



Dal 1963

Marchioro Luigi

---

Pasticceria | Ristorante | Pizzeria | Catering







## Aperitivi

**OLIVE ASCOLANE** (1, 3, 7, 8) **4€**

**VERDURINE IN PASTELLA E CEREALI** (1, 8) **4€**

**ANELLI DI CIPOLLA CROCCANTI** (1, 8) **4€**

**CROCCHETTE DI PATATE** (1, 3, 7, 8) **4€**

**PEPERONE CROCCANTE RIPIENO AL FORMAGGIO** (1, 3, 7, 8) **6€**

## Antipasti

**TARTARE DI TONNO**

basilico, erba cipollina e schiuma di Wasabi (4, 6) **18€**

**TARTARE DI MANZO "AEA VECCIA MANIERA"**

tuorlo, acciuga, capperi, tabasco, cipolla, Worchester, brandy (3, 6, 7, 10, 12) **18€**

**BOLLITO MISTO DI PESCE SECONDO LA TRADIZIONE**

piovra, cicala di mare, baccalà mantecato, gamberone, schie, uova di seppia, capasanta, code di gambero e seppia (1, 2, 4, 7, 9, 14) **18€**

**CAPASANTA GRATINATA**

servita sul un letto di misticanza 4 pezzi (1, 7, 12, 14) **12€**

**GRAN CRUDO DI MARE**

in base alla stagionalità del pescato **25€**

**PROSCIUTTO CRUDO**

burratina pugliese, datterino confit, oliva taggiasca e pepe di Sichuan (7) **14€**

**TARTARE VEGETARIANA A BASE DI MELANZANA**

pomodorino secco del Salento e gel al basilico (1, 6) **12€**

## Primi

**PAELLA DI PESCE ALLA VALENCIANA** (min. 2 persone)

accompagnata con Sangria (1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 12, 14) **18€**

**BIGOLI AL TORCHIO**

mantecati con ragù d'anitra (1, 3, 6, 7, 9) **12€**

**SPAGHETTONE ALLE VONGOLE VERACI** (1, 5, 9, 12) **16€**

**LINGUINE ALLO SCOGLIO**

con scampi, gamberoni, mazzancolle, cozze, vongole, polipo e pomodoro (1, 2, 4, 6, 9, 12, 14) **16€**

**SPAGHETTONE QUADRATO CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO**

e bottarga di muggine (1, 3, 7) **14€**

**MEZZO PACCHERO VEGANO**

con pomodorini datterini gialli e rossi e basilico fresco (1) **12€**

**FUSILLONE ALLA CARBONARA** (1, 3, 7) **14€**

## Secondi

### GRIGLIATA MISTA DI PESCE

oratina nostrana, scampi, gamberone e coda di rospo (2, 4, 6, 14) **25€**

### IL SIGNOR GALLETTO

galletto Vallespluga cotto al forno, con patate dippers e salsa piccante (2, 4, 6, 14) **16€**

### TENTACOLO DI PIOVRA CROCCANTE ALLA PIASTRA

su letto di patate schiacciate e maionese leggera alla soia (6, 14) **16€**

### LA PARANZA DELL'ADRIATICO FRITTA

servita con verdure croccanti (1, 2, 4, 5, 14) **16€**

### MIGNON DI MANZO AI 3 PEPI (1, 2, 4, 8, 10, 14) **22€**

### FILETTO VEGANO, SEDANO RAPA CBT

al sentore di aceto balsamico, patata schiacciata all'erba cipollina (9, 10) **14€**

## La Griglia

### TAGLIATA DI CUBEROLL DI MANZO (1, 6) **16€**

### COSTATA DI MANZO (10) **5€/hg**

### FIorentina di Manzo Selezione Scottona (10) **6€/hg**

### FILETTO DI MANZO (8, 12) **12€/hg**

### GRIGLIATA MISTA DI CARNE (10) **14€**

galletto, salsiccia, pancetta, coppa e costicina

## Insalatone

### CEASER SALAD DI GAMBERI

iceberg, olive crostini di pane, bacon, Grana a scaglie, gamberi spogliati, carote e salsa ceaser e avocado (1, 2, 7, 10) **16€**

### CEASER SALAD DI POLLO

iceberg, olive crostini di pane, bacon, Grana a scaglie, pollo alla griglia, carote e salsa ceaser e avocado (1, 7, 10) **16€**

### FINOCCHI E ARANCIA

misticanza, finocchi, arancia a vivo e pinoli tostati (8) **12€**

### RADICCHIO E FIOR DI LATTE

misticanza, radicchio di Castelfranco, fior di latte, olive taggiasche, pomodorini e pane nero croccante (8) **12€**

## Contorni

### PATATE AL FORNO (8) **5€**

### VERDURA COTTA (7, 8) **4€**

### VERDURE GRIGLIATE **4€**

### PATATE FRITTE (1, 8) **4€**

### INSALATA MISTA **4€**



# Pizze Gourmet

## CRUDO E STRACCIATELLA

pomodoro, mozzarella, crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di burrata a fine cottura (1, 7) **14€**

## BUFALINA AFFUMICATA

schacciata olio sale e pepe, pomodorini confit, mozzarella di bufala affumicata e prosciutto cotto alla brace (1, 7) **13€**

## CALABRA

mozzarella di bufala, 'Nduja, cipolla rossa di Tropea (1, 7, 12) **10€**

## CANTABRICO

stesa su farina di semola; stracciatella, acciughe del Cantabrico e pesto di basilico di condimento a fine cottura (1, 2, 7) **13€**

## GRICIA

pecorino romano DOP, guanciale di cinta senese, pepe, mozzarella (1, 7) **13€**

## DAMA ROSA

pom., mozzarella, champignon freschi, Asiago e prosciutto cotto alla brace (1, 7) **9,5€**

## GAMBERO ROSSO

focaccia olio e aglio, stracciatella, pomodoro confit, basilico fresco e tartare di gambero (1, 3, 7) **18€**

## MARGHERITA SBAGLIATA

cotta con i profumi dati dall'olio, il pomodoro e l'acciuga; stracciatella di burrata aggiunta a fine cottura (1, 2, 7) **9,5€**

## MARINARA 2.0

pomodoro, olio, origano fresco, cipolla di Tropea caramellata e patate al forno (1, 8, 12) **9,5€**

## MORTAZZA

mozzarella, Mortadella Bolognese IGP, pesto di pistacchi e peperoni disidratati (1, 7, 8) **13,5€**

## NAPULÈ

friggirelli stufati, acciughe marinate e stracciatella di burrata (1, 4, 7) **12€**

## REGINA DEL MARE

pom., mozzarella, scampi, mazzancolle, capasanta, moscardini, cicale di mare, uova di seppia (1, 2, 3, 4, 7, 8) **15€**

## VEGGIE

friggirelli, scamorza affumicata, olive taggiasche, cipolla di Tropea caramellata e zucchine (1, 7, 8) **11€**

## SALMONATA

brie, zucchine, pesto, mozzarella, salmone affumicato e lime (1, 4, 7) **15€**

## FRITTURIOSA

pom., mozzarella, con l'aggiunta di una leggera fritturina di pesce (1, 2, 3, 4, 7, 8) **13€**

# Pizze Fritte

## PICCANTINA

mozzarella, pomodoro, ricotta, salame Napoli (1, 7, 8) **9€**

## FOCACCIA FRITTA

impasto fritto su olio di girasole, cosparso di salsa di pomodoro e pecorino romano a scaglie a fine cottura (1, 7, 8) **9,5€**

## GOLOSONA

margherita chiusa a calzone e fritta, condita all'esterno con della salsa di pomodoro cruda e basilico (1, 7, 8) **9€**

## DEGUSTAZIONE

delle nostre pizze fritte in versione mignon (per 2 persone) (1, 2, 7, 8) **20€**

# I Grandi Classici

**FORMAGGI** pom., mozzarella, gorgonzola dolce, brie, Asiago, provola affumicata (1, 7) **8,5€**

**4 STAGIONI** pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi e carciofi (1, 7) **8,5€**

**CALZONE** pom., mozzarella, funghi (pomodoro a fine cottura) (1, 7) **9,5€**

**CAPRICCIOSA** pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive (1, 7) **9€**

**CHIODINI** pom., mozzarella, chiodini (1, 7) **8,5€**

**CHIPS** pom., mozzarella, patate fritte (1, 7) **8€**

**CIOSOTTA** pom., mozzarella, pancetta stufata, radicchio di Chioggia e Grana a scaglie (1, 7) **9,5€**

**DELICATA** pom., mozzarella, melanzane, prosciutto crudo (1, 7) **9,5€**

**DELIZIA** pom., mozzarella, porcini, sfilacci di cavallo e Grana a scaglie (1, 7) **9,5€**

**DIAVOLA** pom., mozzarella, salamino piccante (1, 7) **8€**

**FRUTTI DI MARE** pom., mozzarella, misto di mare bollito (1, 2, 3, 4, 7) **12€**

**FUNGHI** pom., mozzarella, champignon sott'olio (1, 7, 8) **8,5€**

**GAMBERETTI** pom., mozzarella, gamberetti in salamoia (1, 2, 7) **9,5€**

**GUSTOSA** pom., mozzarella, gorgonzola e speck (1, 7) **9€**

**INGLESINA** pom., mozzarella, prosciutto crudo di Parma (1, 7) **9,5€**

**MARGHERITA** pomodoro, mozzarella (1, 7) **6,5€**

**MARI E MONTI** pom., mozzarella, misto mare bollito, funghi misti trifolati (1, 2, 3, 4, 7) **12€**

**MARINARA** pomodoro, origano, olio con aglio (1) **6€**

**MELANZANE** pom., mozzarella, melanzane grigliate (1, 7) **8€**

**NAPOLETANA** pomodoro, origano, capperi, acciughe (1, 2, 7) **8€**

**ORTOLANA** pom., mozzarella, verdure grigliate (1, 7) **9,5€**

**PORCICCIA** pom., mozzarella, salsiccia e porchetta (1, 7) **9,5€**

**PORCINI** pom., mozzarella, porcini trifolati sott'olio (1, 7, 8) **9,5€**

**PRIMAVERA** pom., mozzarella, pomodoro a fette, ricotta, basilico (1, 7) **9,5€**

**PROSCIUTTO E FUNGHI** pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati (1, 7, 8) **8,5€**

**PROSCIUTTO** pom., mozzarella, prosciutto cotto (1, 7) **8€**

**PUGLIESE** pom., mozzarella, cipolla rossa di Tropea (1, 2, 7) **8€**

**ROMANA** pom., mozzarella, acciughe (1, 7, 2) **7€**

**SICILIANA** pom., mozzarella, capperi, olive nere e origano (1, 7) **8€**

**TIROLESE** pom., mozzarella, wüstel e speck (1, 7) **9€**

**TONNO E CIPOLLA** pom., mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea (1, 2, 7, 12) **8,5€**

**TREVISANA** pom., mozzarella, radicchio di Treviso (1, 7) **9€**

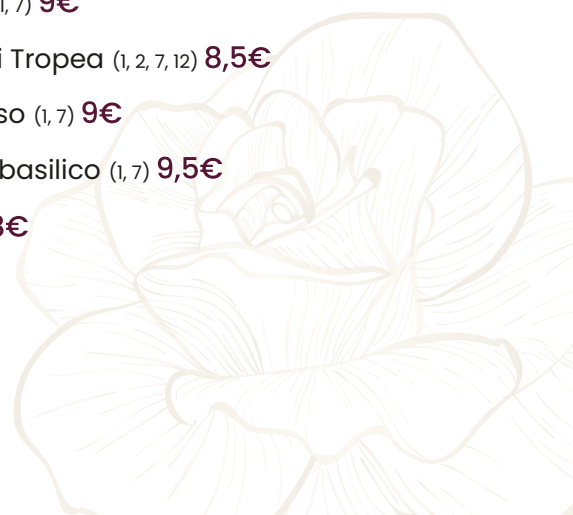
**VESUVIO** pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico (1, 7) **9,5€**

**VIENNESE** pom., mozzarella, wüstel (1, 7) **8€**

**AGGIUNTE da 1€ a 2€**

**IMPASTO MIX KAMUT + 1€**

**IMPASTO INTEGRALE + 1€**



# Bollicine

## GLERA 13€

Marchioro 62

100% Glera, G.a 11%

Colore giallo paglierino, brillante con perlage fine e persistente, l'aromaticità è fresca e ricca di profumi di frutta.

## COL VETORAZ DOCG BRUT 18€

Cantine col Vettoraz

100% Vitigno Prosecco Superiore, G.a 11%

Il profumo è delicato e leggermente aromatico. Il gusto è asciutto e intenso privo di spigolosità. Ottimo come aperitivo si sposa idealmente con crostacei e pesci pregiati.

## FRANCIACORTA BRUT DOCG 30€

Cantine Contadi Gastaldi

G.a. 12.5%

Uve: Chardonnay, Pinot nero, Pinot Bianco. Con i primi piatti a base di pesce e di verdure, pesce arrosto e alla griglia.

## CUVÉE PRESTIGE FRANCIACORTA 42€

Ca' del Bosco

75% Chardonnay, 15% Pinot Nero 10%, Pinot Bianco, G.a 12%

Color giallo paglierino, lucente perlage fine e persistente gusto piacevole, pulito e vivace si distende aromaticamente su una trama minerale spiccata con note di frutta esotica. Ottimo come aperitivo con pesce crudo e piccoli crostacei.

# Dolci e Passiti

## FIORI D'ARANCIO 15€

Cantine Colli Euganei - 100% Moscato G.a 7,5 %  
Profumo di moscato delicato e soave, gusto dolce, armonico e intenso.

## BRACCHETTO D'ACQUI DOC 16€

Sant'Orsola - 100% Bracchetto, G.a 7%  
Profumo pieno e piacevolmente intenso, con sentore di rosa bulgara e muschio.

## DINDARELLO 22€

Cantine Maculan

100% Moscato, G.a 11%

Bouquet intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili.

## TORCOLATO 35€

Cantine Maculan

100% Vespaiolo, G.a 13,5%

Bouquet intenso con note di miele, fiori, vaniglia e legni nobili.

# Bianchi

## PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE 13€

Marchioro 62

100% Pinot Grigio, G.a 12,5%

Al sapore si rivela deciso, pieno e aromatico, tuttavia asciutto e di estrema eleganza. Si abbina con piatti a base di pesce, frutti di mare e risotti.

## CHARDONNAY IGT 14€

Marchioro 62

100% Chardonnay, G.a 12,5 %

Vino dal colore giallo paglierino chiaro con perlage tenue e delicato, si abbina con piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.

## RIBOLLA GIALLA DOC 21€

Bastianich

97% Ribolla Gialla, 3% Uva Passita di Ribolla, G.a 13%

Ottimo come aperitivo, si adatta egregiamente a preparazioni leggere a base di pesce e verdure.

## LUGANA DOC 22€

Ca' dei Frati

100% Turbiana, G.a 13%

Nella sua giovinezza è fresco, lineare e dotato di grande finezza ed elegante con note delicate di fiori bianchi e balsamiche, sentori di albicocca e mandorla. Abbinamento con antipasti freddi, piatti di pesce al vapore o alla griglia.

## VITOVSKA CARSO DOC 24€

Castelvecchio

100% Vitovska, G.a 12.5%

Vino bianco adatto come aperitivo per la sua freschezza e mineralità si abbina piacevolmente anche ad antipasti e crudité di mare.

# Le Proposte in Mescita

Glera Marchioro 3€

Franciacorta Contadi Castaldi 4,5€

Pinot Grigio Marchioro 3€

Lugana Ca dei Frati 4€

Due di Gianni Tessari 3,5€

Valpolicella Rio Albo 4€

Dindarello 4€

# Bar e Caffetteria

Sorbetto 3€

Caffè 1,5€

Caffè d'Orzo, Corretto e Deca 2€

Liquori e Grappe Classiche 3,5€

Selezione di Grappe e Distillati 6€

## VINI ALLA SPINA

Prosecco della Casa 0,50L 5€ / 1L 9€



# Rossi

## DUE VENETO ROSSO IGT 16€

Gianni Tessari

100% Merlot, G.a 13%

Colore rosso granato, profumi di frutta con note di ciliegia, piccoli frutti di bosco, note speziate e sfumature floreali. Abbinamento con sughi di carne, carni rosse alla griglia, arrostiti e selvaggina.

## PINOT NERO DOC 18€

K Martini e Sohn

100% Pinot Nero G.a 13,5

Colore rosso rubino fino a rosso granata a contenuto tannico tenue, con un profumo intenso di frutti di bacca rossa, note speziate ed un sapore pieno e persistente. Abbinamento con piatti robusti di carne, cacciagione e formaggi saporiti.

## VALPOLICELLA DOC RIO ALBO 18€

Ca Rugate

45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, G.a 12.5%

Colore rosso rubino, profumi intensi e persistenti che ricordano la mora e la ciliegia. Al palato è morbido, leggermente tannico e con una buona sapidità.

## VALPOLICELLA 26€

Ripasso Superiore DOC

Campo Bastiglia, Ca Rugate

45% Corvina, 40% Corvinone, 15% Rondinella, G.a 14,5%

Colore rosso granato carico, i profumi sono fruttati con note di ciliegia e frutta rossa con sfumature floreali e di spezie, in bocca è pieno e vellutato grazie ai tannini morbidi che lo caratterizzano.

## BARBARESCO DOCG 28€

Casali del Barone

100% Nebbiolo, G.a 14%

Colore rosso rubino intenso, un profilo olfattivo elegante e complesso con note di viola, frutti rossi, delicate nuances terziarie, speziate e tostate. Al palato è intenso e ampio con aromi fruttati, tannini morbidi con una piacevole freschezza e sapidità. Abbinamento con arrostiti, brasati di carne rosse e bollito misto di carne.

## CABERNET 15€

Cantine Maculan

G.a 13.5%

70% Cabernet Sauvignon, 30% Sangiovese, G.a 14% Profumo intenso e fruttato, tipico della varietà, con note erbacee, asciutto e corposo, con tannini equilibrati e da una giusta sensazione calda e una buona persistenza.

Si abbina a primi piatti con sughi a base di carne, arrostiti e grigliate di carne bianca.

# Birre in bottiglia LEFFE

## BLONDE Bottiglia 33 Cl 4,5€

AROMA: floreale e speziato con note di vaniglia e chiodi di garofano.

SAPORE: dolce, con un retrogusto leggermente speziato, caratterizzato da note di frutta a pasta gialla e scorza d'arancia nel finale.

Fermentazione: alta fermentazione, filtrata.

**Gradazione: 6,6%**

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: farinacei, cereali, pizze semplici, pesce bianco, pollame, carni bianche magre, uova e derivati, latticini freschi o di media stagionatura, frittiture leggere, dolci con vaniglia, macedonie con frutta a pasta gialla.

## ROUGE Bottiglia 33 Cl 4,5€

AROMA: speziato con note di tostatura e caramello.

SAPORE: avvolgente e dolce, con tracce di cereali tostati, caramello e lievi note di liquirizia.

Fermentazione: alta fermentazione.

**Gradazione: 6,6%**

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: pizze gourmet, legumi, carni rosse, salumi stagionati, cacciagione, formaggi di media stagionatura, dolci secchi.

## AMBRÉE Bottiglia 33 Cl 4,5€

AROMA: speziato con note tostate, luppolate e sentori di scorza d'arancia.

SAPORE: deciso sul palato, caratterizzato da note provenienti dalla tostatura dei malti.

Fermentazione: alta fermentazione.

**Gradazione: 6,6%**

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: primi piatti dal gusto deciso, pizze gourmet, fritti misti, carni rosse, carni dalle cotture molto prolungate, crostacei, formaggi semiduri stagionati o affumicati, cheesecake, dolci con panna o cioccolato.

## TRIPLE Bottiglia 33 Cl 5€

AROMA: panificato e fruttato.

SAPORE: fruttato con sentori di banana e pesca, avvolgente e dal retrogusto acidulo, lievemente amaro e persistente.

Fermentazione: alta fermentazione, rifermentata in bottiglia

**Gradazione: 8,5%**

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: primi complessi, salse e riduzioni, pizze a base formaggio, piatti speziati e piccanti, carni bianche, pollame, mitili, formaggi stagionati e fermentati, dolci a base di crumbles o burro.

## RITUEL 9° Bottiglia 33 Cl 6€

AROMA: cereali tostati, note di torrefazione e caffè.

SAPORE: complesso e armonico, tra tostato e dolce, con note di frutta secca e caffè. Finale piacevolmente alcolico e lievemente amaro.

Fermentazione: alta fermentazione, filtrata

**Gradazione: 9%**

PERFETTA PER ESALTARE IL GUSTO DI: carni stagionate o affumicate, salumi stagionati, formaggi stagionati, piatti a base di avocado, insalate con vinaigrette, fritti salati e dolci, dolci complessi, cioccolato.

# Bibite alla Spina

Pepsi-Aranciata Piccola 3€ / Media 4,5€

Birra Nastro Azzurro Piccola 4€ / Media 6€

Peroni Gran Riserva rossa Piccola 4,5€ / Media 6€

Succhi Vari Gusti 3€

Bibite in lattina 3,5€

Acqua Naturale e Frizzante Il 3€



# Dolci

**SELEZIONE DI DOLCI DELLA TRADIZIONE VENETA  
DAI NOSTRI MAESTRI PASTICCIERI 6€**

**TIRAMISÙ AL CUCCHIAIO**

con crema Mascarpone, savoiardi e caffè (1, 3, 6, 7, 8, 10, 12) **6€**

**MILLEFOGLIE SCOMPOSTA**

sfoglia, crema Chantilly e delizie del bosco (1, 3, 6, 7, 10, 12) **6€**

**CHEESE CAKE**

al cucchiaio, crumble al cioccolato, cream cheese,  
salsa ai doni del bosco (1, 3, 6, 7, 8) **6€**

**CALIMERO 6€**

pizza bianca con nutella e dolci decorazioni

---

**COPERTO 2,5€**

# La Storia

Dal 1963  
Marchioro Luigi

---

Nata nel 1963 dalla volontà forte e creativa di Luigi, l'impresa coinvolge oggi i figli Giuseppe, Adriana, Giovanni e Michela; articolata in sei reparti di produzione e vendita ad alta specializzazione, è figura di riferimento in Veneto nel settore della ristorazione e del banqueting.

Il Gruppo Marchioro gestisce un team complessivo di oltre 150 professionisti, tra dipendenti e collaboratori, capaci di rispondere con prontezza a ogni vostra esigenza e di offrirvi un servizio unico e straordinario... come voi.

## **CATERING - BANQUETING**

Valido interprete dei vostri desideri, Marchioro Catering propone soluzioni di ricevimento esclusive per rendere le vostre feste e occasioni d'incontro momenti indimenticabili.

## **RISTORANTE - PIZZERIA**

Nel cuore di Vigonza, specialità della cucina tradizionale, esclusive ricette per vegetariani e vegani, ricchi buffet di antipasti e dolci freschissimi, ottime pizze artigianali anche con farina di canapa o di carbone.

## **PASTICCERIA - BAR**

Dall'impegno quotidiano dei nostri maestri pasticceri dolci creazioni artigianali da gustare nella storica sede di Vigonza o naturalmente ... a casa vostra.

---



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
    - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
    - b) maltodestrine a base di grano (1);
    - 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 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 raffinato (1);
    - 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 da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
    - d) estere di stanolo vegetale prodotto 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) lattio.
  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 macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
  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<sub>2</sub> 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.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati



SEGUICI SU



Marchioro Catering



Gruppo Marchioro

Via Roma, 27 - VIGONZA (PD)  
Tel. 049 8095057  
marchioro@marchiorocatering.com  
www.marchiorocatering.com