

—

Ristorante "Della Ragione"

Piazza Erbe 6, Verona
tel. 0458005070 – cell. 3475581464
amministr@zione@bardellaragione.it



*Organizziamo Cene di Lavoro e di Classe, Rinfreschi per Lauree, Matrimoni ed Eventi vari
&
Su Prenotazioni Pranzi e Cene a base di Crudità di Mare*

WiFi ID: TIM-25444449
KEY: 4749DDC119

 @ristorante_della_ragione *Follow Us!*

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Antipasti di Terra - Meat Starters - Fleische Vorspeisen

Prosciutto Crudo con Melone (solo in estate) 17,00€
Parma ham and melon (only in summer)
Parma Schinken und Melone (nur im Sommer)

Tagliere di Salumi e Formaggi del Territorio e Polenta 18,00€
Selection of mixed traditional cold cuts and cheeses and polenta
Gemischten Sorte von traditionellen Salami un Käsen und Polenta
G

Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala 17,00€
Parma ham and buffalo mozzarella
Parma Schinken und Büffelmozzarella
G

Bresaola su letto di Rucola e Scaglie di Grana (solo in estate) 18,00€
Bresaola with rocket and Grana Padano cheese flakes (only in summer)
Bresaola mit Rucola und Parmesanflocken (nur im Sommer)
G

Caprese con Mozzarella di Bufala e Pomodori 15,50€
Caprese salad with buffalo mozzarella and tomatoes
Caprese Salat mit Büffelmozzarella und Tomaten
G

Uovo in Camicia con Salsa al Tartufo, Cialda di Formaggio Grana e Pane Carasau 18,00€
Poached egg with truffle sauce, Grana Padano cheese wafer and Carasau bread
Pochiertes Ei mit Trüffelsoße, Parmesanwaffel und Carasau Brot
A - C - D - G

Focaccia Bianca al Rosmarino 12,00€

Focaccia Bianca con Crudo 16,00€

Focaccia Bianca con Speck 16,00€

Focaccia Bianca con Pancetta 16,00€
TUTTE LE FOCACCE CONTENGONO A

Antipasti di Mare - Seafood Starters* - Meeresvorspeise**

Ricca Selezione di Mare della Casa (minimo 2 persone, prezzo a persona) 25,00€
Large mixed selection of seafood appetizers (minimum 2 people, price per person)
Große gemischte Sorte von Meeresfrüchte (mindestens 2 Personen, Preis pro Person)
A - B - D - R

Moscardini in "Pocio Venesian" con Polenta 20,00€
Small octopuses in tomato sauce with polenta
Kleine Oktopusse in Tomatensoße mit Polenta
B - D - R

Crostini con Salmone Affumicato, Burro e Insalata 17,00€
Sliced toasted bread with smoked salmon, butter and small salad
Getoastete Brotscheiben mit Räucherlachs, Butter and klein Salat
A - D - G

Impepata di cozze bianca o rossa 26,00€
Mussels cooked with white wine or tomato sauce
Muscheln gekochte mit weiß Wine oder Tomatensoße
D - R - O

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein


Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Primi di Mare - Fish First Courses* - Meereshauptgericht**

Risotto ai Frutti di Mare (minimo 2 persone, prezzo a persona) 22,00€
Risotto with seafood (minimum 2 people, price per person)
Risotto mit Meeresfrüchten (mindestens 2 Personen, Preis pro Person)
D - B - R

Linguine con le Vongole 21,00€
Linguine with clams
Linguine mit Muscheln
A - B - D - O - R

Linguine allo Scoglio 22,00€
Linguine with seafood
Linguine mit Meeresfrüchten
A - B - D - O - R

Bigoli alle Sarde 16,00€
Bigoli with sarde
Bigoli mit Sarde
A - C - D - E - H - O
 *typical of Verona!*

Zuppa di Pesce 25,00€
Seafood Soup
Fischsuppe
B - D - O - R

Piatti Senza Glutine - Gluten Free Courses* - Glutenfrei Hauptgericht**

Cannelloni Senza Glutine con Ricotta e Spinaci 16,00€
Cannelloni gluten free with Ricotta cheese and spinach
Cannelloni Glutenfrei mit Ricottakäse und Spinat
C - E - F - G - M

Lasagna Senza Glutine al Forno 16,00€
Gluten free Lasagna bolognese
Glutenfrei Lasagne
C - G - L

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Primi di Terra* - First Courses* - Hauptgericht*

Pasta e Sughì fatti in casa – Homemade Pasta and Sauces – Hausgemachte Pasta und Soßen

Maccheroni Cacio e Pepe

Maccheroni with pecorino cheese and pepper
Maccheroni mit Pecorinokäse und Pfeffer

A - C - G

16,00€

Spaghetti alla Carbonara

Spaghetti with bacon, eggs, parmesan cheese and pepper
Spaghetti mit Guanciale, Eier, Parmesankäse und Pfeffer

A - C - G

18,00€

Fettuccine con Salsa di Tartufo con Cialda di Grana

Fettuccine with truffle sauce with Grana Padano wafer
Fettuccine mit Trüffelsoße and Parmesanwaffel

A - C - D - G

19,00€

Fettuccine ai Funghi Porcini

Fettuccine with porcini mushrooms
Fettuccine mit Steinpilzen

A - C

19,00€

Lasagne al Forno con Manzo e Maiale

Baked Lasagna with Beef and Pork
Gebackene Lasagne mit Rind und Schweinefleisch

A - C - G - L

16,00€

Minestrone di verdure (solo in inverno)

Vegetables Soup (only in winter)
Gemüsesuppe (nur im Winter)

L

17,00€

Risotto all'Amarone con Cialda di Grana (minimo 2 persone, prezzo a persona) 20,00€

Risotto with Amarone sauce and Grana Padano cheese wafer (minimum 2 people, price per person)

Rostro mit Amaronesoße und Parmesanwaffel (mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

 *typical of Verona!*

O - G

Risotto ai funghi porcini con Cialda di Grana (minimo 2 persone, prezzo a persona) 22,00€

Risotto with Porcini mushrooms and Grana Padano cheese wafer (minimum 2 people, price per person)

Risotto mit Porcini Pilze und Parmesanwaffel (mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

G

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Secondi di Terra - Main Courses with Meat - Zweiter Gang mit Fleische

Contorni a parte - Side dishes excluded - Beilagen nicht inklusive

Costolette di Agnello alla Griglia

Grilled lamb ribs
Gegrillte Lammkoteletts

23,00€

Costata di Angus 550g

Angus rib-eye 550g
Ribeye Angus 550g

25,00€

Filetto di Angus alla Griglia

Grilled Angus filet
Gegrillted angus Filet

25,00€

Filetto di Angus al Pepe Verde

Angus filet with green pepper
Angus Filet mit Grüne Pfeffer

G - O

26,00€

Filetto di Angus all'Amarone

Angus filet with Amarone
Angus Filet mit Amarone

O

27,00€

Filetto di Angus ai Porcini con Tartufo Fresco in uscita

Angus filet with porcini with fresh truffle flakes
Angus Filet mit Steinpilzen mit frischen Trüffellocken

29,50€

Tagliata di Angus con Rucola e Grana

Sliced Angus mit rocket and parmesan flakes
Geschnittenes Angus mit Rucola und Parmesanlocken

G

27,00€

Guancia di Manzo all'Amarone e Polenta

Beef cheek with Amarone and polenta
Rinderbacke mit Amarone und Polenta

A - O - L

26,00€

Polenta con Soppresa

Polenta con Gorgonzola

Polenta con Funghi Porcini

A - G

16,00€

Tris di Polenta

Trio of polenta

Polenta trio

A - G

17,00€

Grigliata Mista di Carne Marinata accompagnata da Polenta Grigliata, Giardiniera e Cren

(minimo 2 persone, prezzo a persona)

Selection of mixed grilled marinated meat served with grilled polenta, pickled vegetables and cren sauce

(minimum 2 people, price per person)

gemischter Grill aus mariniertes Fleisch serviert mit gegrillter Polenta, eigelegtem Gemüse und Kren soße

(mindestens 2 Personen, Preis pro Person)

35,00€

A - L - O

la carne rimane a marinare per 7 giorni in rosmarino, salvia, alloro, sale grosso marino, pepe, aglio, vino bianco e birra

the meat remains to marinate for 7 days in rosemary, sage, bay leaf, coarse sea salt, pepper, oil, white wine and beer

das Fleisch bleibt 7 Tage lang in Rosmarin, Salbei, Lorbeerblatt, großem Meersalz, Pfeffer, Öl, Weißwein und Bier marinieren

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Secondi di Mare - Main Courses with Fish - Zweiter Gang mit Fisch

Contorni a parte - Side dishes excluded - Beilagen nicht inklusive

Branzino alla Piastra Grilled sea bass Gegrillter Seebarsch D	20,00€
Polenta e Luccio Polenta and Pike Polenta und Hecht D - L - O	20,00€
Filetto di Salmone alla Griglia con Salsa Yogurt su letto di Insalata Grilled salmon fillet with yogurt sauce and small green salad Gegrilltes Lachsfilet mit Joghurt soße und kleinem grünem Salat D - G	22,00€
Gamberi alla Griglia su letto di Rucola Grilled shrimps with rocket Gegrillte Garnelen mit Rucola B	22,00€
Grigliata Mista di Pesce (minimo 2 persone, prezzo a persona) Selection of mixed grilled fish (minimum 2 people, price per person) Auswahl an gemischtem gegrilltem Fisch (mindestens 2 Personen, Preis pro Person) A - B - D	30,00€

Contorni - Side Dishes - Beilagen

6,00€

Patate al Forno
Baked potatoes
Ofenkartoffeln

Verdure Grigliate
Grilled vegetables
Gegrillte Gemüse

Insalata Verde
Green salad
Grüner Salat

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Insalatone - Salads - Salate

Insalata Mista: Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodori, Carote, Cetrioli, Mais 17,00€

Mixed Salad: green salad, radicchio, rocket, carrots, tomatoes, cucumbers, corn
Gemischter Salat: grüner Salat, Radicchio, Rucola, Tomaten, Karotten, Gurken, Mais

Insalata di Tonno: Insalata Verde, Radicchio, Pomodoro, Cipolla, Olive, Mais, Tonno 19,00€

Tuna salad: green salad, radicchio, tomatoes, onions, olives, mais, tune
Thunfischsalat: grüner Salat, Radicchio, Tomaten, Zwiebel, Oliven, Mais, Thun

Insalata Capricciosa: Insalata Verde, Radicchio, Carciofi, Prosciutto Cotto 19,00€

Capricciosa Salad: green salad, radicchio, artichokes, ham
Capricciosa Salat: grüner Salat, Radicchio, Artischocken, Schinken

Insalata del Contadino: Insalata Verde, Radicchio, Rucola, Pomodoro, Uova, Manzo Grigliato, Olive, Noci, Semi di Girasole 22,00€

Farmer's Salad: green salad, radicchio, rocket, tomatoes, eggs, grilled beef, olives, nuts, sunflower seeds
Bauernsalat: grüner Salat, Radicchio, Rucola, Tomaten, Eier, gegrilltes Rindfleisch, Oliven, Nüsse, Sonnenblumenkerne

C - H

Aggiunte - Additions - Ergänzungen

Rucola e Verdure
rocket and vegetables 2,00€
rucola und gemüse

Affettati e Formaggi
cold cuts and cheeses 3,00€
aufschnitt und käse

Mozzarella di Bufala
buffalo mozzarella 5,00€
büffelmozzarella

Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Pizza

Marinara

pomodoro, aglio, origano
tomato sauce, garlic, oregano
tomatensauce, knoblauch, oregano

A

8,50€

Margherita

pomodoro, mozzarella, origano
tomato sauce, mozzarella, oregano
tomatensauce, mozzarella, oregano

A - G

10,00€

Prosciutto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
tomato sauce, mozzarella, ham
tomatensauce, mozzarella, schinken

A - G

11,00€

Funghi

pomodoro, mozzarella, funghi
tomato sauce, mozzarella, mushrooms
tomatensauce, mozzarella, pilze

A - G

11,00€

Prosciutto e Funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms
tomatensauce, mozzarella, schinken, pilze

A - G

12,00€

Salamino Piccante

pomodoro, mozzarella, salamino piccante
tomato sauce, mozzarella, spicy salami
tomatensauce, mozzarella, würzig salami

A - G

12,00€

Vegetariana

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, grana a scaglie
tomato sauce, mozzarella, grilled vegetables, grana padano flakes
tomatensauce, mozzarella, gegrillte gemüse, parmesanflocken

A - G

12,50€

Quattro Formaggi

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, edamer, asiago, monte veronese
tomato sauce, mozzarella, four cheeses
tomatensauce, mozzarella, vier käse

A - G

13,00€

Tonno e Cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato sauce, mozzarella, tuna, onions
tomatensauce, mozzarella, thunfisch, zwiebel

A - G - D

13,00€

Capricciosa

pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi, acciughe, capperi
tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, anchovies, capers
tomatensauce, mozzarella, schinken, artischocken, pilze, sardellen, kapern

A - G - D

14,50€

Quattro Stagioni

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives
tomatensauce, mozzarella, pilze, artischoken, oliven

A - G

14,50€

Prosciutto Crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato sauce, mozzarella, parma ham
Tomatensauce, Mozzarella, Parma schinken

A - G

15,00€

Aggiunte - Additions - Ergänzungen

Rucola e Verdure
rocket and vegetables 2,00€
rucola und gemüse

Affettati e Formaggi
cold cuts and cheeses 3,00€
Salami und käse

Mozzarella di Bufala
buffalo mozzarella 5,00€
büffelmozzarella



Conti separati solo su richiesta prima dell'ordinazione!
Separate bills only on request before ordering!
Getrennte Zahlungen nur auf Anfrage vor Bestellung!

*alcuni ingredienti possono essere surgelati all'origine
*some ingredients might be originally frozen
*einige Zutaten können ursprünglich gefroren sein

Coperto 2,50€
Cover charge 2,50€
Gedeck 2,50€

Dessert

Panna Cotta <i>homemade!</i> G	7,00€
Tiramisù <i>homemade!</i> A - C - G	8,00€
Cheesecake <i>homemade!</i> A - G	8,00€
Tortino al Cioccolato Little chocolate Cake Kleiner Schokoladenkuchen <i>homemade!</i> A - C - G	8,00€
Torta della Casa chiedere al cameriere sulla disponibilità Ask the waiter about the cakes available Fragen Sie den Kellner nach den verfügbaren Kuchen <i>homemade!</i> A - C - G	8,00€
Cannolo Siciliano Sicilian cannolo Sizilianischer Cannolo A - C - F - G - H	7,00€
Torta della Nonna Grandmother's cake Großmutter Kuchen A - C - F - G - H	7,00€
	
Fragole Fresche con Succo di Limone fresch strawberries with lemon juice frische erdbeeren mit zitronensaft G	7,00€
Fragole Fresche con Panna fresh strawberries with whipped cream frische erdbeeren mit schlagsahne G	8,00€
Fragole Fresche con Gelato alla Crema fresh strawberries with vanilla ice cream frische erdbeeren mit vanille eis G	10,00€
Sorbetto al Limone Alcolico - Analcolico alcoholic - analcoholic lemon sorbet alkoholisches - alkoholfrei zitronensorbet G - O	7,50€ 7,00€

Bevande - Drinks - Getränke

Acqua Naturale / Frizzante

Still / Sparkling water	0,20l	3,00€
Naturwasser / Sodawasser	0,75l	4,50€

Coca Cola, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Tea Freddo Limone/Pesca, Coca Zero, Redbull

piccola - small - klein	5,00€
media - medium - mittelgroß	6,00€
grande - big - groß	8,00€
lattina - can - dose	5,50€

Aranciata Amara	5,00€
Chinotto	5,00€
Cedrata Tassoni	5,00€
Schweppes Tonica	5,00€

Aperitivi - Aperitif

Spritz Aperol / Campari	5,00€
Analcolico della Casa	6,00€
Americano	8,00€

Birre - Biers - Biere

Piccola - small - klein	5,00€
Media - medium - mittel	6,00€
Grande - big - groß	10,00€
Litro - litre - liter	15,00€
Beck's	6,00€
Corona	6,00€
Guinness	6,00€
Moretti 66cl	8,00€
Weizen 50cl	8,00€
Rossa Veronese 50cl	8,00€
Birra Analcolica	6,00€

Succhi di Frutta - Fruit Juice - Obstsaft

Ace, Albicocca, Ananas, Arancia, Mela, Pesca, Pera, Pompelmo, Pomodoro

Ace, Apricot, Pineapple, Orange, Apple, Peach, Pear, Grapefruit, Tomato
Ace, Aprikose, Ananas, Orange, Apfel, Pfirsich, Birne, Pampelmuse, Tomate

4,50€

Vini - Wines - Weine

Bianchi - White Wines - Weißweine

	CALICE	BOTTIGLIA
Custoza	4,50€	24,00€
Soave Classico	5,50€	28,00€
Pinot Grigio	5,50€	28,00€
Bardolino Chiaretto Rosè	5,50€	25,00€
Lugana Ca' dei Frati	6,00€	32,00€
Soave Classico Pieropan		35,00€

Bollicine - Sparkling Wines - Perlweine

	CALICE	BOTTIGLIA
Prosecco Brut Astoria	5,50€	27,00€
Franciacorta La Montina	6,50€	39,00€
Franciacorta Bellavista		55,00€
Franciacorta Ca' Del Bosco		60,00€
Trento Doc Millesimato Altemasi		35,00€
Champagne Brut Veuve Clicquot		120,00€
Champagne Brut Moët & Chandon		130,00€

Rossi - Red Wines - Rotweine

	CALICE	BOTTIGLIA
Bardolino Classico	4,50€	24,00€
Valpolicella Classico	5,00€	26,00€
Valpolicella Superiore	5,50€	28,00€
Valpolicella Ripasso	6,00€	32,00€
Chianti	6,00€	35,00€
Amarone	8,00€	45,00€

Vini da Dolce - Sweet Wines - Süßweine

	CALICE	BOTTIGLIA
Moscato d'Asti	5,00€	26,00€
Brachetto d'Acqui	5,00€	26,00€

Caffetteria

Caffè Espresso 2,00€

Caffè Decaffeinato 2,50€
Decaffeinated coffee
Entkoffeiniertem Kaffee

Caffè d'Orzo 2,50€
Barley coffee
Malzkaffee

Caffè Ginseng 2,50€
Ginseng coffee
Kaffee Ginseng

Caffè Americano 3,00€
American coffee
Amerikanischer Kaffee

Caffè Marocchino 3,50€
Coffee with milk foam and cocoa
Kaffee mit Milchschaum und Kakao

Caffè con Panna 3,50€
Coffe with whipped cream
Kaffee mit Schlagsahne

Caffè Corretto 3,50€
Coffee with grappa or liqueur
Kaffee mit Grappa oder Likör

Caffè Shakerato 5,00€
Shaken iced coffee
Eiskaffee geschüttelt

Cappuccino 3,50€

Latte Macchiato 4,00€

Ciocolata Calda 4,50€
Hot chocolate
Heiße Schokolade

con Panna +0,50€
with whipped cream
mit Schlagsahne

Tè & Infusi 3,50€
Hot tea
Heißen Tee

Limoncello 6,00€

Amaretto Disaronno 6,00€

Amaro Montenegro 6,00€

Amaro del Capo 6,00€

Averna 6,00€

Branca Menta 6,00€

Fernet Branca 6,00€

Jagermeister 6,00€

Sambuca 6,00€

Anima Nera 7,00€

Baileys 7,00€

Amari

Grappa Bianca 6,00€

Grappa alla Camomilla 7,00€

Grappa Barricata 8,00€

Grappa all'Amarone 9,00€

Glen Grant 5 years 9,00€

J&B 9,00€

Johnny Walker Black/Red Label 10,00€

Jack Daniel's 10,00€

Glen Livet 12 years 12,00€

Chivas Regal 12 years 12,00€

Talisker 10 years 13,00€

Martell 13,00€

Courvoiser 13,00€

Remy Martin 13,00€

Zacapa 23 years 13,00€

Diplomatico 13,00€

Rum & Cognac

Allergeni — Allergens — Allergene

Comunicare sempre al cameriere qualsiasi allergia!

Always tell the waiter about any allergies!

Informieren Sie den Kellner immer über Allergien Sie haben!



Sostanze e Prodotti che provocano Allergie o Intolleranze

- A. Cereali contenenti glutine
- B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
- C. Uova e prodotti a base di uova
- D. Pesce e prodotti a base di pesce
- E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
- F. Soia e prodotti a base di soia

- G. Latte e prodotti a base di latte
- H. Frutta a guscio
- L. Sedano e prodotti a base di sedano
- M. Senape e prodotti a base di senape
- N. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- O. Anidride solforica e solfiti
- P. Lupini e prodotti a base di lupini
- R. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Substances or products that cause allergies or intolerances

- A. Cereals containing gluten
- B. crustaceans and products thereof
- C. eggs and products thereof
- D. fish and products thereof
- E. peanuts and products thereof
- F. soybeans and products thereof

- G. milk and products thereof
- H. nuts
- L. celery and products thereof
- M. mustard and products thereof
- N. sesame seeds and products thereof
- O. sulphur dioxide and sulphites
- P. Lupin and products thereof
- R. mollusks and products thereof

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

- A. Glutenhaltiges Getreide
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

- G. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H. Schalenfrüchte
- L. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- M. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- O. Schwefeldioxid und Sulphite
- P. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse