

MARCELLO - INFORMATIONS ALLERGÈNES - 15/01/2025

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

	PLATS	DISHES	INGRÉDIENTS	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
				GLUTEN	CRUSTACEANS	MOLLUSCS	EGGS	FISH	PEANUTS ARACHIDE (traces)	SOY	MILK LAIT non pasteurisé	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPINS	PORK	GARLIC
APERITIVO	BURRATA NERA	<i>Burrata Nera</i>	BURRATA DE BUFFLONNE AU LAIT CRU, PURÉE TRUFFE NOIRE						CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT non pasteurisé	FRUIT A COQUE (traces)							
APERITIVO	FRITTURA DI MARCELLO	<i>Frittura di Marcello</i>	GAMBAS, ÉPERLAN, CALAMAR, LÉGUMES, YAOURT, CÂPRES	GLUTEN	CRUSTACÉS	MOLLUSQUE	ŒUF	POISSON	CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT								PORC
APERITIVO	ANTIPASTI	<i>Antipasti</i>	MOZZA BUFFLONNE MORTADELLE POIVRE PARME LÉGUMES MOZZARELLA POIVRON								LAIT								PORC
APERITIVO	GORGONZOLA FIGUES NOIX	<i>Gorgonzola Cheese</i>	GORGONZOLA, FIGUES, NOIX								LAIT	FRUIT A COQUE (noix)							
ENTRÉE	PARMIGIANA	<i>Parmigiana</i>	AUBERGINE, TOMATE, PARMESAN, BASILIC								LAIT								
ENTRÉE	INSALATA FRESCA	<i>Insalata Fresca</i>	ROQUETTE, CHICORÉE, ÉPINARD, PARMESAN, ARTICHAUT, CITRON BIO								LAIT								
ENTRÉE	CROSTONE	<i>Crostone</i>	FOCCACCIA GRILLEE MOZZARELLA BUFFLONNE JAMBON BLANC TRUFFE	GLUTEN							LAIT								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 , BUTTERNUT GRILLÉ, NOIX, ÉPINARD								LAIT	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				ŒUF	POISSON			LAIT								
AU DEJEUNER	ASSIETTE ITALIENNE	<i>Assiette italienne</i>	GNOCCHI DU MOMENT, ROQUETTE ET FENOUIL CROQUANT, LÉGUMES GRILLÉS, MOZZARELLA DI BUFALA , CHARCUTERIE ITALIENNE	OPTION : sans gnocchis							LAIT								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 & STRACIATELLA	<i>Evergreen & Stracciatella</i>	SPAGHETTI, BASILIC, PIGNONS GRILLÉS , STRACIATELLA, PARMESAN	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)							
PÂTES	EVERGREEN	<i>Evergreen</i>	SPAGHETTI, BASILIC, PIGNONS GRILLÉ, PARMESAN	OPTION : penne sans gluten			ŒUF dans pâte				LAIT	FRUIT A COQUE (pignons)							
PÂTES	PACCHERI AL RAGU	<i>Paccheri al ragu</i>	PACCHERI AL RAGÙ (BŒUF, 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	LASAGNE VEGETARIENNE	<i>Lasagna veggie</i>	LASAGNE LÉGUME CONFIT SCAMORZA PARMESAN BASILIC	GLUTEN			ŒUF dans pâte				LAIT		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>Polpetta</i>	BŒUF, SARRASIN, SAUCE TOMATE AU BASILIC, FRITES DE POLENTA	GLUTEN			ŒUF		CACAHUËTES ARACHIDE (traces)		LAIT								
PLATS	MAIGRE DE CORSE PLANCHA	<i>Lean Fish</i>	MAIGRE AMANDES TREVISE					POISSON	CACAHUËTES ARACHIDE (traces)			FRUIT A COQUE (amande)							
SIDE	ROQUETTE FENOUIL EPINARD	<i>Ruola & Fennel</i>	ROQUETTE FENOUIL POUSSES EPINARD																
SIDE	LÉGUMES GRILLÉS	<i>Grilled vegetables</i>	RIZ NOIR VENERE																
SIDE	FRITES DE POLENTA	<i>Polenta fries</i>	SEMOULE DE MAÏS, PARMESAN, HUILE								LAIT								
SIDE	TROFIE SAUCE TOMATE	<i>Trofie tomato sauce</i>	PÂTES, SAUCE TOMATE	OPTION : penne sans gluten															
DESSERT	AFFOGATO	<i>Affogato</i>	CAFÉ, GLACE VANILLE, AMARETTI								LAIT	FRUIT A COQUE (amande)							
DESSERT	GLACÉS MAISON	<i>Homemade ice cream</i>	NOISETTE, VANILLE, CHOCOLAT, FRUITS ROUGES CITRON FIOR 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	M CHOCOLAT	<i>M Chocolate</i>	GANACHE CHOCOLAT NOIR, PRALINÉ, CHANTILLY	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE							
DESSERT	TIRAMISU CAFÉ	<i>Classic coffee Tiramisu</i>	BISCUIT PAVESINI, ŒUFS, CRÈME, CAFÉ, POWDRE CACAO	GLUTEN			ŒUF				LAIT	FRUIT A COQUE (traces)							
DESSERT	RICOTTA AU MIEL et fruits	<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							