

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E



Menù

Shop online
www.alquartoristorante.com

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Situato in una delle migliori location di Cremona,

AlQuarto propone il meglio della freschezza e della qualità della cucina mediterranea, prendendo spunto dalla tradizione e rivisitandola in chiave moderna.

Oltre ai piatti di mare sono sempre presenti e disponibili pietanze vegetariane e di carne.

Ricordiamo che lo Chef varia il menù in base alla disponibilità del prodotto fresco e delle sue qualità: alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti all'origine per preservare freschezza e per poter essere consumati nel massimo della sicurezza.

Per curiosità, intolleranze o informazioni il nostro personale di sala sarà sicuramente lieto di rispondere a qualsiasi vostra esigenza.

Auguriamo a tutti una buona e positiva esperienza.

Buon Appetito!

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Drinks

*Rendi più appetitoso il tuo aperitivo,
scegli tra pesce, carne o le poké di farro!*

Vini al Calice

Millesimato Corte dei Rovi	€6
Franciacorta Vezzoli Brut	€8
Ferrari Perlè	€8
Champagne Veuve Pelletier	€10
Curtefranca Vezzoli	€6
Chianti Maggiano	€6

Pre Dinner

Americano	€6
Milano-Torino	€5
Negroni	€6
Spritz (Aperol/Campari)	€6
Sbagliato	€6
Dry Martini	€7
Spritz della Terrazza	€7
Italicus Spritz	€8

After Dinner

Mojito	€10
Old Fashioned	€10
Cuba Libre	€10
Moscow Mule	€10
Vodka Tonic	€10
Daiquiri	€10
Margarita	€10
Long Island	€10

Gin & Vodka

Gin Tonic <i>Tanqueray / Beefeater / Bombay</i>	€8
Gin Tonic Deluxe <i>Gin Mare / Hendrix / Luz</i>	€10
Gin Tonic Premium <i>Mombasa / Elephant / Monkey 47</i>	€13
Vodka Tonic	€10
Vodka Tonic Premium <i>Beluga / Belvedere</i>	€13

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Proposta Aperitivo

Aperitivo in Terrazza | €60

Tartare Di Salmone Marinato

Tartare di Cappesante

Fritto di Calamari e Gamberi Rosa

1 Bottiglia di Champagne Veuve Pelletier

Fino alle ore 19:45

Seafood

Tartare di Salmone Marinato	€17
Selezione di Mare	€36
Fritto di Calamari e Gamberi Rosa	€20
Ambolina Croccante	€20
Scampi	€5cad.
Gamberi Rossi	€5cad.
Alici del Cantabrico	€25
<small>"catalina 'selección suprema' 14/15 filetti"</small>	
<small>Accompagnato da Burro Mantecato e Cialde</small>	

Beef

Tagliere di Salumi	€15
Carpaccio di Manzo Marinato	€16
<small>Olio alle More e Salva Cremasco</small>	
Tartare di Manzo Iberico	€18
<small>con Burrata e Alici del Cantabrico</small>	
Reale di Vitellone	€22
<small>con Salsa tonnata e Capperi Cucunci</small>	

Carta delle Ostriche

Ostriche Poget calibro 3	€6cad.
Ostriche Delta del Po	€8cad.
Ostriche Regal calibro 3	€6cad.
Ostriche Tarbouriech	€6cad.

Poké

Poké AlQuarto	€13
<small>Farro, Salmone, Philadelphia e Pomodorino Giallo</small>	

Poké Portofino	€13
<small>Farro, Olive Taggiasche, Pomodorini e Basilico</small>	



VeggieBurger (150g)	€17
<small>con Gazpacho e Cipolla Agrodolce</small>	

VeggieBalls (6 pz)	€12
<small>in Salsa di Pomodoro e Olive</small>	

Dalle 18:30

Se un piatto è troppo condividilo con qualcuno!

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Antipasti

Starters

Selezione di Mare | €36

Cappesante, Salmone, Ostriche "Speciales"

Tonno, Scampi, Gamberi Rossi

Seafood Platter

Scallop, Salmon, Speciales Oysters, Tuna, Langoustine, Red Shrimp

Allergeni 2,3,10,14

Selezione di Ostriche - 6 pezzi | €34

2 Ostriche Poget (Francia)

1 Ostrica Delta (Italia)

1 Ostrica Regal (Irlanda)

2 Ostriche Tarbouriech (Francia)

Oysters Selection

Allergeni 1,4

Percebes | €20/hg

I percebes sono una rara varietà di crostacei, pescati sulle rocce della costa Galiziana.

Percebes are a rare variety of shellfish, caught on the rocks of the Galician coast.

Allergeni 4,11

Tartare di Salmone Marinato | €18

con Crema di Mango e Sesamo

Marinated Salmon Tartare with Mango Cream and Sesame

Allergeni 4,11

Battuto di Gambero Rosso di Mazara | €22
e Chutney alla Pesca

Mazara Red Prawn, Peach Chutney

Allergeni 2

Cappesante Scottate | €17

con Fresella Tostata, Crema di Piselli e Rapanelli

Seared Scallops, Toasted Fresella, Cream of Peas and Rapanelli

Allergeni 1,14

Baccalà Mantecato | €17

con Panella Siciliana, Nduja e Asparagi

Beef Tartare with Panella Siciliana, Nduja and Asparagus

Allergeni 3,7,10

Tartare di Manzo Iberico | €18

con Burrata e Alici del Cantabrico

Beef Tartare, Burrata Cheese Cantabrian Anchovies

Allergeni 3,7,10

Carpaccio di Manzo Marinato | €17

Olio alle More e Salva Cremasco

Marinated Beef with Blackberry Oil and Salva Cremasco Cheese

Allergeni 7

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Primi

First Courses

Riso al Salto alla Milanese | €25

Ragù di Astice e Olio al Basilico

Rice, Milanese Style, Lobster Ragout and Basil Oil

Allergeni 2,7

Trofie al Pesto Genovese | €20

con Fagiolini, Patate e Tartare di Tonno

Trofie with Pesto with Green Beans, Potatoes and Tuna Tartare

Allergeni 1, 14

Fregola Sarda | €19

Gallinella di Mare e Ricotta Salata

Sardinian Fregola with Gallinella Fish and Salted Ricotta

Allergeni 1,4,7

Tagliolino al Grano Saraceno | €20

con Corallo di Cappasanta, Stracciatella e Bottarga di Tonno

Buckwheat Tagliolino with Scallop Coral, Stracciatella and Tuna Bottarga

Allergeni 1

Spaghettone | €20

con Ostriche Marennes-Olèron e Scorza di Limone Bio

Spaghettone with Marennes-Olèron Oysters and Organic Lemon Zest

Allergeni 1, 14

ALQUARTO

ROOFTOP EXPERIENCE

Secondi

Main Courses

Fritto di Calamari | €20
e Gamberi Rosa del Mediterraneo

Fried Squid and Pink Shrimps

Allergeni 1,4

Ambolina Croccante | €20

Crispy Ambolina

Allergeni 4

Polpo Arrosto | €25
con Gazpacho, Fave e Olive Taggiasche

Roasted Octopus with Gazpacho, Broad Beans and Taggiasca Olives

Allergeni 1,4

Trancio di Ombrina | €25
con Salsa di Pane e melanzane alla Scapece

Slice of Croaker with Bread Sauce and Scapece Aubergines

Allergeni 1,14

Tonno Scottato | €25
con Crema di Patate, Cipolla Agrodolce, Emulsione di Salicornia

Seared Tuna with Cream of Potatoes, Bittersweet Onion, Salicornia Emulsion

Allergeni 4

Astice Intero | €45
con Mayonese al Limone e Verdurine in Agrodolce

Whole Lobster with Lemon Mayonnaise and Sweet and Sour Vegetables

Allergeni 4

Reale di Vitellone | €22
con Salsa tonnata e Capperi Cucunci

Veal with Tuna Sauce and Cucunci Capers

Allergeni 3-4

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Hai mai provato i nostri Dolci Artigianali?

Have you ever tried our Home Made Desserts?

Parfait al Caramello Salato | €9
con Cookies al Cacao 

Breaded Salted Caramel Parfait whit Cocoa Cookies

Allergeni 1,7

Sorbetto al Limone e Composta di Mele | €9

Lemon Sorbet and Apples Compote

Allergeni 1,14

Gelato alla Ricotta Siciliana | €9

con Crema di Pistacchio e Cioccolato Bianco

Sicilian Ricotta Ice Cream, Pistachio Cream and White Chocolate

Allergeni 1,14

Cheesecake con Sbrisolona e Passion Fruits | €9

Cheesecake with Sbrisolona and Passion Fruits

Allergeni 1,7,8

Mousse alle Mandorle | €9

con Caffè, Madelein al Cacao e Granella di Nocciola

Almond Mousse, Coffee, Cocoa Madelein and Hazelnut Grains

Allergeni 8



CUCINAMI® è la Gastronomia Italiana del Ristorante AlQuarto.
Cucinami propone il meglio dei prodotti Italiani di selezione
e la Gastronomia Italiana a cura degli chef del Ristorante AlQuarto.
I prodotti sono acquistabili sullo SHOP ONLINE,
con consegna a domicilio e all'interno del locale.

Coperto €4,00

Acqua €3,00

Caffè €3,00

Service €4,00

Water €3,00

Coffee €3,00

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Sabato a pranzo *Dalle ore 12:00*

Menù completo di 2 portate più il dolce (terra o mare)
incluso coperto escluse bevande
€35

Per iniziare...a scelta tra

Tartare di Salmone Marinato con Sesamo e Mango

Frittino di Calamari e Gamberi Rosa

Carpaccio di Manzo marinato
con Salva Cremasco e Olio alle More

A seguire

Fregola Sarda con Ragù di Gallinella di Mare e Ricotta Salata

Spaghettoni Freschi con la Bottarga di Tonno

Trofie con Ragù di tonno, Paté di Pomodoro Secco e Pesto

Spaghettoni al Pomodoro del Gargano e Burrata

Fritto di Ambolina

Dessert

Cheesecake con Sbrisolona e Frutto della Passione

Sorbetto al Limone e Composta di Mela

Parfait al Caramello Salato

Spumanti Metodo Classico

Take Away €  Bottle €  Class € 

<i>Vezzoli Franciacorta Docg S.A. Brut</i> <i>100% Chardonnay</i>	23	35	8
<i>Vezzoli Franciacorta Docg Dosage Zero</i> <i>50% Pinot Nero, 50% Chardonnay</i>	32	40	
<i>Vezzoli Franciacorta Docg Rosè</i> <i>100% Pinot Nero</i>	32	40	
<i>Arcari+Danesi Franciacorta Docg Satèn 2016</i> <i>100% Chardonnay</i>	37	45	
<i>Pietro Colla Blanc de Noirs Alta Langa Extra Brut 2018</i> <i>90% Pinot Nero, 10% Nebbiolo</i>	29	45	
<i>Gini Camillo Gran Cuvée Brut 2010</i> <i>33% Chardonnay, 33% Garganega, 33% Pinot Nero</i>	45	50	
<i>Conte Vistarino 1865 Oltrepò Pavese Docg Pas Dosè 2015</i> <i>100% Pinot Nero</i>	33	45	
<i>Dorigati Methius Trento Doc Brut 2016</i> <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Nero</i>	60	70	
<i>Ca del Bosco Franciacorta Docg Dosage Zero 2017</i> <i>65% Chardonnay, 22% Pinot Nero, 13% Pinot Bianco</i>	50	70	
<i>Hadeburg Alto Adige Doc Pas Dosè Millesimato 2018</i> <i>85% chardonnay, 15% pinot nero</i>	50	55	
<i>Hadeburg Hausmannhof Riserva Alto Adige Doc Brut 2011</i> <i>100% Chardonnay</i>	80	85	
<i>Ferrari Perlè Riserva 2017</i> <i>100% Chardonnay</i>	33	55	8
<i>Ferrari Perlè Bianco Riserva 2014</i> <i>100% Chardonnay</i>	45	65	
<i>Ferrari Riserva Lunelli Extra Brut 2015</i> <i>100% Chardonnay</i>	70	90	
<i>Ferrari Perlè Nero Riserva Extra Brut 2015</i> <i>100% Pinot Nero</i>	80	85	
<i>Ferrari Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Extra Brut 2009</i> <i>100% Chardonnay</i>	150	170	
<i>Ca del Bosco Anna Maria Clementi 2014</i> <i>76% Chardonnay, 15% Pinot Nero, 9% Pinot Bianco</i>	140	150	
<i>Monterossa Franciacorta Docg Cabochon Brut Fuori Serie n.023</i> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	90	95	
<i>Monterossa Franciacorta Docg Cabochon Millesimato 2014</i> <i>70% Chardonnay, 30% Pinot Nero</i>	130	145	
<i>Ciro Picariello Contadino Brut 2019</i> <i>100 % Fiano</i>	40	45	
<i>Scuropasso Roccapietra Pas Dosè</i> <i>100 % Pinot Nero</i>	50	55	

Champagne

	Take Away € 	Bottle € 	Glass € 
<i>Veuve Peltier et Fils / Brut</i> <small>Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Nero</small>	40	55	10
<i>Jean-Paul Deville / Carte Noir / Brut</i> <small>75% Pinot Nero, 25% Chardonnay</small>	45	60	
<i>Taittinger / Cuvée Prestige / Brut</i> <small>40% Chardonnay, 35% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier</small>	65	70	
<i>Billecart-Salmon / Reserve / Brut</i> <small>40% Pinot Meunier, 30% Pinot Nero, 30% Chardonnay</small>	80	90	
<i>Bollinger / Special Cuvée / Brut</i> <small>60% Pinot Nero, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</small>	80	90	
<i>Ruinart / Brut</i> <small>57% Pinot Nero, 40% Chardonnay, 3% Pinot Meunier</small>	80	95	
<i>Ruinart / Rosè / Brut</i> <small>55% Pinot Nero, 45% Chardonnay</small>	85	95	
<i>Jacquesson / 744 Cuvée / Extra Brut</i> <small>45% Chardonnay, 20% Meunier, 35% Pinot Nero</small>	85	90	
<i>Grand Vintage Moët & Chandon / Riserva / Extra Brut 2013</i> <small>40% Chardonnay, 37% Pinot Noir, 23% Pinot Meunier</small>	85	90	
<i>Taittinger / Millésimé / Brut 2015</i> <small>50% Chardonnay, 50% Pinot Noir</small>	85	90	
<i>Chartogne-Taillet Sainte Anne / Brut</i> <small>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</small>	85	90	
<i>Philipponnat / Royale Réserve / Brut</i> <small>65% Pinot Nero, 30% Chardonnay, 5% Pinot Meunier</small>	85	90	
<i>Val Frison / Goustan Blanc de Noirs / Brut Nature</i> <small>100% Pinot Nero</small>	90	95	
<i>Marguet / Shaman / Extra Brut 2018</i> <small>65% Pinot Nero, 31% Chardonnay</small>	80	90	
<i>Marguet / Shaman Rosè / Extra Brut 2018</i> <small>59% Chardonnay, 41% Pinot Nero</small>	100	110	
<i>Marguet / Ambonnay / Extra Brut 2017</i> <small>53% Chardonnay, 47% Pinot Nero</small>	100	130	
<i>Marguet / Les Crayères / Extra Brut 2017</i> <small>42% Chardonnay, 58% Pinot Nero</small>	150	170	
<i>Marguet / Sapience / Extra Brut 2012</i> <small>50% Chardonnay, 25% Pinot Nero, 25% Pinot Meunier</small>		290	



Champagne

Take Away

Bottle

€



€



<i>Charles Heidsieck / Reserve / Brut</i> 33% Chardonnay, 33% Pinot Nero, 33% Pinot Meunier	75	85
<i>Charles Heidsieck / Blanc des Millénaires / Brut 2007</i> 100% Chardonnay	270	280
<i>Gaston Chiquet / Gran Cru Special Club / Brut 2014</i> 70% Chardonnay, 30% Pinot Nero	135	150
<i>Pertois-Moriset Special Club Gran Cru / Extra Brut 2015</i> 100% Chardonnay	165	180
<i>Taittinger / Comtes de Champagne / Blanc de Blancs 2011</i> 100% Chardonnay	240	250
<i>Pommery / Gran Cru Royal / Brut 2008</i> Pinot Nero, Chardonnay	80	90
<i>Pommery / Cuvée Louise / Brut 2005</i> 67% Chardonnay, 33% Pinot Nero	260	270
<i>Louis Roederer / Cristal / 2014</i> 60% Pinot Nero, 40% Chardonnay	300	300
<i>Laurent-Perrier Grand Siècle / Grande Cuvée / Brut</i> 55% Chardonnay, 45% Pinot Nero	280	290
<i>Krug / Grande Cuvée 169 ème Édition / Brut</i> Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	280	290
<i>Perrier Jouet / Belle Époque / Brut 2014</i> 50% Chardonnay, 45% Pinot Nero, 5% Pinot Meunier	280	300
<i>Jaques Selosse / Initial Blanc De Blancs Grand Cru / Brut</i> 100% Chardonnay		320
<i>Ruinart / Dom Ruinart Riserva / Brut 2009</i> 100% Chardonnay		290
<i>Dom Pérignon / Vintage / Brut 2012</i> 50% Pinot Nero, 50% Chardonnay	280	300
<i>Dom Pérignon / P2 / Brut 2003</i> 51% Chardonnay, 49% Pinot Nero		690

Acquista il vino che preferisci
dal nostro shop online o direttamente al ristorante



Bianchi Fermi

Take Away Bottle Glass

€  €  € 

<i>Cadibon Ribolla Gialla Colli Orientali del Friuli</i>	20	28	
<i>Marangona Lugana Classico Tre Campane</i> <i>100% Turbiana</i>	18	26	
<i>Tenuta Lunelli Villa Margon Chardonnay</i>	20	29	
<i>Fina Kikè Terre Siciliane Igp</i> <i>90% traminer 10% Sauvignon Blanc</i>	20	26	
<i>Fattoria San Lorenzo Le Oche Verdicchio Classico</i>	18	28	
<i>Maxei Vermentino Doc - Riviera Ligure di Ponente 2021</i>	21	28	
<i>Fina Taif Zibibbo Secco</i>	20	29	
<i>Vezzoli Curtefranca Chardonnay</i>	18	26	6
<i>Conte Vistarino Merlino Oltrepò Pavese Pinot Grigio 2019</i>	19	28	
<i>Gini La Frosca Soave Classico Doc 2019</i> <i>100% Garganega</i>	22	28	
<i>Ciro Picariello BruEmm Falanghina Campania Igp 2021</i>	19	29	
<i>Gérard Fiou Sancerre 2020</i> <i>100% Sauvignon Blanc</i>	33	45	
<i>Moulin De Gassac Languedoc Pont de Gassac Blanc 2020</i> <i>Chardonnay, Colombard, Vermentino, Viogner</i>	30	38	
<i>Cos Pithos Bianco Doc Terre Siciliane 2019</i> <i>100% Grecanico</i>	23	40	
<i>Girlan Flora Cuvee Bianco Riserva 2018</i>	40	45	
<i>Domain Servin Chablis Premier Cru 2019</i> <i>100% Chardonnay</i>	50	55	
<i>Les Forneaux Chablis Premier Cru 2020</i> <i>100 % Chardonnay</i>	70	75	
<i>Bressan Verduzzo 2018</i>	75	80	
<i>Ca Del Bosco Curtefranca Doc Chardonnay 2017</i>	90	95	
<i>Jacques Saumaze Les Vieilles Vignes - Pouilly - Fuissé 2021</i> <i>100 %Chardonnay</i>	70	75	
<i>Burja Bela 2020</i> <i>30% Riesling italice, 20% Rebula , 40% Malvasia , 10% altre varietà</i>	44	49	
<i>Thierry Germain L'insolite-Saumur AOC 2021</i> <i>100 % Chenin Blanc</i>	60	65	
<i>Porta del Vento Catarratto - Monreale Doc 2021</i>	25	30	

Take Away Bottle Glass

€  €  € 

Bianchi Fermi

<i>Clos Lapeyre / Vitatge Vielh Jurançon AOC / 2018</i>	40	42
<i>Champalou / Vouvray / 2019</i> <i>100% Chenin Blanc</i>	37	45
<i>Dr. Burklin-Wolf / Wachenheimer / 2017</i> <i>100% Riesling</i>	45	49
<i>Guy Amiot Et Fils / Bourgogne / 2020</i> <i>100 % Chardonnay</i>	50	55
<i>Sovernaja / Viti Sparse - Vernaccia di San Gimignano / 2020</i>	27	30
<i>Domaine Derain / Bourgogne Blanc La Combe / 2020</i> <i>100 % Chardonnay</i>	70	75
<i>Bressan / Carat / 2018</i> <i>Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla</i>	75	80
<i>Ximénez-Spínola / Exceptional Harvest / 2020</i> <i>100% Pedro Ximénez</i>	40	45
<i>Fattoria San Lorenzo / Campo delle Oche / Verdicchio Classico Superiore</i>	40	45
<i>Vignaioli Batteggazzore / Derthona Timorasso Doc / 2020</i>	35	40
<i>Scuropasso / Pienosole / Riesling Italicò</i>	35	40

Spumanti Metodo Martinotti

<i>Corte Dei Rovi / Millesimato / Extra Dry</i>	10	22	6
<i>Zardetto / Cavalier Prosecco Docg / Brut</i> <i>100% Glera</i>	15	25	

Rosato, Rosè e Rosso Mosso

<i>Fondo Bozzole / Incantabiss / Lambrusco Mantovano Dop</i> <i>Grappello Ruberti</i>	13	18
<i>Poderi Colla / Scint / Langhe Doc / 2021</i> <i>90% Pinot Nero 10% Nebbiolo</i>	22	28
<i>Terraquilia Sangiovese / Sanrosè Ancestrale</i>	20	25

Take Away Bottle Glass

€  €  € 

Rossi Fermi

<i>Tenuta Ormanni / Chianti Docg / 2019</i> 95% Sangiovese, 5% Merlot	15	20	6
<i>Fina / Nero D'Avola Sicilia Doc / 2020</i> 100% Nero D'Avola	15	22	
<i>Tenute Campagnola / Valpolicella Ripasso / 2019</i> 80% Corvina e Corvinone Veronese, 20% Rondinella	22	27	
<i>Cadibon / Cabernet franc Igp / 2019</i>	24	26	
<i>Cirò Rosso / Riserva Scala / Classico Superiore / 2016</i> 100% Gaglioppo	30	35	
<i>Moulin De Gassac / Languedoc Pont De Gassac Rouge / 2019</i> Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Grenache	30	35	
<i>Tenute Campagnola Amarone della Valpolicella Docg / 2018</i> 65% Corvina e Corvinone Veronese, 35% Rondinella	45	60	
<i>Ferdinando Principiano / Barolo Serralunga D'Alba Docg / 2017</i> 100% nebbiolo	60	65	
<i>Ca Del Bosco / Maurizio Zanella / Sebino Rosso Igt / 2018</i> 25% Cabernet Franc 50% Cabernet Sauvignon 25% Merlot	90	95	
<i>Bressan / Pinot Nero / 2017</i>	80	85	
<i>Conte Vistarino / Pernice / 2017</i> 100% Pinot Nero	80	85	
<i>Ampeleia - Alicante nero / Toscana Igt / 2021</i>	40	45	
<i>Domaine Derain / Saint- Aubin Le Ban / 2017</i> 100% Pinot Nero	90	95	

ALQUARTO

R O O F T O P E X P E R I E N C E

Gentili Ospiti, in caso di allergie e/o intolleranze alimentari, non esitate a comunicare al personale di servizio le vostre esigenze.

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 e 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) lattiolio.

*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 SO₂ 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.