

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Les données présentes dans ce tableau sont issues des informations transmises par nos fournisseurs de denrées alimentaires. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de chaque allergène en raison du risque de contamination croisée entre nos différents produits lors de la préparation dans notre cuisine.

LE CLASSICHE LES CLASSIQUES • THE CLASSICS	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	 Céréales	 Crustacés	 Œufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait Lactose	 Fruits à coque	 Céleri	 Moutarde	 Graines de sésame	 E-X Anhydride sulfureux	 Lupin	 Mollusques
MARINARA	P													
MARGHERITA	P						P							
CARDINALE	P						P							
DIAVOLA	P						P							
DIAVOLA 2.0	P						P							
CAPRICCIOSA	P						P							
VEGETARIANA	P						P							
4 STAGIONI	P						P							
BUFALA	P						P							
PARMIGIANA	P						P							
CALZONE	P						P							















- 1 - CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, À SAVOIR: BLÉ (COMME ÉPEAUTRE ET BLÉ DE KHORASAN), SEIGLE, ORGE, AVOINE OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES
- 2 - CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS
- 3 - ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS
- 4 - POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS
- 5 - ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
- 6 - SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
- 7 - LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

- 8 - FRUITS À COQUE, À SAVOIR: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA OU DU QUEENSLAND
- 9 - CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI
- 10 - MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
- 11 - GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME
- 12 - ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/KG OU 10 MG/L
- 13 - LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPINS
- 14 - MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

P : PRÉSENCE
T : TRACES

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Les données présentes dans ce tableau sont issues des informations transmises par nos fournisseurs de denrées alimentaires. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de chaque allergène en raison du risque de contamination croisée entre nos différents produits lors de la préparation dans notre cuisine.

LE BIANCHE LES BLANCHES • THE WHITE	1  Céréales	2  Crustacés	3  Œufs	4  Poissons	5  Arachides	6  Soja	7  Lait Lactose	8  Fruits à coque	9  Céleri	10  Moutarde	11  Graines de sésame	12  Anhydride sulfureux	13  Lupin	14  Mollusques
4 FORMAGGI	P						P							
TONNO E CIPOLLA	P						P							
ESTATE - FOCACCIA	P						P							
FUMÉ	P						P	P						
MORTAZZA	P						P	P						

1 - CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, À SAVOIR: BLÉ (COMME ÉPEAUTRE ET BLÉ DE KHORASAN), SEIGLE, ORGE, AVOINE OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES

2 - CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

3 - ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

4 - POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

5 - ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

6 - SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

7 - LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8 - FRUITS À COQUE, À SAVOIR: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA OU DU QUEENSLAND

9 - CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

10 - MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

11 - GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

12 - ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/KG OU 10 MG/L

13 - LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPINS















14 - MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

P : PRÉSENCE

T : TRACES

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Les données présentes dans ce tableau sont issues des informations transmises par nos fournisseurs de denrées alimentaires. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de chaque allergène en raison du risque de contamination croisée entre nos différents produits lors de la préparation dans notre cuisine.

LE SPECIALI LES SPÉCIAUX • THE SPECIALS	1  Céréales	2  Crustacés	3  Œufs	4  Poissons	5  Arachides	6  Soja	7  Lait Lactose	8  Fruits à coque	9  Céleri	10  Moutarde	11  Graines de sésame	12  Anhydride sulfureux	13  Lupin	14  Mollusques
SALSICCIA E FRIARELLI	P						P							
ROSSO	P						P							
MONTANARA	P						P							
NONNA	P		P				P							
TARTUFO	P						P							

1 - CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, À SAVOIR: BLÉ (COMME ÉPEAUTRE ET BLÉ DE KHORASAN), SEIGLE, ORGE, AVOINE OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES

2 - CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

3 - ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

4 - POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

5 - ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

6 - SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

7 - LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8 - FRUITS À COQUE, À SAVOIR: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA OU DU QUEENSLAND

9 - CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

10 - MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

11 - GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

12 - ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/KG OU 10 MG/L

13 - LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPINS















14 - MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

P : PRÉSENCE

T : TRACES

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Les données présentes dans ce tableau sont issues des informations transmises par nos fournisseurs de denrées alimentaires. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de chaque allergène en raison du risque de contamination croisée entre nos différents produits lors de la préparation dans notre cuisine.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
PIZZE SANDWICH PIZZA SANDWICH • SANDWICH PIZZAS	 Céréales	 Crustacés	 Œufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait Lactose	 Fruits à coque	 Céleri	 Moutarde	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux	 Lupin	 Mollusques
CAPRESE	P						P							
CLASSICO	P						P							
FRESCO	P						P	P						
SALSICCIA E FRIARELLI (CALDO)	P						P							
PIZZA A PORTAFOGLIO - MARGHERITA	P						P							

1 - CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, À SAVOIR: BLÉ (COMME ÉPEAUTRE ET BLÉ DE KHORASAN), SEIGLE, ORGE, AVOINE OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES

2 - CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

3 - ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

4 - POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

5 - ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

6 - SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

7 - LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8 - FRUITS À COQUE, À SAVOIR: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA OU DU QUEENSLAND

9 - CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

10 - MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

11 - GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

12 - ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/KG OU 10 MG/L

13 - LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPINS















14 - MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

P : PRÉSENCE

T : TRACES

INFORMATION SUR LES ALLERGÈNES

Les données présentes dans ce tableau sont issues des informations transmises par nos fournisseurs de denrées alimentaires. Cependant, nous ne pouvons garantir l'absence de chaque allergène en raison du risque de contamination croisée entre nos différents produits lors de la préparation dans notre cuisine.

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
DOLCI DESSERTS • DESSERTS	 Céréales	 Crustacés	 Œufs	 Poissons	 Arachides	 Soja	 Lait Lactose	 Fruits à coque	 Céleri	 Moutarde	 Graines de sésame	 Anhydride sulfureux	 Lupin	 Mollusques
PANNA COTTA						P								
TIRAMISÙ			P											
PIZZETTA NUTELLA	P			P		P								

1 - CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN, À SAVOIR: BLÉ (COMME ÉPEAUTRE ET BLÉ DE KHORASAN), SEIGLE, ORGE, AVOINE OU LEURS SOUCHES HYBRIDÉES

2 - CRUSTACÉS ET PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS

3 - ŒUFS ET PRODUITS À BASE D'ŒUFS

4 - POISSONS ET PRODUITS À BASE DE POISSONS

5 - ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES

6 - SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA

7 - LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT (Y COMPRIS LE LACTOSE)

8 - FRUITS À COQUE, À SAVOIR: AMANDES, NOISETTES, NOIX, NOIX DE CAJOU, NOIX DE PÉCAN, NOIX DU BRÉSIL, PISTACHES, NOIX DE MACADAMIA OU DU QUEENSLAND

9 - CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI

10 - MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE

11 - GRAINES DE SÉSAME ET PRODUITS À BASE DE GRAINES DE SÉSAME

12 - ANHYDRIDE SULFUREUX ET SULFITES EN CONCENTRATIONS DE PLUS DE 10 MG/KG OU 10 MG/L

13 - LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPINS

14 - MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES

P : PRÉSENCE

T : TRACES