

# ◦ TRITICUM ◦

PIZZACHEF



TRADIZIONE  
E INNOVAZIONE

---

MENU



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Lo so, te lo sei chiesto ...cosa significa "Triticum"?  
È una parola latina e significa grano. Triticum nasce  
dalla mia passione immensa di questo mondo fatto  
di acqua, farina e lievito. Il concetto ispiratore è  
quello della ristorazione attenta ai particolari, che  
ricerca sempre la qualità attraverso la proposta di  
prodotti di nicchia legati al territorio, rigoroso  
rispetto delle metodologie tradizionali di  
preparazione.

Grani italiani, macinati a pietra e miscelate con  
maestria al fine di creare un impasto profumato,  
saporito e leggero. Il mio metodo è indiretto basato  
su un prefermento, chiamato "Biga". Funge da  
lievito, rendendolo altamente digeribile.

A seguire una lunga "lievi-maturazione" di almeno  
72/96 ore.

# Sandrino Pizzachef

PIZZACHEF, TRITICUM

° TRITICUM °

PIZZACHEF



**BIBITE**

---

BIRRE, VINI, BIBITE



## BIRRASALENTO

Dalla coltivazione e selezione accurata delle materie prime, alle fasi di trasformazione e produzione, fino al design delle bottiglie e alla distribuzione, ascoltiamo ogni giorno il respiro del nostro birrificio, per continuare a narrare la qualità di un prodotto artigianale e genuino, piacere sublime da assaporare con i sensi che conferiscono sfumature differenti ad ogni singola opera d'arte birraia.

### ALLA SPINA

**AGRICOLA Bionda 5° Artigianale 30+ cl** **4,50€**

Birra di colore oro chiaro in stile Lager in bassa fermentazione. Agricola si caratterizza per una bianca schiuma compatta, un corpo rotondo ed un amaro ben bilanciato.

**AGRICOLA Ambrata 6,5° Artigianale 30+ cl** **5,00€**

Il colore va dall'ambrato carico al ramato scuro, con una schiuma color avorio. Il malto utilizzato conferisce a questa birra note di crosta di pane, caramello e frutta secca, prugna sul finale.

### IN BOTTIGLIA

**LAGUNA BEACH 6,5° 33 cl** **5,50€**

American IPA dal colore dorato, al naso non invadente, al palato si presenta con un ingresso maltato e un'esplosione sensoriale di agrumi e frutta esotica. Corpo medio e alta beverinità, equilibrata e stuzzicante con un finale secco.

**IGEA GLUTEN FREE 5,3° Artigianale 33 cl** **5,00€**

Golden Ale dal colore dorato brillante, altamente digeribile e fresca. La bevuta è facile e piacevole, un'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli inglesi e americani, e dalle nostre spezie

**fRiPa Alcool Free 0° Lattina 33 cl** **5,00€**

Birra chiara e profumata, contraddistinta dalla forza dei luppoli americani. I malti italiani e la luppolatura, rendono la Fripa una bionda di carattere.



## ALHAMBRA CERVEZAS

**ALHAMBRA ESPECIAL** 5,4 ° 33 cl **4,00€**

Bassa fermentazione (Lager), con un periodo di maturazione per permettere ai sapori di evolvere e filtrazione per lasciarla brillante.

**ALHAMBRA RESERVA DOPPIO MALTO** 6,4° 33 cl **4,50€**

Birra molto conosciuta in Spagna, da dove proviene. Un gusto tutto nuovo per una doppio malto chiara.

**ALHAMBRA RESERVA ROJA** 7,2° (Rossa) 33 cl **5,00€**

Versione rossa della Alhambra spagnola, un profilo deciso e inaspettato.

**NOAM** Bavaria Berlin 34 cl (Lager Born in Munich) **6,00€**

- Prodotta naturalmente secondo gli standard di purezza Bavarese più elevati e **non** viene stabilizzata, filtrata o trattata
- Con un **5,2°** di alcool viene fatta invecchiare per 6 settimane

**CHIMAY TRIPEL BELGA** 8° 33 cl **6,50€**

**NORBERTUS WEISS** 5,8° spezial 50 cl **7,50€**

---

## BIBITE

**ACQUA NATURALE - FRIZZANTE** (Depurata) 0,75 cl **2,00€**  
(Disponibile anche in Bottiglia Tower San Benedetto 50 cl)

**COCA COLA - COCA COLA 0** 33 cl (Vetro) **3,00€**

**FANTA** 33 cl (Vetro) **3,00€**

**SPRITE** 33 cl (Vetro) **3,00€**

**ESTATHÈ LIMONE - PESCA** 33 cl (Lattina) **3,00€**

**LEMONSODA** 33 cl (Lattina) **3,50€**

**CHINÒ** 33 cl (Lattina) **3,50€**

# VINERIA

## BIANCHI

---

**PIETRA BIANCO I.G.T. 12,5°**

Bottiglia **17,00€**

Calice **4,50€**

**PRELUDIO N° 1 CHARDONNAY 13°**

Bottiglia **17,00€**

Calice **4,50€**

## ROSATI

---

**PIETRA BIANCO I.G.T. 12,5°**

(70% primitivo 30% susumaniello)

Bottiglia **17,00€**

Calice **4,50€**

**RIVERA PUNGIROSA DOCG 12°**

(100 % Bombino Nero)

Bottiglia **17,00€**

Calice **4,50€**

**NINA DOC TERRA D'OTRANTO ROSATO 12,5°**

(Negroamaro e Ottavianello)

**22,00€**

## ROSSI

---

**PIETRA SUSUMANIELLO 14°**

Menhir Salento I.G.T.

Bottiglia **18,00€**

Calice **4,50€**

**VOLA PRIMITIVO 15°**

Terra D'Otranto DOP

Bottiglia **19,00€**

Calice **5,00€**

**PEPE NEGROAMARO 14°**

Terra D'Otranto DOP

Bottiglia **19,00€**

Calice **5,00€**

**MASCOLI RUPICAPRA 13°**

Montepulciano D'Abruzzo

Bottiglia **17,00€**

Calice **4,50€**

**FANOVA PRIMITIVO 14°**

(Gioia del Colle DOC)

**20,00€**

**AMARONE DELLA VALPOLICELLA 15,5° DOCG**

**26,00€**

◦ TRITICUM ◦  
PIZZACHEF



ANTIPASTI DEL TRITICUM

---

<b>Focaccia al Mattone Prefermentata</b> Filetti di Pelato San Marzano DOP, Origano e Olio EVO	<b>5,00€</b>
<b>Focaccia alla Bolognese Prefermentata</b> Ragù alla Bolognese, Grana DOP, Basilico e Olio EVO	<b>7,00€</b>
<b>Crostino Mini Buns* al Pulled Pork HomeMade</b> Spalla di Maiale* Sfilacciata, Marinata, Speziata e cotta a bassa temperatura, Cipolla rossa in Agrodolce e Fonduta al Parmigiano Reg.Dop (Min.ordine 2Pz)	<b>2,50€</b> (Al pezzo)
<b>Mortadella PALMIERI IGP BOLOGNA "Alla Brace"</b> Fonduta Dello Chef a scelta tra: • Gorgonzola • Cacio & Pepe • Parmigiano Reggiano DOP	<b>8,00€</b>
<b>Tagliere di Verdure Grigliate al Naturale Alla Brace</b>	<b>8,00€</b>
<b>Crostini Misti HomeMade dello Chef</b> (6 pz.)	<b>9,00€</b>
<b>Prosciutto Crudo di Parma F.lli Galloni</b> Stagionato Min. 20 Mesi	<b>12,00€</b>
<b>Polpo* alla Griglia</b> Contorno a Scelta e Crostini Grigliati	<b>15,00€</b>
<b>Tagliere Misto Special Gourmet Triticum</b> x2 Selezione di Salumi e Formaggi d' Eccellenza Italiana	<b>19,00€</b>

### **(\*) Prodotto abbattuto**

Alcune delle nostre carni sono sottoposte ad abbattimento termico, un processo di raffreddamento rapido che ne garantisce la massima sicurezza alimentare, eliminando eventuali parassiti e preservandone al meglio gusto, freschezza e consistenza.

L'abbattimento non è un difetto, ma una garanzia di qualità: così possiamo offrirvi carni più sicure, sane e sempre eccellenti.

° TRITICUM °

PIZZACHEF



SPECIALITÀ CARNIVORE

---

<b>Carpaccio di Black Angus Affumicato Bernardini Gastone</b>	<b>10,00 €</b>
Mix di Pepe e Olio Extra Vergine di Oliva Frantoio Labianca	
<b>Hamburger* XL di Scottona Italiana Selezionata 220 g.</b>	<b>11,00 €</b>
Contorno a Scelta, con Salse Heinze	
<b>Hamburger /o Cotoletta di POLLO* Impanato 200 g.</b>	<b>10,00 €</b>
Contorno a Scelta con Sauce BBQ White ALABAMA STYLE o a Scelta	
<b>Zampina* Longobardi di Bovino e Suino 225 g.</b>	<b>10,00 €</b>
Contorno a Scelta, con Salse Heinze o a Scelta	
<b>Capo-Pistacchio HomeMade Triticum</b> (Min. Ordine 2 pz)	<b>2,50 €</b>
Bombette di Carne di Capocollo Italiano con Caciocavallo Affinato in Grotta, Pesto di Pistacchio 100 % Siciliano e Contorno di Crostini Pugliesi (Al pezzo)	
<b>Crostino Mini Buns con Tartare di Fassona*</b> (Min. Ordine 2 pz)	<b>3,00 €</b>
Mix di Pepe, Sale Maldon Leggerm. Affumicato e Olio Evo (Al pezzo)	
<b>Tagliata* di Entrecôte/Ribeye Sudamericano 250/350 g.</b>	<b>19,00 €/</b>
MInsalatina Mix, Contorno a Scelta e Sale Maldon Leggerm. Affumicato	<b>23,00€</b>
<b>Controfiletto di Scottona premium 250/350 g.</b>	<b>19,00 €/</b>
Rucola, Grana, Contorno a Scelta, Sale Maldon Leggermente Affumicato	<b>23,00€</b>

### **(\*) Prodotto abbattuto**

Alcune delle nostre carni sono sottoposte ad abbattimento termico, un processo di raffreddamento rapido che ne garantisce la massima sicurezza alimentare, eliminando eventuali parassiti e preservandone al meglio gusto, freschezza e consistenza.

L'abbattimento non è un difetto, ma una garanzia di qualità: così possiamo offrirvi carni più sicure, sane e sempre eccellenti.

# ° TRITICUM °

PIZZACHEF

FRITTI

---

<b>Cestino American Dippers* (Patatine) con Salse</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Padella di American Dippers* XL</b> Fonduta di Cacio e Pepe <b>OPPURE</b> CarboCrema <b>Triticum</b> e Bacon Croccantissimo a Cascata	<b>10,00 €</b>
<b>Fiori di Zucca* Pastellati e Fritti su Mousse di Bufala</b> (4 pz)	<b>6,00 €</b>
<b>Anelli di Cipolla* XL in Tempura Croccante alla Birra Olandese</b> (6 pz) Con BBQ White ALABAMA STYLE	<b>6,00 €</b>
<b>Bandidos* di Pollo C'ROCK MUSIC</b> (8/9 pz.) Con Sauce Sweet Chili in Agrodolce	<b>8,00 €</b>
<b>Polpette di Scottona* HomeMade</b> (4 pz) Speziate con Panko, Salsina alla Nduja e Fonduta al Gorgonzola dello Chef	<b>7,50 €</b>
<b>Sfere di Pasta* Fritta, Fonduta di Cacio e Pepe e Bacon Croccantissimo a' Cascat</b> (4 pz)	<b>7,00 €</b>
<b>Sfere di Pasta* Fritta, Carbocrema Triticum e Bacon Croccantissimo a' Cascat</b> (4 pz)	<b>7,00 €</b>

**\*In Evidenza gli allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/1.**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

# ◦ TRITICUM ◦

PIZZACHEF



PIZZE

# PRECISAZIONI

## PELATO SAN MARZANO

Grazie alla sua alta qualità e al suo gusto intenso, anche dopo la cottura, potrebbe avere il gusto di un pomodoro Crudo.

## MOZZARELLA FIOR DI LATTE AFFUMICATA

Non è la scamorza ma è un prodotto simile alla Provola di Agerola ovvero Affumicata Fresca.

## MOZZARELLA FATTA&MANGIATA

È il nome del nostro Caseificio di fiducia con cui collaboriamo dalla mia prima esperienza (2017) dove ogni giorno ci riforniamo di prodotti freschi di giornata lavorati a mano e di primissima qualità.

## S.C. (SEMI CALDA)

Indica una pizza che potrebbe non essere calda al palato perché gli ingredienti che la caratterizzano sono freddi inseriti all'uscita.

IL MENU' RAPPRESENTA LE NOSTRE PIZZE RIVISITATE E GOURMET.  
LE CLASSICHE SONO TUTTE DISPONIBILI, BASTA RICHIEDERLE.

**IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA  
NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE  
SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

## IMPASTI DISPONIBILI

- CLASSICO TRITICUM CON BORDO
- CLASSICO SOTTILE

### MARGHE

Polpa di Pomodoro Cotta a Bassa Temperatura,  
Mozzarella Fatta&Mangiata

**IN USCITA:** Olio Extra Vergine di Oliva Oleificio Labianca  
e Basilico

7,00 €

### BUFALINA

Polpa di Pomodoro Cotta a Bassa Temperatura e  
Bufala 100% San Martino DOP

**IN USCITA:** Olio Extra Vergine di Oliva Oleificio Labianca  
e Basilico

9,00 €

### VEGETARIANA GRIGLIATA

Polpa di Pomodoro Cotta a Bassa Temperatura,  
Mozzarella Fior di Latte, Zucchine, Peperoni e Melanzane  
Grigliate al Naturale

9,00 €

### DIAVOLA CALABRESE

Polpa di Pomodoro Italiano Cotto a Bassa Temperatura,  
Ventricina Piccante e Mozzarella Fatta&Mangiata

**IN USCITA:** Rucola, Grana Padano DOP e Olio EVO Piccante  
sul Bordo

11,00 €

### LA QUINTA STAGIONE

Polpa di Pomodoro CBT, Mozzarella Fatta&Mangiata, Prosciutto  
Cotto, Funghi, Salame Ventricina e Spicchi di carciofi Grigliati

**IN USCITA:** Olive di Riviera Cultivar Taggiasca e Basilico

11,00 €

## **FORMAGGI DEL CASARO**

Mozzarella Mozzarella Fatta&Mangiata, Grana Padano DOP  
Caciocavallo Affinato in Grotta e Testadura di Capra

**IN USCITA:** Fonduta di Gorgonzola

**11,00 €**

## **S.C REGINA DI NAPOLI 2.0**

Pelato San Marzano DOP e Pomodorini Datterini Gialli

**IN USCITA:** Bufala 100% San Martino DOP e Crema di  
Pesto al Basilico

**11,00 €**

## **TURKEY**

Polpa di Pomodoro Italiano CBT, Zucchine e Mozzarella  
Fatta&Mangiata

**IN USCITA:** Fesa di Tacchino, Philadelphia, Sbriciolata di  
Tarallo e Basilico

**11,00 €**

## **S.C MORTAZZA**

Mozzarella Fatta&Mangiata e Pomodori Rossi Confit

**IN USCITA:** Mortadella Palmieri IGP, Caciocavallo Affinato In  
Grotta e Mix di Pepe e Olio Evo

**11,00 €**

## **LA NAPOLI SBAGLIATA**

Polpa di Pomodoro Italiano Cotto a Bassa Temperatura e Capperi

**IN USCITA:** Mousse di Bufala Campana DOP, Acciughe del  
Mediterraneo, e Basilico

**11,00 €**

**IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ  
DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE  
PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

### GIOTTO

Mozzarella Fatta&Mangiata, Cipolla Rossa in Agrodolce,  
Funghi, Zucchine Grigliate, Pomodori Rossi Confit e Basilico

**IN USCITA:** Fonduta di Cacio & Pepe, Olio Extra Vergine di Oliva e  
Basilico

11,00 €

### CICCIA & FRIARELLO DOP

Mozzarella Fior di Latte Affumicata, Friarelli Napoletani  
DOP di Angri e Norcia Salumificio Alverese

12,00 €

### CACIO & PEPE

Mozzarella Fatta&Mangiata e Pancetta Croccante

**IN USCITA:** Fonduta di Cacio & Pepe e Mix di Pepe

12,00 €

### CARBO-PIZZACHEF

Mozzarella Fior di Latte e Guanciale Artigianale "Alverese"

**IN USCITA:** CARBOCREMA TRITICUM e Mix di Pepe

12,00 €

### SOAVE

Polpa di Pomodoro 100% Italiano CBT e Bufala 100 % DOP San Martino

**IN USCITA:** Prosciutto Crudo di Parma F.lli Galloni Stagionato  
almeno 18 mesi e Olio Extra Vergine di Oliva

13,00 €

**IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ  
DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE  
PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

**S.C** **STREGA 3.0**

---

\*Vellutata di Zucca Cotta al Forno e Mozzarella  
Fatta&Mangiata Affumicata

**IN USCITA:** Capocollo di Martina Franca DOP F.lli Gentile e Granella  
di Noci Tostate

**13,00 €**

---

**S.C** **CANTINA DI PARMA**

---

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP

**IN USCITA:** Stracciatella sfilacciata a mano, Prosciutto Crudo di Parma  
F.lli Galloni Stagionato almeno 18 mesi e Olio Extra Vergine di Oliva

**13,00 €**

---

**TROPEA 2.0**

---

Mozzarella Fatta&Mangiata, Pomodori ciliegini Confit e Cipolla Rossa  
in Agrodolce

**IN USCITA:** Crema di Nduja Calabrese Callipo e Caciocavallo Affinato  
in Grotta

**13,00 €**

---

**DOLCEZZA D'AUTUNNO**

---

Mozzarella Fatta&Mangiata e Briè Francese Cremiere

**IN USCITA:** Speck Alto Adige del Trentino, Confettura di Fichi  
e Granella di Noci Tostate

**13,00 €**

---

**S.C** **AFRODITE**

---

Crema di Pistacchio, Mozzarella Fior di Latte e Pomodori Confit

**IN USCITA:** Speck del Trentino, Fonduta di Gorgonzola e  
Lamelle di Mandorla Tostata

**13,00 €**

---

**IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ  
DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE  
PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

### **PRIMAVERA 2.0**

Crema di Pistacchio 100 % Siciliano e Mozzarella Fior di Latte

**IN USCITA:** Mortadella d'Eccellenza Italiana Palmieri, Stracciatella Artigianale , Grana Padano DOP, Scaglie fini di Pistacchio 100 % Siciliano, Olio Evo e Basilico

(Burratina Anziché Stracciatella +1,00 €)

13,00 €

### **LA MURGIA 2.0**

Vellutata di Patata dello Chef, Mozzarella Fatta&Mangiata Affumicata, Caciocavallo Affinato in Grotta, e Norcia Salumificio Alverese

**IN USCITA:** Sbriciolata di Tarallo al Grano Arso, Olio EVO e Basilico

13,00 €

### **S.C FINOCCHIONA TOSCANA 2.0**

Mozzarella Fior di Latte Artigianale e Mix Funghi\* con Porcini

**IN USCITA:** Salame Toscano di Finocchiona, Fonduta al Parmigiano e Mix di Pepe dello Chef

14,00 €

### **S.C FIORE 3.0**

Mozzarella Fior di Latte Artigianale e Zucchine Grigliate

**IN USCITA:** Ricottina Senza Lattosio Fresca, Lamelle di Mandorla Tostata e Carpaccio Punta d'Anca di Bresaola Rigamonti

14,00 €

### **PULLED PORK**

Mozzarella Fatta&Mangiata, Spalla di Maiale\* Sfilacciata, Marinata, Speziata e cotta a bassa temperatura e Cipolla rossa in Agrodolce

**IN USCITA:** Pomodori Confit e Caciocavallo Affinato In Grotta

14,00 €

**IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ  
DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE  
PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

## **ABUELA**

Ragù alla Bolognese, Mozzarella Fior di Latte e Polpette\* di Scottona

**IN USCITA:** Grana Padano DOP e Basilico

**14,00 €**

## **TRITICUM 2.0**

Bufala 100% San Martino DOP, Pancetta Croccante,  
Datterini Gialli e Fiori di Zucca Pastellati\*

**IN USCITA:** Mousse di Bufala Campana, Sbriciolata di Tarallo e Olio  
Extra Vergine di Oliva

**15,00 €**

## **BE VABBE'**

Crema di Pistacchio 100 % Siciliano e Mozzarella Fatta&Mangiata,

**IN USCITA:** Capocollo Di Martina Franca DOP F.lli Gentile,  
Burratina Artigianale, Sbriciolata di Tarallo e Olio Extra Vergine di Oliva

**15,00 €**

## **TARTUFO D'AUTORE**

Mozzarella Fior di Latte, \*Mix Funghi con Porcini e Basilico

**IN USCITA:** Salame di Cinghiale, Fonduta di Parmigiano al Tartufo  
e Basilico

**(Bordo unto di Olio al Tartufo)**

**15,00 €**

## **POLPO**

Vellutata di Patata dello Chef, Ciliegino Confit e Polpo\* alla Griglia

**IN USCITA:** Stracciatella Artigianale e Sbriciolata di Tarallo  
al Grano Arso

**16,00 €**

**IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ  
DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE  
PRIMA DELL'ORDINAZIONE.**

**BORDO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA** + 2,50 €

---

**SOSTITUZIONE DELLA STRACCIATELLA  
CON LA BURRATINA** + 1,00 €

---

**TARTUFO NERO A SCAGLIE IN OLIO  
AL TARTUFO** + 4,50 €

---

**LA TUA PIZZA COMPLETAMENTE SENZA  
LATTOSIO** + 1,00 €

---

**COPERTO 2,00 €**

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

**Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.**

**Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11**

In Evidenza gli allergeni ai sensi del Reg. UE 1169/1.  
I Prodotti contraddistinti con l'asterisco indicano un prodotto surgelato.

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





◦ TRITICUM ◦

PIZZACHEF