

MAFFEI

dal 1965

RISTORANTE • PIZZERIA

*Palazzo Menghin,
nel cuore di Riva del Garda*

Menu



@maffeirivadelgarda

Supplementi

Ergänzungen · Extra

Ogni supplemento varia da € 0,5 a € 4,5
Jede Ergänzung von € 0,5 bis € 4,5
Every extra add from € 0,5 to € 4,5

*In caso di mancata reperibilità stagionale e/o esaurimento
alcuni prodotti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine*

***Je nach Saison und Verfügbarkeit und/oder bei Ausverkauf
können einige Produkte tiefgefroren sein***

*According to seasonal availability and/or in case of sell out,
some products could be originally frozen*

*Coperto · **Gedeck** · Cover € 2,5*

Benvenuti

Vi accogliamo nello storico Palazzo Menghin-Brezburg, affacciato su Piazza delle Erbe, nel cuore di Riva del Garda. È qui che la Famiglia Benini, dal 1965, ha iniziato il proprio percorso di ospitalità, dando continuità a un luogo da sempre dedicato all'incontro e alla convivialità.

La nostra cucina nasce dal rispetto per la materia prima e da una visione equilibrata della tradizione Italiana. Ogni scelta, dagli ingredienti ai vini, è guidata da semplicità, attenzione e misura.

*Prendetevi il vostro tempo,
al resto ci pensiamo noi.*

Wir heißen Sie im historischen Palazzo Menghin-Brezburg willkommen, mit Blick auf die Piazza delle Erbe, im Herzen von Riva del Garda.

Hier begann die Familie Benini im Jahr 1965 ihren Weg in der Gastfreundschaft und führt damit einen Ort fort, der seit jeher dem Austausch und dem geselligen Beisammensein gewidmet ist.

Unsere Küche basiert auf dem Respekt vor den Zutaten und auf einer ausgewogenen Interpretation der italienischen Tradition.

Jede Entscheidung – von den Zutaten bis zu den Weinen – folgt den Prinzipien von Einfachheit, Sorgfalt und Maß.

*Nehmen Sie sich Zeit,
um den Rest kümmern wir uns.*

We welcome you to the historic Palazzo Menghin-Brezburg, overlooking Piazza delle Erbe, in the heart of Riva del Garda. It is here that, in 1965, the Benini family began their journey in hospitality, continuing the tradition of a place long dedicated to meeting and conviviality.

Our cuisine is rooted in respect for ingredients and in a balanced interpretation of Italian tradition. Every choice, from ingredients to wines, is guided by simplicity and attention to detail.

*Take your time,
we will take care of the rest.*

ANTIPASTI

Vorspeisen • Starters

Antipasto di Mare ^{1,2,4,6,11,14}

*Capasanta al brandy, carpaccio di polpo, tartare di tonno, gamberoni in pasta Kataifi
Jakobsmuschel in Weinbrand, Oktopus-Carpaccio, Thunfischtartar, Garnelen mit Kataifi
Scallop in brandy, octopus carpaccio, tuna tartare, prawns in Kataifi paste*

25

Tartare di tonno rosso sashimi con crostini e semi di sesamo al wasabi ^{1,4,11}

*Tartar vom roten Thunfisch-Sashimi mit Croutons und Wasabi-Sesamsamen
Sashimi tuna tartare with croutons and wasabi sesame seeds*

18

Sautè di cozze alla tarantina ^{1,4,14}

*Sautierte Muscheln
Sauté of mussels*

16

Antipasto di Lago ^{1,4,5,8}

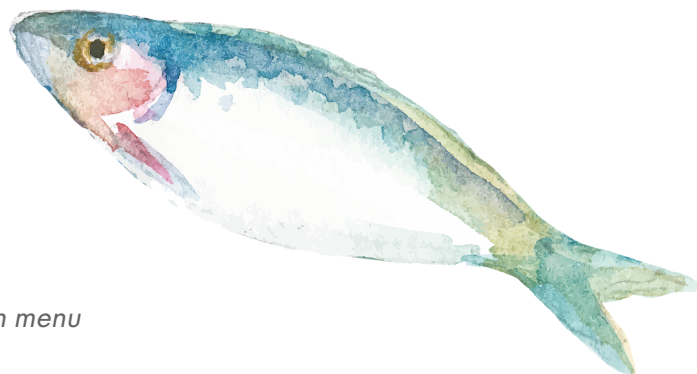
*Salmerino, trota affumicata e marinata, sarda di lago e crostoni di pane
Saibling, geräucherte und marinierte Forelle, See Sardine, geröstetes Brot
Marinated char fish and smoked trout, lake sardine and toasted bread*

20

Carpaccio di polpo su letto di rucola ¹⁴

*Oktopus Carpaccio auf Rucola Bett
Octopus carpaccio on a bed of rocket salad*

17



ANTIPASTI

Vorspeisen • Starters

Carpaccio di carne salada cruda
con rucola e grana 7

Carpaccio von Carne Salada mit Rucola und Parmesankäse
Carpaccio of carne salada with rocket salad and parmesan cheese

16

Prosciutto e melone

Parma Schinken und Honigmelone
Parma ham and melon

15

Caprese con mozzarella di bufala 7

Büffelmozzarella Caprese mit Tomaten und Basilikum
Buffalo mozzarella with tomato and basil

14

Gnocco fritto con affettati misti 1,5,7,8

Gemischter Aufschnitt mit frittiertem Hefeteig
Italian Fried Dough with mixed cold cuts

16

Bruschetta classica 1

Pane con pomodoro fresco, aglio, olio evo e basilico fresco
Brot mit frischen Tomaten, Knoblauch, Öl und frischem Basilikum
Bread with fresh tomato, garlic, oil and fresh basil

11



PRIMI PIATTI

Erste Gerichte · First courses

Risotto “Acquerello” al limone e scampi
(min 2 pers.) ^{2,4}

Risotto mit Zitrone und Scampi
Scampi and lemon risotto

21,5 pp

Paccheri con crema di pistacchio di Bronte
e calamaretti ^{1,4,8,14}

Paccheri mit Baby-Tintenfisch und Pistaziencreme
Paccheri with baby squid and pistachio cream

18

Spaghetti allo scoglio ^{1,2,4,14}

Spaghetti mit Meeresfrüchten
Spaghetti with seafood

21

Penne fatte in casa con zucchini,
gamberetti e zafferano ^{1,2,3,4,7}

Hausgemachte Penne mit Zucchini, Garnelen und Safran
Homemade penne with zucchini, shrimp and saffron

17

Spaghetti alle vongole veraci ^{1,14}

Spaghetti mit venusmuscheln
Spaghetti with clams

19

PRIMI PIATTI

Erste Gerichte · First courses

Tagliatelle all'uovo fatte in casa
al tartufo nero 1,3,7

Hausgemachte Eierbandnudeln mit schwarze Trüffel
Homemade egg tagliatelle with black truffle

19

Lasagne fatte in casa alla bolognese 1,3,5,7

Hausgemachte Lasagne Bolognese
Homemade lasagna bolognese

15

Spaghetti alla carbonara 1,3,5,7

Spaghetti mit Bauchspeck, Ei und Parmesankäse
Spaghetti with bacon, egg and parmesan cheese

15

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 1

Spaghetti mit Knoblauch, Öl und Chilli
Spaghetti with garlic, oil and hot chili peppers

13,5

Tagliatelle all'uovo fatte in casa 1,3,5
con ragù alla bolognese

Hausgemachte Eier-Tagliatelle mit traditionellem Bolognese-Ragout
Handmade egg tagliatelle with traditional Bolognese ragù

16,5



SECONDI PIATTI

Hauptspeisen • Main courses

Tagliata di tonno rosso sashimi su letto di radicchio scottato
all'aceto balsamico con pistacchi ^{4,8}

Thunfischsteak auf Radicchio-Bett und Balsamico-Essig mit Pistazien
Seared tuna steak on a bed of red chicory with balsamic vinegar and pistachios

25

Calamari alla griglia ¹⁴

Gegrillte Calamari
Grilled calamari

24

Filetto di branzino alla griglia su letto di spinacino all'olio ⁴

Seebarschfilet vom grill und Spinat mit Öl
Grilled sea bass fillet and spinach with oil

21

Tentacoli di polpo su vellutata di ceci
con polvere di olive del Garda ¹⁴

Oktopustentakel auf Kicherbsenpüree verfeinert mit Olivenpulver vom Gardasee
Octopus tentacles on chickpea velouté with Garda olive powder

25

Trancio di salmone alla griglia ⁴

Gegrillter Lachs
Grilled salmon steak

19



SECONDI PIATTI

Hauptspeisen • Main courses

Filetto di manzo (250 g)
al pepe verde o gorgonzola ^{7,10}
Gegrilltes Rinderfilet mit grünem Pfeffer oder Gorgonzolasauce
Grilled beef tenderloin with green pepper or gorgonzola sauce
30

Filetto di manzo ai ferri (250 g)
Gegrilltes Rinderfilet
Grilled beef tenderloin
28

Tagliata di manzo “Angus” al rosmarino
o aceto balsamico su letto di rucola con scaglie di grana ^{5,7}
Rindersteak mit Rosmarin oder Balsamicoessig
auf Rucolabett mit Parmesankäse
Beef steak with rosemary or balsamic vinegar
on a bed of rocket with flakes of parmesan cheese
25

Cotoletta alla milanese con patate fritte ^{1,3,5,7}
Wiener Schnitzel mit Pommes
Breaded cutlet with french fries
18,5



INSALATE

Salate • Salads

Pokè di riso venere ^{1,3,4,5,6,11}

*Riso venere, salmone teriyaki, edamame,
melograno, mais, semi di sesamo, maionese piccante*
**Schwarzer Venus Reis, Lachs mit Teriyaki Sauce, Edamame,
Granatapfel, Mais, Sesamsamen, Scharfe Mayo**
*Black rice, Salmon with teriyaki sauce, edamame,
pomegranate, corn, sesam seeds and spicy mayo*

17

Insalata Maffei ^{3,4,7}

Verdure miste, mozzarella, tonno, uova, mais
Gemischtes Salat, Mozzarella, Thunfisch, Ei, Mais
Mixed salad, mozzarella, tuna, egg, sweetcorn

16

Insalata del velista ^{7,8}

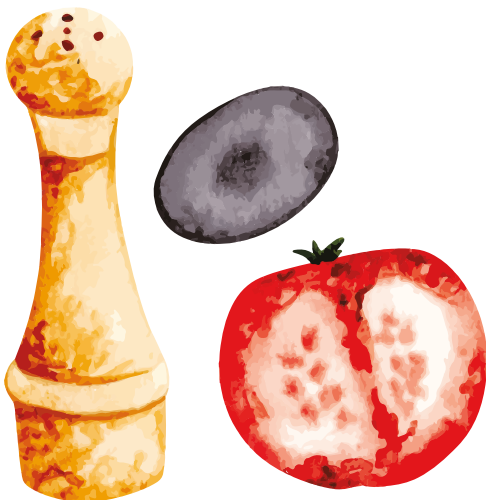
*Insalata verde, pollo alla griglia, noci, radicchio,
gorgonzola, miele, crostoni di mais*
**Grüner Salat, gegrilltes Hähnchen, Walnüsse, Radicchio,
Gorgonzola, Honig, Maiscroutons**
*Green salad, grilled chicken, walnuts, radicchio,
gorgonzola, honey, corn croutons*

18

Insalata greca ⁷

Insalata, pomodoro, olive, cipolle, cetrioli, formaggio feta, origano
Grüner Salat, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Gurken, Feta-Käse, Oregano
Green Salad, tomato, olives, onion, cucumber, feta cheese, oregano

15



CONTORNI

Beilagen • Side dishes

Patate al forno ⁵

Bratkartoffeln
Roasted potatoes

6

Patate fritte ⁵

Pommes frites
French fries

6

Patate lesse

Salzkartoffeln
Boiled potatoes

5

Verdure miste bollite

Gemischtes Gemüse
Mixed boiled vegetables

6

Grigliata di verdure

Gegrilltes Gemüse
Grilled vegetables

8

Insalata mista

Gemischter Salat
Mixed salad

7

le migliori farine per un impasto tradizionale e fragrante

*La nostra pizza nasce da una ricerca semplice ma rigorosa:
leggerezza, fragranza e gusto autentico.*

*Utilizziamo farine di alta qualità, accuratamente selezionate
per garantire una struttura equilibrata e una digeribilità naturale,
nel rispetto della tradizione e del gusto.*

