

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

	Plats	Dishes	Ingredients	Allergènes																															
				Gluten	Gluten	Crustacés	Crustacéans	Mollusque	Molluscs	Œuf	Eggs	Poisson	Fish	Arachide	Peanuts	Soja	Soy	Lait	Milk	Fruits à coque	Nuts	Céleri	Celery	Moutarde	Mustard	Sésame seed	Sulphite	Sulphite	Lupins	Lupin	Porc	Pork	All		
ANTIPASTI	BURRATA DI BUFALA LAIT CRU 250g	<i>Mozzarella di bufala raw milk</i>	Mozzarella di bufala au lait cru, huile d'olive, origan													LAIT non pasteurisé																			
ANTIPASTI	FRITTURA DI MARCELLO	<i>Frittura di Marcello</i>	Gambas, éperlans, calamars, légumes de saison, sauce yaourt aux herbes et câpres	GLUTEN	CRUSTACÉS	MOLLUSQUE	ŒUF	POISSON	ARACHIDE						LAIT																			PORC	
ANTIPASTI	PARME 28 mois, MORTADELLE PISTACHE SALAMI FENOUIL	<i>Parma, Salami, Mortadella</i>	Jambon de parme 28 mois, mortadelle pistache, salami au fenouil raisin italien														FRUIT A COQUE (pistache)																	PORC	
ANTIPASTI	GORGONZOLA figues et raisin	<i>Gorgonzola Cheese</i>	Gorgonzola, figues, raisin												LAIT																				
ENTRÉE	CROSTONE	<i>Crostone</i>	Pain grillé, scamorza, mortadelle pistache, roquette	GLUTEN											LAIT	FRUIT A COQUE (pistache)																		PORC	
ENTRÉE	INSALATA FRESCA	<i>Insalata Fresca</i>	Salade de roquette, Parmesan, fenouil confit, betterave, basilic; noix, figue V												LAIT	FRUIT A COQUE (noix)																			
ENTRÉE	SALADE CALAMARS GRILLES	<i>Octopus salad</i>	Salade de calamars grillés haricots verts, céleri branche, tomates datterino, olives, citron bio, câpres, basilic			MOLLUSQUE																											PORC		
ENTRÉE	AUBERGINE CROUSTILLANTE	<i>Eggplant fritters</i>	aubergine panée, sauce tomate, basilic, straciatella	GLUTEN			ŒUF								LAIT																				
ENTRÉE	BURRATA NERA	<i>Burrata Nera</i>	Burrata AU LAIT CRU, purée de truffe noire							ARACHIDE (traces)				LAIT non pasteurisé	FRUIT A COQUE (traces)																				
ENTRÉE	SOUPE POTIRON	<i>Pumpkin soup</i>	potiron, mascarpone, noisettes											LAIT	FRUIT A COQUE (noisette)																				
ENTRÉE	VITELLO TONNATO	<i>Vitello tonnato</i>	Veau mi-cuit, sauce au thon, câpres à queue				ŒUF	POISSON						LAIT																					
ENTRÉE	CARPACCIO SAINT JACQUES A LA TRUFFE	<i>Scallop carpaccio</i>	Carpaccio de Saint-Jacques huile de truffe, truffe			MOLLUSQUE				ARACHIDE (traces)				LAIT																					
AU DEJEUNER	ASSIETTE ITALIENNE	<i>Assiette italienne</i>	Gnocchis du moment, roquette et fenouil croquant, légumes grillés, mozzarella di bufala lait cru, charcuterie italienne, raisin	GLUTEN (gnocchis à part)										LAIT non pasteurisé																			PORC		
PÂTES	POMODORO	<i>Pomodoro</i>	Spaghetti, sauce tomate datterino, basilic	x option penne sans gluten			ŒUF dans pâte																												
PÂTES	VONGOLE	<i>Vongole</i>	Linguine, palourdes, persil, tomates	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte																										AIL		
PÂTES	EVERGREEN & STRACIATELLA	<i>Evergreen &amp; Straciatella</i>	Spaghetti, basilic, pignons grillés, straciatella, Parmesan	x option penne sans			ŒUF dans pâte						LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)																					
PÂTES	EVERGREEN	<i>Evergreen</i>	Spaghetti, basilic, pignons grillés, Parmesan	x option penne sans			ŒUF dans pâte						LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)																					
PÂTES	PACCHERI AL RAGU	<i>Paccheri al ragu</i>	Paccheri al ragu (bœuf, veau, porc) fenouil, pecorino	GLUTEN									LAIT																			PORC			
PÂTES	TAGLIATELLE CARCIOFI E LIMONE	<i>Carciofi e limone</i>	Tagliatelle maison, artichauts, huile olive, citron, Parmesan	GLUTEN			ŒUF dans pâte						LAIT																						
PÂTES	LINGUINE ZAFFERANO	<i>Calamari linguine</i>	Linguine, calamars, safran, poutargue, citron bio	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte	POISSON																											
PÂTES	BIANCO	<i>Bianco</i>	Ravioli ricotta et citron bio, crème truffe blanche, ciboulette	GLUTEN			ŒUF dans pâte						LAIT	FRUIT A COQUE (Traces dans crème)																					
PLATS	ESCALOPE MILANAISE	<i>Milanese veal</i>	Escalope de veau milanaise escalope panée, beurre de citron sauge, salade de fenouil croquant, tomates	GLUTEN			ŒUF						LAIT																						
PLATS	POLPETTE	<i>Polpetta</i>	Boulettes de bœuf du Pays basque au sarrasin, sauce tomate au basilic, frites de polenta	GLUTEN			ŒUF		ARACHIDE				LAIT																						
PLATS	SAINT JACQUES RÔTIES	<i>Roasted Scallops</i>	Saint Jacques, beurre de basilic et citron bio, purée d'artichauts, pignons			MOLLUSQUE							LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)																					
SUPPLEMENT	ROQUETTE ET FENOUIL CROQUANT	<i>Rucola &amp; tomatoes</i>	Pousse épinard, pignons																																
SUPPLEMENT	LEGUMES GRILLÉS	<i>Grilles vegetables</i>	Riz noir venere																																
SUPPLEMENT	FRITES DE POLENTA	<i>Polenta fries</i>	semoule de maïs, parmesan, huile										LAIT																						
SUPPLEMENT	TROFIE SAUCE TOMATE	<i>Trofie tomato sauce</i>	Pâtes, sauce tomate	x option penne sans																															
DESSERT	AFFOGATO	<i>Affogato</i>	Café, glace vanille, amaretti										LAIT	FRUIT A COQUE (amande)																					
DESSERT	GLACES MAISON	<i>Homemade ice cream</i>	Noisette, fruits rouges, citron bio, vanille, pistache, chocolat, fio di latte										LAIT	FRUIT A COQUE (noisette, pistache)																					
DESSERT	PROFITEROLES	<i>Profiteroles</i>	Choux, glace noisette, sauce chocolat, Chantilly	GLUTEN			ŒUF			SOJA		LAIT	FRUIT A COQUE (noisette)																						
DESSERT	PAVLOVA FRAMBOISE FIGUES	<i>Red Fruits Pavlova</i>	Meringue, Chantilly vanille, figues, framboises				ŒUF					LAIT																							
DESSERT	M CHOCOLAT	<i>M Chocolate</i>	Ganache chocolat noir intense, croustillant praliné, Chantilly	GLUTEN			ŒUF					LAIT	FRUIT A COQUE																						
DESSERT	TIRAMISU CAFÉ	<i>Classic coffee Tiramisù</i>	Biscuit Pavesini, œufs, crème, café, poudre cacao	GLUTEN			ŒUF					LAIT	FRUIT A COQUE (traces)																						
DESSERT	SALADE AGRUMES ET MIEL	<i>Citrus salad and honey</i>	orange, pamplemousse, citron, orange sanguine, miel																																
DESSERT	CAFÉ / CHAMPAGNE GOURMAND	<i>Gourmet Café</i>	café / Champagne + mignardises sucrées	GLUTEN			ŒUF					LAIT	FRUIT A COQUE																						