



S  
H  
I  
R  
●  
Y  
A

---

MENU

---

# 前 ZENSAI

## 菜 Antipasti / Appetizers

- Edamame** . . . . . 6,00 €  
Baccelli di soia al sale / *salted green soybeans* - 1, 6
- Chawanmushi°** . . . . . 13,00 €  
Budino d'uovo con kamaboko, vongole e ikura  
/ *egg custard with clams, ikura and kamaboko sake-steamed clams* - 1, 3, 4, 6, 14
- Asari no Sakamushi.** . . . . . 20,00 €  
Sauté di vongole al sake / *sake-steamed clams* - 6, 14
- Carpaccio di shiromi°** . . . . . 20,00 €  
Carpaccio di pesce bianco con salsa ponzu  
/ *white fish carpaccio with ponzu sauce* - 1, 4, 6
- Carpaccio di amaebi°** . . . . . 28,00 €  
Carpaccio di gambero rosso di Mazara con ikura, tobikko, salsa ponzu e olio evo  
/ *Mazara red shrimp carpaccio with ikura, tobikko, ponzu sauce and olive oil* - 1, 2, 6
- Salmon tartare°** . . . . . 18,00 €  
Salmone e uova di salmone in salsa ponzu  
/ *salmon and salmon roe with ponzu sauce* - 1, 4, 6, 11
- Sunomono°** . . . . . 18,00 €  
Pesce misto in salsa ponzu / *mixed fish with ponzu sauce* - 1, 2, 4, 6, 11, 14
- Natto°** . . . . . 8,00 €  
Soia fermentata / *fermented soy beans* - 1, 6
- Sakana no wasabi - ae°** . . . . . 18,00 €  
Pesce misto crudo marinato in salsa di soia e wasabi fresco  
/ *mixed raw fish marinated in soy sauce and fresh wasabi* - 1, 2, 4, 6, 11, 14
- Salmon kimchi - ae°** . . . . . 18,00 €  
Salmone crudo marinato in salsa piccante kimchi  
/ *raw salmon marinated in spicy kimchi sauce* - 1, 4, 6, 11

枝豆



# 汁 SHIRUMONO

## 物 Zuppe / Soups

- Miso shiru** . . . . . 5,00 €  
Zuppa di miso con tofu e alghe / *miso soup with tofu and seaweed* - 1, 4, 6
- Asari no miso shiru** . . . . . 8,00 €  
Zuppa al miso con vongole e funghi / *miso soup with clams and mushrooms* - 1, 4, 6, 14

\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# 餃子 GYOZA

Ravioli fatti a mano / Homemade dumplings

**Niku gyoza** . . . . . 4 pz. 9,00 €

Ravioli ripieni di maiale e verdure

/ dumplings filled with pork and vegetables - 1, 3, 6, 11, 14

**Tori gyoza** . . . . . 4 pz. 9,00 €

Ravioli ripieni di pollo e verdure

/ dumplings filled with chicken and vegetables - 1, 3, 6, 11, 14

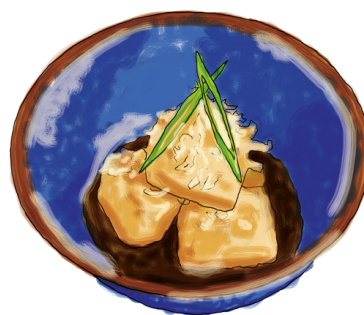
**Yasai gyoza** . . . . . 4 pz. 8,00 €

Ravioli ripieni di verdure / dumplings filled with mixed vegetables - 1, 3, 6, 7

**Ebi gyoza** . . . . . 4 pz. 11,00 €

Ravioli ripieni di mazzancolle, uova e verdure

/ dumplings filled with prawns, vegetables and egg - 1, 2, 3, 6, 14



揚げ出し豆腐

# 揚げ物 AGEMONO

Fritti / Fried dishes

**Agedashi tofu** . . . . . 10,00 €

Tofu fritto con salsa tentsuyu ricoperto di daikon e katsuobushi

/ fried tofu served with tentsuyu sauce, topped with daikon and katsuobushi - 1, 4, 6