*Unsere Pizza entsteht aus einer einfachen, aber
konsequent gelebten Philosophie: Leichtigkeit,
Knusprigkeit und authentischer Geschmack.*

*Wir verwenden hochwertige, sorgfältig ausgewählte
Mehle, die eine ausgewogene Struktur und natürliche
Bekömmlichkeit gewährleisten – im Einklang mit
Tradition und Geschmack.*

*Our pizza is the result of a simple yet thorough pursuit:
lightness, crispness and authentic taste.*

*We use high-quality flours, carefully selected to ensure
a balanced structure and natural digestibility, combining
tradition with real flavour.*

PIZZA

Pizze Bianche · Ohne Tomate · Without tomato

Riva ^{1,7}

Mozzarella, carne salada, rucola, grana a scaglie, origano
Mozzarella, Carne Salada, Rucola, Parmesanflocken, Oregano
Mozzarella, carne salada, rocket, parmesan flakes, oregano

14

Max ^{1,7}

Mozzarella, gorgonzola, zucchini, aglio, peperoncino, origano
Mozzarella, Gorgonzola, Zucchini, Knoblauch, Chili, Oregano
Mozzarella, gorgonzola, courgettes, garlic, chilli, oregano

12

Italiana ^{1,7}

Pomodoro ciliegina, mozzarella, basilico, mozzarella di bufala, origano
Frische Kirschtomaten, Mozzarella, Basilikum, Öl, Büffelmozzarella, Oregano
Cherry tomato, mozzarella, basil, oil, buffalo mozzarella, oregano

12,5

Golosa ^{1,7}

Mozzarella, gorgonzola, porcini, zucchini, grana, origano
Mozzarella, Gorgonzola, Steinpilze, Zucchini, Parmesan, Oregano
Mozzarella, gorgonzola, porcini mushrooms, courgettes, parmesan, oregano

13

Speck e noci ^{1,7,8}

Mozzarella, gorgonzola, speck, noci
Mozzarella, Gorgonzola, Speck, Walnüsse
Mozzarella, gorgonzola, speck, walnuts

13



PIZZA

Pizze speciali • Spezielle • Special

Contadina ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, salsiccia, origano
Tomaten, Mozzarella, Ricotta, Spinat, Wurst, Oregano
Tomato, mozzarella, ricotta, spinach, sausage, oregano

13

Zingara ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, peperoni, ricotta, salamino piccante, origano
Tomaten, Mozzarella, Paprika, Ricotta, scharfe Salami, Oregano
Tomato, mozzarella, peppers, ricotta, spicy salami, oregano

13

Andrea Maffei ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, brie, rucola, pomodori ciliegina, origano
Tomaten, Mozzarella, Brie, Rucola, Kirschtomaten, Oregano
Tomato, mozzarella, brie, rocket salad, cherry tomatoes, oregano

13

Trentina ^{1,7}

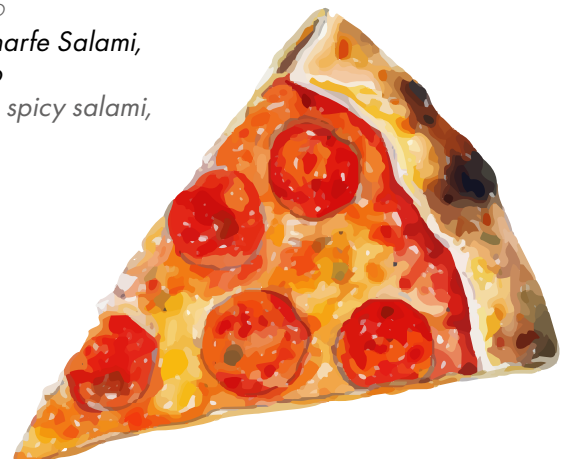
Pomodoro, mozzarella, luganega, finferli, origano
Tomaten, Mozzarella, Luganega, Pfifferlinge, Oregano
Tomato, mozzarella, luganega sausage, finferli mushrooms, oregano

13,5

Siciliana ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, olive, gorgonzola, salamino piccante, basilico, pomodori ciliegina, origano
Tomaten, Mozzarella, Oliven, Gorgonzola, scharfe Salami, Basilikum, Kirschtomaten, Oregano
Tomato, mozzarella, olives, gorgonzola cheese, spicy salami, basil, cherry tomatoes, oregano

14,5



PIZZA

Pizze speciali • Spezielle • Special

Saporita ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, origano
Tomaten, Mozzarella, scharfe Salami, Gorgonzola, Oregano
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola, oregano

13

Raff ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, grana, origano
Tomaten, Mozzarella, Radicchio, Speck, Parmesan, Oregano
Tomato, mozzarella, red chicory, speck, parmesan, oregano

13,5

Delicata ^{1,7,8}

*Mozzarella, mortadella Bologna IGP, mozzarella di bufala,
granella di pistacchi, basilico fresco, origano*
**Mozzarella, Mortadella Bologna IGP, Büffelmozzarella,
gehackte Pistazien, Basilikum, Oregano**
*Mozzarella, Bologna IGP mortadella, buffalo mozzarella,
chopped pistachios, basil, oregano*

15

Mate ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante, porcini, rucola, origano
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami, Steinpilze, Rucola, Oregano
*Tomato, mozzarella, gorgonzola, spicy salami, porcini mushrooms, rocket salad,
oregano*

14,5

Felix ^{1,7}

*Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, luganega, aglio,
salamino piccante, basilico, pomodoro ciliegina, origano*
**Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Luganega, Knoblauch,
scharfe Salami, Basilikum, Kirschtomate, Oregano**
*Tomato, mozzarella, gorgonzola, luganega sausage, garlic,
spicy salami, basil, cherry tomato, oregano*

15,5

PIZZA

Pizze classiche · Klassische · Classic

Margherita 1,7

Pomodoro, mozzarella, origano

Tomaten, Mozzarella, Oregano

Tomato, mozzarella, oregano

8,5

Marinara 1,7

Pomodoro, aglio, origano

Tomaten, Knoblauch, Oregano

Tomato, garlic, oregano

7,5

Diavola 1,7

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, origano

Tomate, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano

Tomato, mozzarella, spicy salami, oregano

12

Prosciutto e funghi 1,7

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano

Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano

12

Tonno e cipolle 1,4,7

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano

Tomaten, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano

Tomato, mozzarella, tuna, onions, oregano

12

Romana 1,4,7

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere, origano

Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern, schwarze Oliven, Oregano

Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives, oregano

11

Parmigiana 1,7

Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, origano

Tomaten, Mozzarella, Auberginen, Parmesan, Oregano

Tomato, mozzarella, eggplant, parmesan, oregano

11

PIZZA

Pizze classiche · Klassische · Classic

Quattro stagioni ^{1,4,7}

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, acciughe, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Sardellen, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, oregano
13,5

Bufalina ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, origano
Tomaten, Mozzarella, Büffelmozzarella, Oregano
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, oregano
12,5

Vegetariana ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, zucchini, melanzane, peperoni, spinaci, origano
Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Paprikaschoten, Spinat, Oregano
Tomato, mozzarella, courgettes, aubergines, peppers, spinach, oregano
13

Quattro formaggi ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, ricotta, grana, origano
Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Ricotta, Parmesan, Oregano
Tomato, mozzarella, gorgonzola, ricotta, parmesan, oregano
12,5

Capricciosa ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, oregano
13

Calzone ^{1,7}

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, oregano
13

VINI E BEVANDE

Weine und Getränke • Wines and drinks

Teroldego Vigneti delle Dolomiti IGT ¹²

Cantina di Riva • Alcol 12,5 % vol

Rotwein | Red Wine

0,25 l € 6 • 0,5 l € 10 • 1 l € 18

Pinot Grigio Vigneti delle Dolomiti IGT ¹²

Cantina di Riva • Alcol 12,5 % vol

Weißwein | White Wine

0,25 l € 6 • 0,5 l € 10 • 1 l € 18



Bibite alla spina

Getränke vom Fass | Draft drinks

Coca-Cola, Schweppes Limone

0,3 l € 3,5 • 0,5 l € 5,5

Bibite e Thè in vetro

Getränke in Glasflasche | Soft drinks in glass bottle

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite 0,33 l

Estathé Pesca, Limone 0,25 l

€ 4

Succhi di frutta (arancia, mela)

Fruchtsäfte (Orange, Apfel) | Fruit juices (orange, apple)

0,3 l € 4 • 0,5 l € 6,5

Acqua minerale (gassata, naturale)

Mineralwasser (sprudelnd, still) | Mineral water (sparkling, still)

0,75 l € 4,5

Acqua potabile trattata

Gassata | Naturale

0,75 l € 3,5

BIRRE ALLA SPINA

Fassbier • Draft beers



Dolomiti Pils ı

Fabbrica in Pedavena • Alcol 4,9 % vol

Pils

0,21€ 3,5 • 0,41€ 5,5

Ayinger Bräuweisse ı

Ayinger • Alcol 5,1 % vol

Weiss

0,31€ 4 • 0,51€ 6,5

BIRRE IN BOTTIGLIA

Flaschenbier • Bottled beers

Maisel's Weisse analcolica ı

Maisel's Weisse • Alcol <0,5 % vol

Hefe Weißbier Alkoholfrei

0,51€ 6,5

Froggy Hops ı

Birra del Bosco • Alcol 5,9 % vol

American IPA

0,331€ 7

Fox Tail ı

Birra del Bosco • Alcol 5,8 % vol

Red Ale

0,331€ 7

CAFFETTERIA

Kaffee • Coffee



Caffè espresso

2

Caffè corretto

3

Cappuccino

4

Latte macchiato

4,5

Caffè tedesco

Deutscher Kaffee | German coffee

3

The nero | ai frutti | verde matcha

Schwarztee | Fruchtee | Matcha-Grünte

Black tea | Fruit tea | Matcha green tea

4

Caffè d'orzo

Gerstenkaffee

Barley coffee

2,5

COCKTAIL & LONG DRINKS

Classic and Alcohol-Free

Aperol spritz

7

Campari spritz

7

Hugo

7

Limoncello spritz

8

Maffei spritz

Trento DOC, Aperol, Seltz

10

Americano

9

Negroni

9

Spritz analcolico

7

Hugo analcolico

7

Sanbitter analcolico

Passion Fruit / Chinotto e note di basilico

6

GIN TONIC

Mixed with Fever-Tree tonic

Bombay Sapphire London Dry

10

Monkey 47 Schwarzwald Dry

13

Luz Marzadro

10

Vento London Dry

11



DESSERT

Strudel di mele fatto in casa

con salsa alla vaniglia 1,3,7,8

Hausgemachte apfelstrudel mit Vanillesauce

Homemade apple strudel with vanilla sauce

8

Tiramisù della casa 1,3,7,8

Hausgemachtes Tiramisu

Homemade tiramisu

8,5

Tortino al cioccolato “Guanaja 70%”

con salsa alla vaniglia 1,3,7,8

Schokoladentoertchen “Guanaja 70%” mit Vanillesauce

Chocolate cake “Guanaja 70%” with vanilla sauce

9

Crema catalana 7

Crema Catalana

7

Cheesecake alla frutta 1,3,5,7,8

Früchte-Cheesecake

Fruit Cheesecake

8

Panna cotta con frutti di bosco

o salsa al cioccolato 7

Sahnepudding mit Waldbeeren oder Schokoladensauce

Cream pudding with forest berries or chocolate sauce

7

Fragole al naturale o con panna 7

Erdbeeren mit oder ohne Sahne

Strawberry with or without whipped cream

8



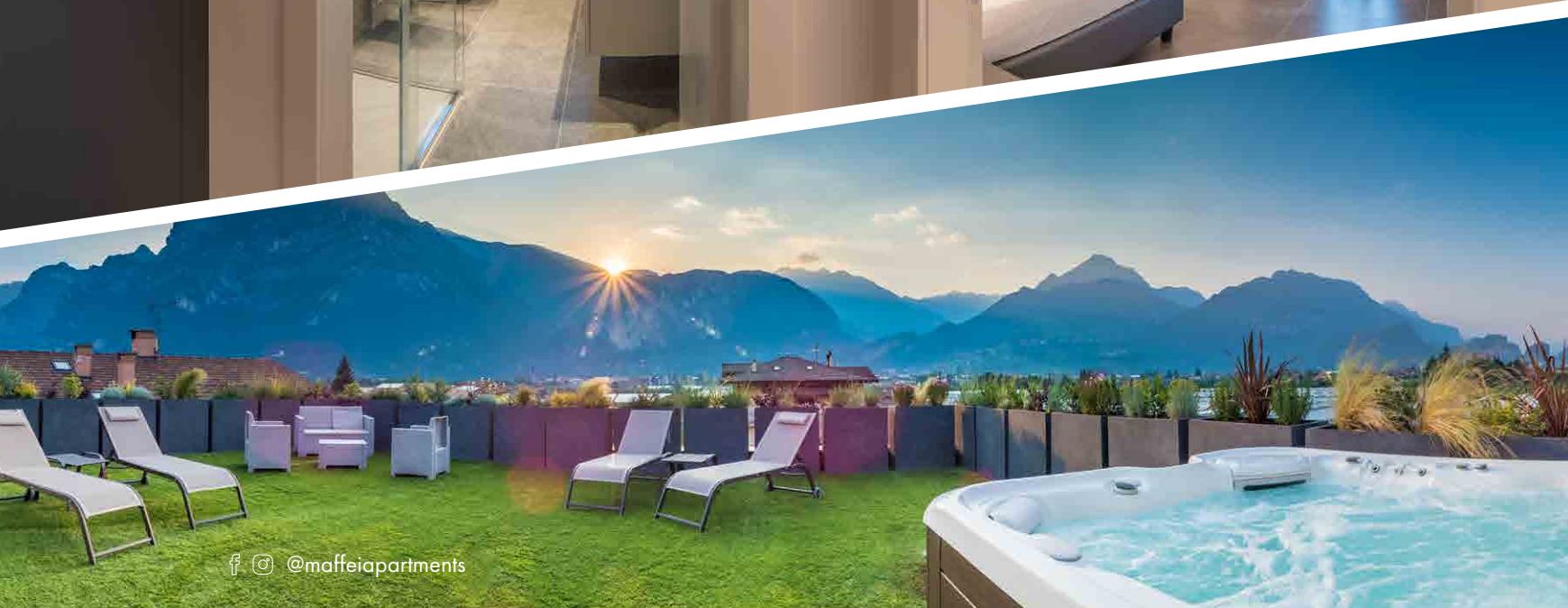
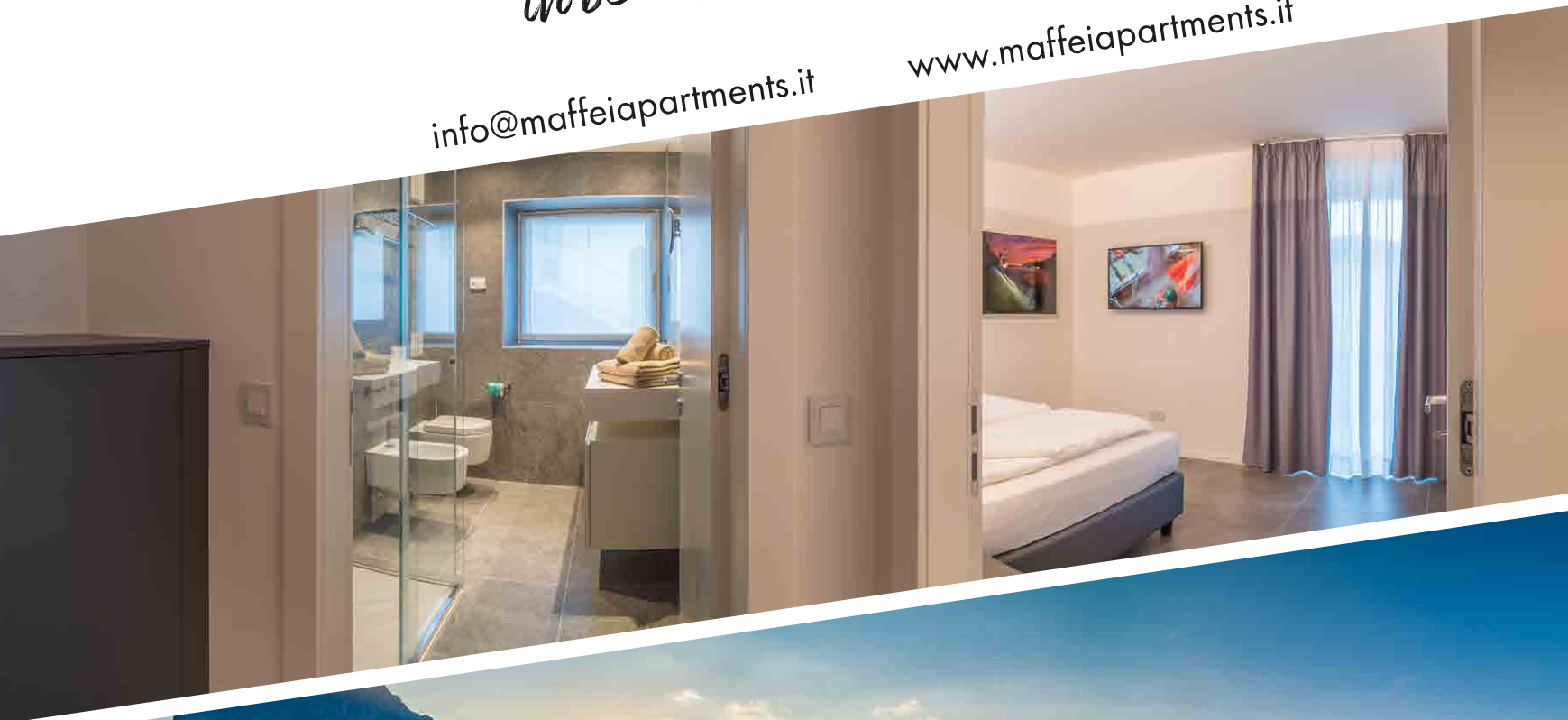
ALCUNI NOSTRI PARTNER





*Indulge yourself in the comfort of our apartments
in beautiful Garda Trentino*

info@maffeiapartments.it www.maffeiapartments.it



Elenco allergeni alimentari

Food allergens

Gentile cliente, alcuni ingredienti possono provocare nelle persone predisposte delle reazioni anche violente. Tali ingredienti sono contrassegnati da numeri, così come nell'elenco sottostante, e indicati a fianco delle pietanze indicate nel presente menu. Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

*Dear customer, some ingredients can cause violent reactions in susceptible people.
These ingredients are marked with numbers, as in the list below,
and indicated next to the dishes indicated in this menu.
The staff is however at your disposal, please report any known allergies.*

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
GLUTENHALTIGES GETREIDE, nämlich: Weizen (Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder deren hybridisierte Stämme und Derivate.
CEREALS CONTAINING GLUTEN, namely: wheat (spelled and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridized strains and derivatives.
- 2. CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei
KREBSTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse.
CRUSTACEANS and shellfish-based products.
- 3. UOVA** e prodotti a base di uova.
EIER und daraus gewonnene Erzeugnisse.
EGGS and products thereof.
- 4. PESCE** e prodotti a base di pesce.
FISCHE und daraus gewonnene Erzeugnisse.
FISH and products thereof.
- 5. ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.
ERDNÜSSE und daraus gewonnene Erzeugnisse.
PEANUTS and products thereof.
- 6. SOIA** e prodotti a base di soia.
SOJABOHNEN und daraus gewonnene Erzeugnisse.
SOYBEANS and products thereof.
- 7. LATTE** e prodotti a base di latte (incluso il lattosio).
MILCH und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschliesslich Laktose).
MILK and products thereof (including lactose).
- 8. FRUTTA A GUSCIO**: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti derivati.
SCHALENFRÜCHTE: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Paranüsse, Pistazien und Nussprodukte.
NUTS: almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans, Brazil nuts, macadamia nuts, pistachios and nut products.
- 9. SEDANO** e prodotti a base di sedano
SELLERIE und daraus gewonnene Erzeugnisse.
CELERY and products thereof.
- 10. SENAPE** e prodotti a base di senape.
SENF und daraus gewonnene Erzeugnisse.
MUSTARD and products thereof.
- 11. SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.
SESAMSAMEN und daraus gewonnene Erzeugnisse.
SESAME SEEDS and products thereof.
- 12. ANIDRIDE SOLFOROSA** e **SOLFITI**.
SCHWEFELDIOXID und **SULFITE**.
SULFUR DIOXIDE and **SULPHITES**.
- 13. LUPINI** e prodotti a base di lupini.
LUPINEN und daraus gewonnene Erzeugnisse.
LUPIN and products thereof.
- 14. MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.
WEICHTIERE und daraus gewonnene Erzeugnisse.
MOLLUSCS and products thereof.