



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 3,5 €

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 3,5 €

Tutti i prezzi sono in euro ed inclusi di IVA.

Starters

Edamame

Steamed soybeans with maldon salt

Spicy Edamame

Stir fry spicy soybeans, with shichimi

Miso Soup

Miso soup with tofu, shiitake mushrooms and wakame

Tayo e Luna

Seared Scallops with soy gelatine, deced peppers, cream cheese and kataifi crust

Ebi Fry

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

Ebishingio

Shrimp croquette and crabmeat with béchamel

Temburi Yuzu

Tempura pumkin flowers wrapped in Yellow Tale with yuzu in ponzu sauce

Edamame

Fagioli di soia al vapore con sale maldon **8**

Edamame Piccanti

Fagioli di soia saltati leggermente piccanti con shichimi **8**

Zuppa di miso

Zuppa di miso con tofu, funghi shiitake e wakame **8**

Tayo e Luna

Capasanta scottata servita con gelatina di soia, dadolata di peperoni, besciamella di parmigiano e pasta kataifi **14**

Ebi Fry

Gamberi avvolti da pasta kataifi e serviti in salsa agrodolce con sesamo e finocchio selvatico **14 / 18**

Ebishingio

Crocchetta di Gambero e polpa di Granchio con besciamella **12**

Temburi Yuzu

Fiori di zucca in tempura avvolti da ricciola con yuzu e in salsa ponzu **16**

Antipasti

Tuna 'puff pastry' style

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

Tacos Finger

Corn tacos stuffed with bites of salmon, guacamole and fresh cherry tomatoes

Nido ^{fresh} Tuna | Salmon

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

Tris Nido

Crispy fried roll with cream cheese and avocado with Finger's tuna and salmon tartare and lightly spicy mayo

Bis Finger's

Crispy shrimp in sweet and sour sauce, sesame and Chicken gyoza with spicy sauce ponzu

Bis Plus

Black Cod in orange sauce and miso with crispy shrimp in sweet and sour sauce and sesame

Millefoglie di Tonno

Pasta harumaki, tonno rosso, pomodoro confit, Burrata e olio al tartufo bianco d'Alba **14**

Tacos Finger

Tacos di mais ripieni di bocconcini di salmone, guacamole e pomodorini freschi **16**

Nido* Tonno | Salmone

Involto croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare di salmone e tonno in salsa mayo orientale leggermente spicy **12 / 16**

Tris Nido

Involto croccante di avocado e cream cheese avvolto in pasta kataifi servito con tartare Finger's, di tonno e di salmone in salsa mayo orientale leggermente spicy **12**

Bis Finger's

Gambero in pasta kataifi servito in salsa agrodolce, sesamo e assaggio di ravioli di pollo con salsa piccante in ponzu **13**

Bis Plus

Assaggio di merluzzo nero dell'Alaska in salsa di arancia e miso con Gambero in pasta kataifi in salsa agrodolce e sesamo **19**

Carpaccios Carpacci

Thinly sliced fish served in ponzu sauce with sesame

Carpaccio servito in salsa ponzu e sesamo

Tuna 17 Salmon 14 White Fish 14

Tonno 17 Salmone 14 Pesce Bianco 14

Wagyu Carpaccio

Thinly sliced Wagyu with tomato, radishes, edible flowers, evo oil 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, fiori eduli e olio evo 24

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 20

Specials Carpaccios

Yellowtail with yuzu, jalapeno and sesame in ponzu sauce


Carpaccio Speciale

Ricciola servita con yuzu, jalapeno e sesamo in salsa ponzu 17

Cuttlefish and Tobiko with Yukari

Seppia e Tobiko con yukari 14

Butterfish with shiitake mushrooms, ponzu, sesame and miso sause

Butterfish fiammato con funghi shiitake, ponzu, sesamo e salsa miso 16 

Salmone Fiammato

Seared salmon in ponzu sauce

Salmone Fiammato*

Salmone scottato in salsa ponzu 14

Okabe Okabe Carpaccios Carpacci

Carpaccio Served on gazpacho Sauce

Salmon 14

White Fish 14

Red Tuna 18

Carpaccio servito su salsa Gazpacho

Salmone 14 

Pesce Bianco 14 

Tonno Rosso 18 

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 21

Salads Insalate

Seaweed Salad

Wakame and Goma wakame salad with sesame in japanese dressing

Insalata di alghe

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

Finger's salad

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

Insalata Finger's

Insalata con sashimi misto, sesamo, rapanelli, finocchio selvatico e salsa di carote in japanese dressing 15

Kaisen Salad

Mixed salad with lobster and scallops with carrot sause and Japanese dressing

Kaisen Salad

Insalata misticanza con astice e capasante con salsa di carote e japanese dressing 26

Tartare Tartare

Salmon Tartare Tartare di Salmone

Salmon tartare with ikura, mayonnaise, ponzu and tabasco sauce

Tartare di salmone con ikura, sesamo, maionese, salsa ponzu e tabasco **14 / 10**

Tuna Tartare Tartare di Tonno

Reda tuna and tobiko tartare with mayonnaise, tabasco, sesame, fresh wasabi and ponzu sauce*

Tartare di tonno rosso e tobiko* con maionese, sesamo, tabasco, wasabi fresco e salsa ponzu **16 / 12**

Finger's Tartare Tartare Finger's

White fish tartare, tobiko, scallop, hokkigai and red shrimps on a bed of rice with sesame, tabasco, ponzu and soy caviar*

Tartare di pesce bianco, tobiko*, capasanta, hokkigai e gambero rosso su letto di riso con sesamo, tabasco, ponzu e caviale di soia **16 / 12**

Ceviche Ceviche

White fish, cucumber and tomato coarsely cut and marinated in lime served with sriracha sauce, shiso pesto basil and parsley

Pesce bianco, cetriolo e pomodoro tagliati grossolanamente e marinati in lime serviti con salsa sriracha, pesto di shiso, basilico e prezzemolo **16**

Tartare Sumiso Tartare Sumiso

Tuna, octopus, scallops, wakame avocado, asparagus tempura, in miso dressing

Tonno, polipo, capesante, wakame, avocado e asparagi in tempura in salsa miso **20**

Tartare Tartare

Bis of Tartare* Bis di Tartare*


Tuna and Salmon Finger's and Tuna

Tonno e Salmone **17** 

Salmon and Finger's

Finger's e Tonno **19** 

with sesame in ponzu sauce

Salmone e Finger's **17** 
con sesamo in salsa ponzu

Tris of Tartare Tris di Tartare

Finger's, Tuna and Salmon with sesame in ponzu sauce

Finger's, Tonno e Salmone con sesamo in salsa ponzu **24**

Tartare and Carpaccio Tartare e Carpaccio

Tartare testing and mix carpaccio Tuna 20 Salmon 16 Finger's 17 with sesame in ponzu sauce

Degustazione di tartare e carpaccio misto
Tonno **20** Salmone **16** Finger's **17**
con sesamo in salsa ponzu

Hot Dishes Piatti Caldi

Truffled Potatoes Soup Crema di Patate Tartufata



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

Vellutata di patate al nero di seppia con tartufo servita con tempura di capasanta e verdure di stagione, shichimi, dadolata di peperoni, fiori eduli e finocchio selvatico finiti alla piastra **14**

Gyoza Chicken

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

Gyoza Chicken



Ravioli di pollo cotti al vapore e finiti alla piastra in salsa piccante e ponzu con sesamo, rapanelli e finocchio selvatico **13**

Gyoza Eby

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

Gyoza Eby



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

Yasai soba

Stir fried buckwheat noodles with mixed vegetables in okonomi sauce

Yasai soba



Spaghetti di grano saraceno saltati in padella con verdure miste in salsa okonomi **14**

Yasai soba Eby

Stir fried buckwheat noodles with shrimps and vegetables served with katsuobushi

Yasai soba Eby



Spaghetti di grano saraceno saltati con gamberi e verdure serviti con katsuobushi **15**

Hot Dishes Piatti Caldi

Yakimeshi

Stir-fried rice with mix vegetables, radishes and egg

Yakimeshi



Riso saltato con verdure di stagione, rapanelli e uovo **11**

Yakimeshi Eby

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

Yakimeshi Eby



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

Yakimeshi Chicken

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

Yakimeshi Chicken



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

Finger's Udon

Thick wheat flour noodle, seabass, pak choi, dashi and shitake mushrooms served in slightly spicy broth

Finger's Udon



Spaghetti di grano tenero, branzino, pak choi, dashi e funghi shiitake servito in brodo leggermente piccante **15**

Mentaiko Udon

Udon with cuttlefish ink with lightly seared squid and Japanese cod roe, tobiko, ikura, fennel wild and edible flowers*

Mentaiko Udon



Udon al nero di seppia con calamari leggermente scottati e uova di baccalà giapponese, tobiko*, ikura, finocchio selvatico e fiori eduli **18**

Seafood Pesce

Salmon Teriyaki

Grilled Salmon Fillet in Teriyaki sauce with wok of seasonal vegetables, cassava, 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 Shiromi

Grilled sea bass in tartar sauce and teriyaki served on a wok of seasonal vegetables, evo oil and edible flowers

Black cod

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

Salmone Teriyaki

Filetto di salmone alla piastra in salsa teriyaki servito con wok di verdure di stagione, chips di manioca sesamo e fiori eduli 20

Maguro Tataki

Tonno rosso scottato servito con verdure di stagione, germogli di sakura mix, sesamo e rapanelli 24

Gamberoni

Gamberoni argentini alla piastra su insalata verde in japanese dressing, olio evo, finocchio selvatico e fiori eduli 18

Teppan Giardiniera

Misto di pesce alla piastra in salsa yuzu e teriyaki servito su wok di verdure con finocchio selvatico e fiori eduli 19

Teppan Shiromi

Spigola alla piastra in salsa tartara e teriyaki servito su wok di verdure di stagione olio evo e fiori eduli 19

Gindara

Merluzzo nero dell'Alaska marinato in salsa di arancia e miso, cotto a bassa temperatura e accompagnato da finocchio selvatico e fiori eduli 28 / 18

Butterfish Miso Yasai

Lightly seared butterfish caramelized in miso with shiitake mushrooms, pakchoi, wild fennel, edible flowers and evo oil

Butterfish Miso Yasai

Butterfish leggermente scottato e caramellato in miso con funghi shiitake, pakchoi, finocchio selvatico, fiori eduli e olio evo 18

Meat Carne

Yakitori cream potato

Chicken bites and sautéed asparagus in teriyaki sauce on truffled potato cream with cassava and sweet potato chips, sesame and edible flowers

Tori No Karaage

Japanese style fried chicken in sweet and sour sauce and special tartar sauce, 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 beef Ribeye (120g) served with a wok of seasonal vegetables and cassava chips, edible flowers and evo oil

Yakitori cream potato

Bocconcini di Pollo e asparagi saltati in salsa teriyaki su crema di patate tartufata con chips di manioca e patata dolce, sesamo e fiori eduli 16

Tori No Karaage

Bocconcini di pollo fritto in salsa agrodolce e tartara speciale, sesamo e shichimi 16

Shogayaki Wagyu

Straccetti di Wagyu allo zenzero e miele serviti con riso bianco e wok di verdure di stagione, rapanelli e sakura mix 26

Wagyu Beef

Entrecote di carne di Wagyu giapponese (120 gr) servita con wok di verdure e chips di manioca, fiorieduli e olio evo 49



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 22

Tempura Mista 🍤🌿🍵🍴

Tempura di gamberoni, pesce bianco e verdure miste servita con salsa tentsuyu e sale al tè verde, shichimi e prezzemolo riccio 20

Tempura Vegetariana 🌿🍵🍴

Tempura di verdure di stagione, servita con salsa tentsuyu, sale al tè verde, shichimi e prezzemolo 18

Sushi Bar Sushi Bar

1 piece

Shake	Salmone 5 🍴
Maguro	Tonno rosso 6 🍴
Otoro	Ventresca di tonno 7 🍴
Suzuki	Branzino 5 🍴
Hamachi	Ricciola 6 🍴
Eby	Gambero cotto 5 🍤
Amaeby	Gambero crudo 8 🍤
Ika	Calamaro 5 🍴

Nigiri 🍣🌿🍵

1 pezzo

Tako	Polpo 5 🍴
Hotate	Capasanta 6 🍴
Unagi	Anguilla 7 🍴
Butterfish	Butterfish 6 🍴
Ikura	Uova di Salmone 7 🍴
*Tobiko	Uova di pesce volante 6
Uni	Riccio di Mare 7

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 8
Bourne Supremacy
Wagyu giapponese fiammato con Foie Gras e riduzione di balsamico 9



Special Gunkan 🍣🍴🌿🍵

Baker's

Finger's Tartare and spicy mayo

Gio'

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

Gio' Tuna

Red tuna, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce

Gio'

Finger's Tartare, Ikura, white truffle oil from Alba and ponzu sauce

Gio' Quaglia

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

Baker's*

Tartare Finger's e mayo piccante 7

Gio'

Salmone, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu 7

Gio' Tonno

Tonno rosso, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu 8

Gio' Bianco

Tartare Finger's Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu 7

Gio' Quaglia



Salmone, Uovo di quaglia, Ikura, olio al tartufo bianco d'Alba e salsa ponzu 7



Maki







Spicy Salmon Plus 
Slightly spicy salmon tartare and mayo
Spicy Salmon Plus 
 Tartare di salmone leggermente piccante e mayo **16**



Spicy Tuna Plus 
*Slightly spicy tuna tartare, tobiko * and mayo*
Spicy Tuna Plus 
 Tartare di tonno leggermente piccante, tobiko* e mayo **18**



Chutoro 
Chutoro tartare, salad, cucumber and fresh wasabi
Chutoro 
 Tartare di Chutoro, insalata, cetriolo e wasabi fresco **18**

Ceviche 
Sea Bass tartare, avocado, jalapeno, evo oil, spicy mayo with shiso pesto, parsley, basil
Ceviche 
 Tartare di pesce bianco, avocado, jalapeno, olio evo, mayo piccante con pesto di shiso, prezzemolo e basilico **18**

Philadephia 
Cooked salmon and cream cheese with Teriyaki sauce
Philadephia 
 Salmone cotto e cream cheese con salsa teriyaki **14**



Ebiten 
Shrimp tempura, mayo and teriyaki sauce
Ebiten 
 Gambero in tempura, mayo e salsa teriyaki **15**



Ebiten Avocado 
Shrimp tempura and avocado with oriental mayo with teriyaki sauce
Ebiten Avocado 
 Gambero in tempura con mayo orientale avvolto da avocado con salsa teriyaki **16**



Ebiten Special 
Tempura shrimp, oriental mayo and avocado wrapped in seared salmon and sliced tomatoes
Ebiten Special 
 Gambero in tempura, mayo orientale e avocado avvolto da salmone scottato e concassè di pomodorini **17**



Maki



Ebiten Imperia 
Shrimp tempura, avocado, salmon with teriyaki and spicy sauces
Ebiten Imperia 
 Gambero in tempura con mayo e avocado avvolto da salmone con salse teriyaki e piccante **16**



Ebiten 7 spezie 
Shrimp in tempura, mango and cream cheese with teriyaki and shichimi
Ebiten 7 spezie 
 Gambero in tempura, mango e cream cheese con teriyaki e shichimi **16**



Kikkomakikomo 
Asparagus tempura and cream cheese with teriyaki sauce
Kikkomakikomo 
 Asparago in tempura e cream cheese con salsa teriyaki **16**

Kikkomakitonno 
Tempura asparagus and cream cheese wrapped in flambéed tuna, olive pate and dried tomatoes
Kikkomakitonno 
 Asparago in tempura e cream cheese avvolto da tonno flambé, patè di olive e pomodorini secchi **20**



Speciali Maki





Saudade do Brasil 
Creative chef's oshi sushi with salmon, avocado, teriyaki and ikura
Saudade do Brasil 
 Oshisushi creativo dello chef con salmone, avocado, teriyaki e ikura **16**

Hot Roll 
Tempura roll with Finger's Tartare cream cheese and Teriyaki sauce
Hot Roll 
 Roll in tempura con tartare Finger's cream cheese e salsa teriyaki **15**

Soft Shell Crab 
*Soft crab in tempura, tobiko * and mayo wrapped in daikon with teriyaki sauce*
Soft Shell Crab 
 Granchio morbido in tempura, tobiko* e mayo avvolti da daikon con salsa teriyaki **16**

Scampi Roll 
Avocado inside, scampi carpaccio and Mazara red prawns, Yuzu pesto
Scampo Roll 
 Avocado all'interno, carpaccio di Scampi e gamberi rossi di Mazara, pesto di Yuzu **16**

Sakura Roll 
Salmon inside, scampi tartare and sauce with passion fruit
Sakura Roll 
 Salmone all'interno, tartare di scampo e salsa al passion fruit **16**

Finger's Maki Selection



Tenzinmaki

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

Tenzinmaki

Gambero in tempura, salmone, anguilla e cream cheese all'interno con salsa sriracha e sesamo **20**

Amaebi special

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

Amaebi speciale

Gambero rosso di Mazara del Vallo, avocado e mayo all'interno avvolto da salmone e concassè di pomodorini **25**

Ebiten tartufato

Tempura shrimp and cucumber wrapped inside from seared white fish, truffle cream, white truffle oil from Alba and Mayo

Ebiten tartufato

Gambero in tempura e cetriolo all'interno avvolto da pesce bianco scottato, crema di tartufo, olio al tartufo bianco d'Alba e mayo **20**

Elis Roll

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

Elis roll

Capasanta, fiori di zucca in tempura, cream cheese, mayo piccante, shiso e jalapeno all'interno, avvolto da salmone e servito in salsa di miso **20**

Kobe maki

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

Kobe maki

Wagyu giapponese scottato e crema di shiitake, avocado, daikon, teriyaki, cream cheese e erba cipollina in salsa di soia dolce **26**



Crispy Cruz

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

Crispy Cruz

Tartare di tonno rosso e cetriolo avvolto da salmone flambé, cipolla croccante, mayo piccante e olio di tartufo bianco d'Alba **20**

Chef Selection



Mixed Sushi Misto Sushi
6 nigiri, 4 uramaki **36**

Mixed Sashimi Misto Sashimi
13 assorted pcs **34**

Sushi and sashimi Sushi e Sashimi
15 assorted pcs **36**

Sashimi Speciale Sashimi speciale
18 pcs premium **40**

Nigiri Sushi Nigiri Sushi
8 pcs assorted **34**

Nigiri Sushi Speciale Nigiri Sushi speciale
8 assorted 8 pz premium
premium pcs assortiti **42**

Sushi Veggie/Vegan Sushi Veg/Vegan
15 assorted pcs 15 pz assortiti **22**

Temaki Temaki
handrolls available Cono a scelta
upon request del cliente **13**

ALLERGENI ALIMENTARI



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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