

Allergènes à information obligatoire auprès du consommateur pour les denrées alimentaires non préemballées

	PLATS	DISHES	INGREDIENTS	GLUTEN	CRUSTACÉS	MOLLUSQUES	ŒUFS	POISSON	CACAHUËTE ARACHIDE	SOJA	LAIT	FRUIT À COQUE (noisette, noix, amande, pistache, marron, châtaigne, noix de pécan, cacahuètes, pignon, coco, muscade, macadamia)	CELERI	MOUTARDE	SESAME	SULFITES	LUPINS	PORC	AIL	CHAMPIGNON
				GLUTEN	CRUSTACEANS	MOLLUSCS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPINS	PORK	GARLIC	MUSHROOMS
A PARTAGER	BURRATA BASILIC	Burrata basil	burrata des pouilles hule olive basilic								LAIT									
A PARTAGER	FRITTO MISTO	Fritto misto	gambas, calamars, moules, sauce mascarons aux câpres et menthe	GLUTEN	CRUSTACES	MOLLUSQUE					LAIT									
A PARTAGER	TRESSE MOZZARELLA	Mozza braid	tresse de mozzarella, huile olive, basilic								LAIT									
A PARTAGER	CROSTINI ANCHOIS	Anchovies crostini	focaccia grillée anchois, beurre, citron	GLUTEN (crostone)				POISSON			LAIT									
A PARTAGER	JAMBON CULATELLO	Prosciutto	Jambon Culatello															PORC		
ENTRÉE	CROSTONE	Crostone	focaccia grillée, chèvre, roquette, pignons	GLUTEN							LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
ENTRÉE	SOUPE ARTICHAUT	Zuppa	artichauts, crostino scamorza et lard de Colonnata	GLUTEN (crostone)							LAIT(crost one)							PORC (crost one)		
ENTRÉE	BURRATA NERA	Burrata nera	Burrata Nera purée de truffe noire et champignons, amandes grillées								LAIT	FRUIT A COQUE (amandes)								OUI
ENTRÉE	PARMIGIANA	parmigiana	aubergine, tomate, Parmesan, mozzarella, basilic								LAIT									
ENTRÉE	INSALATA FRESCA	Insalata Fresca	roquette, parmesan, tomate datterino, citron bio, pousses épinard, trévis, pignons								LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
ENTRÉE	BRESAOLA, ROQUETTE, PARMESAN	Bresaola carpaccio	bresaola, roquette, parmesan								LAIT									
ENTRÉE	ARANCINI NERO	Nero Arancini	Riz noir, mozzarella, Parmesan, crème truffe, trévis, panure blé et œuf	GLUTEN (panure panko)			ŒUF (panure)				LAIT									
ENTRÉE	Carpaccio SAINT JACQUES	Scallops carpaccio	saint jacques crue, huile olive, beurre au citron bio			MOLLUSQUE					LAIT									
AU DEJEUNER	L'ASSIETTE MARCELLO	L'assiette Marcello	ravioli 3 fromages, pousses épinard roquette aubergine, mozzarella di bufala , fenouil artichaut charcuterie italienne	OPTION : sans ravioli			ŒUF				LAIT							PORC		
PÂTES	POMODORO	Pomodoro	spaghetti, sauce tomate datterino, basilic	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT									
PÂTES	VONGOLE	Vongole	linguine, palourdes, persil, tomates, ail piment espiette (beurre dans bouillon)	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte				LAIT								AIL	
PÂTES	EVERGREEN & STRACCIATELLA	Evergreen & Stracciatella	spaghetti, basilic, pignons grillés , stracciatella, parmesan	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
PÂTES	EVERGREEN	Evergreen	spaghetti, basilic, pignons grillé, parmesan (beurre dans bouillon)	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)								
PÂTES	PICI SALSICCIA	Pici salsiccia	gros spaghetti, saucisse au fenouil, tomate, pecorino, aneth	GLUTEN			ŒUF dans pâte				LAIT							PORC		
PÂTES	SPAGHETTI AL POLPO	Polpo spaghetti	Spaghetti poulpe sauce tomate câpres persil	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte													
PÂTES	GNOCCHI TRUFFE NOIRE	Truffe gnocchi	gnocchi maison, truffe noire fraîche, Parmesan, huile olive	GLUTEN							LAIT									
PÂTES	BIANCO	Bianco	ravioli ricotta et citron bio, crème truffe blanche, ciboulette	GLUTEN							LAIT									
PLATS	POLPETTE	Polpette	boulettes de bœuf au sarrasin, sauce tomate au basilic, gnocchi romaine gratinés au Parmesan	GLUTEN			ŒUF (gnocchi romaine)				LAIT									
PLATS	COTE DE PORC MILANAISE	Milanese Pork	porc panée, brocolini grillés pecorino	GLUTEN			ŒUF				LAIT							PORC		
PLATS	ESPADON PLANCHA	Lean Fish	espadon à la plancha, artichaut origan, olives, câpres, anchois					POISSON												
SIDE	POUSSES EPINARD ROQUETTE PIGNONS	Rucola & Fennel	pousses épinard roquette pignons									FRUIT A COQUE (pignons)								
SIDE	LEGUMES GRILLÉS	Grilled vegetables	légumes grillés																	
SIDE	GNOCCHI ROMAINE	Gnocchi romana	semoule de blé, beurre, Parmesan, lait jaune, œuf	GLUTEN			ŒUF				LAIT									
SIDE	TROFIE SAUCE TOMATE	Trofie tomato sauce	pâtes, sauce tomate	OPTION : penne sans gluten																
DESSERT	AFFOGATO	Affogato	café, glace vanille, amaretti								LAIT	FRUIT A COQUE (amande)								
DESSERT	GLACES MAISON	Homemade Ice cream	glaces et sorbet maison				ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (pistache, marron, noisette)								
DESSERT	DAI DAI	Bocconcino Dai Dai	jaune œuf, sucre, farine, chocolat, gélatine	GLUTEN			ŒUF				LAIT									
DESSERT	M CHOCOLAT	M Chocolate	ganache chocolat noir, praliné, chantilly	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE								
DESSERT	TIRAMISU CAFÉ	Classic coffee Tiramisu	biscuit pavesini, œufs, crème, café, poudre cacao	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (traces)								
DESSERT	FROMAGE TALEGGIO	Taleggio cheese	fromage taleggio mostarada sarda								LAIT									

DESSERT	TIRAMISU CHOCOLAT NOISETTE	<i>Hazelnut Tiramisu</i>	biscuit pavesini, œufs, crème, chocolat noisette	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (noisette)							
DESSERT	CAFÉ GOURMAND	<i>Gourmet Café</i>	café + mignardises sucrées	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE							