

• RISTORANTE •
la **P**unta ▶

Menù



Antipasti

<i>Antipasto di lago (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Patè di pesce (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Missoltini nostrani (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Affettati misti</i>	€ 15,00
<i>Bresaola valtellinese</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto di Parma</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto e melone</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio di manzo con grana e rucola (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (7)</i>	€ 12,00

Insalatone

<i>La Punta (Insalata, carote, pomodori, songino, cotto, formaggio, uovo sodo, noci) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lavarello, songino, cipolla di Tropea, pomodori) (4)</i>	€ 13,00

Primi Piatti

<i>Linguine con bottarga di lago (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Riso con filetto di pesce persico (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle alla trota salmonata affumicata (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti pomodoro e basilico (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette al pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine al ragù (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne dello chef (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Tortelli con radicchio rosso (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli burro e salvia (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli in salsa di noci (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchetti al gorgonzola (1)</i>	€ 14,00
<i>Lasagne alla bolognese(1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Zuppa del giorno (1,9)</i>	€ 12,00

In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

Secondi Piatti - Carne

<i>Filetto di manzo alla griglia</i>	€ 27,00
<i>Filetto di manzo al pepe verde (7)</i>	€ 28,00
<i>Tagliata di Scottona e rucola (7)</i>	€ 27,00
<i>Nodino di vitello al burro e salvia (7)</i>	€ 26,00
<i>Nodino di vitello alla Milanese (1,3,7)</i>	€ 27,00

Secondi Piatti - Pesce di lago

<i>Fritto misto di lago (1)</i>	€ 19,00
<i>Filetto di pesce persico fritto (1)</i>	€ 18,00
<i>Pescato del giorno alla piastra</i>	€ 18,00
<i>Pescato del giorno al burro e salvia (1)</i>	€ 18,00
<i>Agoni alla piastra</i>	€ 17,00

Contorni

<i>Insalata mista</i>	€ 6,00
<i>Spinaci al burro (7)</i>	€ 6,00
<i>Spinaci aglio e olio</i>	€ 6,00
<i>Patate fritte (1)</i>	€ 6,00

Formaggi

<i>Mozzarella di Bufala (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria di Bellagio (7)</i>	€ 7,00
<i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
<i>Selezione di formaggi misti (7,8)</i>	€ 16,00

Coperto € 3,00

In mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

Starters

<i>Antipasto di lago, fresh-water fish served cold (1,4,7)</i> <i>(Assorted fish with olive-oil garlic & parsley, onions wine & vinegar)</i>	€ 18,00
<i>Fish Paté (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Salt-dried fresh water fish served with toast & butter (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Assorted cold meats</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (Thinly sliced, dried beef served with olive-oil & lemon)</i>	€ 15,00
<i>Parma ham</i>	€ 15,00
<i>Parma ham with sliced melon</i>	€ 17,00
<i>Beef carpaccio (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (Mozzarella cheese tomatoes & olives) (7)</i>	€ 12,00

Salads

<i>La Punta (Mixed salad, carrots, tomatoes, lamb lettuce, ham, cheese, boiled egg, walnuts) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (White Lake fish, green salad, red onions, tomatoes)(4)</i>	€ 13,00

First Course

<i>Linguine with bottarga (Olive oil, garlic and dried fish eggs) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Rice with soured fish fillets in butter & sage (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle with smoked salmon trout (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti with basil & tomatoes sauce (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette pasta with Pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine with meat sauce (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne chef style (Bacon, tomato sauce, cream & Parmesan cheese) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Cheese & radicchio tortelli with radicchio & speck sauce (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Cheese & spinach ravioli with butter & sage (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Cheese & walnut ravioli in cream sauce (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi with cream & gorgonzola cheese (1)</i>	€ 14,00
<i>Baked lasagne with tomato & meat sauce (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Soup of the day (1,9)</i>	€ 12,00

Main Course - Meat

<i>Grilled beef Tenderloin</i>	€ 27,00
<i>Sauted tenderloin in cream & green pepper sauce (7)</i>	€ 28,00
<i>Tagliata Scottona Beef with rocket salad (7)</i>	€ 27,00
<i>Veal chop in butter & sage (7)</i>	€ 26,00
<i>Veal chop Milanese (1,3,7)</i>	€ 27,00

Main Course - Lake Fish

<i>Assorted fried fish (1)</i>	€ 19,00
<i>Fried perch fillet (1)</i>	€ 18,00
<i>Grilled fish of the day</i>	€ 18,00
<i>Sauted fish of the day in butter & sage (1)</i>	€ 18,00
<i>Grilled "Agoni" served whole (Twaite shad)</i>	€ 17,00

Side Dishes

<i>Mixed salad (Garden salad)</i>	€ 6,00
<i>Sauted spinach in butter</i>	€ 6,00
<i>Spinach oil and garlic</i>	€ 6,00
<i>French fries (1)</i>	€ 6,00

Cheese

<i>Buffalo Mozzarella (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (Local cheese) (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (Local cheese) (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria Bellagio (Local cheese) (7)</i>	€ 7,00
<i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
<i>Selection of mixed cheeses (7,8)</i>	€ 16,00

Cover charge € 3,00

Vorspeisen

<i>Gemischte See-Vorspeise (1,4,7)</i>	
<i>(Kalte Seefische in Essigmarinade mit Knoblauch, Petersilie & Zwiebeln)</i>	€ 18,00
<i>Fisch - Paté (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>“Missoltini” (salzgetrocknete Seefische serviert mit Toast & Butter) (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Gemischte Aufschnittplatte</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (dünne Scheiben Luftgetrocknetes Rindfleisch)</i>	€ 15,00
<i>Parmaschinken</i>	€ 15,00
<i>Parmaschinken mit Melone</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio vom Rind (7)</i>	
<i>(Rohe hauchdünne Rindfleischscheiben mit Parmesankäse & Rucola)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (Mozzarella mit Tomaten, Oliven & Basilikum) (7)</i>	€ 12,00

Salat

<i>La Punta (Salat, Karotten, Tomaten, Feldsalat, Schinken, Käse, gekochtes Ei, Walnüsse) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lavarello, Feldsalat, Rote Zwiebel, Tomaten) (4)</i>	€ 13,00

Nudelspeisen

<i>Linguine mit Bottarga (Getrocknete fischeier) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Reis mit Barsch-Filets (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle mit geräucherter Forelle und sahniger Soße (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti mit Tomaten & Basilikum (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette mit Pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine mit Ragù alla Bolognese (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne nach art des Hauses (1,7)</i>	
<i>(Bauchspeck, Tomaten, Rahmsoße, Petersilie & Käse) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Tortelli mit Radicchio und Speck (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli mit Spinat und Käsefüllung in Salbei & Butter (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli mit Walnuß & Käsefüllung in Walnußrahmsoße (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Kartoffelgnocchi in Gorgonzolarahmsoße (1)</i>	€ 14,00
<i>Lasagne alla Bolognese (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Tagessuppe (1,9)</i>	€ 12,00

Hauptgericht - Fleisch

<i>Rinderfilet vom Grill</i>	€ 27,00
<i>Rinderfilet mit grüner Pfeffersoße (7)</i>	€ 28,00
<i>Tagliata Scottona Rinder Steak mit Rucola (7)</i>	€ 27,00
<i>Kalbskotelett in Butter und Salbei (7)</i>	€ 26,00
<i>Kalbskotelett nach Mailänder Art (1,3,7)</i>	€ 27,00

Hauptgericht - Seefisch

<i>Fischfritüre (1)</i>	€ 19,00
<i>Frittierte Barsch-Filet (1)</i>	€ 18,00
<i>Fisch des Tages vom Grill</i>	€ 18,00
<i>Fisch des Tages in Butter und Salbei (1)</i>	€ 18,00
<i>Gegrillte "Agoni" (Maifisch) ganz serviert</i>	€ 17,00

Beilagen

<i>Gemischter Salat</i>	€ 6,00
<i>Blattspinat mit Butter (7)</i>	€ 6,00
<i>Blattspinat mit Knoblauch und Olivenöl</i>	€ 6,00
<i>Pommes Frites (1)</i>	€ 6,00

Käse

<i>Büffelmozzarella (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria di Bellagio (7)</i>	€ 7,00
<i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
<i>Gemischte Käseplatte (7,8)</i>	€ 16,00

Brot & Gedeck € 3,00

Les Entrées

<i>Hors d'oeuvre du lac (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Paté de poisson (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Poisson séché du lac (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Assiette de charcuterie</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (Viande de bœuf séchée)</i>	€ 15,00
<i>Jambon de Parme</i>	€ 15,00
<i>Jambon de Parme et melon</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio de bœuf cru, avec parmesan et roquette (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (Salade de tomates et mozzarella de Bufflonne) (7)</i>	€ 12,00

Les Salades

<i>La Punta (Salade, carottes, tomates, mâche, jambon, fromage, œuf dur, noix) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lavaret, mâche, oignon rouge, tomates) (4)</i>	€ 13,00

Les Pâtes

<i>Linguine avec bottarga du lac (Poutargue du Lac) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Riz et filets de perche (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle à la truite fumée (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti à la sauce tomate et basilic (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette au pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine à la sauce bolognaise (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne à la mode du chef (Lard, sauce tomates, crème fraîche) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Tortelli à la salade de Trévise (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli au beurre et sauge (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli à la sauce aux noix (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi de pommes de terre au gorgonzola (1)</i>	€ 14,00
<i>Lasagne à la Bolognaise (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Potage du jour (1,9)</i>	€ 12,00

Couvert € 3,00

Plat principal - Viande

<i>Filet de boeuf grillé</i>	€ 27,00
<i>Filet au poivre vert (7)</i>	€ 28,00
<i>“Tagliata” de bœuf Scottona avec roquette (7)</i>	€ 27,00
<i>Côte de veau au beurre et sauge (7)</i>	€ 26,00
<i>Côte de veau à la milanaise (1,3,7)</i>	€ 27,00

Plat principal - Poisson du lac

<i>Friture mixte de poissons du lac (1)</i>	€ 19,00
<i>Filet de perche frit (1)</i>	€ 18,00
<i>Poisson du jour grillé du lac</i>	€ 18,00
<i>Poisson du jour au beurre et sauge (1)</i>	€ 18,00
<i>“Alose Feinte” poissons du lac grillé</i>	€ 17,00

Accompagnements

<i>Salade mixte</i>	€ 6,00
<i>Épinards poêlés au beurre (7)</i>	€ 6,00
<i>Épinards poêlés à l’huile d’olive et ail</i>	€ 6,00
<i>Frites (1)</i>	€ 6,00

Fromages

<i>Mozzarella de Bufflonne (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (Fromage à pâte molle) (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria di Bellagio (Fromage à pâte dure) (7)</i>	€ 7,00
<i>Parmesan (7)</i>	€ 7,00
<i>Plateau de fromages (7,8)</i>	€ 16,00

Couvert € 3,00

Закуски

Закуска из пресноводных рыб <i>Antipasto di lago (1,4,7)</i>	€ 18,00
Рыбный паштет <i>Patè di pesce (1,4,7)</i>	€ 17,00
Сушеная рыба <i>Missoltini nostrani (1,4,7)</i>	€ 16,00
Нарезанные колбасы <i>Affettati misti</i>	€ 15,00
Брезола из Вальтеллины <i>Bresaola valtellinese</i>	€ 15,00
Пармская ветчина <i>Prosciutto di Parma</i>	€ 15,00
Дыня с Пармской ветчиной <i>Prosciutto e melone</i>	€ 17,00
Карпаччо из говядины с рукколой и пармезаном <i>Carpaccio (7)</i>	€ 18,00
Салат "Капрезе" (помидоры с моцареллой) <i>Caprese (7)</i>	€ 12,00

Салаты

<i>La Punta</i> (зеленый и красный салат, морковь, помидоры, валериана, ветчина, сыр, яйца, орехи) (3,7,8)	€ 13,00
<i>Lavarello</i> (сиг, валериана, красный лук, помидоры) (4)	€ 13,00

Первые блюда

Лингвини с икрой озерной рыбы <i>Linguine con Bottarga (1,4)</i>	€ 16,00
Рис с филе окуня <i>Riso con filetto di pesce persico (1,4,7)</i>	€ 18,00
Тальятелле с копченой форелью <i>Tagliatelle alla trota salmonata (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
Спагетти с помидорами и базиликом <i>Spaghetti pomodoro e basilico (1,7)</i>	€ 10,00
Паста с соусом песто <i>Trenette al pesto (1)</i>	€ 13,00
Свежие феттучини с мясным соусом <i>Fettuccine fresche al ragù (1,3,9)</i>	€ 15,00
Паста от шеф-повара <i>Penne dello chef (1,7)</i>	€ 15,00
Равиоли с радиккио <i>Tortelli con radicchio rosso (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
Равиоли с шалфеем и маслом <i>Ravioli burro e salvia (1,6,7)</i>	€ 16,00
Равиоли с соусом из грецких орехов <i>Ravioli in salsa di noci (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
Картофельные ньокки с сыром горгонзола <i>Gnocchetti al gorgonzola (1)</i>	€ 14,00
Лазанья <i>Lasagne alla bolognese (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
Суп дня <i>Zuppa del giorno (1,9)</i>	€ 12,00

Мясные блюда

Филе говядины на решётке <i>Filetto di manzo alla griglia</i>	€ 27,00
Филе говядины с соусом из зеленого перца <i>Filetto di manzo al pepe verde (7)</i>	€ 28,00
Кусочки филе говядины с рукколой <i>Tagliata di manzo con rucola (7)</i>	€ 27,00
Телячий T-образной стейк с маслом и шалфеем <i>Nodino al burro e salvia (7)</i>	€ 26,00
Телячья котлета по милански <i>Nodino di vitello alla Milanese (1,3,7)</i>	€ 27,00

Рыбные блюда

Жареная рыба из озера во фритюре <i>Fritto misto di lago (1)</i>	€ 19,00
Жареное филе окуня во фритюре <i>Filetto di pesce persico fritto (1)</i>	€ 18,00
Улов дня на гриле <i>Pesce del giorno alla piastra</i>	€ 18,00
Улов дня с маслом и шалфеем <i>Pesce del giorno al burro e salvia (1)</i>	€ 18,00
Агоне (сардина) на решетке <i>Agoni alla piastra</i>	€ 17,00

Гарниры

Смешанный салат <i>Insalata mista</i>	€ 6,00
Шпинат с маслом <i>Spinaci al burro (7)</i>	€ 6,00
Шпинат с оливковым маслом и чесноком <i>Spinaci aglio e olio</i>	€ 6,00
Картофель фри <i>Patatine fritte (1)</i>	€ 6,00

Сыры

Моцарелла ди буффало <i>Mozzarella di Bufala (7)</i>	€ 7,00
Таледжио <i>Taleggio (7)</i>	€ 7,00
Горгонзола <i>Gorgonzola (7)</i>	€ 7,00
Сыр из Вальтеллины <i>Magro Latteria Bellagio (7)</i>	€ 7,00
Грана Падано <i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
Сырная тарелка <i>Selezione di formaggi misti (7,8)</i>	€ 16,00

Плата за сервировку *Coperto* € 3,00

Entrantes

<i>Surtido de pescado en preparación tradicional (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Paté de pescados (1,4,7)</i>	€ 17,00
<i>Missoltini (Sardinas de lago secas y saladas) (1,4,7)</i>	€ 16,00
<i>Embutidos</i>	€ 15,00
<i>Bresaola (Embutidos de buey)</i>	€ 15,00
<i>Jamón de Parma</i>	€ 15,00
<i>Jamón de Parma y melón</i>	€ 17,00
<i>Carpaccio (Ternera de buey cruda) (7)</i>	€ 18,00
<i>Caprese (Tomate, mozzarella ,albahaca y aceitunas) (7)</i>	€ 12,00

Ensaladas

<i>La Punta (Lechuga, zanahoria ,tomate, valeriana ,jamón cocido,queso, huevo duro y nueces) (3,7,8)</i>	€ 13,00
<i>Lavarello (Lechuga valeriana, cebolla de Tropea, tomate y Lavarello a la plancha)(4)</i>	€ 13,00

Primeros platos

<i>Linguine con Bottarga (Aceite, ajo y huevos de Lavarello secados) (1,4)</i>	€ 16,00
<i>Arroz con filete de Perca en mantequilla y salvia (1,4,7)</i>	€ 18,00
<i>Tagliatelle con trucha ahumada y nata (1,3,4,7)</i>	€ 15,00
<i>Spaghetti en salsa tomate (1,7)</i>	€ 10,00
<i>Trenette en salsa pesto (1)</i>	€ 13,00
<i>Fettuccine a la boloñesa (1,3,9)</i>	€ 15,00
<i>Penne del Chef (Tomate, bacon, queso, cebolla , nata y especias) (1,7)</i>	€ 15,00
<i>Tortelli de achicoria y queso con speck (Jamón ahumado) (1,3,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli de queso y espinacas en mantequilla y salvia (1,6,7)</i>	€ 16,00
<i>Ravioli de queso, nata y nueces (1,3,6,7,8)</i>	€ 16,00
<i>Gnocchi con crema de gongorzola (Queso azul dulce) (1)</i>	€ 14,00
<i>Lasaña a la boloñesa (1,3,7,9)</i>	€ 14,00
<i>Sopa del día (1,9)</i>	€ 12,00

Plato principal - Carne

<i>Filete de buey a la plancha</i>	€ 27,00
<i>Filete de buey en nata y pimienta verde (7)</i>	€ 28,00
<i>Cortada de buey sobre cama de rúcula (7)</i>	€ 27,00
<i>Chuleta de novillo en mantequilla y salvia (7)</i>	€ 26,00
<i>Chuleta de novillo a la "Milanese" (1,3,7)</i>	€ 27,00

Plato principal - Pescado del lago

<i>Surtido de lago frito (1)</i>	€ 19,00
<i>Filete de perca frito (1)</i>	€ 18,00
<i>Pescado del día a la plancha</i>	€ 18,00
<i>Pescado del día en mantequilla y salvia (1)</i>	€ 18,00
<i>Agoni a la plancha (Sardina de lago)</i>	€ 17,00

Acompañamientos

<i>Ensalada mixta</i>	€ 6,00
<i>Espinacas en mantequilla (7)</i>	€ 6,00
<i>Espinacas en aceite y ajo</i>	€ 6,00
<i>Patatas fritas (1)</i>	€ 6,00

Quesos

<i>Mozzarella de Bufala (7)</i>	€ 7,00
<i>Taleggio (Queso local) (7)</i>	€ 7,00
<i>Gorgonzola (Queso local) (7)</i>	€ 7,00
<i>Magro Latteria Bellagio (Queso local) (7)</i>	€ 7,00
<i>Grana Padano (7)</i>	€ 7,00
<i>Surtido de quesos (7,8)</i>	€ 16,00

Cubierto € 3,00

Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Come da regolamento 1169 del 2011 riportiamo gli allergeni utilizzati nel nostro locale con le simbologie seguenti:

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(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - c) 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 o 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 (*)
 - 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) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, 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/l espressi come SO₂
13. Lupino e derivati
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* 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.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

In our local as exposed regulation 1169 of 2011 we report the allergens used with the following symbols:

1. Cereals containing gluten, namely, wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
 - a) wheat based glucose syrups including dextrose (*);
 - b) wheat based maltodextrins (*);
 - c) glucose syrups based on barley;
 - d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
2. Crustaceans and products thereof.
3. Eggs and products thereof.
4. Fish and products thereof, except:
 - a) fish gelatine used as carrier for vitamin or carotenoid preparations;
 - b) fish gelatine or Isinglass used as fining agent in beer and wine.
5. Peanuts and products thereof.
6. Soybeans and products thereof, except:
 - a) fully refined soybean oil and fat (*)
 - b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
 - c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
 - d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
 - a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) lactitol.
8. Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and products thereof.
10. Mustard and products thereof
11. Sesame seeds and products thereof
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13. Lupine and lupine-based products
14. Molluscs and products thereof

(* And the products thereof, in so far as the process that have undergone is not likely to increase the level of allergenicity assessed by the Authority for relevant products from which they originated.