

LA CAMPAZA

MENU'
DI PRIMAVERA
2026



Benvenuti
INSIEME DAL 1982

ANTIPASTI DI MARE

FREDDI

Cocktail di Gamberi	€ 16,50
Insalata di mare e Frutti Esotici con Olio Aromatizzato al Limone	€ 18,50
Antipasto Misto	€ 19,50
Alici del Cantabrico <i>CODESA Serie Oro</i> con Burro di Normandia e Pan Brioche	€ 22,00

CALDI

Capesante Gratinata	€/cad 5,00
Calamari Nostrani alla Piastra con Asparagi e Bietoline	€ 19,50
Tonno subito: Burger di Tonno, Burrata, Pomini Confit, Tropea Marinata	€ 19,50
Tentacolo di Polpo, Crema di Piselli, Confit di Scalogno e Caramello Salato	€ 20,00
Gratinato Misto	€ 22,50

SAUTÉ

Cozze di Cervia** alla Marinara o alla Tarantina	€ 15,50
Cozze di Cervia**, Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara	€ 17,50
Vongole Veraci e Poverazze alla Marinara	€ 19,50

ANTIPASTO CAMPAZA

Misto di Antipasti Freddi e Caldi	€ 41,50
-----------------------------------	---------

CRUDITA' SERVITE CON PAN BRIOCHE

Ostriche - Maestràle, di Caorli	Vegetale, Ricco e Persistente	€/cad 6,00
Ostriche - Bora	Equilibrato tra Dolce e Salato	€/cad 7,00
Ostriche - La Perla del Delta	Nocciola, Minerale, Molto Persistente	€/cad 9,00
Tartare di Tonno		€ 19,00
Battuta di Salmone, Foglioline di Primavera, Avocado, Quinoa Soffiata e Salsa allo Yogurt		€ 19,00
Tre Ostriche in Degustazione		€ 22,00
Selezione di Crudità		€ 24,00
Trittico di Tartare con Gambero Rosa, Gambero Rosso, Mazzancolla Nostrana, con Pan Brioche alla Camomilla e Sorbetto all'Olio Evo, Lime e Cocco		€ 26,00
Plateau Royal <i>consigliato per due persone</i>		€ 64,00

ANTIPASTI DI TERRA

FREDDI

Tagliere di Salumi e Formaggi	€ 14,50
Prosciutto di Carpegna e Burrata	€ 14,50
Tartare di Filetto di Scottona e Pan Brioche alla Camomilla	€ 21,00

CALDI

Fiori di Zucca Fritti, Spuma di Ricotta e Pesto di Capperi e Acciughe	€ 13,50
Crostini di Primavera	€ 14,50
Strudel di Verdure, Crema di Pecorino di Romagna e Noci	€ 14,50
Uovo 65°, Tartufo, Morbido di Patate e Curcuma, <i>Crumble di Guancia e Pane all'Olio E.V.O.</i>	€ 15,50

RICORDI DI ROMAGNA, SECONDO LA TRADIZIONE

Antipasti Caldi e Freddi	€ 29,00
--------------------------	---------

ANTIPASTI VEGANI

Il Nostro Involto di Primavera con Salsa Agrodolce	€ 8,00
Tartare di Verdure con Avocado e Zenzero	€ 13,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato

** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.

- Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3III, sezione VIII, capitolo 3 lettera D, punto 3

- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

PRIMI PIATTI DI MARE

Risotto alla Marinara	€ 15,50
Spaghetti Cacio, Pepe, Cozze di Cervia** e Guanciale	€ 15,50
Strozzapreti con Ragù di Pescato del Nostro Mare	€ 16,50
Paccheri con Calamari Nostrani, Rucola e Perle d'Aceto Balsamico	€ 16,50
Cappelletti Neri di Mazzancolle con Zucchini, i suoi Fiori e Crema di Parmigiano	€ 18,50
Passatelli al Ragù di Canocchie, Mazzancolle Nostrane e Crema di Datterini	€ 18,50
Tagliolini con Capesante, Gamberi e Zenzero	€ 19,50
Gnocchi Viola con Crema di Ceci, Asparagi e Vongole Veraci	€ 19,50
Total Black	
<i>Spaghettoni al Nero di Seppia, Ricci di Mare, Gambero Rosso e Aglio Nero</i>	€ 19,50
Spaghetti alle Vongole Veraci	€ 20,00

SPECIALITA' DELLA CASA PIATTI UNICI

Gran Spaghetto alle Cozze e Pomodoro	€ 17,50
Spaghetti allo Scoglio	€ 33,00
La Nostra Paella di Pesce <i>consigliata per due persone</i>	€ 35,00
La Nostra Paella Carne e Pesce <i>consigliata per due persone</i>	€ 35,00

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghettoni Nero, Pacchero, Trafila Erika Liverani

Riso Vialone Nano *Grumolo delle Abbadesse*, Presidio Slow Food

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli*, Pastificio Felicetti

PRIMI PIATTI DI TERRA

Tagliatelle al Ragù	€ 9,50
Strozzapreti Panna e Speck	€ 10,50
Spaghetti alla Carbonara con Guanciale	€ 11,50
Tagliolini, Strigoli e Pancetta di Romagna	€ 11,50
Cappelletti Ravennati al Ragù	€ 11,50
Caramelle di Robiola, Pomodoro Fresco, Scalogno e Pesto d'Erba Cipollina	€ 11,50
Pappardelle al Ragù d'Agnello	€ 12,50
Cappelletti al Contrario,	
<i>Ripieni di Carne, Crema di Parmigiano e Polvere di Noce Moscata</i>	€ 13,50
Passatelli Asciutti al Tartufo Nostrano e Fonduta di Parmigiano	€ 19,50

PRIMI PIATTI VEGANI

Cappelletti con Ragù di Seitan	€ 14,50
Strozzapreti, Datterini, Asparagi e Mandorle Tostate	€ 14,50

Per la preparazione dei nostri primi piatti utilizziamo:

Spaghetti di Grano Duro *Senatore Cappelli*, Pastificio Felicetti

Pacchero al Prezzemolo, Trafila Erika Liverani

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

SECONDI PIATTI DI MARE

ALLA GRIGLIA

Alici Scottadito	€ 15,50
Spiedini di Gamberi*	€ 19,50
Spiedini di Calamari*	€ 20,50
Spiedini di Calamari e Gamberi*	€ 20,50
Branzino o Orata	€ 19,50
Tagliata di Tonno	€ 22,50
Tagliata di Spada al Pistacchio	€ 22,50
Grigliata Mista secondo pescato	€ 32,50
Grigliata Mista di Crostacei	€ 54,00
Grigliatona <i>consigliata per due persone</i>	€ 62,00

SECONDO NOI

Pescato del Giorno *secondo tipologia* da-a €/etto 5,00 - 7,00

AL VAPORE

Catalana di Crostacei all'Olio EVO di Brisighella € 62,00

AL TEGAME

Tentacolo di Polpo, Scarola Saltata, Olive e Capperi € 25,00

AL FORNO

Branzino o Orata alla Mediterranea	€ 24,50
Rombo, Cremoso di Patate Novelle, Topinambur e Lime con Erbe Spontanee	€ 25,50
Mazzancolle Nostrane al Sale di Cervia	€ 29,50

I FRITTI* i nostri fritti sono arricchiti con verdure fresche

Di Calamari	€ 17,50
Di Calamari e Gamberi	€ 19,50
Misto	€ 19,50
Di Gamberi	€ 20,50
Di Calamaretti	€ 22,50
Di Calamaretti e Gamberi	€ 22,50

SECONDI PIATTI DI TERRA

ALLA GRIGLIA

Petto di Pollo	€ 9,00
Salsiccia	€ 9,00
Castrato	€ 16,50
Costolette di Agnello	€ 17,50
Grigliata Mista di Carne	€ 18,50
Tagliata di Angus	€ 22,50
Tagliata di Angus Australiana	€ 28,50
Filetto di Angus	€ 28,50
Maxi Grigliatona con Verdure <i>consigliata per due persone</i> Costata, braciola di maiale, castrato, costolette di agnello, salsiccia, pancetta, verdure ai ferri, patate al forno	€ 58,00
Costata di Scottona <i>i tagli all'etto sono con osso</i>	€/etto 5,50
Tomahawk di Bue Nero con Patate e Verdure alla Brace <i>i tagli all'etto sono con osso</i>	€/etto 6,50
Fiorentina di Scottona <i>i tagli all'etto sono con osso</i>	€/etto 6,50

AL FORNO

Costina di Maiale Cotta a Bassa Temperatura, Marinata al Miele con Patata Mantecata ed Erbette € 17,50

IN PADELLA

Costolette di Agnello Dorate con Carciofi Fritti	€ 19,50
Petto d'Anatra al Miele d'Arancio e Cipolline Caramellate	€ 20,00
Filetto di Angus con Crema di Parmigiano e Asparagi	€ 26,00

PER I PICCOLI

Cotoletta con Patate Fritte	€ 12,00
Hamburger di Manzo con Patate Fritte	€ 12,00

SECONDI PIATTI VEGANI

Vegan Burger:	
Bun ai Cereali, Burger di Luphemp-fu, Pomodoro, Lattuga e Tropea caramellata	€ 14,00
Seitan con Funghi Champignon e Patate	€ 14,00

* Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato
- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

Coperto euro 3,00

CONTORNI

Insalata Mista di Stagione	€ 5,00
Patate Fritte	€ 5,50
Verdure Fresche Dorate	€ 5,50
Spinaci Freschi al Burro	€ 6,00
Chips di Patate	€ 6,00
Patate al Forno al Sale Dolce di Cervia	€ 6,00
Verdure d'Inverno al Vapore	€ 6,00
Radicchio con Bruciatini all'Aceto Balsamico di Modena "Acetaia Leonardi"	€ 7,00
Verdure Miste ai Ferri	€ 7,00
Pinzimonio	€ 7,00
Asparagi Burro Fuso e Parmigiano	€ 7,50

LE NOSTRE PROPOSTE

Bevande escluse

Minimo per due persone

IL PESCATORE

€ 36,00

Cozze Biologiche di Cervia** alla Tarantina
con Crostone del Nostro Pane

◦

Strozzapreti al Ragù di Pescato

◦

Fritto Misto

◦

Sorbetto al Limone

IL MARINAIO

€ 47,00

Insalata di Mare

◦

Risotto alla Marinara

◦

Grigliata Mista secondo Pescato

◦

Sorbetto al Limone

ROMAGNA MIA

€ 26,00

Tagliatelle al Ragù

◦

Grigliata Mista
con Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia

ROMAGNA IN FIORE

€ 33,00

I Salumi e i Formaggi

◦

Cappelletti al Ragù

◦

Tagliata di Manzo
con Rucola, Pomodorini,
Grana e Patate al Forno
al Sale Dolce di Cervia

...TU SEI LA STELLA, TU SEI L'AMORE

Secondo disponibilità in alternativa al prodotto fresco utilizziamo prodotto congelato

** Cozze Biologiche di Cervia da marzo a ottobre, secondo disponibilità per il resto dell'anno.

- I piatti a base di pesce e di crostacei potrebbero contenere minime tracce di solfiti.

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale LAURETANA	€ 3,50
Acqua Minerale Frizzante LAURETANA	€ 3,50
VINO IN CARAFFA <i>Sangiovese, Trebbiano, Bianco Frizzante</i>	
1/4 lt.	€ 4,50
1/2 lt.	€ 7,50
1 lt.	€ 12,50
BIRRA ALLA SPINA, BIONDA <i>Forst Kronen</i>	
Piccola 0,20 <i>Kronen</i>	€ 4,00
Media 0,40 <i>Kronen</i>	€ 6,00
Caraffa 1 lt. <i>Kronen</i>	€ 12,00
BIRRA ALLA SPINA, BIONDA WEISS <i>Weihenstephaner</i>	
Piccola 0,20	€ 4,50
Media 0,50	€ 7,50
Caraffa 1 lt.	€ 13,50
BIRRA ALLA SPINA, DOPPIO MALTO <i>Forst Sixtus</i>	
Piccola 0,20	€ 5,00
Media 0,40	€ 7,50
Caraffa 1 lt.	€ 15,50
BIBITA ALLA SPINA <i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	
Piccola 0,20	€ 4,00
Grande 0,50	€ 5,00
Caraffa 1 lt.	€ 9,50
BIBITA IN VETRO <i>cl 33</i>	
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, Tè pesca/limone	€ 4,00
CAFFETTERIA, "TORREFAZIONE MOKADOR"	
Caffè	€ 2,50
Caffè d'Orzo	€ 2,50
Caffè d'Orzo in Tazza Grande	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,50
Caffè Corretto	€ 3,50

LE STIRATE

Alta Friabilità e Croccantezza servita su Tagliere di Legno

1/3 di stirata è consigliata per una persona

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico,	1/3 di stirata	€ 8,00
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 15,00
	intera	€ 21,00

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Olive di Caiazzo,	1/3 di stirata	€ 10,50
Capperi di Salina, Alici, Origano, Basilico,	2/3 di stirata	€ 19,50
Olio di Brisighella	intera	€ 28,00

MEDITERRANEA

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Pomodorini Gialli,	1/3 di stirata	€ 10,50
Verdure Miste, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 19,50
	intera	€ 28,00

SALSICCIA E ... FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Friarielli, Scamorza,	1/3 di stirata	€ 10,50
Salsiccia, Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 19,50
	intera	€ 28,00

DOLCI SAPORI

Mozzarella Fiordilatte, Rucola, Scaglie di Grana,	1/3 di stirata	€ 10,50
Gambetto di Prosciutto Crudo, Pomodorini Ciliegino,	2/3 di stirata	€ 19,50
Olio di Brisighella	intera	€ 28,00

Aggiunte:

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00

ANDRIA E MARINO, OGGI SPOSI!

Mozzarella Fiordilatte, Burrata artigianale,	1/3 di stirata	€ 12,50
Prosciutto Crudo di Carpegna	2/3 di stirata	€ 23,00
	intera	€ 32,00

BUFALA

Mozzarella di Bufala, Basilico, Pomodoro ai Ferri,	1/3 di stirata	€ 12,50
Olio di Brisighella	2/3 di stirata	€ 23,00
	intera	€ 32,00

ANTICHE TRADIZIONI

Mortadella Classica Bonfatti, Squacquerone di Romagna DOP,	1/3 di stirata	€ 12,50
Pistacchio	2/3 di stirata	€ 23,00
	intera	€ 32,00

CAPRICCIOSA E PREZIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Misti,	1/3 di stirata	€ 12,50
Prosciutto Cotto Romagnolo, Carciofi, Olive di Caiazzo	2/3 di stirata	€ 23,00
	intera	€ 32,00

AL TEGAMINO...

MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Basilico	€ 7,00
--	--------

FAINA

Schiacciata Bianca, Olio di Brisighella e Crudo di Carpegna	€ 8,50
---	--------

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante	€ 9,00
---------------------------------------	--------

FUNGHI E SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Funghi Freschi	€ 9,00
---	--------

PATATE E SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella, Patate, Salsiccia	€ 9,00
---	--------

SALSICCIA E FRIARIELLI

Pomodoro, Mozzarella, Scamorza, Salsiccia, Friarielli	€ 9,00
---	--------

AMALFITANA

Pomodoro, Mozzarella, Capperi, Acciughe, Olive, Origano	€ 12,00
---	---------

Aggiunte:

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini euro 2,00

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00



LE PIZZE

· STAGIONALI DI PRIMAVERA ·

RISVEGLIO

Mozzarella di Bufala DOP, Crema di Asparagi e Fiori di Zucca	€ 13,00
--	---------

ORTO DI PRIMAVERA

Mozzarella, Piselli Novelli Saltati, Carciofini e Scaglie di Pecorino	€ 13,00
---	---------

TIEPIDO SOLE

Mozzarella, Scamorza, Carciofini Trifolati, Fave Novelle, Speck in uscita, un Goccio di Miele di pineta e Aceto Balsamico	€ 13,00
---	---------

MARINARA

Pomodoro, Aglio, Origano, Pomodorini	€ 6,00
--------------------------------------	--------

REGINA MARGHERITA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte	€ 7,00
----------------------------------	--------

NUDA E CRUDA

Schiacciata bianca, Olio di Brisighella, Prosciutto Crudo di Carpegna	€ 8,00
---	--------

SOLO VERDURE

Schiacciata bianca, Olio di Brisighella, Verdure di Stagione	€ 8,00
--	--------

WURSTEL E PATATINE

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Patate Fritte e Wurstel	€ 8,00
---	--------

FUNGHI FRESCHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Freschi Champignon	€ 8,00
---	--------

LA SALSICCIA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia	€ 8,00
---	--------

NAPOLI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Alici di Cetara, Origano	€ 8,50
--	--------

DIAVOLA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante	€ 9,00
---	--------

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi trifolati	€ 9,00
--	--------

PROSCIUTTO CRUDO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Carpegna	€ 9,00
--	--------

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

Coperto euro 3,00



QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, Gorgonzola DOP, Asiago, Scaglie di Grana € 9,00

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Freschi,
Salsiccia, Carciofini € 9,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Funghi Trifolati,
Salsiccia, Carciofini, Olive di Caiazzo € 9,50

CALZONE FARCITO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Cotto, Carciofini, Funghi Trifolati € 10,00

VEGETARIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Verdure e Ortaggi di Stagione € 10,00

LA ROMAGNOLA NELL'ORTO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Guanciale di Maiale, Radicchio € 10,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Friarielli € 10,50

LA BUFALA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico € 10,50

CALZONE VESUVIO

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Rossa di Castelpoto, Peperoni, Quattro Formaggi € 11,00

NEL MEZZO DEL CAMMIN DI NOSTRA VITA ...

Mozzarella Fiordilatte, Uovo, Pancetta, Scaglie di Grana € 11,00

PARMIGIANA

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Prosciutto Crudo, Scaglie di Grana € 11,00

BUONA DUE VOLTE

Mozzarella Fiordilatte, Squacquerone di Romagna DOP, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Pomodorini e Rucola € 12,50

ANCESTRALE

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia, Patate al Forno, Porcini, Scaglie di Grana € 12,50

Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

L'INFERNO DI DANTE

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Salsiccia Rossa di Castelpoto,
Pomodorino Giallo, Peperoncino € 13,00

INSIDE OUT

Burrata Artigianale, Mozzarella, Prosciutto Crudo di Carpegna,
Olio di Brisighella € 13,00

BENVENUTI AL SUD

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Alici,
Olive di Caiazzo, Capperi di Salina, Origano, Pomodorini Gialli € 13,00

LA VECCHIA CAMPAZA

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Porcini, Salsiccia,
Melanzane, Prosciutto Crudo di Carpegna € 13,00

A NORD

Pomodoro, Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Speck € 13,00

LA SELVA OSCURA

Mozzarella Fior di Latte, Radicchio,
Pancetta Affumicata, Ristretto di Aceto Balsamico € 13,00

AURORA

Mozzarella Fior di Latte,
Pancetta, Spinaci, Squacquerone € 13,00

CICOGNA

Pomodoro, Stracciatella, Prosciutto Crudo, Insalata, Capperi € 13,00

DAL MARE... I SUOI FRUTTI

Pomodoro, Insalata di mare, Cozze biologiche di Cervia,
Vongole Veraci, Pomodorini, Aglio € 18,00















Variazioni:

Baby - 2,00 euro rispetto al prezzo indicato.

Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala e Funghi Porcini 2,00 euro

Ogni ingrediente in più a richiesta euro 1,00.

**IN QUESTO LOCALE SI COMMERCIALIZZANO/SOMMINISTRANO
PRODOTTI AL CUI INTERNO POSSONO ESSERE PRESENTI ALLERGENI**

	1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti tranne:
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
	3. Uova e prodotti a base di uova
	4. Pesce e prodotti a base di pesce.
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
	6. Soia e prodotti a base di soia.
	7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
	8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
	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/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
	13. Lupini e prodotti a base di lupini.
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ogni informazione più dettagliata a riguardo potete rivolgervi direttamente al personale

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011



2026

