



1732 D.C. FIRENZE

THE VERY SLOW FOOD...! THE BEST!!!

BEVENEUTI ALLA GIOSTRA!

PRIMA DI TUTTO, VORREHMO RACCONTARVI UN PO' DELLA NOSTRA STORIA E RENDERVI PARTECIPATI DEL NOSTRO SOGNO.

DESIDERIAMO RUBARVI QUALCHE ISTANTE PRIMA CHE ORDINIATE PER CONOSCERVI E VENIRE INCONTRO AI VOSTRI GUSTI.

WELCOME TO LA GIOSTRA!

BEFORE STARTING, WE WOULD LIKE TO TELL YOU ABOUT OUR STORY AND OUR AMBITIONS. WE HOPE TO WHILE AWAY A FEW MOMENTS BEFORE YOU ORDER YOUR FOOD WHICH WE WILL PREPARE, AFTER HAVING MET YOU, ACCORDING TO YOUR TASTE.

PERCHÉ IL NOME "LA GIOSTRA"?

SEMPLICEMENTE PERCHÉ IL LUOGO IN CUI VI TROVATE ERA, NEL SETTECENTO, LA RIFESSA INVERNALE DI UNA GIOSTRA DI PIAZZA DEI CIOCHI, A POCHI PASSI DA QUI.

WHY THE NAME "LA GIOSTRA"?

BECAUSE THE PLACE IN WHICH YOU FIND YOURSELF WAS, IN 1700, THE WINTER STORAGE PLACE FOR A CAROUSEL LOCATED IN THE FAMOUS PIAZZA DEI CIOCHI NOT TOO FAR FROM US.



PERCHÉ SCEGLIERE DI SOLLECITARE LE VOSTRE PAVILLE GUSTATIVE CON ALCUNE DELICATEZZE?

SEMPLICEMENTE, GLI INCENTIVI CULINARI SONO PREFERIBILI AGLI INTRIGHI POLITICI!

PASSIONE, UNA PASSIONE TRAVOLGENTE, NATA ALL'ETÀ DI SETTE ANNI QUANDO MIA NONNA FACEVA "HAFIE"!

CI PORTAVA IN CUCINA, ERAVAMO SOLO NOI, LONTANO DAGLI OCCHI DEI SUOI DOMESTICI, E POI FACEVAMO... I KRAPPEN!!!

PALLINE MINUSCOLE CHE LA NONNA METTEVA IN UNA PADILLA CON OLIO E STRUTTO E CHE DOPO QUALCHE ATTIMO.....SI GONFIAVANO DUE E TRE VOLTE .. MAGICAMENTE....DIVENTAVANO COMPLETAMENTE DORATE...

E IN FINE L'ASSAFFIO!!! UNA SPOLVERATA DI ZUCCHERO... QUEL MORSO CON UNA NUVOOLA DI ZUCCHERO CHE FINIVA SUI NOSTRI NASI. RICORDI D'INFANZIA CHE TI ACCOMPAGNANO PER TUTTA LA VITA.

POI È NATA LA MIA ETERNA PASSIONE PER IL CIBO.

ED ORA AL NOSTRO SOGNO... UN RISTORANTINO CHIAMATO "LA GIOSTRA", DOVE CI PIACEREBBE FARVI ASSAFFIARE LA NOSTRA CUCINA, NÈ PEREFRINA NÈ PER SEMPLICE SPETTACOLO. CIBO CHE TOCCA LE EMOTIONI; UN'OCCASIONE PER GUSTARE CIBI VERI CHE AVVICINANO I PROPRI AMICI E CONGENSALI, CREANDO UN'ATHOSPHERA MEMORABILE E PIACEVOLE. È LA GIOIA DI TORNARE.

WHY WE CHOOSE TO TICKLE YOUR TASTE BUDS WITH OUR DELICACIES?

BECAUSE CULINARY INDUCEMENTS ARE PREFERABLE TO POLITICAL INTRIGUE!

PASSION, OVERWHELMING PASSION, BORN AT THE AGE OF SEVEN WHEN MY GRANDMOTHER PERFORMED "HAFIE".

SHE WOULD TAKE US INTO THE KITCHEN, JUST US, AWAY FROM THE EYES OF HER HOUSEHOLD STAFF, AND THEN WE WOULD MAKE: KRAPPEN!!!

TINY LITTLE BALLS THAT BALLOONED IN THE HEAT ... GRADUALLY . . . MAGICALLY .

. . UNTIL . . . HOSANNA . . PLACED IN A LARGE PAN WITH BOILING OIL AND FAT, THEY WOULD DOUBLE IN SIZE, PERHAPS EVEN MORE, AND THEY BECAME GOLDEN WITH A CLEAR LINE.

AND THEN THE TASTING: A DUSTING OF SUGAR, AND A BITE, WITH A CLOUD OF WHITE. THAT SWEETENED EVEN OUR NOSES. CHILDHOOD MEMORIES THAT STAY WITH YOU ALL YOUR LIFE!

THEN WAS BORN MY EVERLASTING PASSION FOR FOOD...

AND NOW TO OUR DREAM: A LITTLE RESTAURANT CALLED "LA GIOSTRA", WHERE WE WOULD HAVE THE PLEASURE OF HAVING YOU TASTE OUR COOKING, NEITHER FAREFETCHED NOR SIMPLY FOR SHOW. FOOD THAT TOUCHES YOUR EMOTIONS; AN OCCASION TO ENJOY REAL FOOD THAT BRINGS YOU CLOSER TO YOUR FRIENDS AND TABLE GUEST, CREATING A MEMORABLE, AND PLEASING ATHOSPHERE.

AND THE JOY OF RETURNING.

ALWAYS WITH US AT LA GIOSTRA!



BENVENUTI ALLA GIOSTRA,

NOI
FAREMO TUTTO il POSSIBILE PER FARVI SENTIRE A CASA NOSTRA OSPITI DI RIFUGIO -
NON PER SFAMARVI - MA PER DARVI UNA PIACEVOLE EMozione, CON Cibi VERI E
TRADIZIONALI RICETTE, TOSCANI ED EUROPEI!

NOI CI IMPEGNIAMO OGNI GIORNO PER RICERCARE i MIGLIORI INGREDIENTI, SEMPRE
FRESCHI DI GIORNATA, SENZA BADARE A SPESE, E CUCINATI CON TUTTA LA CURA CHE CI
DÀ LA NOSTRA PASSIONE ED ESPERIENZA.

GRAZIE! E SCUSATECI SE NON INCONTRIAMO SEMPRE il VOSTRO GUSTO:
SIAMO DAVVERO MOLTO APPASSIONATI...MA PUR SEMPRE UMANI

WELCOME TO LA GIOSTRA,

WE WILL DO EVERYTHING POSSIBLE TO MAKE YOU FEEL AT HOME AS SPECIAL GUESTS -
NOT JUST TO FEED YOU - BUT TO GIVE YOU A PLEASANT EMOTION, WITH REAL FOOD AND
TRADITIONAL TUSCAN AND EUROPEAN RECIPES!

WE STRIVE EVERY DAY TO SEARCH FOR THE BEST INGREDIENTS, ALWAYS FRESH OF THE DAY,
WITH NO EXPENSE SPARED, AND COOKED WITH ALL THE CARE THAT OUR PASSION AND
EXPERIENCE GIVE US.

THANK YOU! AND EXCUSE US IF WE DON'T ALWAYS MEET YOUR TASTE: WE ARE REALLY VERY
PASSIONATE... BUT STILL HUMANS!

SOLDANO, ANASTASIA E
DIMITRI KUNZ D'ASBURGO LORENA



ANTI PASTI

PROSCIUTTO GRAN RISERVA S. ILARIO E MELONE DI CANTALUPO GRAN RISERVA SAN ILARIO HAY WITH MELON OF CANTALUPO	28,00
CARDACCIO DI ZUCCHINE E MELANZANE CON PECORINO DI FOSSA ZUCCHINI AND EGGPLANT CARDACCIO WITH PECORINO FOSSA CHEESE (5-8)	24,00
INSALATA DI SONCINO, ARANCE, PECORINO, NOCI, PINOLI E ACETO BALSAMICO VALERIAN SALAD WITH PECORINO CHEESE, ORANGES, WALNUTS, PINE-NUTS AND BALSAMIC VINEGAR (5-7-8)	20,00
STRACCIATELLA DI BURRATA PUGLIESE DOP CON POMPELMO ROSA E SALSA DI FICHI BURRATA STRACCIATELLA, PINK GRAPEFRUIT AND FIGS COMPOSITE (5-8)	22,00
PROSCIUTTO DI LANGHIRANO E MOZZARELLA DI BUFALA DOP LANGHIRANO HAY WITH BUFFALO MOZZARELLA (7)	26,00
PROSCIUTTO IBERICO "PATA NEGRA" DE BELLOTA CON CROSTONE IBERIAN HAY "PATA NEGRA" DE BELLOTA WITH TOASTED BREAD (1)	39,00
CARDACCIO DI HANZO, PARIJIFIANO, RUCOLA E POMODORO BEEF CARDACCIO, PARMESAN CHEESE, RUCOLA SALAD AND TOMATOES (7)	26,00
TARTARE DI FILETTO DI HANZO ALLA MODA DELLA GIOSTRA RAW BEEF FILLET TARTARE KNIFE CUT (3.4.10)	30,00
GRAN SELEZIONE DI SALUMI DI CINTA SENESE SELECTION OF DIFFERENT CURED MEATS OF "CINTA SENESE"	28,00
BRANZINO IN TARTARE CON KIWI E HANZO* SEA BASS TARTARE WITH KIWI AND HANZO (4)	32,00
CARDACCIO DI POLPO* DI SCOFIO CON PATATE STEAMED ROCK OCTOPUS CARDACCIO WITH SLICED BOILED POTATO (14-6)	26,00
INSALATA FREDDA DI MARE CALDO CON FINOCCHI E ARANCE* SEA SALAD* WITH COLD FENNEL AND SLICE OF ORANGES (14-2)	26,00

* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONGELATO SE FUORI STAGIONE.



Primi Piatti

<i>RAVIOLI FATTI A MANO Di PECORINO di FOSSA E PERE WILLIAMS</i> HOMEMADE RAVIOLI filled with PECORINO CHEESE AND WILLIAMS PEAR (1-3-7)	28,00
<i>RAVIOLI FATTI A MANO CON RICOTTA di CAPRA E SPINACI</i> HOMEMADE RAVIOLI filled with RICOTTA GOAT CHEESE AND SPINACH (1-3-7)	26,00
<i>PENNE ALLA TROPEANA CON POMODORI PACHINI, CIPOLLA E BURRATA</i> PENNE with FRESH TOMATO BURRATA CHEESE AND TROPEA ONIONS (7)	26,00
<i>PAPPARDELLE FATTE A MANO, RAFÙ di CINGHIALE MAREMMANO, FINEDRO E PINOLI</i> HOMEMADE PAPPARDELLE with WILD BOAR, JUNIPER AND PINE NUTS (1-3-8)	25,00
<i>SPAGHETTI CACIO E PEPE CON LARDO di COLONNATA 19P</i> SPAGHETTI "CACIO E PEPE" with LARD, CHEESE AND BLACK PEPPER (1-7)	24,00
<i>SPAGHETTI ALLA CARBONARA CON ASPARAGI E GUANCIALE</i> CARBONARA SPAGHETTI with ASPARAGUS AND JOWLS (1-3)	25,00
<i>PENNE ALLA "SORRENTINA" CON POMODORO, MOZZARELLINE di BUFALA</i> PENNE "SORRENTINA" style with TOMATO SAUCE AND BUFFALO MOZZARELLA AND OREGANO (1-7)	20,00
<i>TAGLIATELLE FATTE A MANO CON RAFÙ TOSCANO</i> HOMEMADE TAGLIATELLE with TUSCAN RAFÙ (1-3)	22,00
<i>MACCHERONI DEL "BARONE ROSSO" PINOLI, POMODORINI E BASILICO</i> MACCHERONI "BARONE ROSSO" style with PINE-NUTS, BASIL AND TOMATOES (1-7-8)	22,00
<i>SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI</i> SPAGHETTI with CLAMS (1-14)	26,00
<i>LINGUINE ALLA NOSTRA "TRABACOLARA" PICCANTINA *</i> LINGUINE "TRABACOLARA" style with MIXED SEAFOOD slightly spicy (1-14)	26,00
<i>RISOTTO ALLA CATALANA CON GAMBERONI * E VERDURINE</i> CATALAN RISOTTO with DRAWNS* AND VEGETABLES (7-14)	28,00
<i>RISOTTO ALLO ZAFFERANO NEFIN SUPER E CIPOLLA CARAMELLATA</i> RISOTTO with NEFIN SUPER SAFFRON AND CARAMELIZED ONION (7)	28,00

* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE l'INFORMATIVA sugli ALLERGENI.

* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONGELATO SE FUORI STAGIONE.



SECONDI PIATTI

BISTECCA ALLA FIORENTINA DI 1,5Kg PER 2 FIORENTINA T- BONE STEAK MINIMUM FOR 2 PEOPLE - WITH POTATOES AND CARROTS(1,5KG)- (7)	150,00
FILETTO DI HANZO ALLA "LORENZO il MAGNIFICO" FILLET "LORENZO il MAGNIFICO" WITH LARD OF COLONNATA AND BEARNAISE (1-7)	39,00
FILETTO DI HANZO ALLA "NORMANNA" FILLET HIGNON "NORMANNA" STYLE WITH A MIXTURE OF AGED BALSAMIC VINEGARS DOP (1.7)	40,00
FILETTO DI HANZO "KALVILL" CON FEGATO D'OCA E HELE ALL'ARMAGNAC FILLET "KALVILL" WITH APPLES, ARMAGNAC AND GOOSE LIVER (1.7)	44,00
TAGLIATA DI HANZO CON AGLIO, OLIO E ROSMARINO SLICED GRILLED BEEF STEAK WITH GARLIC, OLIVE OIL AND ROSEMARY(7)	35,00
TAGLIATA DI HANZO CON PARMIGIANO E RUCOLA TAGLIATA GRILLED BEEF WITH PARMESAN AND RUCOLA SALAD (7)	36,00
OSSOBUCO DI VITELLA ALLA TOSCANA TUSCAN STYLE VEAL OSSOBUCO (1.9)	30,00
SCOTTADITO DI CAPRETTO ALLA BRACE CON ZUCCHINE FRITTE GRILLED LAMB CHOPS WITH FRIED ZUCCHINI (1)	36,00
SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE O AL MARSALE CHICKEN "SCALOPPINE" WITH LEMON OR MARSALE SAUCE (1-7)	28,00
WIENER SCHNITZEL CON SALSINE E CONTORNI VARI VIENNESE FRIED VEAL CUT WITH MIXED SAUCE (1.3.7)	36,00
SPIANATA DI HANZO ALLE ERBE AROMATICHE DI MAREMMA SLICED BEEF WITH AROMATIC HERBS FROM MAREMMA	28,00
FILETTO DI BRANZINO DEL GIORNO COTTO IN FORNO ALL'ISOLANA BAKED SEA BASS FILLET "ISOLANA" STYLE WITH ZUCCHINI, TOMATOES, CAPERS, OLIVES AND POTATOES (4.9)	36,00

* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONGELATO SE FUORI STAGIONE.



CONTORNI

<i>FIANHIFERI DI ZUCCHINE CROCCANTI</i> FRIED ZUCCHINI STICKS (1)	12,00
<i>ASPARAGI GIGANTI ALL'AFRO</i> GIANT ASPARAGUS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	14,00
<i>SPINACI FRESCI ALLA TOSCANA</i> SPINACH TUSCAN STYLE WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL AND PARMESAN CHEESE (7)	12,00
<i>PATATE SAUTÉE</i> SAUTEED POTATOES (7)	10,00
<i>TAGLIERE MISTO DI FORMAGGI CON PERE MIELE E NOCI</i>	25,00
<i>SELECTION OF MIXED CHEESE WITH PEARS, HONEY AND WALNUTS (7-8)</i>	
<i>CADRESE DI VERA BUFALA CON POMODORI E BASILICO</i> CADRESE SALAD, TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA CHEESE (7)	14,00
<i>INSALATA GRECA CON FETA E OLIVE</i> GREEK SALAD, FETA CHEESE, CUCUMBERS, TOMATOES, OLIVES AND RED PEPPERS (7)	12,00
<i>INSALATA DI SPINACINI CON CITRONETTE AL BALSAMICO E PINOLI</i> BABY SPINACH SALAD WITH BALSAMIC VINEGAR AND PINE NUTS (8)	12,00
<i>INSALATA MISTA DI STAGIONE</i> SEASONAL MIXED SALAD	12,00

* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONGELATO SE FUORI STAGIONE.



DESSERT E FRUTTA

SACHER IMPERIALE CHOCOLATE CAKE WITH APRICOT JAM (1-3-7-8)	12,00
CHEESE CAKE DEL BABBO (1-3-7-8)	12,00
TIRAMISÙ...SÙ...SÙ...SÙ... (1-3-7-8)	12,00
TART-TATIN DI MELE KALVILL APPLE TART WITH A SIDE OF VANILLA ICE CREAM (1-3-7-8)	14,00
LA MERENDA DI SISSI IMPERATRICE HOMEMADE VANILLA ICE CREAM, RASPBERRIES AND STRAWBERRIES (1-3-7-8)	14,00
GELATO DI CREMA DEL VIUOLI VANILLA ICE CREAM (1-3-7-8)	12,00
DELITTO SUL PACK.... ! RICE ICE CREAM WITH WHIPPED CREAM STRAWBERRIES AND RASPBERRIES SAUCE (7)	15,00
PACIUSO D'ISCHIA HAZELNUT ICE CREAM WITH DARK HOT CHOCOLATE SAUCE (1-3-7-8)	12,00
SORBETTO DI MELE VERDE CON CALVADOS GREEN APPLE SORBET WITH CALVADOS (7)	12,00
SORBETTO DI LIGONE SICILIANO CON VODKA SICILIAN LEMON SORBET (7)	12,00
COPERTO - COVER CHARGE	3,00
ACQUA SAN BENEDETTO - MILLENNIUM -	6,00
SOFT DRINKS	5,00
BIRRA VIOLA ALLA SPINA - 0,400 L	12,00
BIRRA VIOLA IN BOTTIGLIA - 0,350 L	10,00

* IN CASO DI ALLERGIE CHIEDETE AL PERSONALE L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

* IN CASE OF ALLERGIES PLEASE ASK OUR STAFF FOR THE LIST OF ALLERGENS.

* IL PRODOTTO CONTRASSEGNA TO POTREBBE ESSERE CONGELATO SE FUORI STAGIONE.



VINI ROSSI

CHIANTI - CLASSICO

CASTELLO in Villa	CASTELLO in Villa	2020	60,00
Cigliano	GRAN SELEZIONE	2020	150,00
Il Gaffio Ipsus	GRAN SELEZIONE	2019	320,00
CASTELLO di BROLIO	GRAN SELEZIONE	2022	80,00
SAN GIUSTO A RENTENNANO	SAN GIUSTO A RENTENNANO	2024	40,00
BADIA A COLTIBUONO	BADIA A COLTIBUONO	2022	45,00
FONTERUTOLI	HAZZEI	2023	45,00
QUERCIABELLA	AGRICOLA QUERCIABELLA	2022	50,00
FONTODI	FONTODI	2022	50,00
ISOLE E OLENA	ISOLE E OLENA	2023	45,00
CASTELLO di FONTERUTOLI	GRAN SELEZIONE HAZZEI	2022	80,00
BADIA A PASSIGNANO	MARCHESI ANTINORI	2022	80,00
BADIA A PASSIGNANO MAGNUM	MARCHESI ANTINORI	2022	170,00
BADIA A PASSIGNANO JEROBOAM	MARCHESI ANTINORI	2017/18/20	350,00
ALTOLA' DOCG	JURI FIORE	2021	140,00
NIPOZZANO	RISERVA VECCHIE VITI	2022	40,00
TENUTA PERANO	RISERVA	2021	50,00
CASTELLO di AHA SAN LORENZO	RISERVA	2020	65,00
CASTELLO di AHA SAN LORENZO	GRAN SELEZIONE	2015	110,00
CASTELLO di AHA SAN LORENZO	GRAN SELEZIONE	2019	85,00
CASTELLO di AHA VIGNETO BELLAVISTA	GRAN SELEZIONE	2021	220,00
FELSINA	RISERVA	2022	50,00
FONTODI	RISERVA	2021	120,00
CASTELLO di MONSANTO	RISERVA AL POSSIO	2014	100,00
BADIA A COLTIBUONO	RISERVA	2020	65,00
VAL DELLE CORTI	VAL DELLE CORTI	2022	40,00
VAL DELLE CORTI RISERVA	RISERVA	2021	70,00
ISOLA DELLE FALCOLE	GRAN SELEZIONE	2021	90,00
SELVADIENA	RISERVA	2015	90,00
VECCHIE TERRE di MONTEFILI	VECCHIE TERRE di MONTEFILI	2021	35,00
GIORGIO I	FATTORIA LA MASSA	2020	160,00
BUIANO	MARCHESI ANTINORI	2021	170,00
SANSANO	MARCHESI ANTINORI	2021	300,00
POFFIARCO	G.SELEZIONE CASTELLO di	2021	60,00
VIGNA POFIARCO	CASTELLO di MELETO	2020	110,00
COLTASSALA	CASTELLO di VOLPAIA	2023	100,00
VOLPAIA	G.SELEZIONE -CASTELLO di	2021	45,00



VINI ROSSI

MOBILE DI MONTEPULCIANO

BINDELLA
POLIZIANO
POLIZIANO
POLIZIANO MAGNUM
POLIZIANO JEROBOAM
ASINONE
ASINONE MAGNUM

BINDELLA
AZ. AGRICOLA POLIZIANO
AZ. AGRICOLA POLIZIANO
AZ. AGRICOLA POLIZIANO
AZ. AGRICOLA POLIZIANO
AZ. AGRICOLA POLIZIANO
AZ. AGRICOLA POLIZIANO

2021 40,00
2017 70,00
2022 45,00
2022 120,00
2022 200,00
2021 110,00
2011 350,00

BRUNELLO DI MONTALCINO

CASANOVA DEI NERI
RIDE AL CONVENTO
ALTESINO MONTOSOLI
ALTESINO - MAGNUM
BIONDI SANTI
BIONDI SANTI
BIONDI SANTI
BIONDI SANTI
POFFIO DI SOTTO
POFFIO DI SOTTO MAGNUM
ALTESINO
CASANOVA DEI NERI
CASTEL GIOCONDO
SIRO PACENTI
MASTROJANNI
GIODO DI CARLO FERRINI
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAFONA
LUCE
VAL DI SUSÀ
VAL DI SUSÀ - MAGNUM
VAL DI SUSÀ - JEROBOAM
PIAN DELLE VIGNE VIGNA FERROVIA
PIAN DELLE VIGNE VIGNA FERROVIA
GIODO PRETO

RISERVA CERRETAILO
RISERVA
RISERVA
VIGNA MONTOSOLI
RISERVA
RISERVA
RISERVA
RISERVA
RISERVA
RISERVA
RISERVA
ALTESINO
CASANOVA DEI NERI
FRESCOBALDI
SIRO PACENTI
MASTROJANNI
GIODO DI CARLO FERRINI
CIACCI PICCOLOMINI D'ARAFONA
FRESCOBALDI
VAL DI SUSÀ
VAL DI SUSÀ
VAL DI SUSÀ
MARCHESI ANTINORI
MARCHESI ANTINORI
GIODO DI CARLO FERRINI

2018 600,00
2020 210,00
2021 160,00
2021 180,00
2017 600,00
2018 550,00
2019 450,00
2020 400,00
2018 360,00
2020 750,00
2020 80,00
2019 180,00
2021 80,00
2019 200,00
2020 95,00
2019 250,00
2024 85,00
2020 210,00
2021 80,00
2021 160,00
2020 350,00
2010 450,00
2019 190,00
2021 100,00

ROSSO DI MONTALCINO

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAFONA
CASANOVA DEI NERI

CIACCI PICCOLOMINI D'ARAFONA
CASANOVA DEI NERI

2023 40,00
2023 45,00

SYRAH

COLLEZIONE DE MARCHI

ISOLE E OLENA

2020 120,00

CABERNET-MERLOT

ORNELLAIA
CANTARCANDA
MAGARI
GUADO AL TASSO
GUADO AL TASSO - MAGNUM

TENUTE DELL'ORNELLAIA
G A J A !!!
G A J A !!!
TENUTA GUADO AL TASSO
TENUTA GUADO AL TASSO

2022 520,00
2021 300,00
2023 130,00
2023 240,00
2023 650,00



VINI ROSSI

SAUVIGNON CABERNET SYRAH

AUVOLTORE	MORIS FARH	2012	90,00
AUVOLTORE	MORIS FARH	2019	70,00
INCOGLIO DEL CINSHIALE	CAYDO DI SASSO	2024	50,00

MERLOT PURO

COLLE AI MANDORLI	TEN. SAN VITO	2020	55,00
1' APPARITA	CASTELLO DI AHA	2009	480,00
1' APPARITA	CASTELLO DI AHA	2011	500,00
1' APPARITA	CASTELLO DI AHA	2013	470,00
1' APPARITA	CASTELLO DI AHA	2015	450,00
1' APPARITA	CASTELLO DI AHA	2016	480,00
PALAFRENO	AZ. Agr. QUERCIABELLA	2013	350,00
CASA FERRO	BARONI RICASOLI	2020	100,00
HASSETO	TENUTE DELL'ORNELLAIA	2021	2.000,00

SAUVIGNON PURO

COLORE	Bibi GRAETZ	2018	650,00
COLORE	Bibi GRAETZ	2020	700,00
PERCARLO	SAN GIUSTO A RENTENNAVO	2021	130,00
CEDDARELLO	ISOLE E OLENA	2022	170,00
TESTA MATTA	Bibi GRAETZ	2021	180,00
FLACCIANELLO	FONTODI	2021	175,00
PIEVE CASSIOLE	POLIZIANO	2021	150,00
GIODO "LA QUINTA"	CARLO FERRINI	2022	80,00
PERGOLE TORTE	MONTEVERTINE	2022	300,00
CARBONAIONE	POFFIO SCALETTE	2021	90,00
ANFITEATRO 19T	VECCHIE TERRE DI MONTEFILI	2019	150,00

SAUVIGNON-CABERNET-MERLOT

CARIGNANO RISERVA	PIAGGIA	2021	75,00
LA MASSA	FATTORIA LA MASSA	2021	50,00
HAIKU 19T	CASTELLO DI AHA	2021	45,00

CABERNET SAUVIGNON - FRANC MERLOT PETIT VERDOT

VILLA DONORATICO	TENUTA ARGENTIERA	2023	70,00
VILLA DONORATICO - MAGNUM	TENUTA ARGENTIERA	2023	160,00
VILLA DONORATICO - JEROBOAM	TENUTA ARGENTIERA	2023	350,00
ORENO	TENUTA SETTE PONTI	2022	155,00
IL SEFFIO	POFFIO AL TESORO	2022	55,00
BISERNO RISERVA	TENUTA BISERNO	2021	270,00
SASSOBUCCATO	NICHELE RUSSO	2024	50,00
LODOVICO	TENUTE DEL VICCHIO	2021	990,00
SONDRAIA	POFFIO AL TESORO	2019	120,00



VINI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON-MERLOT-CABERNET-FRANC

ARGENTIERA	TENUTA ARGENTIERA	2020	150,00
CLINIO ROSSO	TENUTA FRATINI	2023	75,00
CASTELLO DI BOLGHERI SUPERIORE	CASTELLO DI BOLGHERI	2021	150,00
PETRA SUVERETO	PETRA	2022	110,00
LE MACCHIOLE	LE MACCHIOLE	2024	55,00

SAUVIGNONESE-CABERNET SAUVIGNON

CORBAIA	CASTELLO DI BOSSI	2020	90,00
---------	-------------------	------	-------

MORELLINO DI SCANSANO

KAYARTE	IL GRILLESINO	2022	40,00
---------	---------------	------	-------

SAUVIGNONESE-CABERNET

SAN PIO	MASTROJANNI	2021	45,00
TIGNANELLO	TENUTA TIGNANELLO	2022	250,00
TIGNANELLO	TENUTA TIGNANELLO	2016	400,00
TIGNANELLO	TENUTA TIGNANELLO	2010	500,00
TIGNANELLO - MAGNUM	TENUTA TIGNANELLO	2023	500,00
CONCERTO	MARCHESI MARZEI	2022	120,00
CAMARTINA	AZ. AGR. QUERCIAVELLA	2020	140,00
BELGUARDO	MARCHESI MARZEI	2021	80,00
SOLAIA	TENUTA TIGNANELLO	2020	850,00
SOLAIA	TENUTA TIGNANELLO	2021	600,00
SOLAIA	TENUTA TIGNANELLO	2016	1.200,00
SOLAIA MAGNUM 1,5 lt	TENUTA TIGNANELLO	2002-03	1.800,00
SOLAIA MAGNUM 1,5 lt	TENUTA TIGNANELLO	2022	1.300,00

CABERNET IN PUREZZA

LUDICAIA	CASTELLO DEL TERRICCIO	2018	200,00
COLLEZIONE DE MARCHI	ISOLE E OLENA	2020	120,00
IL PARETO	TENUTE DI MORZOLE	2020	80,00
CECCANTE	IL GRILLESINO	2021	40,00
NICCOLAIO	IL GRILLESINO	2019	45,00
BOTROSECCO	LE MORTELLE	2023	40,00
POFFIO ALLE NANE	LE MORTELLE	2023	110,00
LE 2 VILLE DEL NICHIO	TENUTE DEL NICHIO	2023	45,00
IL NICHIO	TENUTE DEL NICHIO	2021	550,00
BARINCA BOLGHERI SUPERIORE	CASTELLO DI BOLGHERI	2021	400,00
DEDICATO A WALTER	BOLGHERI SUPERIORE	2020	160,00
VIGNA I PIANALI BOLGHERI	TENUTA HERAVIGLIA	2020	100,00



VINI ROSSI

CABERNET SAUVIGNON- CABERNET FRANC

SASSICAIA	TENUTA SAN GUIDO	2016	1.800,00
SASSICAIA	TENUTA SAN GUIDO	2022	650,00
MORTENSE	TENUTA FRATINI	2022	450,00
AMPIO DELLE MORTELLE	MARCHESI ANTINORI	2022	300,00
PALEO	LE MACCHIOLE	2020	210,00
MAESTRO DI CAVA	TENUTA HERAVIGLIA	2020	110,00
SADAIÒ	PODERE SADAIÒ	2020	130,00
TENUTA HERAVIGLIA	TENUTA HERAVIGLIA	2021	50,00

SAUVIGNONESE - MERLOT

IL BORRO	TENUTA IL BORRO	2020	90,00
GINORI	CASTELLO GINORI	2019	45,00
INNESTO N° 1	SOFIA RICASOLI	2022	160,00
LUCE	TENUTA LUCE	2023	200,00
LUCENTE	TENUTA LUCE	2023	45,00
SIEPI	MARCHESI MARZEI	2022	150,00
SIEPI - MAGNUM	MARCHESI MARZEI	2022	330,00

PIVOT NERO

RISERVA MAZON	J.HOFSTATTER	2021	65,00
VIGNA SAN URBANO	J.HOFSTATTER	2021	130,00
LUDWIG VIGNA ROCCOLO	J.HOFSTATTER	2018	320,00
L'ALBERONE	I BENZETTI	2021	80,00
CRU BERTONI	CONTE VISTARINO	2021	60,00
CRU BERTONI - MAGNUM	CONTE VISTARINO	2020	140,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

ZENATO	AMARONE CLASSICO	2019	90,00
TOHHASI	AMARONE CLASSICO	2016	180,00
BERTANI	AMARONE CLASSICO VALPANTENA	2021	90,00
QUINTARELLI	AMARONE CLASSICO	2018	550,00
BERTANI	AMARONE CLASSICO	2001	450,00
BERTANI	AMARONE CLASSICO	2009	300,00
BERTANI	AMARONE CLASSICO	2010	350,00
TOHHASO BUSSOLA	AMARONE CLASSICO	2019	120,00
TOHHASI	AMARONE CLASSICO	2016	180,00
DIANA DES	AMARONE CLASSICO	2019	90,00
ZEUS 1ST CORVINONE	DIANA DES	2019	100,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC	DIANA DES	2021	45,00
VALPOLICELLA DAL FORNO ROHANO	MONTELODOLETTA	2010	900,00



VINI ROSSI

BAROLO

CERRETTA	PRUNOTTO	2018	170,00
CERRETTA	PRUNOTTO	2019	185,00
CERETTA	A2. VITIVINICOLA CERETTA	2020	100,00
VIGNA COLONNELLO	PRUNOTTO	2012	325,00
VIGNA COLONNELLO	PRUNOTTO	2014	300,00
VIGNA COLONNELLO	PRUNOTTO	2017	310,00
LE CINQUE VIGNE	DAYILANO	2020	90,00
RISERVA CANNUBI 1752	DAYILANO	2015	400,00
CANNUBI	DAYILANO	2020	200,00
BRICCO ROCCHÉ	CERETTO	2019	340,00
ETTORE GERMANO	ETTORE GERMANO	2020	75,00
FRANCIA BAROLO DOCG	GIACOMO CONTERNO	2021	340,00
SPRESS	G A J A ! ! !	2001	1.350,00
SPRESS	G A J A ! ! !	2019	750,00
CONTERNO FANTINO	A2. AFR CONTERNO FANTINO	2020	170,00
CONTERNO GIACOMO	A2. AFR CONTERNO GIACOMO	2019	1.200,00

NEBBIOLO

CASA DI MIRAFIORE	MIRAFIORE	2023	50,00
LANGHE BOINDE	BORSOFNO	2024	50,00

BARBARESCO

BARBARESCO	G A J A ! ! !	2022	550,00
BARBARESCO	G A J A ! ! !	2012	550,00
COSTA RUSSI	G A J A ! ! !	2009	1.500,00
COSTA RUSSI	G A J A ! ! !	2004	1.650,00
COSTA RUSSI	G A J A ! ! !	1999	1.400,00
SORI TILDIN	G A J A ! ! !	2006	1.100,00
SORI TILDIN	G A J A ! ! !	2009	1.100,00
SORI TILDIN	G A J A ! ! !	2021	1.400,00
SORI SAN LORENZO	G A J A ! ! !	2021	1.550,00

BARBERA

NIRZA POMOROSSO	Coppo	2023	110,00
-----------------	-------	------	--------



VINI BIANCHI

ITALIA

MULLER THURSAU	ABBAZIA DI NOVACELLA	40,00
GEWURZTRAMINER	ABBAZIA DI NOVACELLA	40,00
SAUVIGNON	RUSSIA SUPERIORE	45,00
SAUVIGNON	ST PAULS KELLEREI	45,00
PINOT GRIGIO DAR	TERCIC	50,00
PINOT GRIGIO	VIE DI ROHANS	60,00
PINOT GRIGIO	BORGO SAN DANIELE	35,00
PINOT GRIGIO	LA RONCAIA	55,00
VINNAE Ribolla Gialla	JERYANN	45,00
CAPO MARTINO	JERYANN	100,00
VINTAGE TUNINA	JERYANN	100,00
W. . . DREAMS	JERYANN	100,00
LUSANA RISERVA	SERFIO ZENATO	60,00
CHARDONNAY	DAMILANO	70,00
ROSSI BASS	G A J A ! ! !	150,00
GAIA & REY	G A J A ! ! !	500,00
MYANTIPLIO	TENUTA SAN VITO	35,00
COLLEZIONE PRIVATA DE MARCHI	ISOLE E OLENA	120,00
BATAR	AZ. AGR. QUERCIA BELLA	180,00
SONDRIA VIOGNIER	POFFIO AL TESORO	60,00
SOLOSOLE VERMENTINO	POFFIO AL TESORO	50,00
SOLOSOLE VERMENTINO - MAGNUM	POFFIO AL TESORO	120,00
BELGUARDO VERMENTINO	MAZZEI	45,00
CAPICHERA CLASSICO	CAPICHERA	75,00
PER LA GIOSTRA TREBBIANO	AZ. AGRICOLA POLIZIANO	50,00
CONTE DELLA VIPERA	CASTELLO DELLA SALA	50,00
CERVARO DELLA SALA	CASTELLO DELLA SALA	105,00
VIE DI ROHANS	CHARDONNAY	60,00
TERRE ALTE	LIVIO FELLUGA	150,00
ALTENI DI BRASSICA SAUVIGNON	G A J A ! ! !	250,00
COSTE BIANCHE CHARDONNAY	COPPO	35,00
CONVENTO SS ANNUNCIATA	CHARDONNAY BELLAVISTA	110,00
MONTERIOLO CHARDONNAY	COPPO	90,00
GORSOGNA	MARCHESI FRESCOBALDI	180,00



FRANCIA

CHABLIS 1ER CRU
BARON DE L
SANCERRE

ALBERT PIC 180,00
BARON DE LA DOUCETTE 180,00
BARON DE LA DOUCETTE 60,00

ROSATI

ALBEFFIO
AUREA GRAND ROSE'
BELGUARDO

SAN VITO 40,00
MARCHESE FRESCOBALDI 50,00
MARCHESE MARZEI 40,00

CHAMPAGNE

KRUF
KRUF
CRISTAL
DOH PÉRIGNON
DOH PÉRIGNON
POL ROSE
POL ROSE
BOLLINGER
BOLLINGER
PERRIER JOUET BRUT
PERRIER JOUET BRUT - MAGNUM
PERRIER JOUET
DUVAL - LEROY
PIPER - HEIDSIECK

GRANDE CUVÉE 400,00
GRANDE CUVÉE ROSÉ 650,00
LOUIS ROEDERER 550,00
CLASSIQUE 450,00
ROSÉ 650,00
BRUT 90,00
SIR WINSTON CHURCHILL 450,00
PN 300,00
GRANDE ANNÉE 450,00
BRUT 100,00
BRUT 250,00
BELLE EPOQUE 350,00
CLASSIQUE 90,00
ROSÉ 100,00

BOLLICINE ITALIANE

PROSECCO
PROSECCO ROSÉ
RISERVA DEL FONDATORE
FRANCIACORTA SATEN
FRANCIACORTA SATEN
FRANCIACORTA ALTA EXTRA BRUT
ALTA LANGA RISERVA

COL DEI SALICI 40,00
COL DEI SALICI 45,00
GIULIO FERRARI TRENINO DOC 250,00
RONCO CALINO FRANCIACORTA DOCG 50,00
MARCHESE ANTINORI 80,00
BELLAVISTA 80,00
COPPO 80,00

VINI DOLCI

PASSITO DIAMANTE
VIN SANTO
MOSCATO FONTANAFREDDA
MUFFATO DELLA SALA
GRAND CRU 1967

TENUTA REFALEALI 0,500 L 60,00
TENUTA SAN VITO 0,500 L 30,00
MONCUCCO 45,00
MARCHESE ANTINORI 0,750 L 60,00
CLASSE CALON - 0,500 L 2.000,00





COCKTAIL LIST CLASSICI ITALIANI

I CAPISALDI DELL'APERITIVO ITALIANO, ELEGANTI E SENZA TEMPO.

SPRITZ 15,00

PROSECCO - APEROL O CAMPARI - SODA

UN'ICONA DELL'APERITIVO VENEZIANO, RINFRESCANTE E FRIZZANTE

HUGO SPRITZ 20,00

PROSECCO, SAINT GERMAIN, LIME, MENTA, SELTZ

DELICATO E PROFUMATO, CON NOTE DI SASSUCCO E AFRUCCI.

NEGRONI 20,00

MARTINI ROSSO, CAMPARI, GIN

IL RE DEI COCKTAIL ITALIANI: INTENSO, BILANCIATO, INCONFONDIBILE.

AMERICANO 20,00

CAMPARI, VERMOUTH ROSSO, SODA

L'EQUILIBRIO PERFETTO TRA AMARO E DOLCEZZA AROMATICA.

Milano - Torino 20,00

CAMPARI + VERMOUTH ROSSO

LE RADICI DEL COCKTAIL ITALIANO, BASE DELL'AMERICANO.

CARDINALE 20,00

GIN, VERMOUTH DRY, CAMPARI

UNA VARIANTE PIÙ SECCA E PUNFENTE DEL NEGRONI, NATO A ROMA.

NEGROSKI 20,00

VODKA, VERMOUTH ROSSO, CAMPARI

VARIANTE DEL NEGRONI CON VODKA AL POSTO DEL GIN.





CLASSICI INTERNAZIONALI

MANHATTAN 20,00

WHISKEY BOURBON O RYE, VERMOUTH ROSSO, ANFOSTURA

MIXOLOGY NEWYORKESE FINE '800, NATO TRA I VELLUTI E I LAMPADARI DEL MANHATTAN CLUB.

COSMOPOLITAN 20,00

VODKA, COINTREAU, SUCCO DI LIME FRESCO, SUCCO DI MIRTILO ROSSO

ICONA MODERNA DELL'ELEGANZA METROPOLITANA, RESA CELEBRE DAGLI ANNI '90 QUANTA

COCKTAIL MARTINI 20,00

GIN O VODKA, VERMOUTH DRY, OLIVA O TWIST DI LIMONE

SIMBOLO INDISCUSSO DI ELEGANZA, AHATO DA JAMES BOND

BLACK RUSSIAN 20,00

VODKA, LIQVORE AL CAFFÈ

NATO NEL 1949 ALL'HOTEL METROPOLE DI BRUXELLES, ESSENZIALE, DECISO.

ESPRESSO MARTINI 20,00

VODKA, LIQVORE AL CAFFÈ, ZUCCHERO, CAFFÈ

SORSO DI ENERGIA AVVOLTO IN VELLUTO, DOVE L'AROMA INTENSO DEL CAFFÈ

BLOODY MARY 20,00

VODKA, SUCCO LIMONE, PEPERONCINO, CONDIMENTI

RISVEGLIO DEL PALATO, MIX AUDACE DI PEPERONCINO, SPEZIE E VODKA

TOMMY'S MARGARITA 20,00

TEQUILA, SUCCO DI LIME, SCIROPPO DI AGAVE

UN TWIST MODERNO E RAFFINATO DEL CLASSICO MARGARITA

GIN BASIL SMASH 20,00

GIN, SUCCO DI LIME, ZUCCHERO, BASILICO

UN'ESPLOSIONE FRESCA, PROFUMO DEL BASILICO CON LA VIVACITÀ DEL GIN





CLASSICI INTERNAZIONALI

PALOMA	20,00
<i>TEQUILA, SUCCO DI POMELO, SODA, LIME</i>	
<i>UN CLASSICO MESSICANO FRESCO E AFRUTATO.</i>	
PISCO SOUR	20,00
<i>PISCO, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, ALBUHE, BITTER</i>	
<i>UN GRANDE CLASSICO DEL SUD AMERICA, FRESCO E VELLUTATO.</i>	
STINGER	20,00
<i>COGNAC, CRÈME DE MENTHE BIANCA</i>	
<i>UN ELEFANTE AFTER-DINNER DELLA TRADIZIONE AMERICANA, INTENSO E RINFRESCANTE</i>	
MARGARITA	20,00
<i>TEQUILA, TRIPLE SEC, SUCCO DI LIME</i>	
<i>UN CLASSICO INTRAMONTABILE, FRESCO E AFRUTATO</i>	
Mojito	20,00
<i>RUH BIANCO, ZUCCHERO DI CANNA, LIME, MENTA FRESCA, SODA</i>	
<i>UN GRANDE CLASSICO CUBANO, FRESCO E DISSETANTE.</i>	
MOSCOW MULE	20,00
<i>VODKA, Pilsener BEER, SUCCO DI LIME, CETRIOLO</i>	
<i>UN LONG DRINK FRESCO E PICCANTE, SERVITO TRADIZIONALMENTE IN TAZZA DI RAME</i>	
OLD FASHIONED	20,00
<i>BOURBON, ZUCCHERO, ANFOSTURA, SCORZA D'ARANCIA</i>	
<i>UNO DEI COCKTAIL PIÙ ICONICI DELLA STORIA, ELEFANTE E ARIOSO</i>	





Liquori e Distillati

OBAN	14 YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY , HIGHLANDS	25,00
LASAVULIN	16 YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY , ISLAY	25,00
TALISKER	10 YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY , ISLE OF SKYE	25,00
HACALLAN SHERRY OAK	12 YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY , SPEYSIDE	25,00
LAPHROAIG	10 YO SINGLE MALT SCOTCH WHISKY , ISLAY	25,00
JOHNNIE WALKER BLACK	BLENDED SCOTCH WHISKY	25,00
NIKKA FROM THE BARREL	BLENDED JAPANESE WHISKY	25,00
BULLEIT	BOURBON WHISKEY, KENTUCKY, USA	25,00
MAKER'S MARK	BOURBON WHISKEY, KENTUCKY, USA	25,00
JACK DANIEL'S N°7	TENNESSEE WHISKEY - USA	25,00
FOUR ROSES	BOURBON WHISKEY, KENTUCKY, USA	25,00

RUM, COGNAC, BRANDY, TEQUILA, GRAPPA, AMARI, LIMONCELLO

ZACAPA 23	PREMIUM RUM, GUATEMALA	25,00
HENNESSY V.S.	COGNAC, FRANCIA	25,00
HENNESSY X.O	COGNAC, FRANCIA	50,00
BRANDY		25,00
TEQUILA		25,00
GRAPPA		10,00





La Giostra
in food we trust



Show us what you've got

Share your foodie pics with us & tag...

@LaGiostrafirenze

#infoodwetrust #lagiostra #lagiostrafirenze



ALLERGENI ALIMENTARI

REGOLAMENTO UE N. 1169/2011 - ALLEGATO II: 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) latticello.



8. FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis* L.), noccioline (*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.

GOUT

WWW.GOUTRISTORAZIONE.IT

