

	PLATS	DISHES	INGREDIENTS	GLUTEN GLUTEN	CRUSTACÉS Crustaceans	MOLLUSQUES molluscs	ŒUFS eggs	POISSON fish	CACAHUËTE ARACHIDE peanuts	SOJA soy	LAIT milk	FRUIT À COQUE/ Nuts (noisette, noix, amande, pistache, marron, chataigne, noix de pécan, cacaahuètes, pignon, coco, muscade, macadamia)	CELERI celery	MOUTARDE mustard	SESAME sesame seeds	SULFITES sulphite	LUPINS lupin	PORC pork	AIL garlic
APERITIVO	BURRATA NERA	<i>Burrata Nera</i>	Burrata de bufflonne AU LAIT CRU, purée de truffe noire						CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT non pasteurisé	FRUIT A COQUE (traces)							
APERITIVO	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	CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT								PORC
APERITIVO	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
APERITIVO	GORGONZOLA et poire	<i>Gorgonzola Cheese</i>	Gorgonzola, poire								LAIT								
APERITIVO	TARAMA A LA RICOTTA	<i>Tarama ricotta</i>	tarama mélangé à la ricotta, citron bio, focaccia maison grillée	GLUTEN				POISSON	CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT								
ENTRÉE	PARMIGIANA	<i>Parmigiana</i>	aubergine, tomate, Parmesan, basilic								LAIT								
ENTRÉE	INSALATA FRESCA	<i>Insalata Fresca</i>	Salade de roquette, pousses épinard, Parmesan, fenouil confit, betterave, basilic, noix, radis V								LAIT	FRUIT A COQUE (noix)							
ENTRÉE	SALADE CALAMARS GRILLES	<i>Octopus salad</i>	calamars, céleri, radis, olives, câpres, basilic, citron			MOLLUSQUE							CELERI						PORC
ENTRÉE	CARPACCIO ESPADON FUMÉ	<i>Smoked swordfish carpaccio</i>	espadon fumé cru, ricotta, fenouil aux agrumes					POISSON			LAIT								
ENTRÉE	BURRATA FUMEE BUTTERNUT	<i>Smoked Burrata</i>	Burrata au lait cru, butternut grillé, nœux, pousses épinard								LAIT non pasteurisé	FRUIT A COQUE (noix)							
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								
AU DEJEUNER	ASSIETTE ITALIENNE	<i>Assiette italienne</i>	Troffie 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	option penne sans gluten			ŒUF dans pâte												
PÂTES	VONGOLE	<i>Vongole</i>	Linguine, palourdes, persil, tomates	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte												AIL
PÂTES	EVERGREEN & STRACCIATELLA	<i>Evergreen & Stracciatella</i>	Spaghetti, basilic, pignons grillés, stracciatella, Parmesan	option penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)							
PÂTES	EVERGREEN	<i>Evergreen</i>	Spaghetti, basilic, pignons grillés, Parmesan	option penne sans gluten			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			ŒUF dans pâte				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	LINGUNE AL POLPO	<i>Polpo e Puttanesca</i>	Linguine, poulpe grillé, câpres, olives, anchois, sauce tomate, persil	GLUTEN		MOLLUSQUE	ŒUF dans pâte	POISSON					CELERI						
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	SALTIMBOCCA	<i>Saltimbocca</i>	escalope de veau à la sauge et au jambon de parme, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive																PORC
PLATS	POLPETTE	<i>Polpette</i>	Boulettes de bœuf du Pays basque au sarrasin, sauce tomate au basilic, frites de polenta	GLUTEN			ŒUF		CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT								
PLATS	MIJOTE DE SEICHE	<i>Stewed cuttlefish</i>	Mijoté de seiche fregola au safran et fenouil	GLUTEN		MOLLUSQUE			CACAHUËTES ARACHIDE (traces)				CELERI						
SUPPLEMENT	ROQUETTE ET FENOUIL CROQUANT	<i>Rucola & Fennel</i>	Roquette fenouil																
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	penne sans gluten															
DESSERT	AFFOGATO	<i>Affogato</i>	Café, glace vanille, amaretti								LAIT	FRUIT A COQUE (amande)							
DESSERT	GLACES MAISON	<i>Homemade ice cream</i>	Noisette, vanille, chocolat, fruits rouges								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	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	RICOTTA AU MIEL et fruits de saison	<i>Ricotta with honey</i>	Ricotta, miel, fruits de saison								LAIT								
DESSERT	CAFÉ GOURMAND	<i>Gourmet Café</i>	Café + mignardises sucrées	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE							