









[www.blu-locarno.ch](http://www.blu-locarno.ch)








## Afternoon menu / Menu de l'après-midi

Sundays and holidays from 14:00 to 18:30  
Les dimanches et jours fériés de 14h00 à 18h30

	Allergens / Allergènes	
<b>Verde</b>  Green leaf salad <i>Salade verte en feuilles</i>	9, 10	9.00
<b>Mista</b>  Salad, corn, carrots and cherry tomatoes <i>Salade, mais, carottes et tomates cerises</i>	1, 9, 10	10.50
<b>Onion Soup</b>  <i>Soupe aux oignons</i>	1, 9	15.00
<b>Variatione di salumi Efra di Gordola</b> Lard, rolled bacon, raw ham and salami with fruits and bread <i>Lard, pancetta roulée, jambon cru et salami avec fruit et pain</i>	1, 8	22.00
<b>Lasagnetta di pane Carasau</b>  Aubergine, buffalo mozzarella and cherry tomatoes <i>Aubergine, mozzarella de Bufflonne et tomates cerises</i>	1, 7	22.50
<b>Manzo</b> Piedmontese Beef Fassona Tartar 120g / 200g <i>Tartare de boeuf de Fassona Piémontais 120g / 200g</i>	1, 9, 10	24.50 31.50
<b>Pizza</b> Please find our wide selection of Pizza at the last page of this Menu <i>Voir notre vaste choix de Pizza au fond de ce menu</i>		



 Vegetarian / Végétarien  
 Vegan / Végétalien



# Winter Menu 2017 / Carte d'hiver 2017

	Allergens / Allergènes	
<b>Onion Soup</b>   <i>Soupe aux oignons</i>	1, 9	15.00
<b>Carciofi</b>   Artichoke salad, Grana shavings and vinaigrette <i>Salade d'artichauts, copeaux de parmesan et vinaigrette</i>	1, 7, 8, 9	19.50
<b>Nocciole</b>  Hazelnuts and Taleggio cheese Acquerello rice <i>Risotto acquerello aux noisettes et au taleggio</i>	7, 9	24.50
<b>Branzino</b> Seabass Fillet, artichokes and crushed potatoes <i>Filets de Loup de mer, artichauts et purée de pommes de terre</i>	1, 2, 4, 9, 14	43.50
<b>Agnello</b> Herbs lamb loin, rosemary ice-cream, potatoes and vegetables <i>Carré d'agneau aux herbes, glace au romarin, pommes de terre et légumes</i>	1, 3, 7, 9	43.50
<b>Focaccia</b>   Artichoke and thyme focaccia <i>Focaccia aux artichauts et au thym</i>	1	24.50
<b>Focaccia al salmone</b> Salmon, capers, red onion and sour cream focaccia <i>Saumon, capperi, oignons rouges et crème acidulée</i>	1, 8	24.50

# Insalate / Salat

Italian dressing (allergens 9, 10) and french (allergens 3, 9, 10) of our production.  
*Sauce italienne (allergènes 9, 10) et française (allergènes 3,9,10) de notre production.*

	Allergens / Allergènes	
<b>Verde</b> 	9, 10	9.00
Green leaf salad <i>Salade verte en feuilles</i>		
<b>Mista</b> 	1, 9, 10	10.50
Mixed Salad with corn, carrots and cherry tomatoes <i>Salade, mais, carottes et tomates cerises</i>		
<b>Esotica</b>	2	19.50
Salad with courgettes, mango, red onions, lime and coriander dressing, king prawns <i>Courgettes, mangue, oignons rouges, assaisonnement au citron vert et coriandre, crevettes</i>		
<b>Blu</b>	1, 3, 9, 10	20.50
Mixed salad with diced chicken and mushrooms in Deep Blu sauce <i>Salade Mélangée avec cubes de poulet et champignons, sauce deep blu</i>		

 Vegetarian / Végétarien  
 Vegan / Végétalien


# Appetizers / Aperitifs




	Allergens / Allergènes	
<hr/> <b>Capesante</b> Sweet potato, beetroot, raspberry and scallop <i>Patate douce, racine rouge, framboise et coquille Sain-Jacques</i>	1, 4, 8, 9	19.50
<hr/> <b>Salmone</b> Marinate salmon tartar, teriyaki sauce, guacamole <i>Tartare de saumon mariné, sauce teryaki, guacamole</i>	1, 4, 7	20.50
<hr/> <b>Funghi</b> Maggia's land red Polenta crust, mixed mushrooms and thyme <i>Croute de polenta rouge des terrains à la Maggia, mixte de champignons et thym</i>	1, 3, 7, 8, 9	23.50
<hr/> <b>Manzo</b> Piedmont "Fassone"beef tartare 120g / 200g <i>Tartare de boeuf de Fassona Piémontais 120g / 200g</i>	1, 9, 10	24.50 31.50

## Pasta and risotto / *Pasta et risotto*












The dishes can be gluten-free (waiting time about 20 minutes)

*Les plats peuvent être sans gluten (temps d'attente environ 20 minutes)*

	Allergens / <i>Allergènes</i>	
<b>Lasagnetta di pane Carasau</b> 	1, 7	22.50
Lasagne with Aubergine, Buffalo mozzarella and cherry tomatoes <i>Aubergine, mozzarella de Bufflonne et tomates cerises</i>		
<b>Cavatelli</b>	1, 7, 9	23.50
Cavatelli pasta with Luganighetta sausage, ricotta and cherry tomatoes <i>Cavatelli avec luganighetta, ricotta et tomates cerises</i>		
<b>Paccheri</b>	1, 2, 4, 9, 14	24.50
Seafood paccheri pasta, garlic and tomatoes <i>Paccheri fruits de mer, ail et tomates</i>		
<b>Tagliolini</b>	1, 3, 5, 7, 9	24.50
Tagliolini pasta with cuttlefish ink, scallops, lemon grass and chilli <i>Nouilles à l'encre de seiche, coquille Sain-Jacques, citron vert et peperoncino (ou piment)</i>		
<b>Spaghetti alla chitarra</b>	1, 2, 4, 9	26.00
Chitarra spaghetti with prawns, monkfish, cherry tomatoes and rocket pesto <i>Spaghetti avec crevettes, lotte, tomates cerises et pesto de roquette</i>		
<b>Astice</b>	2, 4, 7, 9, 14	26.50
Lobster Acquerello rice Risotto and candy lemon <i>Risotto acquerello à l'homard et citron confit</i>		

 Vegetarian / *Végétarien*  
  Vegan / *Végétalien*

## Vegetarian and vegan corner

	Allergens / Allergènes	
<b>Ceci</b> 	1, 5, 7, 9, 11	13.50
Chickpea meatballs with spices, yogurt and sesame <i>Boulettes de pois chiches aux saveurs épicées, yaourt et sésame</i>		
<b>Edamame</b>  	6	17.00
Edamame Hardtack, Chia seeds, mango and orange <i>Crêpe de Edamame, semis de chia, mangue et orange</i>		
<b>Tomino</b> 	7	17.50
Grilled Tomino cheese with assorted grilled vegetables <i>Fromage tomino grillé avec composition de légumes grillés</i>		
<b>Tofu</b>  	6, 9	18.50
Sliced tofu, orange aroma Venere rice and vegetables <i>Ragoût de tofu et riz</i>		
<b>Terra</b>  	1, 9	18.50
Fresh vegetables Penne pasta <i>Penne aux légumes de jardin</i>		
<b>Avocado</b>  	1, 9	18.50
Our Avocado Tartare with tomatoes and corn <i>Notre tartare d'avocat avec tomates et maïs</i>		
<b>Soia</b> 	1, 6, 7, 9	19.50
Lasagne Soy ragù sauce and vegetables <i>Lasagnes au ragoût de soja et légumes</i>		

## Fish / Poisson

	Allergens / Allergènes	
<b>Fritto misto</b> Stir-fried seafood with French fries <i>Mélangé frit avec pommes de terre frites</i>	1, 2, 3, 14	33.00
<b>Tonno</b> Tataki tuna with quinoa crust, orange sauce, orange-scented black rice and mint courgettes <i>Tataki de thon en croûte de quinoa, sauce à l'orange, riz venere parfumé à l'orange, courgettes à la menthe</i>	11	39.50
<b>Gamberoni</b> Grilled prawns with mango-mayonnaise, orange-scented black rice and vegetables <i>Crevettes au grill, mayonnaise à la mangue, riz Venere parfumé à l'orange et légumes</i>	2, 3, 9	42.00
<b>Grigliata mista di pesce</b> Mixed grilled fish: prawns, scallops, tuna fish, seabass, lobster and orange-scented black rice <i>Crevettes, coquille Sain-Jacques, thon, loup de mer et homard, riz venere parfumé à l'orange</i>	2, 4, 9	49.00









## Meat / Viande

	Allergens / Allergènes	
<b>Pollo</b>	5,7, 8,9, 11	34.50
Low-temperature chicken breast, licorice, aubergine and chickpeas <i>Blanc de poulet cuit à basse température, réglisse, aubergines et pois chiches</i>		
<b>Cavallo</b>	9	38.50
Horse fillet (220gr) with potatoes and vegetables <i>Filet de cheval (220gr) pommes de terre et légumes</i>		
<b>Vitello</b>	1, 3, 7, 9	42.50
Veal piccata with Risotto <i>Piccata de veau avec risotto</i>		
<b>Manzo</b>	9	49.00
Beef fillet (220g), Porcini mushrooms with potatoes and vegetables <i>Filet de boeuf (220g) pommes de terre et légumes</i>		


---


With risotto / Avec Risotto: + 5.00 CHF


# Hamburger

	Allergens / Allergènes	
<b>Tofu</b>  	1, 6, 7, 9, 11	19.50
Vegetarian hamburger made from oats and tofu with tomatoes, salad, lightly spicy sauce <i>Hamburger végétarien de tofu et avoine, salade, tomates, sauce légèrement épicé</i>		
<b>Pollo</b> 	1, 3, 7, 9, 11	22.50
Chicken burger with tomatoes, salad, bacon, barbeque sauce <i>Hamburger de poulet, tomates, salade, bacon et sauce BBQ</i>		
<b>Manzo</b> 	1, 3, 7, 11	23.50
Beef hamburger with tomatoes, salad, Deep BLU- sauce <i>Hamburger de boeuf, tomates, salade, sauce bleue</i>		
<b>Salmone</b> 	1, 7, 9, 11	24.50
Salmon burger with tomatoes, salad, fresh cheese and chive-sauce <i>Hamburger de saumon, tomates, salade avec sauce au fromage frais et ciboulette</i>		
<b>Manzo special</b> 	1, 7, 9, 11	28.50
Beef hamburger with tomatoes, salad, Deep BLU – sauce, onions, bacon, Brie <i>Hamburger de boeuf, tomates, salade, sauce bleue, oignons, bacon, brie</i>		

All dishes are served with fried potatoes  
*Tous les plats sont servis avec pommes frites*






 *Tomato-red bread*  
*Pain rouge aux tomates*




 *Black bread with squid ink*  
*Pain noir avec de encre de calmar*

 Vegetarian / Végétarien

# Pizza


All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*




	Allergens / Allergènes	
<b>Focaccia with grape tomatoes and coarse salt</b>  <i>Focaccia avec tomates-datte et gros sel</i>	1	14.50
<b>Marinara</b>  Tomatoes, garlic, extra virgin olive oil <i>Tomates, ail, huile d'olive extra-vierge</i>	1	15.00
<b>Margherita</b>  Tomatoes, mozzarella and basil <i>Tomates, Mozzarella et basilic</i>	1, 7	15.90
<b>Napoli</b> Tomatoes, mozzarella, Fillet anchovies, capers, oregano <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, origan</i>	1, 4, 7	17.90
<b>Funghi</b>  Tomatoes, mozzarella, Champignon-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, champignons</i>	1, 7	19.90
<b>Caprese</b>  Tomatoes, mozzarella, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, basil <i>Tomates, mozzarella, mozzarella de bufflonne, tomates fraiches, basilic</i>	1, 7	19.90
<b>Salame</b> Tomatoes, mozzarella, mild salami <i>Tomates, mozzarella, salami doux</i>	1, 7	19.90
<b>Diavola</b> Tomatoes, mozzarella, spicy salami <i>Tomates, mozzarella, salami piquant</i>	1, 7	19.90

 Vegetarian / *Végétarien*  
  Vegan / *Végétalien*

# Pizza





All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*




	Allergens / Allergènes	
<b>Mascarpone</b> 	1, 7	20.90
Tomatoes, mozzarella, mascarpone, arugula <i>Tomates, mozzarella, mascarpone, roquette</i>		
<b>Romana</b>	1, 7, 4	20.90
Tomatoes, mozzarella, anchovies, capers, black olives <i>Tomates, mozzarella, anchois, câpres, olives noires</i>		
<b>Capricciosa</b>	1, 7	20.90
Tomatoes, mozzarella, olive, ham, mushrooms, arichokes <i>Tomates, mozzarella, olives, jambon, champignons et artichauts</i>		
<b>Calzone</b>	1, 7	20.90
Tomatoes, mozzarella, ham <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		
<b>Quattro Stagioni</b>	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, black olives <i>Tomates, mozzarella, jambon blanc, champignons, artichauts, olives noires</i>		
<b>Prosciutto</b>	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, ham <i>Tomates, mozzarella, jambon</i>		
<b>Prosciutto e funghi</b>	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, ham, Champignon-mushrooms <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons</i>		

 Vegetarian / Végétarien  
  Vegan / Végétalien

# Pizza

All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*






	Allergens / Allergènes	
<b>4 Formaggi</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, Mozzarella, Parmesan, Fontina, Gorgonzola Cheese <i>Tomates, mozzarella, parmesan, fontina et gorgonzola</i>		
<b>Tricolore</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, courgettes, fresh tomatoes <i>Tomates, mozzarella, courgettes, tomates fraîches</i>		
<b>Greca</b> 	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, feta cheese, black olives <i>Tomates, mozzarella, feta, olives noires</i>		
<b>Speck e brie</b>	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, speck, Brie <i>Tomates, mozzarella, speck, brie</i>		
<b>Calzone farcito</b>	1, 3, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, egg <i>Tomates, mozzarella, jambon, champignons, oeuf</i>		
<b>Boscaiola</b> 	1, 7	22.90
Tomatoes, mozzarella, porcini mushrooms <i>Tomates, mozzarella, cèpes</i>		
<b>Focaccia with buffalo mozzarella and prosciutto</b>	1, 7	24.90
<i>Focaccia avec mozzarella de bufflone et jambon cru</i>		




 Vegetarian / *Végétarien*  
  Vegan / *Végétalien*

# Pizza BLU Special

All our pizzas can be prepared with whole wheat  
*Toutes nos pizzas peuvent être préparées avec pâte entière*

Allergens /  
Allergènes

<b>Parmigiana</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, eggplants, Parmesan cheese, basil <i>Tomates, mozzarella, aubergines, parmesan, basilic</i>		
<b>Vegetariana</b> 	1, 7	21.90
Tomatoes, mozzarella, aubergines, courgettes <i>Tomates, mozzarella, aubergines, courgettes</i>		
<b>Primavera</b> 	1, 7	22.90
Tomatoes, rocket, cherry-tomatoes, Parmesan cheese flakes, balsamic cream <i>Tomates, roquette, tomates cerises, copeaux de fromage grana, crème balsamique</i>		
<b>Pizza with apples and gorgonzola</b> 	1, 7	22.90
<i>Pizza avec pommes et gorgonzola</i>		
<b>Lido</b>	1, 7	23.90
Tomatoes, mozzarella, prosciutto, Champignons-mushrooms, Parmesan cheese shavings <i>Tomates, mozzarella, jambon cru, champignons, copeaux de fromage grana</i>		
<b>BLU</b> 	1, 7	23.90
Tomatoes, mozzarella, cheese flakes, truffle oil, black pepper from Valle Maggia <i>Tomates, mozzarella, fromage grana, huile aux truffes, poivre noir de la Valle Maggia</i>		
<b>Crudo</b>	1, 7	23.90
Tomatoes, mozzarella, prosciutto <i>Tomates, mozzarella, jambon cru</i>		
<b>Frutti di mare</b>	1, 7	23.90
Tomatoes, mozzarella, seafood <i>Tomates, mozzarella, fruits de mer</i>		
<b>Carpaccio</b>	1, 7	24.90
Tomatoes, mozzarella, beef carpaccio, arugula, Parmesan cheese flakes, extra virgin olive oil <i>Tomates, mozzarella, carpaccio de boeuf, roquette, copeaux de fromage grana, huile d'olive extra-vierge</i>		
<b>Buongustaia</b>	1, 7	26.90
Tomatoes, mozzarella, Culatello di Zibello (ham from Emilia Romagna), buffalo mozzarella, fresh tomatoes <i>Tomates, mozzarella, jambon culatello di zimbello, mozzarella de bufflonne, tomates fraiches</i>		

 Vegetarian / Végétarien  
  Vegan / Végétalien

## Boissons / Drinks

<b>Boissons / Drinks</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Eau minérale pétillante / Sparkling Water San Pellegrino			5.70	9.00
Eau plate / Plain water Panna			5.70	9.00
Cola / Coca Zero / Sprite / Fanta		4.50		
Nestea Pêche / Peach Citron / Lemon		4.50		
Rivella Blue Rouge / Red		4.50		
Gassosa/Limonade Citron/Lemon Mandarine / Tangerine		4.50		
Apfelschorle		4.50		
Kinley Lemon	4.50			
Kinley Tonic	4.50			

<b>Jus/Juices Granini</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Orange	4.50			
Ananas / Pineapple	4.50			
Tomate / Tomato	4.50			
Pêche / Peach	4.50			
Poire / Pear	4.50			

<b>Bière / Beer</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Heineken Pressoin / On tap		4.80	7.50	
Erdinger Blanche / Weissbier		7.00	8.50	
Erdinger Blanche / Weissbier sans alcool / non-alcoholic		6.00		
Erdinger Pikantus			9.00	
Ittinger Ambrée / Amber		7.00		
Sol		7.00		

<b>Bières artisanales / Craft beer</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
Regina Hordeum blonde au riz Carnaroli / Carnaroli rice light beer		8.50		
Contina blanche à l'épeautre / light spelt		8.50		
Venus (nera al riso venere)		8.50		
Hermes noire au riz Venere / black rice dark beer		8.50		
Evo Gluten Free rouge au riz Ermes / Hermes rice red beer		8.50		

## Boissons / Drinks

<b>Apéritifs / Aperitifs</b>	<b>2 dl</b>	<b>3 dl</b>	<b>5 dl</b>	<b>1L</b>
SanBitter Analc. Bianco / Rosso (sans alc. / non alcoholic)	4.50			
Crodino	4.50			
Campari Soda	4.50			
Aperol Spritz		9.00		
Hugo		9.00		
Kir Royal-Prosecco		9.00		
Garibaldi		12.00		
Martini Bianco / Rosso	6.00			
Campari	6.00			
Aperol	6.00			
Pernod	6.00			
Sherry	6.00			

### **Caffè**

Espresso				2.90
Espresso Double				5.20
Espresso Macchiato (avec lait / with milk)				2.90
Espresso Arrosé / With liquor				3.70
Espresso Arrosé Spécial / Special with liquor				4.20
Décaféiné / De-caffeinated				2.90
Décaféiné macchiato / De-caffeinated with milk				2.90
Café d'orge / Espresso Orzo (made with barley)				3.10
D'orge macchiato / d'Orzo with milk				3.10
Espresso / Espresso Ginseng				3.10
Café grande tasse / Large coffee				3.90
Cappuccino				4.50
Thé / Tea				3.50
Tisane / Herbal tea				5.00



## Boissons / Drinks

<b>Digestives / Digestifs (4cl)</b>	Vol. Alc.	
Amaretto di Saronno	28%	7.00
Appenzeller	29%	7.00
Averna	29%	7.00
Braulio	21%	7.00
Cynar	16.5%	7.00
Montenegro	23%	7.00
Ramazotti	30%	7.00
Jägermeister	35%	7.00
Fernet Branca	39%	7.00
Fernet Menta	28%	7.00
Sambuca	40%	7.00
Bailey's	17%	7.00
Vecchia Romagna	38%	7.00

<b>Grappa tessinoise / Ticino</b>	Vol. Alc.	
Limoncino	32%	5.00
Nocino	25%	5.00
Vallemaggia Delea	43%	7.00
Kopp Von Der Krone	40%	9.00
Pian Marnin Riserva	40%	9.00
San Zeno	40%	9.00
Sassi Grossi	43%	9.00
Sinfonia	48%	9.00
Vecchio Rovere Delea	43%	9.00
Vecchio Rovere Sabina Quadra	43%	14.00
Vecchio Moscato Sabina Quadra	43%	16.00

<b>Grappa italienne / italian</b>	Vol. Alc.	
Due Sorelle Berta Moscato	40%	10.00
Sulumu Berta Cannonau	40%	10.00

## Boissons / Drinks

<b>Grappa italienne / italian</b>	Vol. Alc.	
Sori D'Olga Berta	40%	10.00
La Difesa Amarone	43%	12.00
Moscato Poli	40%	14.00
Magia Berta	43%	16.00
Sassicaia	40%	16.00

Les préparations de certains de nos plats pourraient prévoir l'utilisation d'additifs alimentaires naturels. Conformément aux prescriptions prévues par la loi, le poisson destiné à être consommé cru a été soumis à un traitement d'assainissement préventif. Il pourrait en outre avoir été maintenu à des températures (-20°C pendant 24 heures/-35°C pendant 15 ore) et avoir subi un traitement de congélation.

## Provenance de la viande

**Jambon cuit:** Suisse / **Jambon cru:** Italie **Salami doux:** Suisse / **Salami piquant:** Suisse **Culatello di Zibello:** Italie / **Lardons:** Suisse **Bresaola:** Italie / **Speck:** Italie / **Lard:** Italie **Poulet:** France, Italie / **Cheval:** Canada **Chevreuril:** Autriche / **Bœuf:** Suisse, Australie **Veau:** Suisse

## Allergènes et intolérances alimentaires

1. Céréales contenant du gluten (c'est à dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits dérivés, sauf : sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose; maltodextrine à base de blé; sirops de glucose à base d'orge, céréales utilisées pour la fabrication de boissons spiritueuses, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œufs (sont compris les œufs de toutes les espèces d'animaux ovipares)
4. Poisson et produits à base de poisson, sauf: gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou caroténoïdes; gélatine ou colle de poisson utilisée comme agent de clarification dans la bière et dans le vin
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, sauf: huile et graisse de soja raffinée; tocophérols mixtes naturels (E306), tocophérol D-alpha naturel à base de soja; huiles végétales dérivées de phytostérols et d'esters de phytostérols à base de soja; ester de stanol végétal produit par des stérols d'huile végétale à base de soja
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), sauf: sérum de lait utilisé pour la fabrication de boissons spiritueuses, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole; le lactitol (sont inclus le lait de vache, de chèvre, de brebis et tout type de produits dérivés).
8. Fruits à coques: c'est à dire les amandes (*Amigdalus communis* L.), les noisettes (*Corylus avellana*), les noix (*Juglans regia*), les noix de cajou (*Anacardium occidentale*), les noix de pecan (*Carya illinoensis* Wangenh K. Koch), les noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), les pistaches (*Pistacia vera*), les noix de macadamia ou les noix du Queensland (*Macadamia ternifolia* et leurs produits, sauf pour les fruits à coque utilisés pour la fabrication de boissons spiritueuses, y compris l'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anhydride sulfureux et sulfite en concentration supérieure à 10mg/kg ou 10mg/l exprimés en termes de SO2 total à calculer pour les produits tels qu'ils sont proposés prêts à la consommation ou reconstitués et conformément aux instructions des fabricants.
13. Lupins et produits à base de lupins
14. Mollusques et produits à base de mollusques.