



ilicchio

ENOTECA | BISTRO

Taglieri

PIATTO DI SALUMI | 11.00€

4 salumi locali accompagnati con olive e sottoli

PIATTO FORMAGGI | 11.00€ ✓

4 formaggi locali accompagnati con composte di frutta o miele

PIATTO MISTO | 13.00€

3 assaggi di salumi e 3 formaggi locali accompagnati con composte di frutta e olive

PIATTO DEL LICCHIO | 16.00€

3 diversi salumi e 3 formaggi locali accompagnati con composte di frutta, olive e sottoli e bruschette

Bruschette

GOLOSE | 9.00€ ✓

Bruschette con caprino fresco biologico e pomodorini confit

ILARIA | 9.00€ ✓

Bruschette con caprino fresco biologico, marmellata di fichie noci

SUBLIME | 9.00€

Bruschette con lardo e pomodorini confit

MISTE | 9.00€

VEGAN | 9.00€ ①

AL POMODORO | 8.00€ ①

SPECIALI AL POMODORO | 9.00€ ✓

Bruschette con pomodori freschi e scaglie di formaggio

Piatti di carne

PIATTO DI PORCHETTA E FAGIOLI BIOLOGICI | 12.00€

CARPACCIO LONZINO AL VINSANTO | 13.00€
Lonzino al vinsanto preparato con insalata, scaglie di formaggio, sottoli pugliesi e aceto balsamico di Modena.

TONNO DEL CHIANTI - CALDO | 15.00€
"Tonno" di Chianina IGP servito con fagioli cannellini biologici e cipolla

TONNO DEL CHIANTI - FREDDO | 15.00€
"Tonno" di Chianina IGP servito con pomodori e cipolla fresca

PEPOSO | 13.00€

Piatto tipico toscano, spezzatino con molto pepe, poco pomodoro, vino rosso e Le Borrettane oppure giardiniera.

TRIPPA FIORENTINA | 11.00€

Piatto tipico della cucina fiorentina, molto gustoso nonostante gli ingredienti "poveri" con scaglie di formaggio.

Piatti con tartufo

BRUSCHETTE AL TARTUFO

- 1 - lardo al tartufo bianco con pomodorini freschi 4.50€
- 2 - salsa di funghi porcini e tartufo 4.50€ ✓
- 3 - salsa al tartufo nero 3.50€ ✓

BRUSCHETTE MISTE TARTUFO | 11.00€ ✓

Bruschette con pecorino al tartufo fuso, salsa al pomodoro con tartufo e salse al tartufo

TARTARA + CARPACCIO DI TARTUFO | 16.00€

Tartara al coltello di Chianina IGP con carpaccio di tartufo sott'olio servita con insalata e pomodorini freschi

ASSAGGI DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO | 14.00€ ✓

Selezione di formaggi freschi, stagionati e ricotta accompagnati con miele di acacia al tartufo

Tartare (Sergio Falaschi)

Tartara al coltello di Chianina IGP allevata in Toscana

TARTARA DEL FALASCHI | 11.00€

Tartara servita con insalata fresca e pomodori

TARTARA AROMATICA | 12.00€

Tartara accompagnata da capperi, scalogno, senape e servita con insalata fresca

TARTARA DEL LICCHIO | 16.00€

Tartara servita con insalata, pomodori freschi e sottoli pugliesi de I Contadini

TARTARA + CARPACCIO DI TARTUFO | 16.00€

Tartara con carpaccio di tartufo sott'olio servita con insalata e pomodorini freschi

Caprese

MOZZARELLA | 11.00€ ✓

Mozzarella con pomodori freschi e secchi, origano

STRACCIATELLA | 13.00€ ✓

Stracciatella con pomodori freschi e secchi, origano

Pappa con pomodoro

PAPPA CON IL POMODORO | 8.00€ ✓

Ricetta tipica toscana con pomodoro, pane, aglio e basilico con olio extra vergine di oliva

PAPPA CON STRACCIATELLA | 11.00€ ✓

Ricetta tipica toscana con pomodoro, pane, aglio e basilico con olio extra vergine di oliva con aggiunta di freschissima stracciatella di fior di latte del Mugello.

Piatti di pesce

BURRO E ACCIUGHE | 11.00€

Burro biologico, acciughe del Cantabrico e pane dei Grani Antichi

ACCIUGHE DI MICHELE | 8.00€

Filetti di acciughe con cipolla fresca e aceto balsamico

INSALATA DI FILETTI DI TONNO | 11.00€

Filetti di tonno all'olio di oliva con pomodorini freschi, olive, origano e limone

TONNO E FAGIOLI | 11.00€

Fagioli cannellini bio e filetti di tonno all'olio di oliva e cipolla fresca

INSALATA CON FEGATO DI BACCALA' AFFUMICATO | 13.00€

Fegato di baccalà affumicato con insalata mista, mix di semi, olive, pomodori secchi e limone

MOZZARELLA E ACCIUGHE | 13.00€

Mozzarella, insalata, capperi, pomodori secchi, acciughe e origano

Insalata, legumi e verdure

INSALATA FORMAGGI LOCALI | 9.00€ ✓

Insalata, pomodori, formaggio a scelta (tra quelli disponibili) e mix di semi

INSALATA DEL LICCHIO | 12.00€ ✓

Insalata fresca con pomodorini, caprino fresco biologico e mix di semi

PIATTO DI VERDURE GRIGLIATE | 8.00€ ①

Misto di melanzane, peperoni e zucchine

PIATTO DI SOTTOLI | 9.00€ ①

Misto sottoli (carciofi, pomodori, melanzane, etc...)

INSALATA CECI BIO | 8.50€ ✓

Ceci bio serviti con insalata, pomodorini e scaglie di pecorino l'Grezzo

INSALATA LENTICCHIE BIO | 10.00€ ✓

Lenticchie bio servite con formaggio Galaverna e melanzane rustiche a filetti

COCCINO MISTO LEGUMI BIO | 5.00€ ①

Coperto

Vista la qualità dei prodotti usati in tavola, olio extravergine di oliva biologico, aceto balsamico di Modena e il pane di grani antichi, applichiamo un coperto cad. di 1.50€



Dolci

TORTA PISTOCCHI | 6.00€ V

Torta al cacao Classica (cioccolato) e altri gusti (fragola, pera, caffè, agrumi, peperoncino)

VINSANTO E CANTUCCINI | 7.00€ V

Bicchiere di vinsanto con cantuccini

COPPETTA BAGGIOLO | 5.00€ V

Con yogurt e ricotta con frutti di bosco sciropati del Baggio

COPPETTA MIELE E BISCOTTI | 6.00€ V

Con yogurt e ricotta con cantuccini e miele

TIRAMISU' LICCHIO | 7.00€ V

(senza mascarpone e uova)

Con ricotta e yogurt, caffè, scaglie di cacao e biscotti bio

DOLCE DEL LICCHIO | 4.50€ V

Dolce del giorno

Panini classici

MONTESPERTOLI | 4.50€

Con un salume a scelta tra salame, prosciutto o finocchiona

PORCHETTA | 5.50€

I' LICCHIO | 7.00€

Prosciutto toscano, pomodori secchi, pecorino fresco e salsa di olive

CAMPAGNOLO | 6.00€

Prosciutto toscano e carciofi sottolio

RUSTICO | 6.00€

Salame toscano, melanzane grigliate e formaggio Galaverna

TOSCANO | 5.50€

Finocchiona e pecorino stagionato

TOSCANO ESTIVO | 6.00€

Finocchiona, pecorino fresco e vellutata di peperoni

SUPERLATIVO | 6.50€

Lonzino al vinsanto e pecorino al tartufo

I' TARTUFAIO | 6.50€

Prosciutto toscano e Beltartufo del Mugello

Panini di mare

IL MATTO | 6.50€

Acciughe, formaggio Galaverna, cipolla fresca e pomodori secchi

SINERGICO | 5.50€

Acciughe e formaggio Blu

ESTIVO | 5.50€

Acciughe, peperoni e paté di olive

TONNO | 6.00€

Tonno, pomodori secchi e vellutata di zucchine

Panini speciali

BLORENZ | 7.00€

Porchetta, formaggio fresco e salsa piccante

GOLOSO | 7.00€

Lardo e pomodorini confit de I Contadini

COME LA PRIMA GUERRA | 7.00€

Prosciutto toscano, formaggio fresco e salsa piccante

Panini vegetariani

VEGANO | 5.50€

Verdure grigliate e salsa di verdure a scelta

FRESCO | 5.50€ V

Ricotta, melanzane grigliate e salsa piccante

PEPERONCINO | 6.00€ V

Pecorino al peperoncino, pomodori secchi e salsa di zucchine

I' BLU | 5.50€ V

Formaggio Blu e verdure grigliate

Vendita di prodotti locali all'interno del Bistro

I prodotti locali utilizzati per comporre i piatti del nostro menù sono tutti acquistabili all'interno del Bistro, sfusi e/o confezionati.

Dall'olio extra vergine di oliva biologico al pane dei grani antichi, tartufo, dai salumi e formaggi di produzione locale ai sottoli pugliesi. Vasta gamma di vini locali e birre artigianali di San Gimignano bio.

Perfetti come idea regalo o per gustarvi di nuovo a casa vostra.

Acqua

ACQUA MINERALE

Naturale o gassata

0,50 litro	1,00€
0,75 litro	1,50€

Caffè

Torrefazione Leonardo

Caffè espresso	1.00€
Caffè espresso doppio	2.00€
Caffè americano	2.00€
Caffè d'orzo	1.00€
Caffè al ginseng	1.00€
Caffè decaffeinato	1.00€
Cappuccino con latte fresco	2.00€

Infusi e tè

Infusi e tè biologici	2.50€
-----------------------	-------

Succhi e bibite bio

SUCCHI DI FRUTTA 2.50€

100% frutta senza zuccheri aggiunti - vari gusti

Mirtillo 3.50€

TE VERDE 2.50€

Al limone

BIBITE 2.50€

Chinotto, Acqua Tonica, Cedrata, Aranciata e Cola

Birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE SAN GIMIGNANO BIOLOGICO

Bottiglia da 0,33 L

Errante - Wheat Saison 5,0%	5.00€
Sigeric - Blonde 5,0%	5.00€
Detour - Amber Ale 6,0%	5.50€
Roma - IPA 5,0%	5.50€
Nikulas - Triple 9,5%	6.00€

BRÛTON

BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Bruton di Brùton - Golden Ale 5,5%
Tappa - Session IPA 4,6%

Alla spina piccola	4.00€
Alla spina media	5.50€

Distillati e alcolici

Vinsanto 4.00€

Vinsanto Fattorie Parri

Mirtillino del Baggio 3.00€

Liquore di Mirtilli neri selvatici - BIO

Limoncello 3.00€

Liquore di Limoni

Amaro Empolese 3.00€

Amaro al carciofo toscano

Amaro del Capo 3.00€

Amaro calabrese

China Gambacciani 3.00€

Antico Elisir della casa Empolese

VERMUTH 4.00€

bianco o rosso

Contratto - Piemonte

Grappa bianca 3.00€

Distilleria Nannoni

Grappa riserva 3.50€

Distilleria Nannoni

BRANDY 5.00€

Oro dei carati - Distilleria Nannoni

GRAPPA DI BRUNELLO

RISERVA 5.00€

Oro dei carati - Distilleria Nannoni

ACQUAVITE DI BRUNELLO

DA SIGARO TOSCANO 5.00€

Distilleria Nannoni

RHUM, WHISKY, GIN 5.00€

A seconda della disponibilità

DICHIARAZIONE ALLERGENI

In ottemperanza al Regolamento No. 1169/2011, informiamo i nostri clienti che i piatti a voi serviti possono contenere i seguenti allergeni:

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'alcol etilico di origine agricola.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

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.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

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.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocchie (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoiensi-s*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland

(*Macadamia ternifoliae* e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola).

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di **sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo.

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.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



illicchio

ENOTECA | BISTRO

Boards

COLD CUTS BOARD | 11.00€
4 different cold cuts, olives and pickles

CHEESES BOARD | 11.00€ ✓
4 different cheeses, fruit chutney and honey

MIX BOARD | 13.00€
Selections of 3 different cold cuts and 3 cheeses, fruit chutney and olives

LICCHIO'S PLATE | 16.00€
3 different cold cuts and 3 different cheeses, fruit chutney, olives, pickles and bruschette

Bruschette

GOLOSA | 9.00€ ✓
Bruschette with fresh organic goat cheese and confit cherry tomatoes

ILARIA | 9.00€ ✓
Bruschette with fresh organic goat cheese, figs jam and nuts

SUBLIME | 9.00€
Bruschetta with lard and confit cherry tomatoes

MIX | 9.00€

VEGAN | 9.00€ ①

TOMATOES | 8.00€ ①

SPECIAL TOMATOES | 9.00€ ✓
Bruschette with fresh tomatoes and local cheese

Meat plates Typical Tuscan's recipe

PORCHETTA | 12.00€
Roasted pork served with organic beans

PORK LOIN CARPACCIO | 13.00€
Lonzino "al Vinsanto" served with fresh salad and freshly grated local cheese, selection of pickles from Puglia and balsamic vinegar from Modena

CHIANTI "TUNA" - HOT | 15.00€
Chianina IGP meat served with organic "cannellini" beans and fresh onion rings

CHIANTI "TUNA" - SALAD | 15.00€
Chianina IGP meat served with tomatoes and fresh onion rings

PEPOSO | 13.00€
Beef meat stewed with pepper and tomatoes sauce, served with Le Borrettane (Grilled Onions) or "Giardiniera"

TRIPPA FIORENTINA | 11.00€
Typical recipe of Florentine cuisine, very tasty despite the "poor" ingredients with flakes of local cheese

Truffle plates

BRUSCHETTE WITH TRUFFLE
1 - lard with white truffle and fresh cherry tomatoes 4.50€
2 - porcini mushrooms and truffle sauce 4.50€ ✓
3 - black truffle sauce 3.50€ ✓

MIX BRUSCHETTE WITH TRUFFLE | 11.00€ ✓

TARTARE WITH TRUFFLE CARPACCIO | 16.00€
Tartare with truffle carpaccio in oil served with salad and fresh cherry tomatoes

CHEESES BOARD WITH TRUFFLE HONEY | 14.00€ ✓
Selection of fresh and aged cheeses, ricotta, paired with truffle acacia honey

Tartare (Sergio Falaschi)

Chianina IGP knife tartare bred in Tuscany

TARTARE OF FALASCHI | 11.00€
Tartare served with fresh salad and tomatoes

TARTARE AROMATIC | 12.00€
Tartare served with capers, shallots, mustard and fresh salad

LICCHIO'S TARTARE | 16.00€
Tartare served with salad, fresh tomatoes and selection of pickles from Puglia

TARTARE WITH TRUFFLE CARPACCIO | 16.00€
Tartare with truffle carpaccio in oil served with salad and fresh cherry tomatoes

Caprese

MOZZARELLA | 11.00€ ✓
Local mozzarella served with fresh and dried tomatoes, basil and origan

STRACCIATELLA | 13.00€ ✓
Local stracciatella served with fresh and dried tomatoes, basil and origan

Pappa con pomodoro

PAPPA CON IL POMODORO | 8.00€ ✓
Typical Tuscan recipe with tomato, bread, garlic and basil with extra virgin olive oil

PAPPA CON STRACCIATELLA | 11.00€ ✓
Typical Tuscan recipe with tomato, bread, garlic and basil with extra virgin olive oil served with local stracciatella

Fish plates

ANCHOVIES, BUTTER AND BREAD | 11.00€
Organic butter, Cantabrian anchovies and ancient grain bread

MICHELE'S ANCHOVIES | 8.00€
Anchovies fillets with fresh onion and balsamic vinegar

TUNA FILLETS SALAD | 11.00€
Tuna fillets in olive oil with fresh and dried tomatoes, olives, origan and vinagrette dressing

TUNA AND BEANS | 11.00€
Organic "cannellini" beans, Tuna fillets in olive oil and fresh onion rings

SMOKED COD LIVER SALAD | 13.00€
Smoked cod liver with green salad, olives, dried tomatoes, origan and lemon zests

MOZZARELLA AND ANCHOVIES | 13.00€
Local mozzarella served with dried tomatoes, anchovies and origan

Salad, legumes and vegetables

SALAD WITH LOCAL CHEESES | 9.00€ ✓
Salad with fresh tomatoes, cheese and seeds mix

LICCHIO'S SALAD | 12.00€ ✓
Salad with fresh tomatoes, fresh organic goat cheese and seeds mix

GRILLED VEGETABLES PLATE | 8.00€ ①
Mix of grilled eggplants, bell peppers and zucchini

PICKLES PLATE | 9.00€ ①
Selection of pickles (artichokes, dried tomatoes, eggplants, etc...)

ORGANIC CHICKPEAS SALAD | 8.50€ ✓
Organic chickpeas, fresh salad and tomatoes, freshly grated local pecorino cheese

ORGANIC LENTILS SALAD | 10.00€ ✓
Organic lentils, local cheese and eggplants fillets

BOWL OF ORGANIC LEGUMES | 5.00€ ①

Service

We apply a 1.50 € par person since all plates are accompanied by high quality products like bread made with traditional local grain, extra virgin organic olive oil and balsamic vinegar.



Dessert

PISTOCCHI'S CAKE | 6.00€

Artisanal chocolate cake available as Classic (dark chocolate) or other flavours (strawberries, pear, coffee, citrus, red hot chilli peppers)

VINSANTO AND CANTUCCINI | 7.00€

A glass of vinsanto and Cantuccini cookies

BAGGIOLO'S CUP | 5.00€

Yogurt and ricotta served with local berries in syrup

HONEY AND CANTUCCINI CUP | 6.00€

Yogurt and ricotta served with cantuccini and honey

TIRAMISU'LICCHIO | 7.00€

(without mascarpone and eggs)

Yogurt and ricotta served with coffee, cocoa flakes and organic biscuits

LICCHIO'S DESSERT | 4.50€

Cake of the day

Classic panini

MONTESPERTOLI | 4.50€

With salame, prosciutto or finocchiona

PORCHETTA | 5.50€

I'LICCHIO | 7.00€

Prosciutto toscano, dried tomatoes, fresh pecorino and olives paté

CAMPAGNOLO | 6.00€

Prosciutto toscano and artichokes

RUSTICO | 6.00€

Salame toscano, grilled eggplants and "Galaverna" cheese

TOSCANO | 5.50€

Finocchiona and seasoned pecorino

TOSCANO ESTIVO | 6.00€

Finocchiona, pecorino and bellpeppers paté

SUPERLATIVO | 6.50€

"Lonzino" aged with "Vinsanto" and truffled pecorino cheese

I'TARTUFAIO | 6.50€

Prosciutto toscano and "Beltartufo del Mugello" (truffled fresh cheese)

TONNO | 6.00€

Tuna fillets, dried tomatoes and zucchini paté

Special panini

BLORENZ | 7.00€

Porchetta, fresh cheese and hot spicy sauce

GOLOSO | 7.00€

Magazzini's Lardo and confit cherry tomatoes

COME LA PRIMA GUERRA | 7.00€

Prosciutto toscano, pecorino cheese and hot spicy sauce

Vegetarian panini

VEGANO | 5.50€

Grilled vegetables and vegetables paté

FRESCO | 5.50€

Ricotta, grilled eggplants and hot spicy sauce

PEPERONCINO | 6.00€

Red hot chilli pepper pecorino cheese, dried tomatoes and zucchini paté

I'BLU | 5.50€

"Blu di Camporbiano" cheese and grilled vegetables

Sale of local products inside the Bistro

The local products used to compose the dishes on our menu can all be purchased in the Bistro, loose and / or packaged.

From organic extra virgin olive oil to ancient grain bread, truffles, from locally produced meats and cheeses to Apulian pickles. Wide range of local wines and organic San Gimignano craft beers.

Perfect as a gift idea or to enjoy them again at home.

Water

MINERAL WATER

Still or sparkling

0,50 liter	1,00€
0,75 liter	1,50€

Coffee

Torrefazione Leonardo

Espresso	1.00€
Doble Espresso	2.00€
Americano	2.00€
Barley	1.00€
Ginseng	1.00€
Decaffeinated espresso	1.00€
Cappuccino with fresh milk	2.00€

Herbal teas - tea

Organic Yogi tea	2.50€
------------------	-------

Soft drink

Organic fruit juices 2.50€

100% fruits with no added sugar different flavours

blueberries 3.50€

LEMON GREEN TEA 2.50€

BIBITE 2.50€

Chinotto (myrtle-leaved orange), Tonica (tonic), Aranciata (orangeade), Cedrata and Cola

Beer

SAN GIMIGNANO ORGANIC LOCAL ARTISANAL BREWERY 0,33 L Bottle

Errante - Wheat Saison 5,0%	5.00€
Sigeric - Blonde 5,0%	5.00€
Detour - Amber Ale 6,0%	5.50€
Roma - IPA 5,0%	5.50€
Nikulas - Triple 9,5%	6.00€

BIRRIFICIO BRÜTON

LOCAL ARTISANAL BREWERY

Bruton di Brütton - Golden Ale 5,5%

Tappa - Session IPA 4,6%

Draught beer - small 4.00€

Draught beer - medium 5.50€

Spirits and dessert wines

Vinsanto 4.00€

Vinsanto Fattorie Parri

Mirtillino del Baggiole 3.00€

Blueberry liqueur (organic)

Limoncello 3.00€

Lemon liqueur (organic)

Amaro Empolese 3.00€

With Tuscan artichoke

Amaro del Capo 3.00€

From Calabria

China Gambacciani 3.00€

Ancient elixir for a long life

VERMUTH 4.00€

bianco o rosso

Contratto - Piemonte

Grappa bianca 3.00€

Nannoni's distillery

Grappa riserva 3.50€

Nannoni's distillery

BRANDY 5.00€

Oro dei carati - Nannoni's distillery

GRAPPA DI BRUNELLO 5.00€

RISERVA Oro dei carati - Nannoni's distillery

ACQUAVITE DI BRUNELLO 5.00€

DA SIGARO TOSCANO

Nannoni's distillery

RHUM, WHISKY, GIN 5.00€

Different brands selection

ALLERGENS

Annex II of the EU Food Information for Consumers Regulation No.1169/2011 lists 14 food allergens that must always be labelled in pre-packed and non-prepacked foods. The dishes in the menu may contain the following allergens:

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and Khorasan wheat), rye, barley, oats.

Crustaceans for example prawns, crabs, lobster, crayfish.

Eggs.

Fish.

Peanuts.

Soybeans.

Milk.

Nuts; namely almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia (or Queensland) nuts.

Celery (including celeriac).

Mustard.

Sesame.

Sulphur dioxide/sulphites, where added and at a level above

10mg/kg in the finished product. This can be used as a preservative in dried fruit.

Lupin which includes lupin seeds and flour and can be found in types of bread, pastries and pasta.

Molluscs like clams, mussels, whelks, oysters, snails and squid.