

# KIROSUSHI

## MENÙ PRANZO

Valido dal martedì al venerdì, esclusi i festivi

### MENÙ WOK

**14,00€**

Primo (a scelta tra):  
Riso alla cantonese  
Spaghetti di riso con gamberi e verdure  
Spaghetti di soia con carne e verdure

Secondo (a scelta tra):  
Pollo alle mandorle e zucchine  
Manzo alla piastra con porri  
Gamberi in salsa piccante

### MENÙ SUSHI

**14,00€**

Antipasto (a scelta tra):  
Involtini primavera  
Edamame  
Goma Wokame

12 pezzi di sushi misti (uramaki, nigiri) selezionati dallo Chef

### MENÙ BOWL

**14,00€**

Antipasto (a scelta tra):  
Gamberi croccanti in nido di patate  
Samosa verde  
Tako Yaki

Poke Bowl (a scelta tra):  
Mix Bowl  
Pistacho Bowl  
Tempura Bowl

Acqua e caffè inclusi

# KIROSUSHI

## ANTIPASTI

Involtini primavera 2 pz <b>Verza, carote, cipolla, farina 00</b>	3,00 €	Salmon Tacos 2 pz <b>Salmone, mango e spicy mayo</b>	9,00 €
Samosa verde	4,00 €	Tuna Tacos 2 pz <b>Tonno, avocado e spicy mayo</b>	10,00 €
Salmone tataki <b>con crema di avocado</b>	9,00 €	Gamberi croccanti 4 pz <b>in nido di patate</b>	6,00 €
Bao Zi 1 pz <b>Impasto lievitato con carne di maiale, bambù, cipollotti e verza</b>	4,50 €	Goma wokame	4,00 €
Pork Bao 2 pz <b>Pane al vapore ripieno di carne di maiale con salsa chaoshao</b>	5,00 €	Nuvoletta di gamberi	3,00 €
Salmon Bao 2 pz <b>Pane al vapore ripieno di salmone, avocado e spicy mayo</b>	7,00 €	Tako Yaki <b>Polpette panate di polipo</b>	5,00 €
Tempura Bao 2 pz <b>Pane al vapore ripieno di gamberi in tempura, iceberg, spicy mayo e teriyaki</b>	7,00 €	Edamame <b>Fagioli verdi</b>	4,00 €
		Zuppa agro piccante <b>Pollo, tofu, uova, funghi, bambù, carote</b>	4,00 €
		Misoshiru <b>Zuppa di miso</b>	4,00 €

## TARTARE

Tartare di salmone con salsa ponzu	10,00 €	Tartare di ricciola con crema di mango e pistacchio	12,00 €
Tartare di salmone con riso venere e crema di yogurt all'avocado	11,00 €	Tartare di tonno con scaglie di tartufo	15,00 €
Tartare di gamberi rossi di Mazara	18,00 €	Tris tartare new style <b>(Salmone, tonno, spigola e avocado)</b>	14,00 €

## TEMPURA

Tempura classica di gamberoni 4 pz	9,00 €
Tempura di gamberoni con mandorle tostate 4 pz	11,00 €
Tempura di fiori di zucca ripiena di gamberi 4 pz	12,00 €
Tempura moriwase <b>Gamberi, spigola, ricciola, verdure</b>	14,00 €
Tempura veggies <b>Verdure miste</b>	7,00 €

# KIROSUSHI

## RAVIOLI 4 PZ PORZIONE

Ravioli di carne al vapore o alla griglia <b>Carne di maiale, verza, zenzero, cipolline</b>	4,50 €
Ravioli di carne di manzo alla griglia <b>Manzo, sedano e carote</b>	5,00 €
Ravioli di giada con gamberi al vapore <b>Gamberi, bambù e zenzero</b>	5,00 €
Shaolongbao alla griglia <b>Carne di maiale, funghi shitake, carota bianca, bambù</b>	6,00 €
Ravioli di verdure al vapore o alla griglia <b>Verza, spinaci, zucchine, carote, funghi, bambù</b>	4,00 €
Shaomai * <b>Carne, pesce e gamberi</b>	5,00 €
Ravioli al tartufo nero <b>Funghi porcini e carne</b>	6,00 €
Ravioli con pollo al curry <b>Pollo, verza e cipolla</b>	5,00 €
Ravioli Jo Cai <b>Carne di maiale, cipollotti selvaggi</b>	5,00 €

## RISO

Riso con gamberi e asparagi	6,00 €
Riso alla cantonese	5,00 €
Riso con manzo e erba cipollina	6,00 €
Riso al curry con fettine di pollo e verdure	8,00 €
Riso venere con frutti di mare e verdure ( <b>capesante, gamberi e salmone</b> )	9,00 €
Riso con salmone <b>in salsa teriyaki e verdure</b>	9,00 €
Riso con pollo <b>in salsa teriyaki e verdure</b>	8,00 €
Riso con ananas e pinoli	6,00 €
Gnocchi di riso con verdure miste	6,00 €
Riso saltato <b>con salsa al tartufo, uova e pinoli</b>	9,00 €

# KIRO SUSHI

## NOODLES

Yaki udon noodles giapponese di grano tenero <b>Carne e verdure / frutti di mare e verdure / curry, gamberi e verdure</b>	7,50 €	Yaki soba noodles giapponese di grano saraceno <b>Gamberi e verdure</b>	9,00 €
Spaghetti di soia noodles cinese trasparente <b>Carne piccante/verdure</b>	6,00 €	Fettuccine pasta fresca alla piastra <b>con manzo e verdure/ frutti di mare e verdure</b>	6,50 €
Spaghetti di riso alla piastra noodles cinese sottile <b>Carne e verdure/gamberi e verdure</b>	6,00 €	Niku ramen (brodo) <b>Noodles in brodo con carne di maiale uova e verdure</b>	9,00 €
Yaki ramen <b>Noodles di ramen saltato con carne barbecue e verdure</b>	8,00 €	Pad Thai <b>Noodles thailandesi con pollo, gamberi verdure, uova, arachidi e salsa thailandese</b>	9,00 €
		Zhajianghian <b>Noodles di grano con ragù di maiale, salsa di fagioli neri, cetrioli e carote</b>	9,00 €

## SECONDI

Pollo alle mandorle e zucchine	7,00 €
Pollo con zenzero e cipolline verde	7,00 €
Spiedino di pollo alla griglia con saté	7,00 €
Pollo Kongbao piccante, peperone, cipolla e arachidi	7,00 €
Pollo con funghi shitake e erba cipollina	7,00 €
Manzo con verdure	7,50 €
Manzo in salsa piccante con friggirelli	7,50 €
Manzo con porri alla piastra	7,50 €
Gamberi in salsa piccante	8,50 €
Gamberi sale e pepe	8,50 €
Gamberi al curry	8,50 €
Spiedini di gamberi alla griglia	8,50 €
Gamberi con porri alla piastra	8,50 €
Gamberi con asparagi	8,50 €
Tris di pesce saltato in Wok <b>(capesante, ricciola, spigola, cipollotti e zenzero)</b>	14,00 €
Filetto di salmone in teriyaki	10,00 €
Filetto di spigola al vapore <b>(con salsa di soia e cipolline verdi)</b>	12,00 €
Anatra in salsa di soia	8,00 €
Anatra in crema d'arancia	8,00 €

# KIRO SUSHI

## NIGIRI 2PZ

Salmone	3,50 €
Tonno	4,50 €
Spigola	3,50 €
Ricciola	4,50 €
Gamberi cotti	3,50 €
Gamberi rossi	6,00 €
Anguilla	5,00 €
Salmone alla fiamma	4,00 €
Tris di pesce alla fiamma 4 pz	8,00 €
<b>Salmone, spigola, ricciola</b>	

## SASHIMI

Salmone 6 pz	8,00 €
Tonno 6 pz	10,00 €
Ricciola 6 pz	10,00 €
Sashimi misti 12 pz	15,00 €

## CARPACCI

Carpaccio di spigola con salsa ponzu	12,00 €
Carpaccio di scampi in salsa yuzu e miso	16,00 €
Carpaccio di tonno con scaglie di tartufo	14,00 €
Carpaccio di salmone e capesante <i>(con salsa ponzu, olio evo, salsa miso e cipolline)</i>	14,00 €

## GUNKAN 2PZ

Gunkan di Amaebi	8,00 €
<b>Gamberi rossi, tonno</b>	
Gunkan di tonno	6,00 €
<b>Tartare di tonno rosso</b>	
Gunkan di ikura **	6,00 €
<b>Salmone e uova di salmone</b>	
Gunkan di Philadelphia	4,00 €
<b>Salmone, Philadelphia con salsa teriyaki</b>	
Gunkan Avocado e Salmone	5,00 €
<b>Avocado, tartare di salmone</b>	
Gunkan Spicy Salmon	5,00 €
<b>Alga nori, riso, salmone e spicy mayo</b>	
Gunkan Spicy Tuna	6,00 €
<b>Alga nori, riso, tonno e spicy mayo</b>	
Gunkan Capesante	7,00 €
<b>Alga nori, riso, capesante, ikura e cipolline</b>	

## HOSOMAKI 8PZ

Salmone	5,00 €
Tonno	6,00 €
Spigola	5,00 €
Gamberi cotti	5,00 €
Yasai	4,00 €
<b>Avocado/cetrioli</b>	
Fragole Philadelphia	9,00 €
<b>Maki di salmone impanato nel panko, top Philadelphia e fragole</b>	
Kataifi croccante	10,00 €
<b>Maki di salmone fritto in pasta fillo con top di Philadelphia e salsa Teriyaki</b>	
Crunchy tartare	10,00 €
<b>Maki di salmone impanato nel Panko con tartare di salmone, salsa Teriyaki e sbriciolata di patate</b>	

# KIROSUSHI

## POKÉ BOWL

Salmon bowl <b>Salmone, avocado, mango, wakame e pomodori</b>	11,00 €
Mix bowl <b>Pesce misto, avocado, mango, edamame, wakame e pomodoro</b>	12,00 €
Veggies bowl <b>Uova, avocado, mango, mandorle, edamame, e pomodoro</b>	9,00 €
Venere bowl <b>Salmone, avocado, edamame, pinoli e riso venere</b>	12,00 €
Tempura bowl <b>Tempura di gamberi, salmone, avocado e salsa teriyaki</b>	12,00 €
Mexican bowl <b>Tonno, avocado, nachos e spicy mayo</b>	12,00 €
Pistacho bowl <b>Salmone, avocado, Philadelphia, granella di pistacchio e salsa teriyaki</b>	12,00 €
Amaebi bowl <b>Gamberi rossi, ikura, avocado e mandorle</b>	18,00 €

## TEMAKI / ONIGIRI 1PZ

Temaki almond <b>Tartare di salmone, avocado, spicy mayo e mandorle</b>	5,00 €
Temaki al granchio <b>Polpa di granchio, avocado mayo</b>	3,50 €
Temaki Ebi tempura <b>Tempura di gamberi e salsa teriyaki</b>	4,00 €
Temaki Spicy Tuna <b>Tonno, avocado e spicy mayo</b>	6,00 €
Temaki Pistacchio <b>Tartare di tonno, avocado e pistacchio</b>	6,00 €
Temaki Capesante <b>Salmone, avocado, capesante e tobiko</b>	7,00 €
Onigiri salmone cotto	4,00 €

# KIROSUSHI

## URAMAKI 8PZ

Ebi Avocado <b>Gamberoni in tempura avvolto con avocado con salsa teriyaki e yogurt all'avocado</b>	11,00 €	Crunchy tuna <b>Gamberoni in tempura, avocado, tartare di tonno, granella di pistacchio e Mayo piccante</b>	12,00 €
Amaebi <b>Salmone, avocado avvolto con gamberi rossi e avocado</b>	18,00 €	Venere Flower <b>Roll di ricciola impanata nel panko e avocado con tartare di salmone, fiore di zucca in tempura e salsa teriyaki</b>	12,00€
Onion spigola <b>Spigola impanata nel panko, avocado e Philadelphia con sbriciolata di cipolla fritta e salsa teriyaki</b>	12,00 €	Tonno Wasabi <b>Tempura di gamberi, tonno, avocado e mayo wasabi</b>	14,00 €
Tiger ** <b>Tempura di gamberoni avvolto con salmone crudo, ikura e salsa teriyaki</b>	11,00 €	Yellow Veggy <b>Alga mame gialla, tempura di fiori di zucca, avocado, Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki</b>	10,00 €
Ricciola pistacchio <b>Ricciola impanata nel panko con salsa teriyaki e mayo piccante con sbriciolata di pistacchi</b>	12,00 €	Venere Rainbow <b>Riso venere, tempura di gamberi, avvolto con pesce misto e salsa teriyaki</b>	12,00 €
Spicy salmon/tuna ** <b>Tartara di salmone/tonno, cetriolo e mayo piccante</b>	12,00 €	Ebi Tempura <b>Gamberoni in tempura, mayo, sesamo e salsa teriyaki</b>	10,00 €
Avocado salmon ** <b>Avocado, salmone, lime e tobiko</b>	12,00 €	Devil tuna <b>Tartare di tonno, avocado, salsa Sriracha, jalapenos e croccantini di tempura</b>	14,00€
Philadelphia salmon <b>Salmone impanato nel Panko, Philadelphia, sesamo e salsa teriyaki</b>	10,00 €	Mango salmon <b>Salmone impanato nel panko con avocado, avvolto nel mango in salsa teriyaki</b>	12,00 €
Crazy salmon <b>Tartare di salmone, Philadelphia e avocado con sbriciolata di mandorle tostate e salsa teriyaki</b>	12,00 €	Scampi Yuzu <b>Scampi, avocado, salsa yuzu e miso</b>	16,00 €
Tonno rosso al tartufo nero <b>Tartare di tonno rosso, cetriolo, mayo e scaglie di tartufo</b>	15,00 €	Ricciola Jalapeño <b>Ricciola, scampi, avocado e jalapeños</b>	16,00 €
Alaska <b>Polpa di granchio, avocado, cetriolo ricoperto di salmone alla fiamma e sbriciolata di pistacchi</b>	12,00 €		

# KIROSUSHI

## BARCHE

Barca Lovely <b>16 pz</b> <i>Nigiri (6pz), hosomaki (6pz) e uramaki (4pz)</i>	18,00 €
Barca Family <b>24 pz</b> <i>Nigiri sashimi hosomaki e uramaki</i>	27,00 €
Barca Royal <b>38 pz</b> <i>Nigiri sashimi hosomaki e uramaki</i>	42,00 €
Nigiri misti <b>8 pz</b>	10,00 €
Uramaki misti <b>16 pz</b>	18,00 €

## VERDURE

Germogli di soia saltati	5,00 €
Pakchoi	6,00 €
Insalata con fettine di pesce crudo e spicy mayo	6,00 €
Insalata con gamberi e spicy mayo	5,00 €
Tofu con verdure	6,00 €

## DESSERT

Croccante all'amarena	6,00 €
Croccante al pistacchio	6,00 €
Dorayaki Pancake con fagioli rossi	5,00 €
Tortino al cioccolato caldo	6,00 €
Ananas/Mango fresco	5,00 €
Banana caramellata	5,00 €
Dolce di riso al cocco <b>con cuore di sesamo nero</b>	5,00 €
Dolce di riso al sesamo <b>con cuore di fagioli rossi fritto</b>	5,00 €
Flan bisquit <b>Semifreddo al torroncino ricoperto di pinoli e caramello</b>	6,50 €
Semifreddo al caramello salato e arachidi	7,00 €
Semifreddo allo yuzu e limone	6,00 €
Gelato orientale (3 palline) <b>Zenzero/sesamo nero/the verde/mango/riso</b>	4,50 €
Mochi gelato <b>The verde, sesamo nero/mango/pistacchio/cocco/cioccolato</b>	6,00 €
Gelato fritto <b>Crema/cioccolato</b>	5,00 €



Sashimi



Nigiri



Hosomaki



Uramaki



Gunkan



Temaki



Poké Bowl



# KIRO SUSHI

## BEVANDE

Acqua minerale naturale 75cl	3,00 €
Coca-Cola/Fanta/Sprite 33cl	3,00 €
Coca-Cola 1lt	4,00 €
Tè al gelsomino	3,00 €
Tè verde	3,00 €
Caffè	1,50 €

## BIRRE

Birra Tsingtao cinese 66 cl	4,50 €
Birra Asahi giapponese 50 cl	5,00 €
Birra Sapporo giapponese 65 cl	6,00 €
Kim Beer IPA 50cl (Artigianale)	6,50 €
Kim Beer PILS 50cl (Artigianale)	6,50 €
Kim Beer ROSSA 50cl (Artigianale)	6,50 €

## COCKTAIL

Spritz <i>Aperol/Campari</i>	6,00 €
Negroni	8,00 €
Spritz Sakè <i>Aperol, sakè, prosecco, soda</i>	8,00 €
Moscow Mule <i>Vodka, ginger beer, lime</i>	8,00 €
Gin Tonic <i>con Gin giapponese Nikka</i>	9,00 €

## LIQUORI / SUPERALCOLICI

Amari	4,00 €
Grappe	3,50 €
Limoncello	3,50 €
Whisky giapponese	9,00 €
Rum	7,00 €
Grappa barricata	5,00 €

## SPUMANTI

Senior Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra dry millesimato	Veneto	18,00 €
<b>al calice</b>		<b>5,00 €</b>
Bandarossa Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra dry millesimato	Veneto	25,00 €
Franciacorta Treha Brut Marzaghe	Lombardia	35,00 €
Franciacorta Premier Saten Marzaghe	Lombardia	42,00 €
Franciacorta Sempiterre Cuvée Brut Ibarisèi	Lombardia	45,00 €
Champagne Chateau de Bligny Blanc de Blancs	Francia	75,00 €
Champagne Delamotte Brut	Francia	95,00 €
Moscato d'Asti DOCG	Piemonte	22,00 €

# KIROSUSHI

## VINI BIANCHI

Gewürztraminer <i>Kornell</i>	Alto Adige	28,00 €
<b>Al calice</b>		<b>8,00 €</b>
Müller-Thurgau <i>Tramin</i>	Alto Adige	20,00 €
<b>Al calice</b>		<b>6,00 €</b>
Chardonnay <i>Tramin</i>	Alto Adige	20,00 €
Ribolla Gialla <i>Schiopetto</i>	Friuli Venezia Giulia	25,00 €
<b>Al calice</b>		<b>7,00 €</b>
Pinot Grigio <i>Ferdinand</i>	Friuli Venezia Giulia	20,00 €
Sauvignon <i>Schiopetto</i>	Veneto	28,00 €
Nozze d'Oro DOC <i>Tenura Regaleali</i>	Sicilia	42,00 €
Vermentino di Sardegna <i>Giunco DOC Mesa</i>	Sardegna	20,00 €
Pecorino <i>Li Coste</i>	Marche	18,00 €
<b>Al calice</b>		<b>5,00 €</b>
Grillo Doc <i>Tenuta Sallier de la Tour</i>	Sicilia	22,00 €
Le Sabbie dell'Etna <i>Firriato</i>	Sicilia	22,00 €
Arneis Blangé <i>Cerretto</i>	Piemonte	35,00 €
Frascati Superiore <i>De Sanctis Abelos Frascati</i>	Lazio	15,00 €
San Greg Rosato IGT <i>Feudi di San Gregorio</i>	Campania	22,00 €
Falanghina del Sannio <i>Serrocielo Feudi di San Gregorio</i>	Campania	22,00 €
Vermentino di Sardegna DOC <i>Giunco Mesa</i>	Sardegna	20,00 €
Lugana DOC <i>Ca' Maiol</i>	Lombardia	24,00 €
Roseri - Valtenesi Riviera del Garda DOC <i>Ca' Maiol</i>	Lombardia	24,00 €
Pinot Bianco DOC <i>Kettmeir</i>	Alto Adige	24,00 €

## VINI ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo <i>Dama</i>	Abruzzo	18,00 €
Chianti Classico DOCG <i>Tenuta Casuzzio</i>	Trentino Alto Adige	22,00 €
Pinot Nero DOC <i>Kettmeir</i>	Trentino Alto Adige	25,00 €

# KIROSUSHI

## SAKERIA



### Koikawa Beppin

鯉川純米別嬪

#### NOTE DEL SOMMELIER:

Aroma di riso, gusto medi secco.  
Bilanciato, finissimo retrogusto amaro ideale con piatti di carne.

Calice (100ml) 7,00€  
Bottiglia (720ml) 35,00€



### Amabuki I love sushi

天吹 あいらぶすし

#### NOTE DEL SOMMELIER:

Ispirato dalla popolarità internazionale del sushi, questo sake è stato creato per offrire un'esperienza autentica e facilmente apprezzabile da un pubblico globale.

Calice (100ml) 8,00€  
Bottiglia (720ml) 40,00€



### Hatsumago Denso

初孫伝承生酏 本醸造

#### NOTE DEL SOMMELIER:

Gusto ricco, dovuto al metodo tradizionale di produzione "Kimoto".  
Ottimo anche caldo, con una aroma che acquista delicatezza.  
Profumo piacevole, gusto rotondo.

Calice (100ml) 7,00€  
Bottiglia (720ml) 35,00€



### Konishi Hiyashibori Daiginjo

大吟醸ひやしぼり

#### NOTE DEL SOMMELIER:

Grande aroma fruttato e floreale, preservato dalla singola pastorizzazione.  
Ottimo gusto Daiginjo esaltato dall'alcol aggiunto.

Calice (100ml) 7,00€  
Bottiglia (720ml) 35,00€



### Chiyokotobuki Umeshu

千代寿 虎屋之梅酒

#### NOTE DEL SOMMELIER:

Prodotto con sake e succo di prugna pregiato della regione di Yamagata.  
Gusto e sapore intenso e corposo, quasi denso.  
Servire con ghiaccio o con soda.

Calice (100ml) 6,00€  
Bottiglia (720ml) 32,00€



### Kodakara Yuzu

子宝 ゆず

#### NOTE DEL SOMMELIER:

Liquore leggero allo Yuzu (agrumi giapponese).  
Aroma di bergamotto, limone, pompelmo, cedro.  
Fresco e fruttato, ottimo per cocktail moderni o da solo.

Calice (100ml) 8,00€  
Bottiglia (720ml) 48,00€

# KIROSUSHI

Si avvisa la gentile clientela che i piatti contrassegnati dal simbolo \* sono stati preparati con ingredienti surgelati.

I piatti contrassegnati dal simbolo \*\* contengono uova di pesce volante, ovvero Tobiko orange, green e red, al cui interno sono presenti coloranti "E102, E110 e E 129" che possono influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è sottoposto all'abbattimento a -18°, conforme alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 allegato III sezione VIII capitolo 3. lettera D. punto 3.

In conformità al regolamento UE n. 1169/2011 Allegato II, il personale di KIRO SUSHI è a disposizione dei clienti per fornire informazioni relative alla presenza di eventuali allergeni (di seguito elencati) presenti nei prodotti somministrati all'interno di questa attività.

## ***Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze***

### **Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:**

sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

maltodestrine a base di grano (1);

sciroppi di glucosio a base di orzo;

cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**

### **Uova e prodotti a base di uova.**

### **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**

geatino di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

### **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**

### **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**

olio e grasso di soia raffinato (1);

tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

### **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**

siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

lattiolo.

### **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 integrifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

### **Sedano e prodotti a base di sedano.**

### **Senape e prodotti a base di senape.**

### **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**

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.