

RISTORANTE AFRO- ITALIANO



SOUL SOVEREIGN BAR - RISTORANTE - PIZZERIA

CI DEFINIAMO UN RISTORANTE **AFRO- ITALIANO**
QUI FACCIAMO :
PIATTI ITALIANI
PIZZE TRADIZIONALE
MA SOPRATUTTO VI PORTIAMO IN AFRICA

BENVENUTI

SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI





COCKTAIL SOW SENEGALESE 7 EURO

ALLERGENI PRESENTI: (GLUTINE, LATTE)



BAOBAB BREEZE - RUM BIANCO, SUCCO DI BAOBAB, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA 10 EURO

ALLERGENI PRESENTI: (GLUTINE, LATTE)



GINGER SOUL ZENZERO FRESCO GRATTUGIATO, RUM BIANCO, SUCCO DI LIME, MIELE D'ACACIA, SODA WATER 7 EURO

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
GLUTINE	LATTE
UOVA	FRUTTE SECCHE
PESCE	SOIA
CRUSTACEI	SEMPRE PRESENTI
ARACHIDI	ALUMINIO
NOCI	CAFFÈ
SEMPRE PRESENTI	GLICOLI
FRUTTE SECCHE	GLICOLI
GLUTINE	GLICOLI
LATTE	GLICOLI
UOVA	GLICOLI
PESCE	GLICOLI
CRUSTACEI	GLICOLI
ARACHIDI	GLICOLI
NOCI	GLICOLI

Alimeta



**BISSAPE SÉNÉGAL SUNSET - TEQUILA
REPOSADO, SUCCO DI IBISCO
(BISSAP), SCIROPPO DI VANIGLIA
8 EURO**



**TAMARIND SOUL
POLPA DI TAMARINDO, RUM BIANCO,
SCIROPPO DI ZUCCHERO DI CANNA, LIME,
GHIACCIO TRITATO
10 EURO**



**COCKTAIL KIWI ALLA
SENEGALESE
15 EURO (IN ARIVVO CON TANTI
ALTRI COCKTAIL**

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**





**AMUSE GEULE DELLA CASA/
SALSA DI CIPOLLA**



1 PORZIONE 5 EURO



**FATAYA A SCELTA
PESCE O CARNE + SALSA DI
CIPOLLA**

1 PORZIONE 10 EURO



**FATAYA VIP A SCELTA
PESCE O CARNE
SALSA DI CIPOLLA
12 EURO**

ALLERGENI PRESENTI: (GLUTINE, LATTE)

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	FRUMENTO Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.
GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.	GLUTINE Cereali con glutine: grano duro, grano tenero, orzo, avena, miglio, sorgo, frumento, ecc.



**ACCARA - FRITTELLE
CROCCANTI DI FAGIOLI
DALL'OCCHIO CON CIPOLLA E
PEPERONCINO. SERVITE CALDE
CON SALSA PICCANTE AL
POMODORO.**

€ 15

1 PORZIONE 10 EURO



**NHEM ALLA SENEGALESE
+ SALSA DI CIPOLLA
CARAMELLATA
20 EURO**

ALLERGENI PRESENTI: (GLUTINE, LATTE)

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
GLUTINE	LATTE
UOVA	FRUTTA SECCA
PESCE	SOIA
CRUSTACEI	SEMPRE PRESENTI
ARACHIDI	ALCOHOL
NOCI	ERBE AROMATIZZANTI
FRUTTE SECCHE	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA
SEMPRE PRESENTI	ACQUA



APERITIVO SOUL + 1 BEVANDA 15 EURO/ PAX



BEVANDE A SCELTA TRA: 1 BIRRA O 1 BICC. DI VINO O 1 APEROL

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
GLICINE	
GLUTAMINE	
GLUTAMINACIDI	
GLUTAMINACIDI SALINATI	
GLUTAMINACIDI SODIATI	
GLUTAMINACIDI POTASSIATI	
GLUTAMINACIDI CALCIATI	
GLUTAMINACIDI MAGNESIATI	
GLUTAMINACIDI ZINCATI	
GLUTAMINACIDI RAMEI	
GLUTAMINACIDI STONICI	
GLUTAMINACIDI BARIATI	
GLUTAMINACIDI STRONZIATI	
GLUTAMINACIDI CROMIATI	



1. Componenti: Prosecco, Bitter (Aperol/Campari/Select), Soda, arancia.
· Prezzo: €7,00



5. Hugo
Componenti: Prosecco, Sciroppo di sambuco, Menta fresca, Lime, Soda.
· Prezzo: €7,00



4. Mojito
Componenti: Rum bianco, Lime, Menta, Zucchero di canna, Soda.
· Prezzo: €8,00



3. Americano
Componenti: Vermouth Rosso, Bitter, Soda, arancia.
· Prezzo: €7,00



2. Negroni
Componenti: Gin, Vermouth Rosso, Bitter (Campari), arancia.
· Prezzo: €7,00



6. Gin Tonic
Componenti: Gin, Tonica, scorza di agrumi, bacche di ginepro.
· Prezzo: €9,00



7. Margarita
Componenti: Tequila, Triple sec, Succo di lime.
· Prezzo: €9,00



8. Moscow Mule
Componenti: Vodka, Succo di lime fresco, Ginger beer (birra allo zenzero), fetta di lime.
· Prezzo: €9,00

PRIMI PIATTI

TORTELLINI AL RAGÙ - TORTELLINI PASTICIATI-€10

TORTELLINI RIPIENI DI CARNE (MAIALE, PROSCIUTTO CRUDO, MORTADELLA), RAGÙ DI CARNE (MANZO, MAIALE, CAROTA, CIPOLLA, VINO ROSSO, POMODORO), PARMIGIANO,

TORTELINI BOSCAGLIOLA: €8
(PANNA, PROSCIUTTO, FUNGHI E PISELLI)

RAVIOLI BURRO SALVIA: €9

RAVIOLI AL RAGÙ - €10

RAVIOLI FRESCHI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI, SALSA AL POMODORO, RAGÙ DI CARNE (MANZO, MAIALE, CAROTA, CIPOLLA), PARMIGIANO

RAVIOLI PASTICCIATI: €10

RAGÙ È PANNA

STROZZAPRETTI AL RAGÙ: - €8 EURO

STROZZAPRETTI CON RAGU E PANNA: €8

STROZZAPRETTI CON GORGONZOLA RADICCHIO E NOCI: €10

PASTA, GORGONZOLA, RADICCHIO ROSSO, NOCI, BURRO, PARMIGIANO

(GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO)

TAGLIATELLE RAGÙ: €8

TAGLIATELLE FRESCHE, RAGÙ DI CARNE (MANZO, MAIALE, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA), FUNGHI PORCINI FRESCI, PARMIGIANO

(GLUTINE, LATTE, SEDANO)

TAGLIATELLE CON PORCINI SALCICCIA, E PENDOLINI: €12

(GLUTINE, LATTE)

SPAGHETTI ALLA CARBONARA - €11

SPAGHETTI, UOVA, PECORINO ROMANO, PARMIGIANO, PEPE NERO

(GLUTINE, UOVA, LATTE)

SPAGHETTI AL RAGU: €8

SPAGHETTI, RAGÙ DI CARNE (MANZO, MAIALE, CAROTA, SEDANO, CIPOLLA), FUNGHI PORCINI FRESCI, PARMIGIANO
(GLUTINE, LATTE, SEDANO)

SPAGHETTI AL POMODORO: €7

(POMODORO, BASILICO AGLIO)



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI	
GLUTINE	LATTE
UOVA	PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE
FRUTTA A GUSCIO	PESCE
MOLLUSCHI	CRUSTACEI
SOIA	FRUTTA SECCA
SEMI E FRUTTE SECCHE	ERBE AROMATIZZANTI
FIORIBILI	FUNGHI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI
ERBE AROMATIZZANTI	ERBE AROMATIZZANTI



SECONDI PIATTI



TAGLIATA – €14

Taglio di manzo (SCAMOME), sale GROSSO,

TAGLIATA CON RUCOLA PENDOLINI E SCAGLIE DI GRANA, : €15

TAGLIATA CON PORCINI: €18

(Taglio di manzo, scamone)

GRIGLIATA MISTA – €15

Salsiccia di maiale, costine di maiale, castrato spiedino di carne (maiale o pollo), sale, rose marino

FRITTO MISTO di PESCE CON VERDURE – €18

Calamari, gamberi, ZUCCHINE E CARROTE , pastella di farina, olio, sale
(glutine, crostacei, pesce, molluschi)

CONTORNI

INSALATA MISTA – €4

Lattuga, radicchio, rucola, pomodorini, olio, sale
(condimento a piacere)

VERDURE GRIGLIATE – €4

Zucchine, melanzane, peperoni , sale

PATATE FRITTE – €4

Patate, sale





PIZZE



4 STAGIONI – €8,50

**Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi,
carciofi, olive, olio
(glutine, latte)**

CAMPAGNOLA – €8,50

**Mozzarella, pomodoro, salsiccia,
oGorgonzola (glutine, latte)**

RUSTICA – €10

**Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette,
prosciutto crudo, rucola, grana, olio
(glutine, latte)**

GORGONZOLA e SPECK – €9

**Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck
, olio
(glutine, latte)**

MARINARA – €5

**Pomodoro, aglio, Prezzemolo
(glutine)**

DIAVOLA – €6,50

**Pomodoro, mozzarella, salame piccante,
peperoncino, olio
(glutine, latte)**

FORNARINA PROSCIUTO: 6,50

**SALE ROSE MARINO OLIO, PROSCIUTO CRUDO rose
marino**

EROTICA 8,50

**Pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, salame
piccante peperoncino**





SOUL SOVEREIGN
LOUNGE BAR
☆☆☆☆☆
REGGAE ROOTS
AFRO VIBES



HAMBURGER SENEGALESE

Carne macinata saltata con cipolle, patatine fritte, salsa bianca, pomodoro e lattuga. Servito in pane pane.

€8



Shawarma di manzo

Carne di manzo marinata, patatine fritte, salsa bianca, pomodoro, cipolla e lattuga. Servito in pane

pita

€12



Shawarma di pollo

Pollo marinato, patatine fritte, salsa bianca, pomodoro, cipolla e lattuga. Servito in pane pita

€10

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLICOLI	2. FRUMENTO	3. UOVA	4. LATTE
5. SOIA	6. SEMI DI SESAME	7. SENAPE	8. CROSTACEI
9. PESCE	10. CARNE DI MANZO	11. CARNE DI POLLO	12. CARNE DI MAZZA
13. CIOCCOLATO	14. SOIA	15. ALTRI	16. ALTRI

Alimeta

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1. GLICOLI	2. FRUMENTO	3. UOVA	4. LATTE
5. SOIA	6. SEMI DI SESAME	7. SENAPE	8. CROSTACEI
9. PESCE	10. CARNE DI MANZO	11. CARNE DI POLLO	12. CARNE DI MAZZA
13. CIOCCOLATO	14. SOIA	15. ALTRI	16. ALTRI

Alimeta



**POLLO FRITTO
ALLA
SENEGALESE
CON PATATINEE
+ CIPOLLA
CARMELATA
€17**



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



YASSA POULET

**Yassa Poulet –
Pollo marinato al
limone e senape,
cotto con
abbondanti cipolle
caramellate,
servito con riso
bianco. Il piatto
iconico della
cucina senegalese.**



€20



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



COUS COUS POULET ALLA SENEGALESE



**Couscous
marocchino-
senegalese –
Couscous con carne
e verdure, servito
con salsa di cipolla
caramellata.**

€ 20



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



ATHIECHÈ CON POLLO GRIGLIATA ALLA SENEGALESE CON VERDURE E SALSA DI CIPOLLA CARAMELLATA



SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI



**Maffè Yapp –
Stufato senegalese
di manzo tenero in
crema di arachidi,
con carote e patate
dolci. Servito con
riso bianco**

€17



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



Thiou Yapp – Stufato di manzo tenero con pomodoro, patate e verdure miste. Salsa leggera e saporita, servita con riso bianco a parte.

€ 15



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



NOSTRI BIRRE ALLA SPINA

Birra Moretti

Classica e frizzante, perfetta per ogni momento.

- **Piccola (33 cl) – € 4,50**
- **Grande (50 cl) – € 5,50**

Peroni / Nastro Azzurro

La lager italiana per eccellenza, secca e beverina.

- **Piccola (33 cl) – € 4,00**
- **Grande (50 cl) – € 5,00**

Ichnusa

Birra sarda dal carattere deciso e leggermente affumicato.

- **Piccola (33 cl) – € 5,00**
- **Grande (50 cl) – € 6,00**

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



ACQUA

Le nostre acque

Acqua Naturale

Fresca e pura, l'essenziale per ogni tavolo.

- **Piccola (50 cl) – € 2,00**
- **Grande (100 cl) – € 3,00**

Acqua Frizzante

La vivacità delle bollicine per un tocco rinfrescante.

- **Piccola (50 cl) – € 2,00**
- **Grande (100 cl) – € 3,00**



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



NOSTRI VINI

I nostri vini dell'Emilia Romagna

**Lambrusco (Sorbara,
Grasparossa o Salamino)
Calice 6,50€ / Grande 7,50€**

**Sangiovese di Romagna
Calice 6,00€ / Grande 7,00€**

**Pignoletto (o Colli Bolognesi)
Calice 6,50€ / Grande 7,50€**

**Tutti i prezzi sono I
VA inclusa.**



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



VINI BIANCHI (bottiglia 0,75 L)

Pinot Grigio – Trentino DOC € 18

Sauvignon – Friuli DOC € 20

Chardonnay – Sicilia DOC € 16

Vermentino – Sardegna DOC € 17

Gewürztraminer – Alto Adige DOC € 22

VINI ROSÉ (bottiglia 0,75 L)

Rosé – Puglia IGT € 16

Cerasuolo d'Abruzzo – DOC € 18

VINI SPUMANTI (bottiglia)

Prosecco – Treviso DOC € 16

Franciacorta – DOCG Brut € 28

Champagne – Moët & Chandon (brut) € 65



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



VINI ROSSI (bottiglia 0,75 L)

Sangiovese – Romagna DOC

€ 15

Montepulciano d'Abruzzo – DOC

€ 18

Chianti Classico – DOCG

€ 22

Primitivo – Manduria DOC

€ 20

Nero d'Avola – Sicilia DOC

€ 19

Aglianico – Campania DOC

€ 21

Barbera – Piemonte DOC

€ 17

VINO DELLA CASA (bottiglia 0,75 L)

Rosso / Bianco

€ 12



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



BEVANDE GASSATE E ENERGY DRINK

”

COCA-COLA (lattina 33 cl) – € 3,00

COCA-COLA ZERO (lattina 33 cl) – € 3,00

FANTA (lattina 33 cl) – € 3,00

SPRITE (lattina 33 cl) – € 3,00

ACQUA TONICA (lattina 33 cl) – € 3,00

RED BULL (lattina 25 cl) – € 4,00

GINGER ALE (lattina 33 cl) – € 3,00

CHINOTTO (lattina 33 cl) – € 3,00 ”



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



TÈ CALDI (tazza)

Tè al limone – € 2,50

Tè alla pesca – € 2,50

Tè verde – € 2,50

Tè Chai – € 3,00

Camomilla – € 2,50

Menta – € 2,50

TÈ FREDDI (bottiglia 0,33 L)

Tè al limone – € 3,00

Tè alla pesca – € 3,00

Tè verde alla menta – € 3,00

**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



**THE DELLA CASA
THE A BASE DI BISSAPE (CARCADE ROSSO), CHIODO
DI GAROFONO, VANIGLIA,
ZUCCHERO, ARRANCIA,
MENTA SERVITO CALDA**



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



VINO ALLA SPINA

1/2 LITRO € 12

1LITRO € 20



**SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI**



SUCCO di Arancia: € 5
Succo di Melograno: €7
Succo di Mela, Pesca: €4



SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI



SOUL SOVEREIGN REGGAE ROOTS AFRO VIBES
VIA ANTONIO MEUCCI 45 RIMINI

ELENCO DE

SOUL SOVEREIGN LOUNGE BAR

MENTARI

☆☆☆☆
REGGAE ROOTS
AFRO VIBES

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE



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

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari

MOLLUSCHI

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



SENAPE



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

PESCE

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



SEDANO



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

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo