



LA MIGLIOR **CARNE DI MANZO**  
**ARGENTINO** A VALENCIA



**BEST ARGENTINA**  
**NOVILLO MEAT** IN VALENCIA

# ANTIPASTI

## I MIGLIORI APERITIVI COMINCIANO CON APEROL SPRITZ

1 PARTE  
SODA

2 PARTE  
APEROL

3 PARTE  
SPUMANTE



EVERY GOOD APPETIZER STARTS WITH APEROL SPRITZ: 1 MEASURE OF CAVA, 2 OF APEROL, 3 OF WINE CELLAR

Chiedi il tuo spritz per 8€ | Ask for one for 8€

### PROSCIUTTO CRUDO IBERICO. 10

Iberian Ham platter.

24'80€

### MISTO DI FORMAGGI. 5 tipi di formaggi. 2 13

Cheese platter. Five different types.

23'80€

### MISTO DI PROSCIUTTO CRUDO IBERICO E FORMAGGI. 2 10 13

Iberian Ham and cheese platter.

24'50€

### MINI SPIEDINI DI POLLO. Con salsa barbecue. 2 10

Chicken mini brochettes with barbecue sauce.

10'80€

### ZUCCHINE GRIGLIATE

Grilled Zucchini

9'80€

### CHORIZO CRIOLLO. Salsiccia di maiale alla griglia, tagliata con patatine 2 10

Argentine pork meat sausage grilled with potatoes.

8'50€

### EMPANADA ARGENTINA. Di manzi argentini, condita con spezie varie. 1 2 5 10

Argentine Patty. Veal argentinno novillo with garlic, paprika and oregano.

5'50€

### PROVOLONE AL FORNO. Fuso con pomodoro. 13

Melted provolone with tomatoes.

11'50€

### PANE CON SALSE. Solo con la cena. 1 4

Bread and sauces. Only served with the dinner.

4'80€

### PANE 1

Bread.

2'50€



# INSALATE

**VALENZIANA.** Lattuga, tonno, pomodoro valenziano, olive verdi, acciughe, aceto balsamico. <sup>7</sup>  
*Lettuce, Ventresca, Valencian tomatoes, olives, anchovies, olive oil and Modena vinegar.* \_\_\_\_\_ 14'80€

**ITALIANA PREMIUM.** Mozzarella di bufala, pomodoro valenziano, basilico. <sup>13</sup>  
*(Bufala mozzarella, Valencian tomatoes and basil.* \_\_\_\_\_ 14'80€

**GORDON.** Pollo, pomodoro, lattuga, carota, crostini di pane, olio e aceto balsamico. <sup>1 10</sup>  
*Chicken, tomato, lettuce, carrot, slices of toast, oil and Modena balsamic vinegar.* \_\_\_\_\_ 14'80€

**MIGNANA.** Pomodoro, lattuga, confit d'anatra, crostini di pane, aceto balsamico <sup>1 10</sup>  
*Tomato, lettuce, duck confit, slices of toast and Modena balsamic vinegar.* \_\_\_\_\_ 16'00€

**NERONE.** Lattuga, noci, cipolla, formaggio feta. <sup>2 13</sup>  
*Lettuce, walnuts, onion and Feta cheese.* \_\_\_\_\_ 14'80€

**CESARE.** Pollo, bacon, salsa cesare, lattuga, parmiggiano e crostini di pane. <sup>1 5 7 10 13</sup>  
*Chicken, bacon, Caesar dressing, lettuce, Parmesano and toast.* \_\_\_\_\_ 14'80€

**MISTA.** Pomodoro, lattuga, cipolla.  
*Tomato, lettuce, onion.* \_\_\_\_\_ 10'80€



# MANZO ARGENTINO DI RAZZA ANGUS/HEREFORD

I manzi argentini sono giovani animali castrati tra i due e i quattro anni. Per essere considerati tali, devono superare i 430 kg di peso. Sono allevati in libertà e alimentati di forma naturale nella zona della Pampa argentina, famosa per il suo clima e per i pascoli adatti al loro sviluppo. "Argentine Angus Beef" è sinonimo della migliore qualità di carne bovina a livello mondiale.

*Argentinian novillos are young neutered animals between 2 and 4 years old that must be more than 430 kg to get that category. They are raised in freedom and fed on a natural way in the Argentine pampean area, famous for its weather and its suitable pastures proper for their development.*

*"Argentine Angus Beef" is synonymous of the best bovine meat quality all over the world.*

## I NOSTRI TAGLI PREMIUM - OUR SELECTED CUTS

### FILETTO DI SCAMONE RUMP TENDERLOIN

Molto saporito e tenero  
Contiene poco grasso  
e per questo si  
considera un taglio  
simile al filetto.

*Very tasty and tender,  
low fat content. It is  
considered the Sirloin of  
the hindquarter.*

FILETTO DI  
SCAMONE  
RUMP TENDERLOIN

FILETTO  
TENDERLOIN  
CONTRO FILETTO  
THIN SIRLOIN

COSTATA  
SPECIALE  
RIBEYE

ENTRAÑA  
SKIRT STEAK

TIRA ASADO  
VEAL RIBS



### ENTRECOT COSTATA SPECIALE RIBEYE

La sua elevata infiltrazione  
di grassi gli conferisce un  
sapore e una consistenza  
inimitabile. E' il cuore del  
lombo. Categoria premium

*Its high fat infiltration gives it an  
unbeatable flavor and texture. Heart  
of the loin, Premium category.*



### FILETTO TENDERLOIN

Delizioso e tenero, a  
basso contenuto di  
grassi. Il taglio più  
nobile dell'animale.

*Delicious and tender. Low  
level of fat. The noblest cut  
of the animal.*

### ENTRECOT CONTRO FILETTO THIN SHIRLOIN

Parte più soda del lombo, sugosa e saporita.  
Il grasso è concentrato su uno dei suoi lati, E'  
senza dubbio il "Re delle grigliate argentine"

*The most firm part of the loin, juicy and tasty.  
The fat is located on the side. With any doubt  
"The King of the Argentine parrillas"*



# CARNE ALLA GRIGLIA

CARNI DI MANZO ARGENTINO ALIMENTATI ESCLUSIVAMENTE AD ERBA



TUTTI I PIATTI SI SERVONO  
CON PATATE E VERDURE.  
SERVED WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

\*Precio por persona  
Price per person

## TIRA DE ASADO 2 10

Spanish beef veal ribs.

29'50€

## ENTRAÑA NAZIONALE 2 10

National Skirt Steak.

29'50€

## ENTRAÑA MANZO ARGENTINO Muscolo previo al diaframma 2 10

Argentinian novillo Skirt Steak.

34'50€

## FILETTO DI SCAMONE Angus/Hereford Argentino 2 10

Rump Tenderloin Argentine Angus grilled.

29'50€

## ENTRECOT - CONTRO FILETTO. Angus/Hereford Argentino. Senza osso 2 10

Entrecote thin sirloin Argentinian Angus meat.

32'50€

## ENTRECOT - COSTATA SPECIALE. Angus/Hereford Argentino. Senza osso 2 10

Entrecote Ribeye Argentinian Angus/Hereford meat.

34'50€

## FILETTO Angus/Hereford Argentino 2 10

Tenderloin Argentine Angus grilled.

39'50€

**PUOI ORDINARE L'ENTRECOT O IL FILETTO GIÁ TAGLIATI PER 1€ IN PIÚ**

ORDER THE ENTRECOTE OR THE TENDERLOIN CARVED FOR 1€ MORE

**GRIGLIATA MISTA ANGUS/HEREFORD ARGENTINA.** Minimo 4 persone. Solo su richiesta. 2 10

Chorizo Criollo, Entraña Nacional, Tira de Asado, Entrecot contro filetto e Filetto di Scamone Angus/Hereford  
For 4 people. Only on request. Argentine Sausage, Grilled Argentine Beef,

Angus/Hereford Ribs, Entrecote thin sirloin Angus/Hereford and rump tenderloin

31'00€

**CONDIVIDI LA TUA CARNE: PUOI COMBINARE DUE O PIÚ TIPI  
DI CARNE, PER CONDIVIDERLO A CENTRO TAVOLA GIÁ TAGLIATO**

TO SHARE, GORDON RECOMMENDS YOU COMBINE OUR CARVED CUTS IN A TRAY

# DELIZIE DELLO CHEF



- PETTO DI POLLO CON SALSA DI FUNGHI.** ② ⑩ ⑬  
*Chicken steak in mushroom sauce.* \_\_\_\_\_ 21'80€
- MILANESA PORTEÑA.** Cotoletta di manzo argentino ① ② ⑤ ⑩ ⑬  
*Breaded Novillo argentino escalope.* \_\_\_\_\_ 24'50€
- MILANESA ALLA NAPOLITANA.** ① ② ⑤ ⑩ ⑬  
Cotoletta di manzo argentino con pomodoro, prosciutto cotto, formaggio, peperoni e olive.  
*Breaded Novillo argentino escalope with a garnish of pizza.* \_\_\_\_\_ 29'50€
- BRANZINO AL FORNO.** Con aglio, vino bianco e spezie. ② ⑦ ⑩  
*Baked sea bass (With garlic, paprika, wine, oregano. With potatoes and grilled vegetables.* \_\_\_\_\_ 24'80€
- STEAK TARTARE.** ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑩  
Filetto Angus battuto al coltello con cipolla, cetrioli sottaceto, capperi e rosso d'uovo, tutto a crudo.  
*Tenderloin Angus chopped with onion, pickles, capers and egg yolk.* \_\_\_\_\_ 36'00€
- GRIGLIATA DI VERDURE.** Pomodori, zucchine, peperoni, carote, asparagi. ②  
*Tomato, zucchini, pepper, carrot, eggplant, asparagus.* \_\_\_\_\_ 19'50€\*

\*Prezzo per persona - Price per person

# I DOLCI

**GELATO PISTACHO.** 2 bolas Pistacho, 1 bola Chocolate ① ② ⑬  
*Gelato al pistacchio. 2 palline di pistacchio, 1 pallina di cioccolato* \_\_\_\_\_ 9'80€

**GELATO MISTO.** Cioccolato, vaniglia e fragola. ① ② ⑬  
*Mixed ice cream: Chocolate, vanilla, strawberry.* \_\_\_\_\_ 9'50€

**GELATO DI DULCE DE LECHE E BANANA SPLIT** ① ② ⑬  
*Caramel and bannana split ice cream* \_\_\_\_\_ 9'80€

**GORDON PREMIUM.** Gelato di vaniglia con dulce de leche, banana, noci. ① ② ⑬  
*Banana, caramel, ice cream and nuts.* \_\_\_\_\_ 12'50€

**BROWNIE CON GELATO DI VANIGLIA.** Torta di cioccolato e noci. ① ② ⑤ ⑬  
*brownie with vanilla ice cream.* \_\_\_\_\_ 9'80€

**TORTA DI FORMAGGIO** Con dulce de leche. ① ② ⑬  
*Cheesecake with caramel.* \_\_\_\_\_ 9'80€

**TORTA MARADONA 10.** Torta di cioccolato con dulce de leche e meringhe. ① ② ⑤ ⑬  
*Chocolate cake with caramel and meringue.* \_\_\_\_\_ 11'80€

**SORBETTO DI LIMONE.** Con spumante, limoncello e vodka. ⑬  
*Cava with lemon sorbet.* \_\_\_\_\_ 6'80€

**CREPE GORDON.** Ripiena di Cioccolato o dulce de leche con noci e gelato di vaniglia. ① ② ⑤ ⑬  
*Pancake Gordon. with Chocolate or Caramel with ice cream and nuts.* \_\_\_\_\_ 11'80€

**PUDDING DI BANANA E DULCE DE LECHE.** Dolce elaborato con pane. ① ⑤ ⑬  
*Banana pudding with caramel.* \_\_\_\_\_ 9'80€

**ALFAJOR HAVANA DI CIOCCOLATO.** Tipico cioccolatino confezionato argentino. ① ② ⑬  
*Havanna chocolate gingerbread.* \_\_\_\_\_ 6'30€

**MISTO DI DOLCI.** Per due persone. ① ② ⑤ ⑬  
*Assortment of homemade desserts. For 2 people.* \_\_\_\_\_ 22'50€



# ROSSO SPAGNOLO

## VALENZIANI

CALICE DELLA CASA 4€ CALICE DI RIOJA, RIBERA DEL DUERO 4,50€



### LAUDUM ROBLE

Valencia.  
70% Monastrell.  
30% Syrah.  
4 meses en barrica. Vino afrutado fácil de beber.  
26'00€



### SEDA FLORES

Valencia.  
60% Petit Verdot.  
40% Merlot.  
Un gran vino de la tierra Valenciana.  
26'50€



### SEDA

Utiel Requena.  
Bobal  
Tempranillo.  
Sauvignon.  
De alta intensidad, y brillante color rojo.  
20'50€



### SOLO DE ARANLEON

Utiel Requena.  
80% Bobal.  
10% Tempranillo.  
10% Syrah.  
29'00€

## RIOJAS



### BERONIA CRIANZA

Rioja.  
83% Tempranillo.  
15% Garnacha.  
2% Mazuelo.  
28'00€



### URBIÓN CUVÉE

Rioja.  
Tempranillo y Garnacha.  
29'00€



### BERONIA RESERVA

Rioja.  
Tempranillo graciano y mazuelo.  
43'00€



### 200 MONJES RESERVA

Rioja.  
Tempranillo graciano y garnacha  
78'00€

## RIBERA DEL DUERO



### DOMINIO DE BORNOS ROBLE

Ribera del Duero.  
100% Tempranillo  
6 meses en barrica  
27'00€



### PROTOS JOVEN

Ribera del Duero.  
Tinta del pais.  
6 meses barrica. y en botella.  
28'00€



### PESQUERA

Ribera del Duero  
Tempranillo.  
14 meses barrica 6 meses en botella.  
45'00€



### EL ANEJÓN

Ribera del Duero.  
Pago de Carraovejas  
119'00€



### DEHESA DE LOS CANONIGOS

Ribera del Duero.  
88% Tempranillo.  
12% Cabernet Sauvignon.  
15 meses en barrica de roble.  
47'00€



### PROTOS RESERVA

Ribera del Duero.  
100% Tempranillo  
18 meses en barrica de roble y 24 meses en botella. Tinto del pais.  
51'00€



### PAGO DE CARRAOVEJAS

Ribera del Duero.  
Excelente.  
12 meses en barrica de roble.  
Francés y Americano.  
56'00€

# ROSSO ARGENTINO

CALICE DELLA CASA 4€ COPA MALBEC ARGENTINO 4'8€



**LA LINDA**  
Lujan de Cuyo-Mendoza  
100% Malbec.  
Bodega Luigi Bosca  
Fresco Joven 3 meses  
31'50€



**ZUCARDI MALBEC  
SERIE A**  
VALLE DE UCO  
100% Malbec.  
Barrica de roble  
35'00€



**TRUMPETER**  
VALLE DE UCO. Centro Mendoza  
100% Malbec.  
Seduca con sus aromas  
frutales y especiados.  
37'00€



**NORTON DOC**  
LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza  
100% Malbec.  
24 meses en barrica de  
roble y botella.  
39'80€



**CATENA ZAPATA  
MALBEC**  
VALLE DE UCO. Centro Mendoza  
100% Malbec.  
12 meses en barricas  
de roble francés y  
Americano  
42'00€



**FAMILIA BIANCHI**  
SAN RAFAEL Sur Mendoza  
100% Malbec.  
Mejor vino 2014.  
10 meses en barrica  
de Roble francés.  
43'00€



**RUTINI**  
VALLE DE UCO. Centro Mendoza  
Cabernet / Malbec.  
12 meses en barrica de  
roble de primer uso.  
45'00€



**LUIGI BOSCA  
CABERNET SAUVIGNON**  
LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza  
14 meses roble francés y  
americano  
DOC Lujan de Cuyo  
45'00€



**LUIGI BOSCA DOC**  
LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza  
100% Malbec.  
Primer DOC Lujan de Cuyo  
Roble Frances 14 Meses.  
48'00€



**ZUCCARDI POLÍGONOS  
DEL VALLE DE UCO**  
100% Malbec.  
Fermentación y guarda en  
vasijas de concreto.  
69'00€



**CATENA ALTA  
MALBEC**  
Mendoza  
100% Malbec.  
Roble francés 12 a 18  
meses  
76'00€



**ANGÉLICA ZAPATA**  
Mendoza  
100% Malbec.  
18 meses Roble Francés,  
concentración y elegancia.  
Uno de los mejores vinos  
argentinos.  
95'00€



**EL GRAN ENEMIGO  
BLEND**  
Mendoza  
Cabernet franc/Malbec  
18 meses de crianza.  
Obtuvo 100 puntos Parker  
119'00€

# ANCORA VINO

## VINO BIANCO



**MARINA ALTA**  
Valenciano.  
Afrutado, fácil de beber.  
Lider en el Mediterraneo  
Valenciano.  
26'00€



**MELIOR**  
Verdejo.  
Elegante sensación  
frutal y típico amargor  
final propio de la variedad.  
27'00€



**LAS DOSCES**  
CHOZAS CARRASCAL  
Cuerpo medio, sedoso  
y con un final largo y  
agradable.  
26'00€



**PROTOS VERDEJO**  
Verdejo.  
100% Verdejo.  
27'00€



**ALBA MARTIN**  
Albariño.  
Aromas de cítricos y  
manzana reineta o pavía.  
28'50€



**LA LINDA TORRONTÉS**  
Mendoza.  
Deliciosamente fresco,  
afrutado y muy suave.  
30'00€



**MARTIN CODAX**  
Albariño.  
Un Albariño de los más  
premiados a nivel  
internacional.  
32'50€

## VINO ROSATO



**FAGIANELLA**  
Espumoso,  
Lambrusco italiano.  
23'00€



**SEÑORIO DE SARRIA**  
100% Garnacha.  
Aroma intenso y afrutado  
con notas de fresa,  
frambuesa e hinojo.  
25'50€



**VIÑAS DEL VERO**  
Sorontano.  
100% Pinot Noir  
Sorontano. Delicioso  
aroma floral.  
31'00€

## SPUMANTE & CHAMPAGNE



**TEMPUS III  
BRUT**  
31'00€



**CAVA  
VILARNAU**  
41'00€



**VILARNAU  
ROSÉ  
DELICAT**  
51'00€



**POMMERY**  
82'00€



**MÖET  
CHANDON  
BRUT  
IMPÉRIAL**  
88'00€



**MÖET  
CHANDON  
ROSÉ  
IMPÉRIAL**  
105'00€

# LIQUORI



## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

	COPA	CHUPITO
Manzana sin alcohol	7.50€	4.00€
Patxaran	7.50€	4.00€
Aguardiente de orujo	7.50€	4.00€
Orujo de hierbas	7.50€	4.00€
Mistela	6.50€	4.00€
Martini Bianco/Rosso	8.00€	4.50€
Aperol	8.00€	4.50€
Campari	8.00€	4.50€
Tia Maria	10.00€	5.00€
Jagermeister	10.00€	5.00€
Licor 43	10.00€	5.00€
Kahlua	10.00€	5.00€
Cointreau	10.00€	5.00€
Malibu	10.00€	5.00€
Baileys	10.00€	5.00€
Limoncello Di Capri	10.00€	5.00€
Grappa	9.00€	4.50€
Grappa Invecchiata	10.00€	5.00€
Amaro del capo	10.00€	5.00€
Amaro montenegro	10.00€	5.00€
Amaro averna	10.00€	5.00€
Amaretto Di Saronno	10.00€	5.00€
Fernet Branca	10.00€	5.00€
Legui (licor argentino)	10.00€	5.00€
Sambuca Molinari	10.00€	5.00€
Frangelico	10.00€	5.00€

## BRANDY / COGNAC

	COPA	CHUPITO
Terry	8.50€	4.50€
Magno	9.50€	5.00€
Carlos III	10.00€	5.00€
Carlos I	12.00€	5.50€
Carlos I XO	16.00€	6.50€
Remy Martin	16.00€	6.50€
Armagnac cles des ducs Vsop	15.00€	6.50€

## VODKA

	COPA	CHUPITO
Absolut	11.00€	5.50€
Grey goose	16.00€	7.50€
Belvedere	16.00€	7.50€

## TEQUILA / MEZCAL

	COPA	CHUPITO
Jalisco	11.00€	5.50€
Patrón reposado	17.00€	8.50€
Se busca (mezcal blanco)	17.00€	8.50€

## RON

	COPA	CHUPITO
Brugal o Barceló	11.00€	5.50€
Santa teresa	11.00€	5.50€
Negrita	11.00€	5.50€
Bacardi	11.00€	5.50€
Cacique	11.00€	5.50€
Habana club 3 años	11.00€	5.50€
Habana club 5 años	12.00€	5.50€
Habana club 7 años	13.00€	6.00€
Cacique 500	13.00€	6.00€
Matusalem 15 años	13.00€	6.00€
Bumbum 15 años	13.00€	6.50€
Zaya Gran Reserva	19.00€	8.00€
Diplomático	19.00€	8.00€
Zacapa 23	19.00€	8.00€
Zacapa XO	28.00€	16.00€

## WHISKY/BURBON

	COPA	CHUPITO
Jim Beam	11.00€	5.50€
Ballantines	11.00€	5.50€
J&B	11.00€	5.50€
Cutty sark	11.00€	5.50€
White label	11.00€	5.50€
Red label	11.00€	5.50€
Jameson	11.00€	6.00€
Jack daniel's	11.00€	6.00€
Cardhu 12 años	13.00€	6.50€
Black label 12 años	14.00€	7.00€
Green label 15 años	16.00€	7.00€
Macallan 12 años	18.00€	8.00€
Laphroaig 10 años	18.00€	8.50€
Glenfiddich 15 años	19.00€	9.00€
Lagavulin 16 años	20.00€	11.50€

## GIN TONIC

	COPA
Seagrams / Tanqueray / Beefeater	10.00€
Bombay Shapire	11.00€
Puerto de india	11.00€
Roku	11.00€
Nordes	12.00€
Martin miller	12.00€
Ginsel	12.00€
Ginmare	12.00€
Hendrix	12.00€
Príncipe de los Apóstoles	13.00€
Gvine	14.00€

## COCKTAILS

	COPA
Fernet Cola	10.00€
Spritz	8.00€
Mojito	9.50€
Caipiriña	9.50€
Ruso Blanco	12.00€
Negroni	12.00€
Daikiri (frutas de estación)	12.00€
Margarita	12.00€
Dry Martini	12.00€
Jarra Agua de Valencia	29.00€

# ALLERGENI

## ELENCO DEGLI ALLERGENI | ALLERGEN LIST

- 1** Cereali contenenti glutine: Frumento, farro, kamut, segale, orzo e avena.  
*Gluten-containing cereals: Wheat, spelt, kamut, rye, barley, and oats.*
- 2** Frutta a guscio: Mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, pane, dolci, gelati...  
*Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, breads, desserts, ice creams...*
- 3** Crostacei: Granchi, aragoste, gamberetti, scampi, mazzancolle, gamberetti rosa...  
*Shellfish: Crabs, lobster, shrimp, prawns, langoustines, crayfish...*
- 4** Sedano: Sale, insalate, prodotti a base di carne, zuppe, salse...  
*Celery: Salt, salads, meat products, soups, sauces...*
- 5** Uova: Torte, prodotti a base di carne, maionese, mousse, pasta, quiches, salse.  
*Eggs: Pies, meat products, mayonnaise, mousses, pastas, quiches, sauces.*
- 6** Senape: Pane, curry, marinature, prodotti a base di carne, condimenti, salse e zuppe.  
*Mustard: Breads, curries, marinades, meat products, dressings, sauces, and soups.*
- 7** Pesce: Pizze, cubetti di zuppa, condimenti per insalate.  
*Fish: Pizzas, soup cubes, salad dressings.*
- 8** Semini di sesamo: Paste, oli, farine, pane.  
*Sesame seeds: Pastas, oils, flours, breads.*
- 9** Arachidi: Burro di arachidi, olio, farina, biscotti, cioccolato, curry, dolci, salse...  
*Peanuts: Butters, oil, flour, cookies, chocolate, curries, desserts, sauces...*
- 10** Solfiti / Biossido di zolfo: Conservanti per crostacei, frutta secca, carne, verdure, vino..  
*Sulphites / Sulfur dioxide: Preservatives in shellfish, dried fruits, meat products, vegetables, wine...*
- 11** Soia: Salse, paste, oli, tofu, dolci, pasta di miso, prodotti a base di carne e vegetariani.  
*Soy: Sauces, pastas, oils, tofu, desserts, miso paste, meat products, and vegetarian products.*
- 12** Lupini: Pane, torte e paste.  
*Lupin: Bread, cakes, and pasta.*
- 13** Latte: Burro, formaggio, panna, yogurt, zuppe, salse.  
*Milk: Butter, cheese, cream, yogurts, soups, sauces.*
- 14** Molluschi: Cozze, vongole, lumache, ostriche, lumachine, telline, berberechos, creme, salse...  
*Mollusks: Mussels, clams, snails, oysters, winkles, cockles, razor clams, creams, sauces...*