

# MENÙ



*Feola Massimiliano*



Pizzeria Consigliata a Ginosa

## SEGUICI



feola.food  
massimilianofeola



379/1423290



Feola Massimiliano  
feola.food



feola.massimiliano

[www.feolamassimiliano.com](http://www.feolamassimiliano.com)

# PIZZA SOCIAL

TANTI DI VOI MI CHIEDONO DI  
REALIZZARE UNA PIZZA DIVERTENDOSI  
CON INGREDIENTI, FORME O  
GIOCHI DI PAROLE 😊  
SEGUICI SUI SOCIAL E MANDACI LA  
PIZZA IDEATA DA TE E LA  
REALizzerEMO



LA PIZZA PIÙ ORIGINALE VERRÀ  
PREMIATA INVITANDO L'IDEATORE AD  
ASSAGGIARLA NELLA NOSTRA PIZZERIA



# RICONOSCIMENTI



# LA NOSTRA STORIA

Esperienza e passione è la formula perfetta per quello che realizziamo nella nostra arte. Sono diversi anni di esperienza e studi che hanno portato a trasformare ogni singolo prodotto in qualcosa di speciale dal punto di vista culinario. Il mondo della pizza al giorno d'oggi ha subito notevoli cambiamenti, infatti non basta più saper impastare semplicemente acqua e farina.

Le farine si sono sempre più evolute e si cerca di riscoprire i sapori di una volta attraverso lo studio e l'utilizzo di prodotti naturali. E bene precisare che tutti i tipi di impasti hanno bisogno di tempi ben precisi per arrivare alla consumazione del prodotto ed essere digeribile.

I processi si dividono in due fasi: la prima è quella della lievitazione che avviene appena terminato il processo di impastamento a temperatura ambiente per poi formare i panetti, mentre la seconda fase è quella della maturazione che avviene a temperatura controllata in frigorifero per un minimo di 24H ad un massimo di circa 140H.

Senza questi due importanti processi, il prodotto consumato non sarà ad alta digeribilità. Per tutti i nostri prodotti si utilizza questo processo per un minimo di 48H, per avere un prodotto maggiormente fragrante e ad alta digeribilità.

Anche per la scelta degli ingredienti vengono usati maggiormente prodotti a chilometro zero, mentre per quanto riguarda la mozzarella viene servita solo ed esclusivamente di tipo fior di latte o bufala secondo le indicazioni del menù.

Per variare vengono utilizzate anche farine alternative al doppio zero, utili per il nostro organismo dato gli effetti benefici dei vari tipi di farine.

Verranno svolti corsi di tipo casalingo o professionale tramite la "Scuola Nazionale Maestri Pizzaioli", per permettere di intraprendere la carriera di pizzaiolo, accompagnati da corsi di aggiornamento su determinati prodotti o uso di farine.

Fin dall'apertura dell'attività risultata miglior pizzeria su Ginosa come servizio a domicilio secondo la guida Restaurant Guru. Altri riconoscimenti avuti per la qualità del prodotto pizza è il BEST PIZZA ITALIA della guida stellata Peperoncino Rosso e THE BEST PIZZA IN THE WORD dalla guida AOCRI facendone parte anche nel loro libro del 2024.

Dal 2024 il pizzaiolo Feola diventa ispettore e giudice di gara presso la guida stellata Peperoncino Rosso

Dal 2024 siamo pizzeria consigliata per la guida stellata Peperoncino Rosso e pizzeria consigliata gluten free.

Per qualsiasi informazione non esitate a chiedere per soddisfare ogni vostra curiosità.



*Feola Massimiliano*



Scuola Nazionale<sup>®</sup>  
Maestri Pizzaioli



# SFIZI



- **Pettolina di pizza fritta con pomodorini, rucola, grana e glassa** € 5,00
- **Pettolina di pizza fritta con salsa** € 3,50
- **Crocchette di patate\*** al pz. € 1,50
- **Arancini\*\*** al pz. € 2,00



- **Tagliere di salumi, formaggi e pettoline di pizza fritta** € 12,00

- **Small chips\*** € 2,50

più würstel +€ 1,00  
più bacon croccante +€ 1,00  
più cheddar +€1,00  
più crema di pistacchio +€1,00  
più mortadella +€1,00

- **Big chips\*** € 3,50

più würstel +€ 1,00  
più bacon croccante +€ 1,00  
più cheddar +€1,00  
più crema di pistacchio +€1,00  
più mortadella +€1,00

- **Anelli di cipolla\*** 6 PZ. € 4,00

- **Fiori di zucca\*** 4 PZ. € 5,00

- **Chicken nuggets\*** 8 PZ. € 5,00

- **Mix Fritto** € 8,00

Pettolina di pizza fritta, anelli di cipolla\*, fiori di zucca\*, arancino\*\*, crocchette di patate\*, chicken nuggets\*

- **Frittatina di pasta\* al pz. € 3,50**

Chiedere i gusti disponibili

Coperto + € 2,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA  
€ 1,00 A € 2,00





# PANINI



## KIDS BURGER

Hamburger\*, ketchup, maionese + sorpresa

€ 5,00

## SIMPLY BURGER

Hamburger\*, insalata, pomodoro, salsa tasty, ketchup, maionese

€ 6,00

## CHICKEN BURGER

Cotoletta di pollo\*, insalata, pomodoro, emmenthal, salsa tasty, ketchup, maionese

€ 6,00

## TASTY BURGER

Hamburger\*, insalata, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, bacon croccante maionese, salsa tasty, salsa BBQ

€ 7,00

## VEGETARIAN BURGER

Hamburger vegetariano\*, insalata, pomodoro, mozzarella, champignon, salsa pepper, salsa tasty, pesto di basilico

€ 8,00

## CHEESE BURGER

Hamburger\*, insalata, scamorza affumicata, gorgonzola, radicchio, salsa tasty, salsa alle noci

€ 8,00

## ONION BURGER

Hamburger\*, insalata, pomodoro, bacon croccante, anelli di cipolla\*, cheddar, salsa tasty, salsa BBQ, maionese

€ 9,00

## BUFALO BURGER

Hamburger\*, insalata, pomodoro, mortadella, mozzarella di bufala, stracciatella, salsa tasty, pesto di pistacchio

€ 10,00

## NORWEGIAN BURGER

Salmone marinato al lime, insalata, stracciatella, pomodori secchi, salsa tasty, maionese

€ 10,00

Coperto + € 2,00

• Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00

**TUTTI I PANINI VENGONO SERVITI CON PATATINE FRITTE\*  
AGGIUNTA DOPPIO HAMBURGER\* + € 2,00**



  
**Panino Burger**

**+**  
**Patatine\***

**+**  
**Bevanda**

**+**  
**Dolce\***

**MENÙ**

**S  
P  
E  
C  
I  
A  
L**

**€ 12,00**

Coperto + € 2,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA  
€ 1,00 A € 2,00



# PUCCE

## CRUDO

€ 5,50

Prosciutto crudo, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, rucola

## COTTO

€ 5,00

Prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, insalata, grana

## TASTY PUCCIA

€ 6,50

Mortadella, rucola, pomodoro fresco, stracciatella, pesto di pistacchio

## VALTELLINA

€ 6,00

Bresaola, mozzarella di bufala, rucola, grana, pinzimonio

Coperto + € 2,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA  
€ 1,00 A € 2,00

## ITALIANA

€ 6,00

Speck, mozzarella di bufala, pesto di basilico, pomodorino fresco, rucola

## TONNATA

€ 6,00

Mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, prosciutto cotto, salsa tonnata, insalata

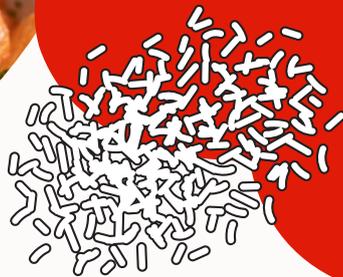
## CALABRESE

€ 6,00

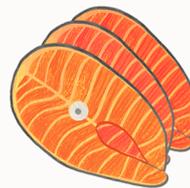
Spianata piccante, crema nduja, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco, scamorza affumicata, rucola



# PRIMI PIATTI



Spaghetti all'assassina	€6,00
Pennette all'arrabbiata	€5,00
Spaghetti alla carbonara	€6,00
Spaghetti cacio e pepe	€6,00
Penne all'amatriciana	€6,00
Pennette al salmone	€7,00
Orecchiette con salsiccia e funghi	€6,00
Spaghetti ai frutti di mare*	€9,00
Spaghetti con crema di pistacchio e speck	€7,00



Coperto + €2,00

\*Prodotto congelato in  
mancanza di prodotto fresco

\*\*Prodotto di nostra produzione  
abbattuto e congelato



# CALZONI



**CALZONE AL FORNO** DA € 4,00

**PIZZA FRITTA** € 5,00

Mozzarella, ricotta, pepe, cicoli

**PIZZA FRITTA FORTE** € 5,00

Mozzarella, pomodoro, ricotta forte

**PIZZA FRITTA** DA € 5,00

Altri gusti



# MONTANARE

**Doppia cottura fritta e al forno**

**MONTANARA CLASSICA** € 7,00

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico

**MONTANARA SPECIAL** € 9,00

Impasto impanato, pomodoro, mozzarella di bufala, basilico

**MONTANARA FANTASY** € 10,00

farcitura a scelta del pizzaiolo

Coperto + € 2,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00

# Pizza del mese



## Patate e Provola

### Ingredienti:

Crema di patate e provola

Mozzarella fior di latte

Guanciale

Provola affumicata

Pecorino

Basilico



€12,00



Coperto + €2,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\*Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

IMPASTO SPECIALE CON  
FARINE ALTERNATIVE + €1,00

AGGIUNTA INGREDIENTI DA  
€1,00 A €2,00

# LE ESCLUSIVE



## CUPIDO

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cicoli napoletani, provola affumicata, pecorino romano Dop

## LITTLE PIG

€ 10,00

Crema di patate, mozzarella fior di latte, cicoli napoletani, crema tartufata

## PARTENOPE

€ 10,00

Bordo ripieno di crema di ricotta, friarielli, mozzarella fior di latte, cicoli napoletani, pecorino romano Dop



## VIOLETTA

€ 14,00

crema di patata viola, mozzarella fior di latte, chips di patata viola, guanciale, pecorino romano Dop

## SCARPARIELLO

€ 9,00

Mozzarella fior di latte, pomodorini allo scarpariello, mix di formaggi (parmigiano e pecorino romano), basilico

## SUSHI PIZZA

€ 12,00

Roll impanato al panko, salmone affumicato, tonno, rucola, basilico, pomodoro fritto, maionese



Coperto + € 2,00

IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00

# LE SPECIALI



**MARINARA 2.0** € 6,00

Pomodoro, origano, olio all'aglio, filetti di acciughe, datterino rosso



**MARGHERITA 2.0** € 7,00

Bordo di ricotta, pomodoro, mozzarella fior di latte; fuori cottura: ciliegie di mozzarella



**SAPORI DELLA TERRA** € 8,50

Pomodoro, salsiccia fresca, funghi porcini\*; fuori cottura: stracciatella, mozzarella di bufala



**CACIO E PEPE** € 8,00

Mozzarella, pecorino romano, pepe



**PINO DANIELE** € 10,00

Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, mozzarella: fuori cottura: mozzarella di bufala



**SCIURILLI** € 12,00

Mozzarella, fiori di zucca\*, ricotta, pepe, salame Napoli a tocchetti



**CARBONARA** € 9,00

Mozzarella, uovo, guanciale, pepe, pecorino romano



**BEEF** € 10,00

Pomodoro, mozzarella, polpettine al ragù; fuori cottura: mozzarella di bufala



**AMATRICIANA** € 9,00

Pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino romano, cipolla rossa



**FRESCA** € 9,00

Pomodoro; fuori cottura: mozzarella di bufala, origano, rucola, datterino giallo



**RAGU'** € 13,00

Bordo ripieno di polpettine al ragù, pomodoro, mozzarella, ricotta; fuori cottura: mozzarella ciliegio



**GENOVESE** € 10,00

Sugo genovese, mozzarella, grana



Coperto + € 2,00

IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00

# TOP SPECIAL

## FANTASIA

Fantasia a scelta del pizzaiolo, specificare solo ingredienti non graditi

€ 15,00

## NAPUL'E'

Doppio impasto, friarielli, ricotta, provola affumicata

€ 13,00

## VESUVIO

Doppio impasto, mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, pepe

€ 12,00



## BOMBA DI MARADONA € 13,00

Doppio impasto fritto, salame Napoli, ricotta, pomodoro, mozzarella, pepe



## TRIONFO € 15,00

Montanarina classica, veli di prosciutto crudo, bordo ripieno di ricotta, uno spicchio crocchè, uno spicchio sciurilli, unno spicchio salsiccia e friarielli, uno spicchio poverella

- consumabile solo sul posto



## O' MUNACIELLO € 12,00

Ripieno: mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, friarielli; parte esterna: pomodoro, crudo, rucola, grana



## CORNUCOPIA € 12,00

Ripieno: mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, provola affumicata; parte esterna: mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, mais, pomodorini, insalata



## LE 5 STAGIONI € 14,00

Montanarina classica centrale, uno spicchio salsiccia e friarielli, uno spicchio margherita, uno spicchio parmigiana, uno spicchio carciofi, prosciutto cotto, scaglie di provolone

Coperto + € 2,00

IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00

# LE BIANCHE



€ 7,00

## QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella, emmenthal, scamorza affumicata, gorgonzola



€ 9,00

## TERRA

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, panna, patate pressate



€ 8,50

## CAMPAGNOLA

Mozzarella, pesto di basilico, prosciutto cotto; fuori cottura: stracciatella



€ 9,00

## POVERELLA

Mozzarella; fuori cottura: zucchine alla scapece, pomodori secchi, cacio ricotta



€ 9,00

## MORTAZZA

Crema al pistacchio, mozzarella; fuori cottura: mortadella, stracciatella, granella di pistacchio



€ 9,00

## CASERECCIA

Mozzarella, salsiccia fresca, patate al forno



€ 7,00

## AFFUMICATA

Mozzarella, scamorza affumicata; fuori cottura: speck



€ 9,00

## CORNICIONE

Bordo ripieno di ricotta, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, funghi porcini\*, salvia



€ 9,50

## GUSTOSA

Mozzarella, patate al forno, scamorza affumicata; fuori cottura: capocollo



€ 8,00

## MIMOSA

Mozzarella, prosciutto cotto, panna, mals



€ 9,00

## PARMIGIANA

Mozzarella, melanzane in pastella, prosciutto cotto, scamorza affumicata, macchie di pomodoro, grana, basilico



€ 9,00

## ZUCCOSA

Crema di zucca, mozzarella, gorgonzola; fuori cottura: capocollo



€ 8,00

## ESTATE

Base ciccio olio e origano; fuori cottura: pomodorini, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, basilico



€ 10,00

## GRANDE QUERCIA

Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, funghi cardoncelli, funghi porcini\*, provola affumicata, grana, crema tartufata



€ 11,00

## NORVEGESE

Crema di pistacchio, salmone affumicato; fuori cottura: stracciatella, datterino giallo, granella di pistacchio



€ 8,00

## SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella, salsiccia fresca, friarielli napoletani



€ 12,00

## DELIZIOSA

Bordo ripieno di ricotta e crema al pistacchio, mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio; fuori cottura: mortadella, pomodori secchi, grana, glassa, granella di pistacchio

Coperto + € 2,00

IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00

# LE TRADIZIONALI

Coperto + € 2,00



€ 4.00

## MARINARA

Pomodoro, olio all'aglio, origano



€ 5.00

## MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte



€ 7.50

## QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive leccine, carciofi



€ 8.00

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive leccine, carciofi, salame piccante



€ 7.00

## BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico



€ 6.00

## NAPOLI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, filetti di acciughe, olive leccine



€ 6.00

## WURSTEL

Pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel



€ 6.50

## TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa



€ 6.50

## DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante



€ 7.50

## PRINCIPESSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte; fuori cottura: prosciutto crudo, panna



€ 7.50

## VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, peperoni, melanzane, funghi champignon; fuori cottura: rucola, pomodorini



€ 8.50

## VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella fior di latte; fuori cottura: bresaola, pomodorini, rucola, grana, pinzimonio



€ 7.50

## BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi cardoncelli, salsiccia fresca



€ 9.00

## MARTINA

Bordo ripieno di ricotta, pomodoro, mozzarella fior di latte; fuori cottura: capocollo, mozzarella di bufala



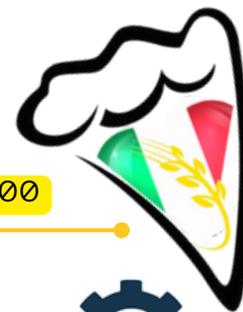
€ 7.00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

# LE TRADIZIONALI

Coperto + € 2,00



UPDATE...

€ 8.50



€ 8.00

## CRUDAIOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte; fuori cottura: prosciutto crudo, pomodorini, rucola, grana



€ 7.00

## CROCCHIE'

Pomodoro, mozzarella fior di latte; fuori cottura: crocchette di patate\*

## PULCINELLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame Napoli, ricotta, pepe



€ 6.00

## PROSCIUTTO COTTO

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto



€ 6.00

## COSACCA

Pomodoro, mix di formaggi (parmigiano e pecorino), basilico



# EXTRA

## Cuoppo di mare

- Calamari\*
- Ciuffi\*
- Gamberi\*
- Pettoline



€6,00



IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00



# DESSERT

## PIZZA DESSERT

Impasto al cioccolato o caffè  
Indicare la base della farcitura e  
prodotti non graditi

€ 8,00

## BOMBOPIZZA

Palline di pizza frita con  
gelato\* all'interno

€ 5,00



€ 3,00

a partire da

Ricce o Frolle

## GRAFFE NAPOLETANE\*

## CANNOLO\*



## BABA' NAPOLETANO\*



## PASTIERA\*



## CAPRESE\*



## FIOCCHI DI NEVE\*



AL PZ

€ 2,50

AL PZ

€ 3,00

AL PZ

€ 2,50

monoporzione

€ 4,00

monoporzione

€ 4,00

AL PZ

€ 2,20



POPPELLA



Coperto + € 2,00

IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00



# BIG FOOD

**PIZZA AL METRO** € 18,00

MAX 3 gusti

**PIZZA IN TEGLIA** € 17,00

MAX 2 gusti

**PIZZA GIGANTE** € 10,00

Margherita

**PIZZA GIGANTE** € 14,00

Metà margherita  
metà farcita

**PIZZA GIGANTE** € 16,00

Farcita MAX 3 gusti

IMPASTO SPECIALE CON FARINE ALTERNATIVE + € 1,00



**CREPES DOLCI** da € 3,00

**CREPES SALATE** da € 3,00

**CROISSANT\* dolci** da € 1,00

**CROISSANT\* salati** da € 2,50

Coperto + € 2,00

\*Prodotto congelato in mancanza di prodotto fresco

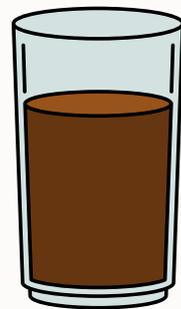
\*\* Prodotto di nostra produzione abbattuto e congelato

AGGIUNTA INGREDIENTI DA € 1,00 A € 2,00





# BEVANDE



Caffè	€1,00
Acqua Naturale/Frizzante 0,5 Lt	€1,00
Coca Cola 33 cl	€2,00
Coca Cola Zero 33 cl	€2,00
Fanta 33 cl	€2,00
Sprite 33 cl	€2,00
The Limone/Pesca 33 cl	€2,00
Peroni 33 cl	€2,00
Peroni Capri 33 cl	€3,00
Ichnusa Non Filtrata 50 cl	€3,50
Peroni 66 cl	€3,20
Acqua Naturale/Frizzante 1 Lt	€2,00
Coca Cola 1,5 Lt	€3,50
Vino 75 cl	€15,00
Peroni Nastro Azzurro 62 cl	€3,50



Coperto + €2,00

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, è bene comunicarlo ad un nostro collaboratore.

#### LISTA ALLERGENI:

- **CEREALI E DERIVATI** ( vengono considerati allergeni, tutti i cereali contenenti glutine come il grano, la segale, l'orzo, l'avena, il farro, il kamut e tutti i loro ceppi ibridati e prodotti derivati).
- **CROSTACEI** ( vengono considerati allergeni le proteine derivanti da gamberi, scampi, aragoste e granchi).
- **UOVA** ( considerate allergeni le uova cotte e crude anche se presenti in prodotti derivati).
- **PESCE** ( sono allergeni tutti i tipi di pesci e derivati, fatta eccezione per la gelatina di pesce).
- **ARACHIDI** ( principalmente i prodotti derivati come l'olio di arachidi, il burro di arachidi, la farina di arachidi ed il latte di arachidi).
- **SOIA** (gli allergeni sono contenuti in tutti i prodotti a base di soia fatta eccezione per l'olio di soia, tocoferolo succinato D-alfa, 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 oli vegetali a base di soia).
- **LATTE** ( tutti i prodotti a base di latte o lattosio fatta eccezione per il siero del latte utilizzato per la fabbricazione di prodotti distillati alcolici e latticello).
- **FRUTTA A GUSCIO** ( mandorle, nocciole, noci, pistacchi e tutti i prodotti da essi derivati).
- **SEDANO** ( che sia presente in pezzi o in prodotti derivati come preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali).
- **SENAPE** ( si può trovare negli ingredienti principali di salse e condimenti, soprattutto nella mostarda).
- **SESAMO** ( spesso utilizzati per la preparazione del pane, spesso riscontrati in alcuni tipi di farine).
- **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** ( solo se in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/L espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti in conserve di prodotti ittici, cibi sott'aceto, cibi sott'olio e in salamoia, marmellate, aceto, funghi secchi, bibite analcoliche e succhi di frutta).
- **LUPINI** ( presente in molti cibi vegan, arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume).
- **MOLLUSCHI** ( canalicchio, caparsanta, dattero di mare, fasolare, garagolo, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina, vongola, e derivati degli stessi).