e scampo)
Grilled mixed seafood
Gemischte Fischplatte vom Grill
- Tagliata di tonno con songino, agretto di lampone, mango e papaya** € 27,00
Seared tuna slices with lamb's lettuce, raspberry vinaigrette, mango, and papaya
In Scheiben geschnittener Thunfisch mit Feldsalat, Himbeer-Agretto, Mango und Papaya



Secondi di Terra

Main Course with Meat - Hauptgericht mit Fleisch

- Tagliata di manzo, € 25,00**
con rucola, Grana Padano e riduzione di balsamico
*Sliced steak of beef with rucola, Parmesan cheese
and balsamic reduction*
*Geschnittenes rindfleisch am rucola,
Parmesan und Balsamico-Reduktion*
- Costoletta di vitello grigliato con verdure e patate fritte € 30,00**
Grilled veal chop with vegetables and French fries
Gegrilltes Kalbskotelett mit Gemüse und Pommes Frites
- Cotoletta alla milanese con patatine fritte € 16,50**
Breaded loin escalope with French fried potatoes
Schweinekotelett mit Pommes Frites
- Costolette di agnello "New Zealand" alla scottadito € 30,00**
Grilled New Zealand lamb chops
New Zealand LammKotoletts vom Grill
- Filetto di manzo ristretto al vino rosso e patate al rosmarino € 31,00**
Beef fillet with red wine jus and rosemary roasted potatoes
Rinderfilet mit Rotweinjus und im Ofen gerösteten Rosmarinkartoffeln



Contorni

Side dishes - Beilagen

Patate fritte	€	7,00
<i>French Fries</i>		
<i>Pommes Frites</i>		
Verdure alla griglia	€	6,50
<i>Grilled vegetables</i>		
<i>Gegrilltes Gemüse</i>		
Asparagi al burro	€	9,50
<i>Asparagus with butter</i>		
<i>Spargel mit Butter</i>		
Patate al forno	€	6,50
<i>Oven-baked rosemary potatos</i>		
<i>Backofenkartoffeln mit Rosmarin</i>		
Insalata mista	€	8,00
<i>Mix salad</i>		
<i>Gemischter Salat</i>		



Le Insalatone Large Salads - Große Salate

Insalatona nizzarda € 16,50

misticanza, cetrioli, pomodori, mais, olive, tonno, uova sode, mozzarella

Nicoise Salad

Green salad cucumbers, tomatoes, corn, olives, tuna, egg, mozzarella

Salat Nicoise

Grüner Salat, Gurken, Tomaten, Mais, Oliven, Thunfisch, Ei, Mozzarella

Chicken Cesar Salad € 16,50

lattuga, pollo grigliato, bacon, crostini di pane, Grana Padano, maionese

Lettuce, grilled chicken, bacon, croutons, Grana Padano cheese, mayonnaise

Gemischter grüner Salat, gegrilltes Huhn, Bacon, Grana Padano käse, Mayonnaise

Insalatona esotica con code di gamberi € 18,50

misticanza, mango, papaya, cetrioli, pomodorini

Exotic Salad:

Green salad, prawn tails, mango, papaya, cucumbers, cherry tomatoes

Exotischer Salat:

Grüner Salat, Garnelenschwänze, Mango, Papaya, Kirschtomaten

Insalatona di polipo € 21,00

misticanza, pomodoro, carote, olive, polipo

Octopus salad:

Mixed salad, tomatoes, carrots, olives and steamed octopus

Oktopus-Salat:

Gemischter Salat, Tomaten, Karotten, Oliven und Oktopus



I nostri Hamburger *Our Hamburgers - Unsere Hamburgers*

Hamburger di manzo Black Angus con salsa barbecue, lattuga, € 19,50
pomodoro fresco, formaggio Cheddar con patatine fritte
Beef hamburger Black Angus with barbecue sauce, lettuce, fresh tomato,
Cheddar cheese with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch, Barbecue Sauce, Salat, frische Tomaten,
Cheddar Käse und Pommes Frites

Hamburger di manzo Black Angus con salsa guacamole, lattuga, € 19,50
pomodoro fresco, bacon, peperoni grigliati, porro fritto con patatine fritte
Beef hamburger Black Angus with guacamole sauce, lettuce, fresh tomato, bacon,
grilled pepperoni fried leek with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch, Guacamole Sauce, Salat, frische Tomaten,
Speck, gegrillten Peperoni, frittiertem Lauch und Pommes Frites

Hamburger di manzo Black Angus con cipolla rossa caramellata, € 19,50
lattuga, burrata, pomodori sott'olio con patatine fritte
Beef hamburger Black Angus with caramelized red onion, lettuce,
creamy-fresh "burrata" mozzarella, marinated tomatoes with french fries
Hamburger mit Black Angus Rindfleisch mit karamellisierter roter Zwiebel,
Lattich, Burrata, getrocknete Tomaten in Öl eingelegt und Pommes Frites



Pucce

Puccia salentina integrale con verdure grigliate, € 18,50
rucola, burrata, pomodori sott'olio

*Whole wheat puccia Salento style, stuffed with grilled vegetables, rocket salad,
creamy fresh burrata, marinated tomatoes*
*Vollkorn-Puccia nach der Art von Salento mit Füllung aus gegrilltem Gemüse,
Rucola, Burrata, Trockentomaten in Öl eingelegt*

Puccia valtellinese con bresaola, € 19,50
rucola, mozzarella e pomodoro fresco

Valtellina style puccia with air-dried beef, rocket salad, mozzarella, fresh tomatoes
*Puccia nach Art des Valtellina mit Füllung aus luftgetrocknetem Rindfleisch,
Rucola, Mozzarella und frischen Tomaten*

Puccia alla marinara con pomodoro, € 22,00
mozzarella di bufala, aglio, acciughe del Cantabrico, basilico

Puccia with tomato sauce, buffalo mozzarella, garlic, Cantabrian sea anchovies and basil
*Puccia mit Tomatensauce, Büffelmozzarella, Knoblauch,
Sardellen aus dem kantabrischen Meer und Basilikum*



Focacce

Flat bread - Fladenbrot

Focaccia con burrata, € 29,00

pomodoro secco e gambero rosso Sicilia e salsa al basilico

Flat bread with burrata, sun-dried tomatoes, Sicilian red prawns and basil sauce

Fladenbrot mit Burrata, Trockentomaten, und sizilianischen, roten Garnelen und Basilikumsauce

Focaccia con tagliata di tonno, € 22,00

cipolle rosse caramellate, burrata e capperi

Flat bread with sliced tuna steak, caramelized red onions, burrata and capers

Fladenbrot mit Thunfischschieben, karamellisierten, roten Zwiebeln, Burrata und Kapern

Focaccia con acciughe del Cantabrico, € 22,00

burrata e pomodoro sott'olio

Flat bread with Cantabrian sea anchovies, burrata and pickled tomatoes

Fladenbrot mit Sardellen aus dem kantabrischen Meer, Burrata und Eingelegte-Tomaten

Focaccia con culaccia, € 22,00

mozzarella di bufala, pomodoro fresco e salsa al basilico

Flat bread with raw ham, buffalo mozzarella, tomato sauce and basil sauce

Fladenbrot mit rohem Schinken, Büffelmilch-Mozzarella, Tomaten und Basilikumsauce



La Pizza Tradizionale

farina 0 oppure con farina integrale (+ 2,00 €)

L'utilizzo di farina 0 e farina integrale di soli grani pregiati, conferisce un alto contenuto di fibre, di proteine e un basso apporto calorico.

Il lungo tempo di lievitazione naturale degli impasti (72 h) garantisce alle nostre pizze un alto grado di digeribilità.

SCHIACCIATA..... € 4,50

olio, origano

olive oil, oregano

Olivenöl, Oregano

MARINARA..... € 7,50

pomodoro, olio all'aglio, origano

tomato, olive oil with garlic, oregano

Tomaten, Knoblauch-Olivenöl, Oregano

MARGHERITA..... € 8,00

pomodoro, mozzarella

tomato, mozzarella

Tomaten, Mozzarella

PATATOSA..... € 10,00

pomodoro, mozzarella, patatine fritte

tomato, mozzarella, french fries

Tomaten, Mozzarella, Pommes Frites

NAPOLETANA..... € 9,50

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

tomato, mozzarella, anchovies, oregano

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oregano



SICILIANA..... € 9,50

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive

tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven

PUGLIESE..... € 9,50

pomodoro, mozzarella, cipolla, origano

tomato, mozzarella, onions, oregano

Tomaten Mozzarella, Zwiebeln, Oregano

WÜRSTEL..... € 10,00

pomodoro, mozzarella, würstel

tomato, mozzarella, würstel

Tomaten, Mozzarella, Würstel

4 STAGIONI..... € 10,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, peperoni

tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, peperoni

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilzen, Peperoni

CAPRICCIOSA..... € 10,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive

tomato, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Artischocken, Pilzen, Oliven

TONNO E CIPOLLE..... € 10,50

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

tomato, mozzarella, tuna, onions

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln

VEGETARIANA..... € 10,50

pomodoro, mozzarella, verdure fresche alla griglia

tomato, mozzarella, grilled fresh vegetables

Tomaten, Mozzarella, frisches Gemüse vom Grill



CALZONE € 11,00

mozzarella, prosciutto, funghi
mozzarella, ham, mushrooms
Mozzarella, Schinken, Pilzen

TIROLESE € 11,00

pomodoro, mozzarella, speck, funghi chiodini
tomato, mozzarella, smoked raw ham, chanterelle mushrooms
Tomaten, Mozzarella, Speck, Hallimasch-Pilzen

STRACCHINO E RUCOLA € 11,00

pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola
tomato, mozzarella, stracchino soft cheese, arugula
Tomaten, Mozzarella, Stracchnio weiss und weich Frischkäse, Rakete-Salat

DIAVOLA € 10,50

pomodoro, mozzarella, salame piccante
tomato, mozzarella, hot salami
Tomaten, Mozzarella, scharfer Salami

BOHÈME € 11,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato, mozzarella, raw ham
Tomaten, Mozzarella, roher Schinken

TOSCA € 11,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, funghi
tomato, mozzarella, Italian sausage, gorgonzola, mushrooms
Tomaten, Mozzarella, italienische Bratwurst, Gorgonzola, Pilzen

PHILADELPHIA € 11,00

pomodoro, mozzarella, philadelphia, olive taggiasche, speck
tomato, mozzarella, philadelphia cheese, Taggiasca olives, bacon
Tomaten, Mozzarella, Philadelphia Käse, Taggiasca-Oliven, Speck



AIDA..... € 11,50

pomodoro, mozzarella, funghi chiodini, radicchio rosso, Grana Padano

tomato, mozzarella, chanterelle mushrooms, red radicchio, parmesan

Tomaten, Mozzarella, Hallimasch-Pilzen, roter Zichoriensalat, Parmesan

SAPORITA..... € 11,00

pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola, pancetta affumicata

tomato, mozzarella, onions, gorgonzola cheese, bacon

Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln, Gorgonzola, geräucherter Speck

AQUA..... € 14,00

pomodoro, mozzarella, code di gambero, julienne di zucchine

tomato, mozzarella, prawns tails, zucchini

Tomaten, Mozzarella, Garnelen, Zucchini-Julienne

LORELEY..... € 12,00

pomodoro, mozzarella, funghi porcini, scamorza affumicata, bresaola

tomato, mozzarella, porcini mushrooms, scamorza smoked cheese, bresaola

Tomaten, Mozzarella, Steinpilzen, Scamorza geräucherte Käse, Bresaola

TRAVIATA..... € 13,00

pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di Grana

tomato, mozzarella, rocket salad, raw beef ham, Parmesan flakes

Tomaten, Mozzarella, Rucola-Salat, luftgetrocknetes Rindfleisch



La Pizza Bianca

farina 0 oppure con farina integrale (+ 2,00 €)

BIANCANEVE..... € 10,00

mozzarella, prosciutto cotto, Grana Padano

mozzarella, cooked ham, Parmesan

Mozzarella, gebackener Schinken, parmesan

4 FORMAGGI..... € 10,50

mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal, Grana Padano

mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal and parmesan cheeses

Mozzarella, Gorgonzola, Emmenthal und Parmesan

MIMMO..... € 11,00

mozzarella, rucola, pomodorini, scaglie di Grana Padano

mozzarella, arugula, small fresh tomatoes, parmesan flakes

Mozzarella, Rucola Salat, Kirschtometen, Parmesan-Flakes

DAMA BIANCA..... € 12,00

mozzarella, pomodori secchi, pancetta, salame piccante, rucola

mozzarella, dried tomatoes, bacon, spicy salami, arugula

Mozzarella, getrocknete Tomaten, Speck, scharfer Salami, Rucola

RUSTICA..... € 13,00

mozzarella, patate al rosmarino, olive taggiasche, scamorza affumicata, salsiccia

mozzarella, rosemary roasted potatoes, taggiasca olives, smoked cheese, sausage

Mozzarella, Rosmarin geröstete Kartoffel, Taggiasca-oliven, geräucherte Käse, Bratwurst

BUFALINA..... € 14,00

mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino basilico

buffalo mozzarella, cherry-tomatoes, basil

Büffelmozzarella, Kirschtomaten, Basilikum



Bevande analcoliche

Soft Drinks - Alkoholfreie Getränke

Bibite	lattina L 0,33 €	4,00
Coca-Cola, Light, Zero, Sprite, Fanta, Lemon soda, The Limone o Pesca		
<i>Soft drinks</i>	<i>alu-can - Dose</i>	
Succo di frutta	bottiglia L 0,20 €	4,00
<i>Fruit juices</i>	<i>bottle</i>	
<i>Fruchtsaft</i>	<i>Flasche</i>	
Acqua minerale, naturale e gassata	bottiglia L 0,75 €	4,00
<i>Mineral water, with/without gas</i>	<i>bottle</i>	
<i>Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure</i>	<i>Flasche</i>	

Birra

Beer - Bier

Birra Paulaner dalla spina	bicchieri L 0,20 €	4,00
<i>Draught Paulaner-bier</i>	<i>by glass</i>	
<i>Paulaner Bier vom Fass</i>	<i>per Glas</i>	
Birra Paulaner dalla spina	bicchieri L 0,40 €	7,00
<i>Draught Paulaner-bier</i>	<i>by glass</i>	
<i>Paulaner Bier vom Fass</i>	<i>per Glas</i>	
Becks, Nastro Azzurro	bottiglia L 0,33 €	5,00
	<i>bottle - Flasche</i>	
Corona	bottiglia L 0,33 €	6,00
	<i>bottle - Flasche</i>	
Weizenbier Erdinger	bottiglia L 0,50 €	8,00
<i>Wheat beer</i>	<i>bottle - Flasche</i>	



I gentili clienti sono pregati di avvisare il responsabile di sala per eventuali intolleranze, allergie o qualsiasi problematica legata al cibo; facendo riferimento alla tabella allergeni allegata al menù in ultima pagina.

Dear Guests, you are kindly invited to inform our restaurant manager about intolerances, allergies and any other health problems caused by food, as per the allergens listed at the end of this menu.

Wir bitten unsere Gäste, die Allergene-Liste am Ende des Menus zu lesen und sich bei eventueller Intolleranz, Allergien oder anderen Problemen in Bezug auf Lebensmittel unseren Maitre zu informieren.

Vielen Dank.

Allergeni Alimentari

Food Allergens - Allergene

Lista ingredienti alimentari, che possono causare allergie o intolleranze alimentari secondo il Regolamento (UE) n° 1169/2011

List of ingredients causing allergies or intolerances in accordance with Regulation (EU) n° 1169/2011

Zutaten, die Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten hervorrufen können gemäß

EU-Lebensmittelinformationsverordnung Nr. 1169/2011

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)**
Cereals containing gluten and derivatives (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybrid strains)
Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse (namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme)
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
Crustaceans for examples prawns, crabs, lobster, crayfish and derivatives
Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 3. Uova e prodotti a base di uova**
Eggs and foods containing eggs
Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce**
Fish and foods containing fish
Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi**
Peanuts and foods containing peanuts
Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 6. Soia e prodotti a base di soia**
Soybeans and foods containing soybeans
Sojabohnen und darau gewonnene Erzeugnisse
- 7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)**
Milk and foods containing milk
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- 8. Frutta a guscio e prodotti derivati (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci deewl bra-sile, pistacchi, noci del Queensland)**
Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazilian dewl nuts, pistachios, Queensland nuts) and derivatives
Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kasch Nüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Queensland Nüsse) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano**
Celery (including celeriac) and foods containing celery
Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 10. Senape e prodotti a base di senape**
Mustard and foods containing mustard
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
Sesame seeds and foods containing sesame seeds
Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO₂)**
Sulphur dioxide/sulphites (where added and at a level above 10mg/Kg in the finished product - as per SO₂ measurement)
Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/Kg oder 10 mg/L als insgesamt vorhandenes SO₂
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini**
Lupin and foods containing lupin
Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi**
Molluscs and foods containing molluscs
Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse