

**Il nostro progetto nasce nel 2014  
con l'obiettivo di creare una cucina giapponese di qualità,  
che selezioni i migliori prodotti nipponici  
e li unisca ad un pescato il più possibile a km 0.  
Privilegiamo materia prima pescata e non allevata,  
che rispecchi la sostenibilità di terra e mare.  
Un percorso artigianale, etico e naturale.  
Una cucina che venga accompagnata da  
una selezione vini che abbia riguardo  
del territorio.**

**“La semplicità della preparazione del sushi  
non è battuta da nessun altro piatto al mondo.  
Sostanzialmente è la pura combinazione di riso con pesce.  
Ma proprio per questa ragione,  
non v'è alcuna falsificazione”**

**JIRO ONO**

**Benvenuti a  
Hiroshima Mon Amour**

# MENU' DEGUSTAZIONE

**8 PORTATE / 75 €**

IL MENU' DEGUSTAZIONE SI INTENDE PER TUTTI I COMMENSALI

( NON E' POSSIBILE USUFRUIRE DEL MENU' DOPO LE ORE 22 )

## GAMBERO ROSSO

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA<sup>(2)</sup>, SERVITA CON YOGURT AL CUMINO<sup>(7)</sup>,  
SU DI UN BRODO FREDDO DI CILIEGIE E GIN<sup>(6)</sup>

ALLERGENI 2-6-(7 NO LATTOSIO)

## TIRADITO

PESCE SPADA E RICCIOLA TAGLIO SASHIMI<sup>(4)</sup>,  
CONDITI CON SALSA PONZU<sup>(1-6)</sup> E PERLE DI SOIA<sup>(1-6)</sup>

ALLERGENI 1-4-6

## TACO

TARTARE DI GAMBERO ROSA DELL'ADRIATICO<sup>(2)</sup>,  
SERVITA SU TACO IN TEMPURA<sup>(1-2-4)</sup>, CON SALSA GUASACACA,  
CORIANDOLO, E SALSA TARTARA<sup>(3-10)</sup>

ALLERGENI 1-2-3-10 ( 4 DA CONTATTO )

## NIGIRI

4 NIGIRI SCELTI DALLA CHEF

ALLERGENI POSSIBILI (1)-2-4-6-14

## SANDO

SANDWICH<sup>(1-7)</sup> RIPIENO DI TARTARE DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO<sup>(4)</sup>,  
SOIA CAMELLATA<sup>(1-6)</sup>, SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup> E MAYO<sup>(3-10)</sup>

ALLERGENI 1-3-4-6-7-10-11

## GYOZA

RAVIOLI GIAPPONESI FATTI IN CASA<sup>(1)</sup>, RIPIENI DI VENTRESCA DI TONNO<sup>(4)</sup>,  
CAVOLO VIOLA, CAROTE, SALSA DI SOIA<sup>(1-6)</sup> E SALSA AGRODOLCE ALLO ZENZERO

ALLERGENI 1-4-6

## SALMONE "UPSTREAM"

SALMONE SOSTENIBILE DELLE FAR OER "UPSTREAM"<sup>(4)</sup>  
APPENA SCOTTATO CON SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA<sup>(1-6)</sup>  
SERVITO CON INDIVIA BELGA COTTA A BASSA TEMPERATURA

ALLERGENI (1)-4-6

## PLUM CAKE

PLUM CAKE FARCITO CON GELATO AL MISO<sup>(1-6-7)</sup>,  
CON MOUSSE AL CIOCCOLATO<sup>(7)</sup>, CRUMBLE<sup>(7-8)</sup> E PERA CAMELLATA<sup>(7)</sup>

ALLERGENI 1-3-6-(7 NO LATTOSIO)-8

# MENU' A LA CARTE

**“ NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI SUL MENU',  
IL PERSONALE DI SALA SARA' FELICE DI AIUTARVI  
NELLA SCELTA DELLE PORTATE  
SECONDO LE VOSTRE PREFERENZE ”**

## NAMA SHOYU

NAMA SHOYU E' LA SALSA DI SOIA ARTIGIANALE  
“TRADIZIONALE”,  
PRODOTTA IN GIAPPONE A YUASA DALL'AZIENDA OHARA.  
HA UNA FERMENTAZIONE DI 2 ANNI IN BOTTI DI ROVERE.  
( *UTILIZZIAMO QUESTA SALSA DI SOIA PER CONDIRE IL PESCE  
NEI NOSTRI SASHIMI, NIGIRI , GUNKAN ED HOSOMAKI )*

## GARI

ZENZERO FRESCO MARINATO CON ACETO DI MELE E ZUCCHERO  
( *IL SUO UTILIZZO SERVIREBBE PER RESETTARE IL PALATO  
TRA UNA PORTATA E LA SUCCESSIVA, € 1)*

## HON WASABI

UTILIZZIAMO SOLO RADICE FRESCA DI WASABI  
GRATTUGIATA AL MOMENTO.  
( *E' SERVITO CON I SASHIMI , I NIGIRI E HOSOMAKI  
(EVENTUALE RICHIESTA DI HON WASABI IN AGGIUNTA HA UN COSTO DI € 4 )*

## PER INIZIARE

### **MISO SOUP / 4 €**

ZUPPA DI SOIA FERMENTATA<sup>(1-6)</sup>, CON NORI E CIPOLLOTTO

ALLERGENE 1-6

### **GOMA WAKAME / 6 €**

ALGHE WAKAME FRESCHE COLTIVATE IN FRANCIA,  
CONDITE CON SALSA DI SOIA<sup>(6)</sup>, ZENZERO, FERFELLONE, CIPOLLOTTO,  
OLIO E SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup>

ALLERGENI 6-11

### **OSTRICHE / 13 €**

4 OSTRICHE FRANCESI "FINE BINIC N°3"<sup>(14)</sup>

ALLERGENE 14

### **SANDO / 10 €**

PICCOLO SANDWICH<sup>(1-7)</sup> RIPIENO DI TARTARE DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO<sup>(4)</sup>,  
CON SOIA CARAMELLATA<sup>(1-6)</sup>, SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup> E MAYO<sup>(3-10)</sup>

ALLERGENI 1-3-4-6-7-10-11

### **TACO / 13 €**

TARTARE DI GAMBERO ROSA DELL'ADRIATICO<sup>(2)</sup>,  
SERVITA SU TACO IN TEMPURA<sup>(1-2-4)</sup>, CON SALSA GUASACACA,  
CORIANDOLO, E SALSA TARTARA<sup>(3-10)</sup>

ALLERGENI 1-2-3-10 ( 4 DA CONTATTO )

## TARTARE

### **TARTARE DI SALMONE "UPSTREAM" / 15 €**

TARTARE DI SALMONE "UPSTRAM"<sup>(4)</sup>  
(SALMONE SOSTENIBILE FAR OER, NON ALLEVAMENTO INTENSIVO)  
SERVITA CON IKURA<sup>(4)</sup>, GUACAMOLE, PANNA ACIDA<sup>(7)</sup> E RISO SOFFIATO  
ALLERGENE 4- (7 NO LATTOSIO)

### **TARTARE DI RICCIOLA HIRAMASA / 15 €**

TARTARE DI RICCIOLA HIRAMASA<sup>(4)</sup>,  
SERVITA CON BRUNOISE DI FINOCCHIO E CAROTA IN AGRO,  
SALSA DI MENTA BASILICO E PISELLI,  
OLIO ALLE ERBE, E CIALDINA AI SEMI DI SESAMO<sup>(1-7-11)</sup>  
ALLERGENI (1)-4-(7 NO LATTOSIO)-11

### **TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA / 17 €**

TARTARE DI GAMBERI ROSSI DI MAZARA DEL VALLO<sup>(2)</sup>,  
CON YOGURT AL CUMINO<sup>(7)</sup>  
SERVITA SU BRODO FREDDO DI AMARENE E GIN<sup>(6)</sup>  
ALLERGENI 2-6-(7 NO LATTOSIO)

### **BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE / 13 €**

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE  
SERVITA SU CIALDA DI RISO IN TEMPURA<sup>(1-2-4)</sup>,  
CON TARTUFO NERO, FOGLIE DI CAPPERO E MAYONESE AL WASABI<sup>(3-10)</sup>  
ALLERGENI 1-3-10-(2, 4, 14 DA CONTATTO)

## CHIRASHI

### **CHIRASHI / 15 €**

CIOTOLA DI RISO, CON PESCE CRUDO<sup>(4)</sup>, AVOCADO, PERLE DI SOIA<sup>(1-6)</sup>,  
MANDORLE<sup>(8)</sup>, SALSA DI SOIA<sup>(1-6)</sup>, ALGHE WAKAME<sup>(6-11)</sup> E SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup>  
ALLERGENI 1-2-4-6-8-11

# SASHIMI

## **SASHIMI MISTO (10 pz) / 19 €**

SASHIMI CON PESCATO DI STAGIONE<sup>(4)</sup>

A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DEL PESCATO

( OGGI RICCIOLA, SPADA, SALMONE UPSTREAM, TONNO ROSSO "AKAMI E CHUTORO" )

ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU"<sup>(1-6)</sup>(SOIA TRADIZIONALE FERMENTAZIONE DI 2 ANNI)

SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup> E "HON WASABI" (WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)

ALLERGENI (1)-4-6-11

## **SASHIMI DI TONNO ROSSO (6 pz) / 16 €**

STESSO TONNO ROSSO<sup>(4)</sup>, TRE DIVERSI TAGLI, SAPORE E CONSISTENZE:

AKAMI (MAGRO) CHUTORO (SEMIGRASSO) OTORO (GRASSO)

ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU"<sup>(1-6)</sup> (SOIA TRADIZIONALE FERMENTAZIONE DI 2 ANNI)

SEMI SESAMO<sup>(11)</sup> E "HON WASABI" ( WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)

ALLERGENI (1)-4-6-11

## **SASHIMI DI SALMONE UPSTREAM (6 pz) / 16 €**

"UPSTREAM"<sup>(4)</sup> ( SALMONE SOSTENIBILE ALLEVATO NEI MARI DELLE FAR OER)

ACCOMPAGNATO DA "NAMA SHOYU"<sup>(1-6)</sup> (SOIA TRADIZIONALE FERMENTAZIONE DI 2 ANNI)

SEMI SESAMO<sup>(11)</sup> E "HON WASABI" ( WASABI FRESCO GRATTUGGIATO AL MOMENTO)

ALLERGENI (1)-4-6-11

## **TIRADITO / 14 €**

SASHIMI DI RICCIOLA HIRAMASA<sup>(4)</sup>

SALSA PONZU<sup>(1-6)</sup> E PERLE DI SOIA<sup>(1-6)</sup>

ALLERGENI 1-4-6

## **USUZUKURI / 14 €**

CARPACCIO DI PESCE SPADA DEL MEDITERRANEO<sup>(4)</sup>

SERVITO CON SALSA DELICATA DI ZENZERO, ACETO E SALSA DI SOIA<sup>(1-6)</sup>

ALLERGENI (1)-4-6

## NIGIRI-ZUSHI / 4 €

I NOSTRI NIGIRI COME DA TRADIZIONE GIAPPONESE  
SONO GIA' PREPARATI CON WASABI FRESCO E POI SERVITI CON SALSA DI SOIA

### MOLLUSCHI

**KAKI / OSTRICA "FINE BINIC"** (FRANCIA) **ALLERGENE 14**  
**HOTATE /CAPASANTA** (FRANCIA) **ALL. (1) 6-14**

### CROSTACEI

**ALLERGENI (1)-2-6**

**SHAKO / PANOCCHIA** (ADRIATICO)  
**KURUMAEBI / MAZZANCOLLA** (MEDITERRANEO)

### PESCI

**ALLERGENI (1)-4-6**

**MAGURO AKAMI / TONNO ROSSO** (MEDITERRANEO)  
**MAGURO CHU-TORO / VENTRESCA DI TONNO ROSSO** (MEDITERRANEO)  
**MAGURO O-TORO / VENTRESCA DI TONNO ROSSO** (MEDITERRANEO)  
**HAMACHI / RICCIOLA** (GIAPPONE)  
**MEKAJIKI / PESCE SPADA** (ADRIATICO)  
**BORA / TRIGLIA** (ADRIATICO)  
**UNAGI / ANGUILLA** (ADRIATICO)  
**SABA / SGOMBRO MARINATO** (ADRIATICO)  
**TAI / ORATA MARINATA** (ADRIATICO)  
**SAKE / SALMONE "UPSTREAM"** (FAR OER)

## SPECIAL NIGIRI-ZUSHI / 6 €

**TORO FOAGURA / VENTRESCA E FOIE GRAS** (FRANCIA)  
**WAGYU / MANZO GIAPPONESE** (GIAPPONE)

## GUNKAN MAKI

**KYABIA GUNKAN / CAVIALE / 25 € - 1 pz**  
RISO, NORI E CAVIALE DI STORIONE "ACIPENSER BAERII"  
ALLERGENI 3-4

**IKURA GUNKAN / UOVA DI SALMONE / 25 € - 4 pz**  
RISO, NORI E UOVA DI SALMONE  
ALLERGENI 3-4

**UNI GUNKAN / RICCI DI MARE / 18 € - 2 pz**  
RISO, NORI E RICCI DI MARE  
ALLERGENE 14

**IKA GUNKAN / TOTANETTO / 8 € - 2 pz**  
RISO, NORI E TOTANETTO ADRIATICO LEGGERMENTE PICCANTE  
ALLERGENE 14

**WAGYU GUNKAN / MANZO / 12 € - 2 pz**  
RISO, NORI, WAGYU A5 E SALSA DI SOIA  
ALLERGENI (1) 6

## MAKI ROLL

**TORO MAKI / 13 € - 4 pz**  
MAKI CON VENTESCA DI TONNO ROSSO  
WASABI E PERLE DI SOIA  
ALLERGENI (1) 4-6

**AKAEBI SUKAMPI MAKI / 13 € - 4 pz**  
MAKI DI ALGA KOMBU CON GAMBERO ROSSO DI MAZARA  
E SCAMPI DELL'ADRIATICO, WASABI FRESCO , DAIKON, BISQUE  
ALLERGENI (1) 2-6

## TRA GIAPPONE E MEDITERRANEO

### **TONNO ROSSO “AKAMI” / 18 €**

TAGLIATA DI TONNO ROSSO<sup>(4)</sup>  
APPENA SCOTTATA CON SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup> E SALSA DI SOIA<sup>(1-6)</sup>,  
SERVITA CON PORRI CONFIT, MAYONESE DI MANDORLA<sup>(8)</sup>,  
SALSA DI SHISO E POLVERE DI LIMONE BRUCIATO  
**ALLERGENI (1)-4-6-8-11**

### **VENTRESCA “TORO” SCOTTATA / 20 €**

VENTRESCA DI TONNO ROSSO SCOTTATA<sup>(4)</sup>  
SU FONDO BRUNO DI WAGYU E VENTRESCA<sup>(4)</sup>,  
SERVITA CON PATATA AMERICANA,  
RADICCHIO MARINATO ALLA PONZU<sup>(1-6)</sup> E KATSUOBUSHI<sup>(4)</sup>  
**ALLERGENI 1-4-6**

### **SALMONE “UPSTREAM” SCOTTATO / 18 €**

FILETTO DI SALMONE SOSTENIBILE DELLE FAR OER “UPSTREAM”<sup>(4)</sup>  
APPENA SCOTTATO CON SALSA TERIYAKI FATTA IN CASA<sup>(1-6)</sup>  
E SERVITO CON INDIVIA BELGA COTTA A BASSA TEMPERATURA  
**ALLERGENI 4-6**

### **ZUPPA DI MISO E VONGOLE VERACI / 15 €**

CIOTOLA DI ZUPPA DI MISO<sup>(1-6)</sup> CON VONGOLE VERACI<sup>(14)</sup> E CIPOLLOTTO  
**ALLERGENI 1-6-14**

### **GYOZA / 14 €**

RAVIOLI GIAPPONESI FATTI IN CASA<sup>(1)</sup>,  
RIPIENI DI VENTRESCA DI TONNO<sup>(4)</sup>,  
CAVOLO VIOLA, CAROTE, ZENZERO E SALSA DI SOIA<sup>(1-4-6)</sup> – 8 PZ  
**ALLERGENI 1-4-6**

### **WAGYU / 35 €**

TAGLIATA DA 80 GRAMMI DELLA PRESTIGIOSA CARNE GIAPPONESE,  
PREFETTURA : HOKKAIDO - GRADO MAREZZATURA : A5  
ACCOMPAGNATA DA CREMA DI TOPINAMBUR<sup>(7)</sup>, FUNGHI SHIITAKE<sup>(1-6)</sup>,  
SHISO IN TEMPURA<sup>(1-3-4)</sup> E POLVERE DI FERFELLONE  
**ALLERGENE 6- (1-3-4 DA CONTATTO)**

## URAMAKI ROLL - 8 pezzi

“NON SERVIAMO ULTERIORE SALSA DI SOIA  
CON GLI URAMAKI ROLLS”

### **SHIRO / 15 €**

ALL'INTERNO PESCE SPADA<sup>(4)</sup> E AVOCADO ,  
ALL'ESTERNO SASHIMI DI RICCIOLA<sup>(4)</sup> , POI SPENNELATO CON SALSA DI SOIA<sup>(1-6)</sup>  
**ALLERGENE 1-4-6**

### **FORBIDDEN/ 15 €**

RISO VENERE CON ALL'INTERNO GAMBERO ROSSO<sup>(2)</sup> E AVOCADO,  
TARTARE DI GAMBERO ROSSO<sup>(2)</sup> DI MAZARA ALL'ESTERNO  
**ALLERGENE 2**

### **GUACAMOLE / 15 €**

ALL'INTERNO SALMONE “UPSTREAM FAR OER”<sup>(4)</sup> E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO IL SALMONE E' SCOTTATO<sup>(4)</sup>, CON GUACAMOLE E SALSA TERIYAKI<sup>(1-6)</sup>  
**ALLERGENI (1) 4-6**

### **PINK / 15 €**

ALL'INTERNO RICCIOLA<sup>(4)</sup> E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO TARTARE DI RICCIOLA<sup>(4)</sup>, YUZU, PERLE DI SOIA<sup>(1-6)</sup>,  
PONZU<sup>(1-6)</sup> E KATSUOBUSHI<sup>(4)</sup>  
**ALLERGENI 1-4-6**

### **SICILIA / 15 €**

ALL'INTERNO TONNO ROSSO MEDITERRANEO<sup>(4)</sup> E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO TARTARE DI TONNO ROSSO<sup>(4)</sup>, CHUTNEY AL MANGO,  
SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup>, FOGLIE DI CAPPERO E UNA SALSA SENAPE CON SOIA<sup>(3-6-10)</sup>  
**ALLERGENI 3-4-6-10-11**

### **AMASA / 15 €**

ALL'INTERNO TONNO ROSSO MEDITERRANEO<sup>(4)</sup> E AVOCADO  
ALL'ESTERNO SASHIMI DI TONNO ROSSO<sup>(4)</sup>  
FOIE GRAS, WASABI FRESCO E SOIA TRADIZIONALE<sup>(1-6)</sup>  
**ALLERGENI (1) 4-6**

### **HIROSHIMA SPECIAL / 15 €**

ALL'INTERNO TEMPURA DI MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO<sup>(1-2)</sup> E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA<sup>(2)</sup>,  
SALSA TERIYAKI<sup>(1-6)</sup> E SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup>

**ALLERGENI 1-2-6-11**

### **HIROSHIMA / 15 €**

ALL'INTERNO MAZZANCOLLE DELL'ADRIATICO IN TEMPURA<sup>(1-2)</sup> E AVOCADO  
ALL'ESTERNO TARTARE MISTA DI SALMONE "UPSTREAM", TONNO ROSSO E  
RICCIOLA, CON SALSA TERIYAKI<sup>(1-6)</sup>, MAYONESE<sup>(3-10)</sup> E SEMI DI SESAMO<sup>(11)</sup>

**ALLERGENI 1-2-3-4-6-10-11**

### **CAPASANTA / 15 €**

ALL'INTERNO ALICI DELL'ADRIATICO IN TEMPURA<sup>(1-2-4)</sup> E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO SASHIMI DI CAPASANTA<sup>(14)</sup> E MAYONESE AL WASABI<sup>(3-10)</sup>

**ALLERGENI 1-(2 DA CONTATTO)-3-4-6-10-14**

### **UNAGI / 13 € - roll da 4 pz**

ALL'INTERNO ANGUILLA<sup>(4)</sup> E AVOCADO,  
ALL'ESTERNO ANGUILLA<sup>(4)</sup> E SALSA TERIYAKI<sup>(1-6)</sup>

**ALLERGENI (1)-4-6**

### **HOSOMAKI PANKO / 10 € - roll da 6 pz**

TUTTO IL MAKI E' IN TEMPURA<sup>(1-2)</sup>,  
SALMONE "UPSTREAM" ALL'INTERNO<sup>(4)</sup>,  
CON SALSE MAYO<sup>(3-10)</sup> E TERIYAKI<sup>(1-6)</sup>

**ALLERGENI 1-(2 ,14 DA CONTATTO)-3-4-6-10**

## DOLCI

### **PLUM CAKE / € 7**

PLUM CAKE CON GELATO AL MISO<sup>(1-6-7)</sup>,  
CON MOUSSE AL CIOCCOLATO<sup>(7)</sup>, CRUMBLE DI MANDORLA<sup>(7-8)</sup>  
E PERA CAMELLATA

ALLERGENI 1-3-6- (7 NO LATTOSIO) -8

### **CROSTATINA / € 7**

CROSTATINA AL BURRO <sup>(1-3-7)</sup> CON LEMON CURD  
MERINGA ITALIANA E LAMPONI

ALLERGENI 1-3- (7 NO LATTOSIO)

### **DAIFUKU MOCHI / € 7**

DOLCETTI GIAPPONESI DI FARINA DI RISO,  
RIPIENI DI GELATO ALLO ZENZERO<sup>(7)</sup>,  
CRUMBLE DI MANDORLE<sup>(7-8)</sup> E SALSA DI AMARENE

ALLERGENI 3- (7 NO LATTOSIO)

### **TIRAMISU' / € 7**

MEZZA SFERA AL CIOCCOLATO FONDENTE,  
CON RIPIENO DI CREMA AL MASCARPONE<sup>(7)</sup>  
CACAO E CRUMBLE DI MANDORLA AL CAFFE'<sup>(7-8)</sup>

ALLERGENE 3- (7 NO LATTOSIO)

## E CAFFE'

**SPECIALTY COFFEE "QUETZAL" / € 3 SINGOLO € 5 COMPLETO**

SPECIALTY COFFEE 100% ARABICA DEL BRASILE  
TOSTATO ARTIGIANALMENTE DA NUOVA TORREFAZIONE AUTONOMA

## **LISTA ALLERGENI**

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA  
(SE SUPERIORE A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO)
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

GLI ALLERGENI CONTRASSEGNA TI TRA LE PARENTESI ( )  
SONO ALLERGENI DA CONTATTO  
O ALLERGENI DEL GLUTINE DERIVANTI DA SALSA DI SOIA E TERIYAKI

**TUTTE LE PIETANZE POTREBBERO ESSERE  
CONTAMINATE DA ALTRI ALLERGENI**