**Karaage** . . . . . 13,00 €

Bocconcini di pollo marinato / deep fried marinated chicken - 1, 3, 6

**Tonkatsu / Chicken katsu** . . . . . 13,00 €

Cotoletta alta di lonza di maiale o pollo / breaded pork or chicken breast cutlet - 1, 3, 6

**Kaki fry** . . . . . 14,00 €

Ostriche fritte / deep-fried oysters - 1, 3, 6, 14

# 天ぷら TEMPURA

**Yasai no tempura moriwase** . . . . . 15,00 €

Tempura di verdure miste / mixed vegetables tempura - 1, 4, 6

**Tempura moriwase** . . . . . 18,00 €

Tempura di verdure miste e gamberi / prawns and vegetables tempura - 1, 2, 4, 6

**Ebi tempura** . . . . . 5pz. 25,00 €

Tempura di gamberi / prawn tempura - 1, 2, 4, 6

\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# 寿司 / 刺身 SUSHI/SASHIMI

寿司 / 刺身

	Nigiri	Sashimi
<b>Shake°</b> . . . . .	2 pz. 6,00 €	3 pz. 7,00 €
Salmone / <b>salmon</b> - 4		
<b>Salmon toro°</b> . . . . .	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Ventresca di salmone / <b>fatty salmon</b> - 4		
<b>Maguro°</b> . . . . .	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Tonno / <b>tuna</b> (tonno bluefin) - 4		
<b>Toro°</b> . . . . .	M.P. 2 pz. €	M.P. 3 pz. €
Ventresca di tonno / <b>fatty tuna</b> (tonno bluefin) - 4		
<b>Suzuki°</b> . . . . .	2 pz. 8,00 €	3 pz. 9,00 €
Spigola / <b>sea bass</b> - 4		
<b>Hotate°</b> . . . . .	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Capesante / <b>scallop</b> - 14		
<b>Amaebi°</b> . . . . .	2 pz. 12,00 €	3 pz. 15,00 €
Gambero rosso di Mazara/ <b>Mazara red shrimp</b> - 2		
<b>Yari Ika°</b> . . . . .	2 pz. 7,00 €	3 pz. 8,00 €
Calamaro / <b>squid</b> - 14		
<b>Saba°</b> . . . . .	2 pz. 7,00 €	3 pz. 8,00 €
Sgombro / <b>meckerel</b> - 4		
<b>Tako°</b> . . . . .	2 pz. 7,00 €	3 pz. 8,00 €
Polipo / <b>octopus</b> - 14		
<b>Tai°</b> . . . . .	2 pz. 8,00 €	3 pz. 9,00 €
Orata / <b>sea bream</b> - 4		
<b>Hamachi</b> . . . . .	2 pz. 9,00 €	3 pz. 10,00 €
Ricciola / <b>amberjack</b> - 4		
<b>Unagi°</b> . . . . .	2 pz. 12,00 €	
Anguilla / <b>eel</b> (homemade) - 4		

刺身



## Chefs' selection

### Nigiri selection

> 7 pz 24,00 € . . . . . 10 pz 32,00 € . . . . . 16 pz 45,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

### Sashimi selection

> 15 pz 35,00 € . . . . . 20 pz 45,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

> **Salmon sashimi°** . . . . . 7 pz 15,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

### Sushi & sashimi selection

> . . . . . .28 pz 60,00 € - 1, 2, 4, 6, 14

\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# 軍 GUNKAN MAKI

艦

**Tobikko\* gunkan** . . . . . 2 pz. 6,00 €  
Uova di pesce volante / *flying fish roe* - 4

卷

**Ikura\* gunkan** . . . . . 2 pz. 10,00 €  
Uova di salmone / *salmon roe* - 4, 6

**Shake° gunkan** . . . . . 2 pz. 7,00 €  
Salmone / *salmon* - 4

**Maguro° gunkan** . . . . . 2 pz. 10,00 €  
Tonno / *tuna* - 4

**Oyako°\* gunkan** . . . . . 2 pz. 12,00 €  
Salmone e uova di salmone / *salmon and salmon roe* - 1, 4

軍  
艦  
卷

# 卷 MAKIMONO - Rolls

物

**Uramaki (8 pz) - Roll con alga interna / Roll with seaweed inside**



**Salmon roll°** . . . . . 8 pz. 14,00 €  
Ripieno di salmone, avocado e maionese Kenko  
/ *filled with salmon, avocado and Kenko mayo* - 1, 3, 4, 11

**California roll°\*** . . . . . 8 pz. 12,00 €  
Ripieno di surimi, avocado e maionese Kenko  
/ *filled with surimi, avocado and Kenko mayo* - 1, 2, 3, 4, 11

**California salmon°\*** . . . . . 8 pz. 18,00 €  
Ricoperto di salmone, ripieno di surimi, avocado e maionese Kenko  
/ *filled with surimi, avocado, Kenko mayo and covered with salmon* - 1, 2, 3, 4, 11

**Crispy spicy salmon°** . . . . . 8 pz. 16,00 €  
Ripieno di salmone, briciole di tempura, cipolla frita, rucola e maionese piccante  
/ *filled with salmon, tempura flakes, fried onion, salad and spicy mayo* - 1, 3, 4, 11

**Crispy spicy tuna°** . . . . . 8 pz. 18,00 €  
Ripieno di tonno, briciole di tempura, cipolla frita, rucola e maionese piccante  
/ *filled with tuna, tempura flakes, fried onion, salad and spicy mayo* - 1, 3, 4, 11

**Crispy spicy ebi°** . . . . . 8 pz. 17,00 €  
Ripieno di gambero fritto, briciole di tempura, cipolla frita,  
avocado e maionese piccante/ *filled with shrimp, tempura flakes,  
fried onion, avocado and spicy mayo* - 1, 2, 3, 11

**Arcobaleno°\*** . . . . . 8 pz. 20,00 €  
Ripieno di surimi, avocado, maionese Kenko e ricoperto di sashimi misto  
/ *filled with surimi, avocado, maionese Kenko and covered  
with mixed sashimi* - 1, 2, 3, 4, 11, 14

**Ebi fry roll\*** . . . . . 8 pz. 17,00 €  
Ripieno di gambero fritto, tobikko, avocado e maionese Kenko  
/ *filled with fried prawn, tobikko, avocado and Kenko mayo* - 1, 2, 3, 11

**Grilled salmon roll** . . . . . 8 pz. 15,00 €  
Salmone teriyaki, briciole tempura, tobikko, avocado e maionese Kenko - 1, 3, 4, 6, 11  
/ *filled with teriyaki salmon, tempura flakes, tobikko, avocado and Kenko mayo*

**Unagi roll** . . . . . 8 pz. 25,00 €  
Ripieno di anguilla grigliata, avocado and cetriolo  
/ *filled with grilled eel, avocado and cucumber* - 1, 3, 4, 6, 11

\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

## Hosomaki (6 pz) Roll piccolo con alga esterna / Small roll with external seaweed

**Kappa maki** . . . . . 6 pz. 6,00 €  
Cetriolo / **cucumber**

**Avocado maki** . . . . . 6 pz. 7,00 €  
avocado / **avocado**

**Shake° maki** . . . . . 6 pz. 8,00 €  
Salmone / **salmon** - 4

**Tekka° maki** . . . . . 6 pz. 10,00 €  
Tonno / **tuna** - 4

**Kanpyo maki** . . . . . 6 pz. 6,00 €  
Zucca giapponese / **calabash gourd**

**Umeshiso** . . . . . 6 pz. 6,00 €  
Prugna, foglia di shiso e cetrioli / **plum, shiso leaf and cucumber**

**Natto maki** . . . . . 6 pz. 8,00 €  
Soia fermentata / **fermented soy beans** - 1, 6

**Namida maki** . . . . . 6 pz. 8,00 €  
Wasabi fresco, foglia di shiso e katsuobushi  
/ **fresh wasabi, shiso leaf and katsuobushi** - 1, 6

## ち CHIRASHI ZUSHI

ら Riso ricoperto di sashimi / **Rice covered with sashimi**

し **Shakedon°** . . . . . 25,00 €  
Riso ricoperto di sashimi di salmone  
/ **rice covered with salmon sashimi** - 4, 6

寿 **Shake oyakodon °\*** . . . . . 28,00 €  
Riso ricoperto di sashimi di salmone e uova di salmone  
/ **rice covered with salmon sashimi and salmon roe** - 1, 4, 6

司 **Kaisen chirashi °\*** . . . . . 35,00 €  
Riso ricoperto di sashimi di pesce misto  
/ **rice covered with mixed sashimi** - 1, 2, 4, 6, 14

海鮮ちらし



\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

# 井 DONMONO

Riso / Rice

- Unajyu** . . . . . 35,00 €  
Riso ricoperto di anguilla fatta in casa  
/ rice covered with homemade eel - 1, 4, 6, 11
- Katsudon** . . . . . 17,00 €  
Riso ricoperto di cotoletta di maiale, uova e cipolle  
/ rice covered with breaded pork, egg and onions - 1, 3, 4, 6, 11
- Tori katsudon** . . . . . 17,00 €  
Riso ricoperto di cotoletta di pollo, uova e cipolle  
/ rice covered with breaded chicken, egg and onions - 1, 3, 4, 6, 11
- Beef curry don** . . . . . 17,00 €  
Riso con stufato di manzo al curry con verdure  
/ rice with curry beef and vegetables - 1, 6, 7, 11
- Katsu curry** . . . . . 17,00 €  
Riso con verdure al curry ricoperto di cotoletta di lonza di maiale  
/ rice covered with breaded pork and curry - 1, 3, 6, 7, 11
- Teriyaki chicken.** . . . . . 18,00 €  
Riso con pollo teriyaki e verdure  
/ rice with teriyaki chicken and vegetables - 1, 6, 11

焼き飯

# 焼 YAKIMESHI

Riso saltato / fried rice

- Ebi yakimeshi.** . . . . . 11,00 €  
Riso saltato con verdure, uova e gamberi  
/ stir fried rice with vegetables, egg, and shrimps - 1, 2, 3, 4, 6
- Shake yakimeshi.** . . . . . 14,00 €  
Riso saltato con verdure, uova e salmone  
/ stir fried rice with vegetables, egg, and salmon - 1, 2, 3, 4, 6
- Chasyu yakimeshi.** . . . . . 11,00 €  
Riso saltato con verdure, uova e arrosto di maiale  
/ stir fried rice with vegetables, egg, and pork - 1, 2, 3, 4, 6



\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04



# ラーメン

ラ  
ー  
メ  
ン

**Miso ramen** . . . . . 18,00 €  
Brodo di maiale e miso guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli di soia, mais, naruto, bambù e erba cipollina  
/ **pork and miso broth topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, corn, naruto, bambù and spring onions** - 1, 2, 3, 4, 6, 7, 11

**Shoyu ramen** . . . . . 18,00 €  
Brodo di maiale e salsa di soia guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli, naruto, bambù e erba cipollina  
/ **pork and soy sauce broth topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, naruto, bambù and spring onions** - 1, 2, 3, 4, 6

**Kaisen ramen** . . . . . 23,00 €  
Brodo di alghe e pesce guarnito con pesce misto, alghe, naruto e erba cipollina  
/ **seaweed and fish broth topped with seafood, seaweed, naruto and spring onions** - 1, 2, 3, 4, 6, 14

**Yasai ramen** . . . . . 16,00 €  
Brodo di verdure guarnito con verdure miste e erba cipollina  
/ **vegetables broth topped with mixed vegetables and spring onions** - 1, 3, 6, 7

**Spicy ramen** . . . . . 18,00 €  
Brodo di maiale al pomodoro guarnito con arrosto di maiale, uovo marinato, alghe, germogli di soia, pomodoro e erba cipollina  
/ **pork and tomato broth topped with roasted pork, marinated egg, seaweed, bean sprouts, tomatoes and spring onions** - 1, 2, 3, 4, 6

ラ  
ー  
メ  
ン



う  
ど  
ん  
/  
そ  
ば

## Udon e soba in brodo / Broth udon and soba

**Wakame udon** [+ tempura ... 8,00 €] . . . . . 14,00 €  
Udon di grano duro in brodo guarnito con alghe, kamaboko e erba cipollina  
/ **udon noodles in broth with seaweed, kamaboko and spring onions** - 1, 2, 4, 6, 11

**Wakame soba** [+ tempura ... 8,00 €] . . . . . 14,00 €  
Spaghetti di grano saraceno in brodo guarnito con alghe, kamaboko e erba cipollina / **buck wheat noodles in broth with seaweed, kamaboko and spring onions** - 1, 2, 4, 6, 11

**Zaru soba** [+ tempura ... 8,00 €] . . . . . 14,00 €  
Spaghetti di grano saraceno freddi accompagnato con salsa tsuyu  
/ **chilled soba noodles served with tsuyu sauce** - 1, 2, 4, 6, 11

\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04



焼  
き  
う  
ど  
ん  
/  
そ  
ば

Udon e soba saltati / Stir fried udon and soba

- Niku yakiudon** . . . . . 15,00 €  
Udon saltati con maiale, verdure e ricoperti di katsuobushi  
/ udon with pork, vegetables and katsuobushi - 1, 4, 6
- Kaisen yakiudon** . . . . . 18,00 €  
Udon saltati con gamberi, calamari, verdure e ricoperti katsuobushi  
/ udon with prawns, vegetables and katsuobushi - 1, 2, 4, 6, 14
- Niku yakisoba** . . . . . 15,00 €  
Yakisoba saltati con maiale e verdure  
/ soba with pork and vegetables - 1, 4, 6
- Kaisen yakisoba** . . . . . 18,00 €  
Yakisoba saltati con gamberi, calamari e verdure  
/ soba with prawns, squid and vegetables - 1, 2, 4, 6, 14

焼  
き  
物

**YAKIMONO**

Griglia / Grilled dishes

- Yakitori** . . . . . 9,00 €  
Spiedini di pollo / chicken screwers - 1, 6, 11
- Nasu dengaku** . . . . . 12,00 €  
Melanzane in salsa di miso / eggplant in miso sauce - 1, 6

焼  
き  
鳥



サ  
ラ  
ダ

**SALADA** Insalate e contorni / Salads and sides

- Goma-ae** . . . . . 7,00 €  
Spinaci al sesamo / spinach with sesame dressing - 1, 6, 11
- Wakame-su** . . . . . 8,00 €  
Alghe scure e cetrioli servite con salsa ponzu  
/ seaweed and cucumber served with ponzu sauce - 1, 6, 11
- Goma wakame** . . . . . 7,00 €  
Alghe con sesamo in salsa agrodolce  
/ seaweed with sesame and sweet and sour dressing - 1, 6, 11
- Mozuku** . . . . . 8,00 €  
Alghe di Okinawa servite con salsa ponzu e zenzero fresco e cetriolo  
/ Okinawa seaweed served with ponzu sauce and fresh ginger and cucumber - 1, 6, 11
- Insalata verde** . . . . . 9,00 €  
green salad - 1, 6, 11
- Aburi salmon salad** . . . . . 20,00 €  
Salmone scottato, insalata e salsa ponzu dolce  
/ seared salmon, salad and sweet ponzu sauce - 1, 4, 6, 11
- Shiromi salad** . . . . . 20,00 €  
Pesce bianco e insalata in salsa ponzu dolce  
/ white fish and salad in sweet ponzu sauce - 1, 4, 6, 11

\* Piatti preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

° Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

---

Per la nostra selezione di dolci consulta il menu dessert  
For our selection of desserts consult for the dessert menu

---

Per la nostra selezione di bevande tipiche giapponesi  
consulta la carta beverage  
For our selection of typical Japanese drinks  
consult the drinks menu

---

## REGISTRO ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**
  - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
  - b) maltodestrina a base di grano;
  - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
- 3. Uova e prodotti a base di uova.**
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
  - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
- 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
  - a) olio e grasso di soia raffinati;
  - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - c) oli vegetali derivati di fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - d) estere di stamolo vegetale prodotti da steroli di olio vegetale a base di soia
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
  - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
  - b) lattolo
- 8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K.Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.**
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano.**
- 10. Senape e prodotti a base di senape.**
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.**
- 13. Lupini e prodotti derivati.**
- 14. Molluschi e prodotti derivati**