




BRUSIGNONE®




AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

IT-BIO-007
Agricoltura Italia



Seguici su  

Per prenotare chiamaci o scrivici +39 335 5975100 

agriturismobrusignone.it

Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

ANTIPASTI



L'È TUTA ROBA NOSTRA

ANTIPASTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Nei taglieri del Brusignone trovate esclusivamente salumi nostrani provenienti dai nostri allevamenti. I formaggi sono prodotti con latte biologico dell'Azienda Agricola "La Valle", situata in un'oasi naturale nel cuore del Parco del Mincio, sulle sponde del fiume Po. Serviamo infine verdure di stagione a km 0, raccolte direttamente nel nostro orto bio.

EL MÈT ABEET DE MANGIÀ

Dicesi di qualcosa che fa venir appetito (El mèt abeet) / fa venire l'acquolina in bocca

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

ANTIPASTI

Tagliere misto di salumi e formaggi € 17

selezione di salumi della nostra Azienda Agricola e formaggi del territorio accompagnati da mele spadellate con miele di Castagno e Rovo biologico di nostra produzione

7

L'è tuta roba nostra € 15

coppa, pancetta, salame, lonzino stagionato e prosciutto crudo 24 mesi accompagnati da verdure del nostro orto in agrodolce

9 - 12

Selezione di formaggi € 15

caciottina di Bufala, taleggio di Bufala, formaggella di Bufala alle erbe, formaggio stagionato della Valsassina e caprino accompagnati da mele spadellate con miele di Castagno e Rovo biologico di nostra produzione

7

Tortino di polenta e funghi Porcini al timo € 14

con fonduta di Taleggio*

1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Antipasto brianzolo € 14

brianzetta, salame nostrano e frittatina con cipolle e patate

3 - 7 - 9



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

PRIMI PIATTI



PIZZOCCHERI FRESCHI

DELLA TRADIZIONE VALTELLINESE

SAPORI DI CASA

I primi piatti vengono conditi con ingredienti di nostra produzione, dal gusto unico e genuino. Per il risotto abbiamo scelto il riso Carnaroli dell'“Azienda Agricola Salera” che, grazie all'invecchiamento minimo di 18 mesi, si caratterizza per una fantastica cremosità in mantecatura.

RÜGÀ SEÙ UL RISOTT

Rügà ha il significato di rimestare, come nell'esempio, il risotto. Metaforicamente usato anche come sinonimo di infastidire: si rugano anche “i ball

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

PRIMI PIATTI

Pizzoccheri freschi della tradizione Valtellinese € 15
con patate, verza, e formaggio Casera

1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10

Risotto giallo con Luganega Monzese € 16

Luganega Monzese di Gigi Viganò, presidio Slow Food, preparata con carne di suino, grana padano e marsala.

Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Salera" grazie alla stagionatura minima di 18 mesi, dona ai risotti una sorprendente cremosità in mantecatura
3 - 7 - 9 - 12

Lasagne della tradizione Bolognese € 15
Con ragù ristretto alle tre carni

1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

Tortelli Emiliani freschi preparati a mano dai nostri cuochi € 15
al ripieno di Mortadella IGP di Modena e carne di Manzo con fonduta di formaggio Padano

1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12

Paccheri con stracciatella di Bufala € 15
e salsa di pomodoro fresco e basilico

Stracciatella biologica di latte di Bufala Mantovana

1 - 7 - 9 - 10

PIATTO UNICO



Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Salera" € 21
alla Milanese con Ossobuco delle nostre manzette

1 - 3 - 7 - 9 - 10 - 12



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

SECONDI PIATTI



CIRCA
600
GRAMMI

COSTINA DI MANZO DEI NOSTRI ALLEVAMENTI

SECONDI DAI NOSTRI ALLEVAMENTI

Le carni provengono dal nostro allevamento di Goito, in terra mantovana, sulle sponde del fiume Mincio. Qui gli animali hanno spazio e libertà di movimento: dispongono infatti di un'ampia area all'aperto in cui vengono fatti pascolare, e si nutrono di erba e di fieno. Alleviamo circa 50 capi tra bufalini e bovini, di cui abbiamo alcuni esemplari nella nostra fattoria. I suini sono 100% italiani, nati a Martinengo in provincia di Bergamo e allevati in Brianza.

CHI 'L VOSA PUSSEE, LA VACCA L'È SOA.

Chi urla di più l'ha vinta, secondo questo detto popolare brianzolo.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

SECONDI PIATTI

Costina di manzo dei nostri allevamenti € 22
cotta a bassa temperatura servita con patate al forno
1 - 4 - 6 - 10

Polletto ruspante alla brace € 18
al profumo di erbe aromatiche e agrumi
NO ALLERGENI

500 gr di Costata di manzo "Scottona" alla griglia € 37
Cottura consigliata: media/ben cotta # NO ALLERGENI

1 kg Fiorentina di manzo "Scottona" € 8,50
Cottura consigliata: al sangue o media # NO ALLERGENI
L'etto

Gran grigliata mista € 23
pancetta, salamella, coppa, costine, manzo "Scottona"
NO ALLERGENI

Tagliata delle nostre manzette al rosmarino € 19
Cottura consigliata: al sangue o media # NO ALLERGENI

Tagliata di Bufalo al rosmarino € 19
Cottura consigliata: al sangue o media # NO ALLERGENI

CASSOEULA

con polenta di farina di mais € 21
1 - 6 - 7 - 9 - 10



CONTORNI

Patate del campo al forno <i>saltate al rosmarino</i>	€ 5
# 1	
Insalata mista	€ 5
# NO ALLERGENI	
Verdure del nostro orto alla griglia	€ 5
# NO ALLERGENI	
Verdure miste del nostro orto spadellate	€ 5
# 9	
Funghi Porcini*	€ 7
# 12	
Polenta della tradizione	€ 5
# 1 - 6 - 7	
Polenta della tradizione con funghi Porcini*	€ 9
# 1 - 6 - 7 - 12	
Polenta della tradizione con Gorgonzola DOP	€ 9
# 1 - 6 - 7	

ZUCCH E MELON À LA SUA STAGION

*Zucche e meloni alla loro stagione,
usato anche in senso lato equivale alla locuzione "ogni cosa a suo tempo"*



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

MENÙ BIMBI

Pennette in bianco al naturale,
al burro o all'olio extra vergine di oliva # 1 - 6 - 7 - 10 € 8

Pennette al pomodoro € 8
1 - 6 - 9 - 10

Lasagne alla bolognese con ragù di manzo
dei nostri allevamenti € 9
1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 12

Cotoletta di pollo € 12
servita con patate del campo saltate al rosmarino
1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10

DOLCI

1 gusto di gelato # 3 - 6 - 7 - 8 € 3

2 gusti di gelato # 3 - 6 - 7 - 8 € 5

PIZZE



ORTOLANA

STIRATA ROMANA

Dalla nostra cucina agricola proviene un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera. Scegli il condimento, e gusta il sapore unico della nostra Stirata Romana.

PIZZÀ UL FOC.

Se ci metti un accento sulla a, in brianzolo diventa "accendere"

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

PIZZE

STIRATA ROMANA

Focaccia Sale, olio extravergine, rosmarino # 1 - 6 - 10	€ 6,50
Margherita Pomodoro, mozzarella, origano # 1 - 6 - 7 - 10	€ 8
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere # 1 - 6 - 7 - 10	€ 9,50
Ortolana Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine grigliate # 1 - 6 - 7 - 10	€ 9
Prosciutto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto # 1 - 6 - 7 - 10	€ 9,50
3 Furmai Mozzarella fiordilatte mantovana, Valregina semistagionato con latte di Bufala, stracciatella con latte di Bufala # 1 - 6 - 7 - 10	€ 10,50

DOLCI



TORTA AL GRANO SARACENO

I DOLCI DELLA CASCINA

Per concludere con dolcezza il pasto, ti proponiamo una selezione di dessert casalinghi, buoni come quelli della nonna: dai grandi classici, come il tiramisù, alle torte preparate con ingredienti di stagione.

FANN UNA PELL

*Divertirsi, godersela, letteralmente: farne una pelle.
"Te fann na pell"*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

DOLCI

Tiramisù - ricetta classica # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Torta al grano saraceno con mandorle e mirtilli # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Crumble alle mele con gelato alla crema # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Panna cotta al miele delle nostre api con biscotto al mais e fieno # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Cre moso alle castagne con marron glacè # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Torta soffice alle nocciole con gelato allo zabaione # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido al pistacchio servito con gelato al fiordilatte # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50
Semifreddo alle mandorle con gocce di cioccolato # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10	€ 7,50

CAFFETTERIA E DISTILLATI

PRODOTTI NATURALI E BIOLOGICI



Il nostro caffè Torrefazione Libera® è interamente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano nella torrefazione di Como.

Il 70% della miscela è caffè Arabica (40% Brasile, 15% Nicaragua, 15% Honduras), il restante 30% è Robusta (15% India, 15% Messico).

La linea di liquori e distillati Distilleria Libera® è preparata artigianalmente e solo con ingredienti naturali.

Le erbe, le radici e la frutta utilizzate sono rigorosamente naturali e sapientemente miscelate.



TE SÈ INFESCIÀ

Essersi ingolfato, aver mangiato troppo.

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

CAFFETTERIA E DISTILLATI

Caffè espresso # NO ALLERGENI	€ 2,50
Caffè macchiato # 7	€ 2,50
Caffè doppio # NO ALLERGENI	€ 3
Caffè decaffeinato # NO ALLERGENI	€ 2,50
Caffè d'orzo # 1	€ 2,50
Caffè americano # NO ALLERGENI	€ 2,50
Marocchino # 7	€ 3
Caffè shakerato # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 3,50
Caffè corretto # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 3
Ginseng # 1 - 7	€ 2,50
Cappuccino # 7	€ 3
Tisane # per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta	€ 4
Limoncino # NO ALLERGENI	€ 5
Amaro alle erbe # NO ALLERGENI	€ 5
Sambuca # NO ALLERGENI	€ 5
Grappa lombarda # NO ALLERGENI	€ 6
Grappa riserva # NO ALLERGENI	€ 7

COPERTO E SERVIZIO € 2,00



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

BIRRE ARTIGIANALI



*Prodotte artigianalmente curando ogni
aspetto di produzione, dalla selezione
di materie prime fino all'imbottigliamento.
Vi proponiamo le etichette del nostro
birrificio indipendente, il Birrificio di Como,
non pastorizzate e non filtrate,
dal gusto estremamente pulito.*

BRUSIGNONE®



AZIENDA AGRICOLA BIO E AGRITURISMO

BIRRE ARTIGIANALI



SUPER WEISS Weiss ambrata doppio malto alta fermentazione
La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo e di grano, luppolo, lievito. Alc. 6,3% vol. # 1

50 cl
€ 8,50



ROXANNE Ambrata doppio malto bassa fermentazione
Birra corposa. Lascia un'impressione caramellosa e luppolata con retrogusto secco e deciso.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6% vol. # 1

€ 8,50



I-PA Ambrata chiara alta fermentazione
Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente dall'America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 6,6% vol. # 1

€ 8,50



ASTER Birra rossa ambrata speciale stile Vienna bassa fermentazione
Birra rossa ambrata in stile Vienna caratterizzata per il profumo di cannella e miele: aromi che si ritrovano al palato, con l'aggiunta di una nota di anice stellato. Buona corposità, un finale secco con retrogusto di nocciola.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, cannella, anice stellato miele, luppolo e lievito Alc. 5,6 % vol. # 1

€ 8,50

PRODOTTI AGRICOLI



DEMETRA
Lager prodotta con orzo italiano maltato in Italia bassa fermentazione
Chiara e leggera. Birra fresca e bevibile in stile Lager. Un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso. Retrogusto secco e amarognolo.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito. Alc. 5,3% vol. # 1

€ 8,50



MELANIA Brut - da filiera agricola lombarda
Sidro a base di mela fermentato

Ingredienti: succo di mela e lievito Alc. 5% vol. # 12

€ 7,00

BEVANDE

Acqua Minerale S. Antonio € 3,00
75cl - naturale o frizzante # NO ALLERGENI

Aranciata # NO ALLERGENI € 3,50

Coca cola # NO ALLERGENI € 3,50

Coca cola zero # NO ALLERGENI € 3,50

Tè al limone # NO ALLERGENI € 4,00

Tè alla pesca # NO ALLERGENI € 4,00

Succhi € 3,50
per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

Crodino € 5,00
per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

COPERTO E SERVIZIO € 2,00

Birra senza glutine ESTRELLA DAM DAURA Lager 33 cl € 7
Bionda giallo dorato, dalla schiuma fine e persistente, presenta un intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Al gusto è dolce, con note di pane, biscotto di malto, erba e miele. Alc. 5,4% vol.
si rimanda alla singola etichetta

VINI



VIGNAIOLI ERRANTI

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra “Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone”, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini “peregrini”. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna** per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell’Oltrepò Pavese, e di **Murlo**, in provincia di Siena. Qui si svolge un’attività agricola che preserva la **biodiversità** e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all’essenziale, **per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, BUONO.**



BOLLICINE



MONTEVECCHIA	Valcurone Spumante Brut	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 35
PAVIA	Blanc de Blancs Ancestrale	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 34
BRESCIA	Franciacorta DOCG Saten Millesimato	Monzio Compagnoni	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 42
	Nautilus Crustorico Metodo Classico Millesimato Blanc de Noir Pas Dosé	Agricola Vallecamonica	CL 75	artigianale	€ 47



VINI BIANCHI




MONTEVECCHIA	Nustranel Bianco Frizzante IGT	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 25
PAVIA	 Villano Bianco Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 75	biologico	€ 21
	Pinot Grigio Campo Piano Provincia di Pavia IGP	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 28

VINI



VINI ROSSI



MONTEVECCHIA	Nustranel Rosso Terre Lariane IGT	Tenuta Valcurone	CL 75	artigianale	€ 25
LA VALLETTA BRIANZA	Tino Terre Lariane IGT	Coop. Terre Lariane	CL 100	artigianale	€ 26
	San Giobbe Pinot Nero Terre Lariane IGT	La Costa	CL 75	artigianale	€ 38
	Seriz Terre Lariane IGT	La Costa	CL 75	artigianale	€ 32
PAVIA	 Villano Rosso Provincia di Pavia IGP	Tenuta Fortunago	CL 75	biologico	€ 22
SONDRIO	Pinot Nero dell'Oltrepo Pavese DOC Campo Castagna	Castello di Stefanago	CL 75	biologico	€ 38
	Terrazze Retiche di Sondrio IGT Cormelò	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 27
	Inferno Valtellina Superiore DOCG Uì Vigna 117	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 35
BRESCIA	Sforzato dell'Orco DOCG	Rivetti & Lauro	CL 75	viticoltura sostenibile	€ 50
	Ciass Negher Vallecamonica IGT	Agricola Vallecamonica	CL 75	artigianale	€ 30

VINI



VINI ROSATI



LA VALLETTA
BRIANZA

**Tino Rosato Terre
Lariane IGT**

La Costa

CL 100

artigianale

€ 25



VINI DOLCI



LA VALLETTA
BRIANZA

**Calido Passito di
Moscato Rosso**

La Costa

CL 37,5

artigianale

€ 32

PAVIA

**Moscato Oltrepò Pavese
DOC**

Bruno Verdi

CL 75

artigianale

€ 25

AL CALICE



VINI BIANCHI

PAVIA



**Villano Bianco IGP
Provincia di Pavia IGP**

Tenuta Fortunago

CL 15

biologico

€ 5,50



VINI ROSSI

PAVIA



**Villano Rosso IGP
Provincia di Pavia IGP**

Tenuta Fortunago

CL 15

biologico

€ 5,50

LA VALLETTA
BRIANZA

Tino Terre Lariane IGT

Coop. Terre Lariane

CL 15

artigianale

€ 6,50

BRUSIGNONE®



per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

GLUTEN FREE

PRIMI

Risotto Carnaroli "Azienda Agricola Salera" € 15
alla zucca con leggera mantecatura allo zola e briciole di speck croccante

3 - 7 - 9 - 12

Pennette al burro e salvia # 7 - 9 € 10

Pennette al pomodoro # 9 € 10

PIZZE

Pizza Campania*: pomodoro, mozzarella, origano € 11

5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Parmense*: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo € 13

5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Taggiasca*: pomodoro, mozzarella, olive nere € 12

5 - 6 - 7 - 8 - 13

Pizza Verzura*: pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni, € 13

melanzane e radicchio # 5 - 6 - 7 - 8 - 13

DOLCI

Tiramisù* # 3 - 7 - 8 € 7,50

Mousse alla panna con frutti di bosco* # 3 - 6 - 7 € 7,50

Birra senza glutine ESTRELLA DAM DAURA Lager € 7

Alc. 5,4% vol. # si rimanda alla singola etichetta



In ultima pagina elenco allergeni. * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata.

ALLERGENI

- 1 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;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola.
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6 Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - 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 da olio vegetale a base di soia.
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
 - latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8 Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus 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 ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi.