

Senta

Dal 1987, una famiglia...

Gentili clienti e cari amici,

la nostra cucina si ispira alla migliore filosofia mediterranea; questo non ci impedisce incursioni in altre realtà gastronomiche con un particolare occhio di riguardo alla tradizione ticinese. Il tutto impreziosito dai nostri chef, da sempre estremamente attenti alla stagionalità ed alla qualità delle materie prime, così da esaltare la loro cucina elaborata al momento.

Disponiamo anche di 8 camere doppie (anche ad uso singolo) dotate di ogni comodità. Griglia a legna e pizzeria in funzione tutto l'anno, mezzogiorno e sera.

Vi diamo il benvenuto e un buon appetito!

Rosaria e Michele Braccia

Menu del giorno Tagesmenu

Primo del giorno <i>Tagesteller</i>	Chf. da 18.00 a 23.00
Piatto del giorno <i>Tagesteller</i>	Chf. 25.00
Menu insalata e pasta del giorno <i>Salat- und Pasta des Tages</i>	Chf. 25.00
Menu del giorno <i>Tagesmenu</i>	Chf. 34.00

Il menu del giorno è proposto solo a pranzo, dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi.

*Der Tagesteller und das Tagesmenu servieren wir von Montag bis Freitag,
zwischen 11.30 und 14.00 (Festtage ausgeschlossen).*

Buono Regalo - Gutscheine

Gentili clienti e cari amici,

vi ricordiamo i nostri Buoni Regalo: un'idea simpatica, stuzzicante che sicuramente sarà apprezzata da chi avrà il piacere di riceverlo in occasione di una festività, di un anniversario o anche solo per amicizia.

Geschätzte Kundinnen und Kunden,

*Sie suchen ein attraktives Geschenk für Verwandte, Freunde oder Kunden?
Unsere Gutscheine sind die perfekte Geschenkidee zu jedem Anlass!*



Linea: Benvenuti al Serta - Password: serta1987!

Serta



Emozioni Ticino

Tessiner Flair

I FIORI DI LOTO INNAFFIATI DAL TRII PIN
LOTOSBLÜTEN AN EINEM HAUCH TRII PIN

**Ossobuco di vitello con "Risotto Ticinese" ai pistilli di zafferano
e granelli di pepe della Maggia**

Ossobuco vom Kalb mit Tessiner-Risotto, Safran
und Pfefferkörnern aus dem Maggiatal

Trii Pin

Ticino - DOC - Merlot
Mauro Ortelli - Corteglia

Chf. 45.00
(compreso 1 dl. di vino)
(inkl. 1 dl Wein)

Chf. 38.00
(senza vino)
(ohne Wein)

Fornitori autoctoni - Hersteller aus der Region:

Ossobuco di vitello: Terrani - Sorengo
Risotto "Loto": Terreni Alla Maggia - Ascona
Zafferano: Stefano Fuso - Gerra Piano/Cugnasco
Pepe della Maggia: Punto Verde, Famiglia Matasci - Bignasco

Serta

Gli antipasti

Vorspeisen

Fiori di zucca in pastella su insalatina di rinforzo (4 pz) Zucchini Blüten im Teig	Chf. 22.00
Lardo Pata Negra con crostini caldi, peperoncino, mandorle a scaglie e gocce di miele di castagno Pata Negra Speck mit warmen Crostini belegt mit Chili-Pfeffer, Mandelblätter und Kastanienhonig	Chf. 22.00
Insalata di carciofi con scaglie di grana e pomodorini Artischockensalat mit Parmesanspänen und Cherrytomaten	Chf. 23.00
Acciughe pregiate del mar Cantabrico con caprino e finocchi Erlesene Sardellen aus dem Kantabrischen Meer mit Geisskäse und Fenchel	Chf. 25.00
Carpaccio di black Angus con fagioli, grana ed erbette di campo Black Angus-Carpaccio mit Bohnen, Parmesan und Kräuter vom Feld	Chf. 26.00
Tartara di tonno (FAO-71/VN-130 gr) con avocado ed erba cipollina Tartar vom Thunfisch (FAO-71/VN-130 gr) mit Schnittlauch und Avocado	Chf. 26.00
Il tagliere Serta Aufschnitt nach Art des Hauses	Chf. 26.00

Note

Bemerkungen

*“Dettagli sulle sostanze che possono provocare allergie od altre reazioni indesiderate sono ottenibili dal personale” (vedi tabella a fine carta).
Bitte wenden Sie sich bei Allergien oder Intoleranzen an unsere Servicemitarbeiter (Erklärungen zu den Allergenen finden Sie auf der letzten Seite der Menükarte).*

Gli antipasti di selvaggina

Wild Vorspeisen

Serta

Salametto di cervo con mostarda di frutta e castagne caramellate (NZ) Chf. 12.00
Salami vom Hirsch, Senfrüchte, karamellierte Kastanien

Salametto di cinghiale con mostarda di frutta e castagne caramellate (NZ) Chf. 12.00
Salami vom Wildschwein, Senfrüchte, karamellierte Kastanien

Insalata autunnale

Cavolo rosso, ceci, uova di quaglie, suprema di faraona, pancetta e crostini croccanti Chf. 25.00
Herbstsalat: Rotkohl, Kichererbsen, Wachtelei, Speck, Perlhuhn-Reduktion und krokante Crostini

La merenda del cacciatore

Prosciutto di cinghiale, bresaola di cervo, salame di selvaggi e mousse di cacciagione Chf. 26.00
Wildschweinschinken, Hirschbresaola, Wildsalami und Jägermousse

I primi

Warme Vorspeisen

Pizzoccheri caserecci valtellinesi nella terracotta Pizzoccheri (Nudeln aus Buchweizenmehl) nach Valtellina-Art	Chf. 26.00
Malfatti di patate fritti ripieni di Toma piemontese su specchio di pomodoro Frittierte Kartoffel-Malfatti (Klösschen) gefüllt mit Piemonteser Tomakäse auf Tomaten	Chf. 26.00
Risotto "Musso D.O.P." al Merlot e salsiccia nostrana Merlot Risotto serviert mit Tessiner Wurst	Chf. 26.00
Risotto "Musso D.O.P." ai funghi porcini con pistilli di zafferano Risotto "Musso D.O.P." mit Steinpilzen und Saffran	Chf. 26.00
Tris di pasta della casa: taglierini ai porcini, fusilli alla vesuviana e gnocchi verdi al burro d'asparagi Der Klassiker des Hauses! Hausgemachte Bandnudeln mit Steinpilzen, Spiralnudeln mit Tomaten und Mozzarella und grüne Gnocchi mit Spargelbutter	Chf. 26.00

I primi stagionali

Herbstliche Vorspeisen

Crema di zucca con crochette di riso e funghi porcini Kürbiscremesuppe mit Reiskroketten und Steinpilzen	Chf. 19.00
Bucatini al ragù bianco di coniglio e lamelle di zucca croccante Pasta mit weissem Kaninchen-Ragout, krokante Kürbisschnitte	Chf. 23.00
Gnocchi di patate con salsiccia, funghi cardoncelli e cherry Kartoffelgnocchi mit Wurst, Cardoncelli Pilze und Cherrytomaten	Chf. 25.00
Tortelli di zucca con mostarda di frutta al burro fondente e salvia Kürbis-Tortelli mit Senfrüchten, Butter und Salbei	Chf. 28.00
Risotto di zucca "Musso D.O.P." con lamelle di lepre Kürbis Risotto "Musso D.O.P." mit Hasenfleisch	Chf. 28.00
Tagliatelle di castagne con sminuzzato di selvaggina al timo e funghi porcini Kastanien Bandnudeln mit Wildragout und Steinpilzen	Chf. 28.00



Note

Bemerkungen

*Le paste sono di nostra produzione
Unsere Teigwaren sind hausgemacht.*

*Il riso di Baraggia è prodotto nel Vercellese e nel Biellese dall'azienda Musso: unica D.O.P d'Italia
Der Reis von Baraggia wird in Vercelli und Biella von der Firma Musso produziert: der einzige Reis mit
Ursprungsprädikat in Italien*

Serta

I secondi

Hauptspeisen

Guancette di maiale brasate con polenta Geschmortes Schweinebäckchen mit Polenta	Chf. 33.00
Fegato di vitello (CH) burro e salvia o alla veneziana Kalbsleber (CH) mit Butter und Salbei oder nach Venezianischer Art	Chf. 38.50
Filetto di salmone (Scozia/N) croccante su insalata di patate e granchi Knuspriges Lachsfilet mit Kartoffel-Krabbensalat	Chf. 38.50
Cervella di vitello (CH) fritte, fiori di zucchine e crema di pecorino sardo Gebackenes Kalbshirn (CH) mit Zucchini Blüten und sardischer Schafskäsecreme	Chf. 39.50
Tegamino di gamberi (AR) saltati con aglio, olio e peperoncino con polenta bianca Garnelenschwänze an Knoblauch, Olivenöl und Peperoncino mit weisser Polenta	Chf. 42.50
Tartare di manzo (AU/AR) (min. 2 persone) - Preparazione al tavolo Tartar vom Rind (mind. 2 Personen) - Zubereitung am Tisch	per persona pro Person Chf. 44.00
Filetto di manzo (AU/AR) al pepe verde oppure ai funghi porcini Rindsfilet mit grüner Pfeffersauce oder mit Steinpilzen	Chf. 46.00
Cordon Bleu di vitello (CH) con formaggio delle Alpi Kalbs Cordon Bleu (CH) mit Alpkäse	Chf. 47.00

I secondi di stagione

Herbstliche Hauptspeisen

Filetto di cervo (EU/NZ) alla griglia Hirschfilet vom Grill	Chf. 36.00
Medaglioni di cervo (EU) alle prugne Hirschmedaillons (EU) mit Pflaumen sautiert	Chf. 38.00
Filetto di sella di lepre (ARG/UY) al Porto Hasenrückenfilet (ARG/UY) an einer Portwein-Sauce	Chf. 43.00

Note

Bemerkungen

*Tutti i piatti di selvaggina saranno guarniti con spätzli o polenta, cavolo rosso e castagne caramellate.
Die Wildspeisen werden mit Spätzli oder Polenta, Rotkraut und karamellisierten Kastanien serviert.*

Serta

Sella di capriolo alla Baden-Baden (A/SLO)

Rehrücken nach Baden-Badener Art

2/3 persone (minimo)

da 4 persone

per persona / pro Person Chf. 75.00

per persona / pro Person Chf. 72.00



Note

Bemerkungen

*Per evitare lunghe attese, vi consigliamo di prenotare la vostra sella di capriolo anticipatamente.
Um lange Wartezeiten zu vermeiden, bitten wir Sie, dieses Gericht vorzubestellen.*

Serta

Dalla griglia

Vom Grill

Code di gamberoni (PHL-7 pezzi) Chf. 42.00
Garnelenschwänze (PHL-7 Stück)

Proposte giornaliere di pesce fresco

Täglich wechselndes Angebot an frischen Fische

Il pesce è sempre fresco (esclusi i gamberoni) e viene proposto secondo disponibilità.

Unsere Fische (mit Ausnahme der Garnelen) sind immer frisch und werden je nach Verfügbarkeit angeboten.

Luganighetta nostrana (300 g) Chf. 24.50
Tessiner Luganighetta (Grillwurst vom Schwein)

Rib Eye Swiss Quality Beef ogni 100 grammi Chf. 13.50
Rib Eye Swiss Quality Beef pro 100 Gramm

Galletto fresco (FR) Chf. 32.50
Frisches Hähnchen (FR)

Costine di maiale (CH) (600 g) Chf. 33.50
Rippchen vom Schwein, (CH) (900 g) Chf. 40.00

Puntine di carré di maiale (CH) (600 g) Chf. 35.50
Schälrippchen vom Schwein (CH) (900 g) Chf. 46.00

Il maiale si racconta: duello di costine (900 g) Chf. 45.50
4/5 costine contro 10 puntine di carré di maiale
Das Schwein packt aus: das Rippchen-Duell
4-5 Rippchen gegen 10 Schälrippchen

Filetto di puledro (EU/UY) (250 g) Chf. 39.50
Fohlenfilet (250 g)

La commedia del maiale: lonza, costine, puntine, luganighetta e pancetta Chf. 39.50
Allerlei vom Schwein: Steak, Rippchen, Luganighetta und Bauchspeck

Paillard di vitello (CH) Chf. 42.00
Kalbspaillard (CH)

Costolette di carré d'agnello (IRL/NZ) Chf. 42.00
Lammkarree aus Neuseeland

Entrecôte (AUS) (300 / 350 g) Chf. 43.00
Australisches Entrecôte (300 / 350 g)

Dalla griglia

Vom Grill

Tagliata di entrecôte (AUS, 250 g) alla rucola e scaglie di grana Australisches Entrecôte mit Rucola und Parmesansplitter	Chf. 44.00
Filetto di manzo (AUS) Australisches Rindsfilet	Chf. 45.00
Costata di manzo (CH) Schweizer Rumpsteak	ogni 100 grammi Chf. 12.60
Châteaubriand di manzo australiano (min. 2 persone) Servito con patate fritte, contorni dalla griglia e salsa Béarnaise Châteaubriand vom australischen Rind (mind. 2 Personen) serviert mit Pommes frites, Gemüse vom Grill und Sauce Béarnaise	per persona / pro Person Chf. 58.00

La grigliata mista Reale

Königliche Grillplatte

Puntine (CH)/Schälrippchen - Sovracoscia di pollo (CH)/Pouletschenkel Salsiccia (CH)/Wurst - Carré d'agnello (NZ)/Lammkotelett Puledro (EU/AY)/Fohlen - Controfiletto di manzo (AUS)/Rindsentrecôte	Chf. 44.00
Patate fritte / verdure Pommes frites / Gemüse	Chf. 8.50
Insalata verde Grüner Salat	Chf. 9.00
Insalata di pomodori / Insalata mista Tomatensalat / Gemischter Salat	Chf. 9.50

Fondue (min. 2 pers)

Fondue

Fondue chinoise di manzo a volontà servita con: patatine fritte, riso basmati, sott'oli e sott'aceti Fondue Chinoise à discretion serviert mit Rindfleisch, Pommes Frites, Basmatireis, hausgemachten Saucen und eingelegtem Gemüse	per persona / pro Person	Chf. 46.00
Fondue bourguignonne di manzo o cervo (400 g) Fondue Bourguignonne Rinds- oder Hirschfilet (400 g) supplemento ogni 100 g Zusatzportion weitere 100 g	per persona / pro Person	Chf. 56.00 Chf. 8.00
Fondue di formaggio vallesana (300 g) servita con patate Walliser Käsefondue (300 g) mit Kartoffeln und Brot supplemento ogni 100 g Zuschlag weitere 100 g	per persona / pro Person	Chf. 33.00 Chf. 8.00

Note

Bemerkungen

*La fondue di formaggio e la bourguignonne vengono preparate per un minimo di due persone e verranno servite nella sala della pizzeria.
Käsefondue und Fondue Bourguignonne werden ab mindestens zwei Personen und im Eingangssaal serviert.*

Serta

Vegan / Menu bambini

Vegan / Kinderteller

Senza glutine / Glutenfrei

Taglietelle di riso alla carbonara vegana Chf. 20.00
Reisnudeln mit Kombu-Algen, Cherry-Tomaten und Kurkuma

Io sono vegano / Ich esse vegan

Cous-cous di verdure invernali Chf. 24.00
Cous-Cous mit saisonalem Gemüse

Cocotte di ceci, cipolle, fave e zucchine gratinate al forno con patate al latte di soia Chf. 25.00
Gratin mit Kichererbsen, Saubohnen, Zucchini und Sojamilch Kartoffeln

Hamburger vegetale su schiacciata di patate Chf. 25.00
Vegane Filetstreifen und Kartoffelpüree

Tramezzino croccante di tofu alla Baden Baden con salsa all'arancio e porri Chf. 35.00
Polenta e funghi, castagne caramellate e cavolo rosso
Krosse Tofuecken nach Baden-Badener Art an Orangen-Lauch-Sauce
Polenta mit Pilzen, karamellisierte Maronen und Rotkohl

Il mio vino vegano / Mein veganer Wein

Chambourcin (marchio Swiss Vegan Wine) - 2016 Chf. 45.00
IGT Svizzera Italiana - Cantina Cavallini, Cabbio
Non vengono utilizzati concimi di origine animale e durante la vinificazione non vengono impiegati allergeni (latte e uova)

Chianti Classico Riserva Vicchiomaggio Vegan - 2014 Chf. 58.00
DOCG - Castello di Vicchiomaggio, Greve in Chianti
Non vengono utilizzati concimi di origine animale e durante la vinificazione non vengono impiegati allergeni (latte e uova)

Menu bambini / Kinderteller

Rubapiatti Chf. 0.00
Tellerdieb

Gnocchi di patate al pomodoro Chf. 13.50
Kartoffelgnocchi mit Tomatensauce

Scaloppina di vitello impanata con patatine fritte Chf. 26.50
Paniertes Kalbschnitzel mit Pommes Frites

Le nostre pizze

Unsere Pizza

Focaccia semplice	Chf. 11.50
Focaccia integrale con acciughe	Chf. 12.00
Pizza bambino (piccola) Margherita, cotto, patatine o kebab	Chf. 14.00
Margherita pomodoro, mozzarella e origano	Chf. 16.00
Napoletana pomodoro, mozzarella e acciughe	Chf. 17.00
Prosciutto pomodoro, mozzarella, cotto	Chf. 17.00
Diavola pomodoro, mozzarella, salame piccante cotto	Chf. 18.00
Tonno e cipolla pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	Chf. 18.50
Pizza Piccante pomodoro, mozzarella, cipolle, olive nere e peperoncino fresco	Chf. 18.00
O sole mio pomodoro, mozzarella, rucola e pomodorini cherry	Chf. 18.00
Fast-Food pomodoro, mozzarella, salsiccia, patatine fritte	Chf. 19.00
Rucola e mascarpone pomodoro, mozzarella, mascarpone e rucola	Chf. 19.00
Gerry pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta e gorgonzola	Chf. 19.00
4 stagioni pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive e carciofi	Chf. 19.00
Tirolese pomodoro, mozzarella, speck e fontina dell'Alto Adige	Chf. 19.00
Vegetariana pomodoro, mozzarella, varietà verdure, pomodoro fresco e Parmigiano	Chf. 19.00
Regina pomodoro, mozzarella, cotto, carciofini, origano ed olio extra vergine	Chf. 19.00
Calzone pomodoro, mozzarella, cotto e funghi	Chf. 19.00

Le nostre pizze

Unsere Pizza

Serta

Boscaiola pomodoro, mozzarella, funghi champignons, luganighetta ed olio extra vergine	Chf. 19.00
Alle noci pomodoro, mozzarella, noci, gorgonzola e pere	Chf. 19.00
Carpaccio pomodoro, mozzarella, carne di manzo, rucola e scaglie di grana	Chf. 20.00
Michele pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, mascarpone, rucola e pomodoro fresco	Chf. 20.00
Dei Balcani pomodoro, mozzarella, bresaola, scaglie di grana e rucola	Chf. 21.00
Calzone farcito pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, acciughe ed uovo	Chf. 21.00
Mari (o) Monti Pomodoro, mozzarella, salmone, gamberi, carciofi e rucola	Chf. 22.00
La barchetta di Ciccio Mozzarella, bocconcini di manzo, peperone verde piccante, cipolle e pomodorini cherry	Chf. 22.00
La bufalina campana pomodoro, bocconcino di bufala (125 g), scaglie di grana e pomodorini cherry	Chf. 22.00
Crudo San Daniele e mascarpone pomodoro, mozzarella, origano, Parma e mascarpone	Chf. 23.00
Le pizze con la pasta senza glutine e senza lattosio hanno un supplemento di	Chf. 4.00
Le pizze con la pasta integrale hanno un supplemento di	Chf. 2.00
Ogni ingrediente extra semplice ha un supplemento di Jede weitere Zutat einfache Ergänzung	Chf. 1.00
Ogni ingrediente extra speciale ha un supplemento di Burrata, stracciatella, prosciutto di Parma e frutti di mare Jede Zutat zusätzliche Sonderbeilage	Chf. 4.50

Note
Bemerkungen

*La pizzeria è in funzione a mezzogiorno e alla sera fino alle 23.30.
Der Pizzeria ist mittags und abends bis 23.30 Uhr in Betrieb.*

Dolci

Desserts

Gelato vegano alla vaniglia con castagne caramellate Veganes Vanilleeis mit karamellisierten Maronen	Chf. 10.50
Coppa di tiramisù casereccio Hausgemachtes Tiramisu	Chf. 11.00
Crema catalana profumata all'arancio Katalanische Creme	Chf. 11.50
Semifreddo al torrone con fondente al rum Nougat-Parfait und geschmolzene Schokolade mit Rum	Chf. 11.50
Semifreddo alle castagne con salsa al caramello Maronen-Parfait mit Karamell-Creme	Chf. 11.50
Macedonia di frutta fresca con gelato vaniglia e panna Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Rahm	Chf. 11.50
Cre moso al pistacchio con mandorle e pistacchi croccanti Pistaziencreme mit Mandeln und Pistazienkrokant	Chf. 12.00
Vermicelles con meringa e panna Vermicelles mit Meringue und Rahm	Chf. 12.00
Tortino caldo al cioccolato fondente con crema al Grand Marnier Warmes Schokoladen-Küchlein mit Grand Marnier-Creme	Chf. 12.50
Crespelle ripiene al Gianduia flambate al Cointreau In Cointreau flambierten Crêpes mit einer feinen Gianduia Füllung	Chf. 13.00
Zabaglione caldo con gelato vaniglia ed amaretto Preparazione al tavolo (min. 2 persone) Warmer Zabaione mit Vanilleeis und Amaretto-Stücken Zubereitung am Tisch (mind. 2 Personen; Preis p.P)	Chf. 13.00

Gelati assortiti

Verschiedene Eissorten

(1 pallina) (1 Kugel) Limone, vaniglia, mela verde, pera Fragola, pistacchio, uva e cioccolato Zitrone, Vanille, grüner Apfel, Birne, Erdbeere, Pistazie, Trauben und Schokolade	Chf. 4.50
Affogato al caffè Eine Kugel Vanilleeis mit einem heissen Espresso	Chf. 8.50

Sorbetti ai liquori

Likörsorbets

Limone e Wodka, Mela verde al Calvados	Chf. 12.50
Pera e Williams, Uva e grappa nostrana	
Zitrone und Wodka - grüner Apfel und Calvados - Birne und Williams – Trauben und Grappa	

Vino da dessert

Dessertwein


“Riesling“ Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 8.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
“Beerenauslese Cuvée Burgenland“ Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 10.00
Welschriesling e Chardonnay - Kracher		
“Gewurztraminer“ Vendages Tardives 2005	0.5 dl.	Chf. 10.00
Rolly Gassmann, Rorschwihr - Alsace		
“Trockenbeeren Auslese Burgenland“ Österreichischer Prädikatswein	0.5 dl.	Chf. 14.00
Welschriesling, Chardonnay e Traminer - Kracher		
“Château d’Yquem“ 2009 (<i>annata straordinaria – 100/100 punti Parker</i>)	0.5 dl.	Chf. 85.00
Premier Cru Supérieur – Sémillon e Sauvignon, Sauternes		

I distillati

Destillate

“Ascona Whisky“ single malt	Chf. 12.00
Terreni alla Maggia SA, Ascona	
“Taylor’s“ 10 year old Tawny Port	Chf. 12.00
Villanova de Gaia-Oporto	
“Calvados Domfrontais AOC“ Hors d’age	Chf. 14.00
Pacory-Mantilly, Basse Normandie	
“Baron Dupleix“ Armagnac Hors D’Age	Chf. 14.00
Bas-Armagnac	
“Ménard“ Cognac X.O.	Chf. 15.00
Grande fine champagne -1 ^{er} Cru du Cognac - Logis des Bergeronnettes-Jarnac	

Senta

Contiene Contient Enthält Contains		Può Contenere Tracce Peut Contenir des Traces Kann Spuren enthalten May Contain Traces	
1a	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>	1b	 Cereali, Glutine, <i>Céréales, Gluten</i> Glutenhaltiges Getreide, <i>Cereals, Gluten</i>
2a	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>	2b	 Crostacei, <i>Crustacés,</i> Krebstiere, <i>Crustacea</i>
3a	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eier,</i> <i>Eggs</i>	3b	 Uova, <i>Oeufs,</i> Eier, <i>Eier,</i> <i>Eggs</i>
4a	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fische,</i> <i>Fish</i>	4b	 Pesce, <i>Poissons,</i> Fische, <i>Fische,</i> <i>Fish</i>
5a	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>	5b	 Arachidi, <i>Arachides,</i> Erdnüsse, <i>Peanuts</i>
6a	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>	6b	 Soia, <i>Soja,</i> Sojabohnen, <i>Soy</i>
7a	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>	7b	 Latte, lattosio <i>Lait, lactose</i> Milch, Laktose <i>Milk, Lactose</i>
8a	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>	8b	 Frutta a guscio, Noci, <i>Fruits à coque dure, Noix</i> Hartschalenobst, Nüsse, <i>Tree Nuts, Nuts</i>
9a	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Sellerie,</i> <i>Celery</i>	9b	 Sedano, <i>Céleri,</i> Sellerie, <i>Sellerie,</i> <i>Celery</i>
10a	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Senf,</i> <i>Mustard</i>	10b	 Senape, <i>Moutarde,</i> Senf, <i>Senf,</i> <i>Mustard</i>
11a	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesamesamen,</i> <i>Sesame seeds</i>	11b	 Sesamo, <i>Sésame,</i> Sesamesamen, <i>Sesamesamen,</i> <i>Sesame seeds</i>
12a	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>	12b	 Anidride solforosa, solfiti ¹ <i>Anhydride sulfureux, sulfites ¹</i> Schwefeldioxid, Sulfite ¹ <i>Sulfur dioxide, Sulfites ¹</i>
13a	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupinen,</i> <i>Lupines</i>	13b	 Lupini, <i>Lupins,</i> Lupinen, <i>Lupinen,</i> <i>Lupines</i>
14a	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Weichtiere,</i> <i>Mollusks</i>	14b	 Molluschi, <i>Mollusques</i> Weichtiere, <i>Weichtiere,</i> <i>Mollusks</i>

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]

¹ [>10 mg/kg >10 mg/l SO₂]