



FINGER'S

---

*Milan*

*Garden*

*Rome*

*Porto Cervo*

Should you have any allergies or dietary requireme  
please ask your waiter for detailed menù  
Depending on the season some of our product may  
be frozen.

Service Charge 10€.

All prices are in euro and VAT is included.



In caso di allergie la preghiamo di informare il personale  
che si premurerà di aiutarla nella scelta delle pietanze.  
In base alla stagione alcuni prodotti potrebbero essere  
congelati.

Coperto 10€.

Tutti i prezzi sono in euro ed inclusi di IVA.

# I PERCORSI DELLO CHEF

Omakase, parola giapponese che racchiude in sé il significato "affidati allo chef"

I nostri menù Omakase sono pensati per condurvi in un percorso rappresentativo della cucina di Roberto Okabe ad un costo differente dei singoli piatti ordinati alla carta

## Menù Omakase

### Entrée

*Bread sticks and starter of the day* Grissini home made e Entratina del giorno

*SALMON TARTARE* SALMON TARTARE  
*Salmon tartare with salmon roe in ponzu sauce* Tartare di salmone con uova di salmone in salsa ponzu

*MILLEFEUILLE* MILLEFOGLIE  
*Red tuna millefeuille with confit cherry tomatoes, cheese cream and white truffle oil from Alba* Millefoglie di tonno rosso con pomodorini confit, besciamella di formaggio e olio al tartufo bianco d'Alba

### Main Courses

*EBI FRY* EBI FRY  
*Fried shrimp wrapped in kataifi paste in sweet and sour sauce* Gambero fritto avvolto in pasta kataifi in salsa agrodolce

*GYOZA CHICKEN* GYOZA CHICKEN  
*Chicken ponzu ravioli with sauce slightly spicy* Ravioli di pollo al ponzu con salsa lievemente piccante

*SUSHI SELECTION* SUSHI SELECTION  
*4 chef's creative uramaki and 2 nigiri* 4 uramaki creativi dello chef e 2 nigiri

*EBI SHINJO* EBI SHINJO  
*Shrimp croquettes in yuzu emulsion* Crocchette di gamberi in emulsione di yuzu

*BLACK COD* BLACK COD  
*Alaskan black cod in miso and orange sauce* Merluzzo nero dell'Alaska in salsa di miso e arancia

### Dessert

*Mochi* Mochi

**120 pp**

## Menù Omakase Extra

### Entrée

*Bread sticks and starter of the day* Grissini home made e Entratina del giorno

*TARTARE FINGER'S* TARTARE FINGER'S  
*Sea bass, scallop, amberjack and raw shrimp on sushi rice in ponzu sauce* Branzino, cappasanta, ricciola e gambero crudo su letto di riso sushi in salsa ponzu

*MILLEFEUILLE* MILLEFOGLIE  
*Red tuna millefeuille with confit cherry tomatoes, cheese cream and white truffle oil from Alba* Millefoglie di tonno rosso con pomodorini confit, besciamella di formaggio e olio al tartufo bianco d'Alba

### Main Courses

*BIS PLUS* BIS PLUS  
*Fried shrimp wrapped in kataifi paste in sweet and sour sauce and Alaskan black cod in miso and orange sauce* Gambero fritto avvolto in pasta kataifi in salsa agrodolce e Merluzzo nero dall'Alaska in salsa di Arancia

*YASAI SOBA EBI* YASAI SOBA EBI  
*Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables served with katsuobushi* Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure serviti con katsuobushi

*SUSHI SELECTION* SUSHI SELECTION  
*4 chef's creative uramaki, 2 nigiri, 2 nido* 4 uramaki creativi dello chef, 2 nigiri e 2 nido

*WAGYU BEEF* WAGYU BEEF  
*Entrecôte of fine Japanese meat with bean sprouts* Entrecôte di carne pregiata giapponese con germogli di soia

### Dessert

*BRASILIAN PASSION* PASSIONE DEL BRASILE

**150 pp**

# Starters

## Edamame

*Steamed soybeans with maldon salt*

Fagioli di soia al vapore con sale maldon **9**

## Spicy Edamame

*Stir fry spicy soybeans, with shichimi*

Fagioli di soia saltati leggermente piccanti con shichimi **10**

## Miso Soup

*Miso soup with tofu, chives, and wakame*

Zuppa di miso con tofu, erba cipollina e wakame **10**

## Tayo e Luna

*Seared Scallops with soy gelatine, deuced peppers, cream cheese, chives and kataifi crust*

Capasanta scottata servita con gelatina di soia, dadolata di peperoni, besciamella di parmigiano erba cipollina e pasta kataifi **22**

## Ebi Fry

*Crispy fried shrimps in Kataifi pastry served in sweet and sour sauce with sesame and wild fennel*

Gamberi avvolti da pasta kataifi e serviti in salsa agrodolce con sesamo e finocchio selvatico **20**

## Ebi Shinjo

*Shrimp croquettes in yuzu emulsion*

Crocchette di gamberi in emulsione di yuzu **16**

# Antipasti

## Crok

*Crispy roll with salmon, crab and cream cheese in Teriyaki sauce*

Involentino croccante di salmone, polpa di granchio e cream cheese in salsa Teriyaki **18**

## Tuna 'puff pastry' style

*Harumaki pastry with red tuna, tomato, Burrata and white truffle oil from Alba*

## Millefoglie di Tonno

Pasta harumaki, tonno rosso, pomodoro confit, Burrata e olio al tartufo bianco d'Alba **19**

## Nido Tuna | Salmon

*Crispy fried roll with cream cheese, avocado, salmon and tuna tartare and lightly spicy mayo*

## Nido\* Tonno | Salmone

Involentino croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy **18**

## Temburi Yuzu

*Tempura pumkin flowers wrapped in Yellow Tale with yuzu and chives in ponzu sauce*

Fiori di zucca in tempura avvolti da ricciola con yuzu e erba cipollina in salsa ponzu **22**

# Carpaccios Carpacci

*Thinly sliced fish served in ponzu sauce with sesame and chives*

Tuna 18 Salmon 16 White Fish 17

Carpaccio servito in salsa ponzu con erba cipollina e sesamo

Tonno 18 Salmone 16 Pesce Bianco 17

## Wagyu Carpaccio

*Thinly sliced Wagyu with tomato, radishes, wild fennel, edible flowers, evo oil, soy caviar and a dressing of mustard and umeboshi*

## Carpaccio di Wagyu

Carpaccio di wagyu con vinaigrette di senape e umeboshi servito con concassè di pomodorini, rapanelli, finocchio selvatico fiori eduli, olio evo e caviale di soia 30

## Mix Carpaccio

*Red tuna, salmon, sea bass and shrimp raw red wine from Mazara del Vallo with sesame and chives in ponzu sauce*

## Carpaccio Mix

Tonno rosso, salmone, branzino e gambero rosso di Mazara del Vallo crudo con sesamo e erba cipollina in salsa ponzu 22

## Specials Carpaccios

*Yellowtail with yuzu, jalapeno, chives and sesame in ponzu sauce*

## Carpaccio Speciale

Ricciola servita con yuzu, jalapeno, erba cipollina e sesamo in salsa ponzu 22

## Salmone Fiammato

*Seared salmon in ponzu sauce*

## Salmone Fiammato\*

Salmone scottato in salsa ponzu 18

# Okabe Okabe Carpaccios Carpacci

## Carpaccio Served on gazpacho Sauce

Salmon 18

White Fish 19

Red Tuna 20

## Carpaccio servito su salsa Gazpacho

Salmone 18 

Pesce Bianco 19 

Tonno Rosso 20 

## Okabe Mix

*Red tuna, salmon, sea bass, shrimp and sesame served on gazpacho sauce*

## Okabe Mix

Tonno rosso, salmone, branzino, gambero crudo e sesamo in salsa gazpacho 24

# Tartare Tartare

## Salmon Tartare

*Salmon tartare with ikura, chives, mayonnaise, ponzu and tabasco sauce*

## Tuna Tartare

*Red tuna and tobiko\* tartare with mayonnaise, tabasco, sesame, chives, fresh wasabi and ponzu sauce*

## Finger's Tartare

*White fish tartare, tobiko\*, scallop on a bed of rice with chives, sesame, tabasco, ponzu and soy caviar*

## Tartare Sumiso

*Tuna, octopus, scallops, tobiko, avocado, asparagus tempura, in miso dressing*

## Tartare di Salmone

Tartare di salmone con ikura, erba cipollina, sesamo, maionese, salsa ponzu e tabasco **18**

## Tartare di Tonno

Tartare di tonno rosso e tobiko\* con maionese, sesamo, tabasco, erba cipollina, wasabi fresco e salsa ponzu **20**

## Tartare Finger's

Tartare di pesce bianco, tobiko\*, cappasanta su letto di riso con erba cipollina, sesamo, tabasco, ponzu e caviale di soia **21**

## Tartare Sumiso

Tonno, polipo, cappasante, avocado e asparagi in tempura in salsa miso **22**

# Salads Insalate

## Seaweed Salad

*Wakame and Goma wakame salad with sesame in japanese dressing*

## Finger's salad

*Mix leaf salad with sashimi selection sesame, radishes, wild fennel and carrot sauce in japanese dressing*

## Ceviche

*White fish cubes with tomatoes and pickles marinated in pesto-lime sauce*

## Kaisen Salad

*Slow temperature cooked lobster, scallops, carrot sauce and japanese dressing on a bed of mixed salad*

## Insalata di alghe

Insalata di Wakame e Goma Wakame con sesamo in japanese dressing **9**

## Insalata Finger's

Insalata con sashimi misto, sesamo, rapanelli, finocchio selvatico e salsa di carote in japanese dressing **20**

## Ceviche

Cubetti di pesce bianco con pomodorini e cetrioli marinato in salsa di pesto e lime **19**

## Kaisen Salad

Letto di insalata mista, astice cotto a bassa temperatura, cappasanta, salsa di carota e japanese dressing **38**

# Hot Dishes Piatti Caldi

## Truffled Potatoes Soup Crema di Patate Tartufata



Potato cream with truffles, cuttlefish ink served with tempura of prawns and seasonal vegetables, shichimi, diced peppers, chives, edible flowers and wild fennel

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo servita con tempura di gamberi e verdure di stagione, shichimi, dadolata di peperoni, erba cipollina, fiori eduli e finocchio selvatico **18**

## Gyoza Chicken



Steam and pan-fried Japanese dumpling with chicken in spicy and ponzu sauce with sesame, chives, radishes and wild fennel

Ravioli di pollo cotti al vapore e finiti alla piastra in salsa piccante e ponzu con sesamo, erba cipollina, rapanelli e finocchio selvatico **15**

## Yasai soba



Stir fried buckwheat noodles with mixed vegetables in okonomi sauce served with katsuobushi

Spaghetti di grano saraceno saltati in padella con verdure miste in salsa okonomi serviti con katsuobushi **18**

## Yasai soba Eby



Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables served with katsuobushi

Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure serviti con katsuobushi **20**

# Hot Dishes Piatti Caldi

## Yakimeshi



Stir-fried rice with mix vegetables, radishes and egg

Riso saltato con verdure di stagione, rapanelli e uovo **15**

## Yakimeshi Eby



Stir-fried rice with seasonal vegetables, shrimp, egg and radishes

Riso saltato con verdure di stagione, gamberi, uovo e rapanelli **18**

## Yakimeshi Chicken



Stir-fried rice with seasonal vegetables, chicken, egg and radishes

Riso saltato con verdure di stagione, pollo, uovo e rapanelli **18**

# Seafood Pesce

## Salmon Teriyaki

Grilled Salmon Fillet in Teriyaki sauce with wok of seasonal vegetables, cassava and sweet potatoes chips, sesame and edible flowers

## Maguro Tataki

Seared red tuna with seasonal vegetables, sakura buds mix, sesame and radishes

## Gamberoni

Grilled Tiger Prawns on green salad in japanese dressing wild fennel, evo oil and edible flowers

## Teppan Giardiniera

Grilled mix seafood in yuzu and teriyaki sauce served on a wok of vegetables with wild fennel and edible flowers

## Teppan Sea Bream

Grilled sea bream or seabass in tartar sauce

## Salmone Teriyaki

Filetto di salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con wok di verdure di stagione, chips di manioca e patata dolce, sesamo e fiori eduli 25

## Maguro Tataki

Tonno rosso scottato servito con verdure di stagione, germogli di sakura mix, sesamo e rapanelli 30

## Gamberoni

Gamberoni argentini alla piastra su insalata verde in japanese dressing, olio evo, finocchio selvatico e fiori eduli 21

## Teppan Giardiniera

Misto di pesce alla piastra in salsa yuzu e teriyaki servito su wok di verdure con finocchio selvatico e fiori eduli 22

## Teppan Shiromi

Orata o branzino alla piastra in salsa tartara 22

## Black cod

Black cod marinated in orange and miso sauce, low cooked temperature and accompanied by wild fennel and edible flowers

# Meat Carne

## Yakitori cream potato

Diced chicken in Teriyaki sauce on a cream of truffled potatoes served with cassava and sweet potato chips with sesame and edible flowers

## Tori No Karaage

Japanese style fried chicken in sweet and sour sauce and special tartar sauce, diced peppers, chives, sesame and shichimi

## Shogayaki Wagyu

Ginger and honey Wagyu beef strips served with rice and a wok of seasonal vegetables, radishes and sakura mix

## Wagyu Beef

Wagyu japanese Ribeye beef (120g) served with a wok of seasonal vegetables and cassava chips, edible flowers and evo oil

## Gindara

Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di arancia e miso, cotto a bassa temperatura e accompagnato da finocchio selvatico e fiori eduli 35

## Yakitori cream potato

Bocconcini di Pollo saltati in salsa Teriyaki su crema di patate tartufata accompagnati da chips di manioca e patata dolce con sesamo e fiori eduli 20

## Tori No Karaage

Bocconcini di pollo fritto in salsa agrodolce e tartara speciale, dadolata di peperoni, erba cipollina, sesamo e shichimi 20

## Shogayaki Wagyu

Straccetti di Wagyu allo zenzero e miele serviti con riso bianco e wok di verdure di stagione, rapanelli e sakura mix 28

## Wagyu Beef

Entrecote di carne di Wagyu giapponese (120 gr) servita con wok di verdure e chips di manioca, fiorieduli e olio evo 65



# Tempura Tempura

## Shrimps tempura

*Tiger prawns tempura served with tentsuyu sauce and green tea salt, shichimi and curly parsley*

## Mix tempura

*Tiger prawns, sea bass and mix vegetable tempura, served with tentsuyu and green tea salt, shichimi and curly parsley*

## Vegetable Tempura

*Seasonal vegetable tempura served with tentsuyu sauce, green tea salt, shichimi and parsley*

## Tempura di Gamberi 🍤🌿🍵🍴

Tempura di gamberoni servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio **30**

## Tempura Mista 🍤🌿🍵🍴

Tempura di gamberoni, pesce bianco e verdure miste servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio **28**

## Tempura Vegetariana 🌿🍵🍴

Tempura di verdure di stagione, servita con salsa tentsuyu, sale al tè verde, shichimi e prezzemolo **26**

# Sushi Bar Sushi Bar

1 piece

- Shake Salmone **8** 🍣  
 Maguro Tonno rosso **9** 🍣  
 Otoro Ventresca di tonno **10** 🍣  
 Suzuki Branzino **8** 🍣  
 \*Tobiko Uova di pesce volante **10**

*Served with fresh wasabi*

## Nigiri 🍣🌿🍵

1 pezzo

- Hotate Capasanta **8** 🍣  
 Hamachi Ricciola **9** 🍣  
 Eby Gambero cotto **8** 🍣  
 Amaeby Gambero crudo **9** 🍣  
 Ikura Uova di Salmone **10**

Serviti con wasabi fresco

## Special Nigiri 🍣🌿🍵

Gio'Toro

*Flamed Red tuna belly with Foie Gras and balsamic vinegar*

Bourne Supremacy

*Japanese Wagyu flamed with Foie Gras and balsamic reduction*

Gio'Toro 🍣

Ventresca di tonno rosso fiammato con Foie Gras e aceto balsamico **14**

Bourne Supremacy

Wagyu giapponese fiammato con Foie Gras e riduzione di balsamico **13**

## Special Gunkan 🍣🌿🍵🍴

Baker's

*Sea bass, scallop and spicy mayo*

Gio'

*Salmon, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce*

Gio' Quaglia

*Salmon, Quail egg, white truffle oil from Alba and ponzu sauce*

Baker's\* 🍣

Brazino, capasanta e mayo piccante **10**

Gio' 🍣

Salmone, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu **11**

Gio' Quaglia 🍣

Salmone, Uovo di quaglia, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu **12**








# Maki



- |  |   |
|--|---|
| <p><b>Spicy Salmon Plus</b><br/><i>Slightly spicy salmon tartare, mayo, cucumber and chives</i></p>                            | <p><b>Spicy Salmon Plus</b> <br/>Tartare di salmone leggermente piccante, mayo, cetriolo e erba cipollina <b>20</b></p>                            |
| <p><b>Spicy Tuna Plus</b><br/><i>Slightly spicy tuna tartare and tobiko * mayo, cucumber and chives</i></p>                    | <p><b>Spicy Tuna Plus</b> <br/>Tartare di tonno leggermente piccante e tobiko*, mayo, cetriolo e erba cipollina <b>22</b></p>                      |
| <p><b>Chutoro</b><br/><i>Chutoro tartare, salad, cucumber and fresh wasabi</i></p>   | <p><b>Chutoro</b> <br/>Tartare di Chutoro, insalata, cetriolo e wasabi fresco <b>24</b></p>  |
| <p><b>Ceviche</b><br/><i>Sea Bass tartare, avocado, jalapeno, evo oil, spicy mayo with shiso pesto, parsley, basil</i></p>     | <p><b>Ceviche</b> <br/>Tartare di pesce bianco, avocado, jalapeno, olio evo, mayo piccante con pesto di shiso, prezzemolo e basilico <b>21</b></p> |
| <p><b>Philadephia</b><br/><i>Cooked salmon and cream cheese with Teriyaki sauce</i></p>  | <p><b>Philadephia</b> <br/>Salmone cotto e cream cheese con salsa teriyaki <b>16</b></p>   |
| <p><b>Ebiten</b><br/><i>Shrimp tempura, mayo and teriyaki sauce</i></p>  | <p><b>Ebiten</b> <br/>Gambero in tempura, mayo e salsa teriyaki <b>18</b></p>  |
| <p><b>Ebiten Avocado</b><br/><i>Shrimp tempura and avocado with oriental mayo with teriyaki sauce</i></p>                      | <p><b>Ebiten Avocado</b> <br/>Gambero in tempura con mayo orientale avvolto da avocado con salsa teriyaki <b>18</b></p>                          |
| <p><b>Ebiten Special</b><br/><i>Tempura shrimp, oriental mayo and avocado wrapped in seared salmon and sliced tomatoes</i></p> | <p><b>Ebiten Special</b> <br/>Gambero in tempura, mayo orientale e avocado avvolto da salmone scottato e concassè di pomodorini <b>21</b></p>    |


# Maki



- |   |   |
|---|---|
| <p><b>Ebiten Imperia</b><br/><i>Shrimp tempura, avocado, salmon with teriyaki and spicy sauces</i></p>                | <p><b>Ebiten Imperia</b> <br/>Gambero in tempura con mayo e avocado avvolto da salmone con salse teriyaki e piccante <b>20</b></p> |
| <p><b>Ebiten 7 spezie</b><br/><i>Shrimp in tempura, mango and cream cheese with pepper, teriyaki and shichimi</i></p> | <p><b>Ebiten 7 spezie</b> <br/>Gambero in tempura, mango e cream cheese con peperoncino, teriyaki e shichimi <b>20</b></p>         |
| <p><b>Kikkomakikomo</b><br/><i>Asparagus tempura and cream cheese with teriyaki sauce</i></p>                         | <p><b>Kikkomakikomo</b> <br/>Asparago in tempura e cream cheese con salsa teriyaki <b>20</b></p>                                   |

# Speciali Maki



- |  |  |
|--|--|
| <p><b>Saudade do Brasil</b><br/><i>Creative chef's oshi sushi with salmon, avocado, teriyaki and ikura</i></p>         | <p><b>Saudade do Brasil</b> <br/>Oshisushi creativo dello chef con salmone, avocado, teriyaki e ikura <b>20</b></p>             |
| <p><b>Hot Roll</b><br/><i>Tempura roll with Salmon, Sea Bass cream cheese and Teriyaki sauce</i></p>                   | <p><b>Hot Roll</b> <br/>Roll in tempura con salmone, pesce bianco cream cheese e salsa teriyaki <b>20</b></p>                  |
| <p><b>Soft Shell Crab</b><br/><i>Soft crab in tempura, tobiko * and mayo wrapped in daikon with teriyaki sauce</i></p> | <p><b>Soft Shell Crab</b> <br/>Granchio morbido in tempura, tobiko* e mayo avvolti da daikon con salsa teriyaki <b>20</b></p> |

# Finger's Maki Selection



## Tenzinmaki

*Shrimp in tempura, salmon, eel and cream cheese with sriracha sauce and sesame*

## Amaebi special

*Red shrimps from Mazara del Vallo, avocado and mayo inside wrapped in salmon and diced little tomatoes*

## Elis Roll

*Scallop, tempura of pumpkin flowers, cream cheese, spicy mayo, shiso and jalapeno inside, wrapped in salmon and served in miso sauce*

## Kobe maki

*Seared japanese wagyu and shiitake cream, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese and chives in sweet soy sauce*

## Crispy Cruz

*Red tuna tartare and cucumber wrapped in flambéed salmon, crunchy onion, spicy mayo and Alba white truffle oil*

## Blue Ribbon Lobster

*Lobster low cooked temperature, salad and mayonnaise inside with tobiko roe on top*

## Tenzinmaki

Gambero in tempura, salmone, anguilla e cream cheese all'interno con salsa sriracha e sesamo **24**

## Amaebi speciale

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e mayo all'interno avvolto da salmone e concassè di pomodorini **30**

## Elis roll

Cappasanta, fiori di zucca in tempura, cream cheese, mayo piccante, shiso e jalapeno all'interno, avvolto da salmone e servito in salsa di miso **25**

## Kobe maki

Wagyu giapponese scottato e crema di shiitake, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese e erba cipollina in salsa di soia dolce **35**



## Crispy Cruz

Tartare di tonno rosso e cetriolo avvolto da salmone flambé, cipolla croccante, mayo piccante e olio di tartufo bianco d'Alba **24**

## Blue Ribbon Lobster

Astice cotto a bassa temperatura, insalata e maionese all'interno con uova di tobiko sopra **35**

# Chef Selection



Mixed Sushi  
6 nigiri, 4 uramaki

Mixed Sashimi  
13 assorted pcs

Sushi and sashimi  
15 assorted pcs

Misto Sushi  
6 nigiri, 4 uramaki **55**

Misto Sashimi  
13 pz assortiti **40**

Sushi e Sashimi  
15 pz assortiti **42**

Sushi Veggie/Vegan  
15 assorted pcs

Temaki  
handrolls available  
upon request

Cirashi Sushi  
13 assorted pieces of  
sashimi on sushi rise,  
sesame

Sushi Veg/Vegan  
15 pz assortiti **25**

Temaki  
Cono a scelta  
del cliente **16**

Cirashi Sushi  
13 pezzi assortiti di  
sashimi su riso sushi,  
sesamo **40**

## ALLERGENI ALIMENTARI



**ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



**FRUTTA A GUSCIO**  
Mandarole, nocciole, nocincomuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistachi



**LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: Yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



**MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc



**PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



**SESAMO**  
Semi interi, farine anche se lo contengono in minima percentuale



**SOIA**  
Prodotti derivati come: Latte di soia, tofu, Spaghetti di soia e simili



**CROSTACEI**  
Marini e d'acqua dolce: Gamberi, Scampi, Aragoste, Granchi e simili



**GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



**LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



**SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



**SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



**ANIDRITE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



**UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

\* It can adversely affect children's activity and attention \*Può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini