

# 1a CUCINA

## ANTIPASTI | starters | entrées



**LA PARMANAPOLI** 10,00 euro  
mozzarella di bufala con prosciutto crudo  
buffalo mozzarella and raw ham | mozzarella de bufflonne et jambon cru



**BATTUTA DI CARNE CRUDA** 12,00 euro  
carne cruda di vitello battuta al coltello con topinambur trifolati e delicata di acciughe  
raw minced meat with topinambur artichoke and anchovy cream | viande crue avec topinambour et crème d'anchois



**VITELLO TONNATO HOME MADE** 10,00 euro  
vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata  
meat cooked at low temperature with tuna sauce | viande cuite à basse température à la sauce au thon



**GNOCCO FRITTO CON PROSCIUTTO CRUDO** 10,00 euro  
pasta cresciuta servita con prosciutto crudo  
fried pizza dough with raw ham | patè de pizza frite avec jambon cru



**GNOCCO FRITTO CON SPECK** 10,00 euro  
pasta cresciuta servita con speck  
fried pizza dough with speck | patè de pizza frite speck



**GNOCCO FRITTO CON LARDO E MIELE** 10,00 euro  
pasta cresciuta servita con lardo e miele  
fried pizza dough with bacon and honey | patè de pizza frite avec bacon et miel

**PIZZOTTELLE** 9,00 euro  
dischetti di pasta cresciuta con pomodoro, parmigiano e basilico  
diskettes of fried pizza dough with tomato sauce, parmesan and basil | disquettes de patè de pizza frite à la sauce tomate, parmesan et basilic

## PRIMI | pasta | pâtes

**PENNE O SPAGHETTI AL POMODORO** 9,00 euro  
penne o spaghetti al sugo di pomodoro  
penne or spaghetti with tomato sauce | penne ou spaghetti à la sauce tomate

**AGNOLOTTI PIEMONTESI AL BURRO E SALVIA** 11,00 euro  
agnolotti con ripieno alle tre carni al burro e salvia  
agnolotti stuffed with meat with butter and sage | agnolotti farcis de viande au beurre et à la sauge

**SPAGHETTI AGLIO, OLIO, PEPERONCINO E ACCIUGHE** 10,00 euro  
spaghetti with garlic, oil, chilli and anchovies  
spaghetti à l'ail, à l'huile, au piment et aux anchois

**TAGLIATELLE AL RAGÙ** 10,00 euro  
tagliatelle di pasta fresca al ragù di vitello  
tagliatelle with veal ragout | tagliatelle au ragoût de veau

**PASTA E PATATE CON GUANCIALE E VERZA** 10,00 euro  
zuppa di pasta e patate con guanciale e verza  
pasta and potato soup with bacon and cabbage | soupe de pâtes et pommes de terre avec bacon et chou

**CREMA DI ZUCCA** 10,00 euro  
crema di zucca con scaglie di grana e amaretti  
pumpkin cream with parmesan flakes and amaretti | crème de potiron aux flocons de parmesan et amaretti



## SECONDI | main courses | plate principal



**PAILLARD DI VITELLO** 14,00 euro  
*paillard di vitello con insalata verde e pomodoro*  
*veal paillard with green salad and tomato | paillard de veau avec salade verte et tomate*



**TAGLIATA DI VITELLO** 17,00 euro  
*tagliata di sottofiletto di vitello con patate al brucio e senape in grani*  
*sliced steak grilled with potatoes and mustard in grains | steak tranchè de veau avec pommes de terre et moutarde en grains*



**FILETTO DI ORATA** 15,00 euro  
*filetto di orata con battuto mediterraneo (olive, pomodori, capperi e basilico) e peperonata*  
*fillet of sea bream with mediterranean vegetables and peppers | filet de dorade aux légumes méditerranéens et poivrons*

## HAMBURGER

**HAMBURGER CLASSICO CON CHIPS\*** 12,00 euro  
*hamburger 150 gr, insalata verde e pomodoro*  
*hamburger, tomato, lettuce leaf with chips\**  
*hamburger, tomate, feuilles de laitue avec chips\**

**BACONBURGER CON CHIPS\*** 14,00 euro  
*hamburger 150 gr, fontina, bacon croccante, insalata verde e pomodoro*  
*hamburger, fontina cheese, crispy bacon, tomato, lettuce leaf with chips\**  
*hamburger, fromage fontina, bacon croustillant, tomate, feuilles de laitue avec chips\**

**CHEESEBURGER CON CHIPS\*** 14,00 euro  
*hamburger 150 gr, fontina, insalata verde e pomodoro*  
*hamburger, fontina cheese, tomato, lettuce leaf with chips\**  
*hamburger, fromage fontina, tomate, feuilles de laitue avec chips\**

**ONIONBURGER CON CHIPS\*** 14,00 euro  
*hamburger 150 gr, mozzarella di bufala, cipolla rossa caramellata e insalata verde*  
*hamburger, buffalo mozzarella, red onion mustard, leaf with chips\**  
*hamburger, mozzarella de buffle, oignon rouge moutarde, feuilles de laitue avec chips\**



## INSALATE | salads | salades



**NIZZARDA** 9,00 euro  
*insalata verde, pomodoro, tonno, olive, fagiolini\*, patate, acciughe e uovo sodo*  
*green salad, tomatoes, tuna, olives, green beans\*, potatoes, anchovies and boiled egg*  
*salade verte, tomates, le thon, olives, haricots verts\*, pommes de terre, anchois et oeuf à la coque*



**CLASSICA** 9,00 euro  
*insalata verde, pomodoro, mozzarella e mais*  
*green salad, tomato, mozzarella cheese and corn*  
*salade verte, tomate, fromage mozzarella et le maïs*



**MIELINA** 9,00 euro  
*insalata verde, mela, formaggio caprino e miele*  
*green salad, apple, goat cheese, honey*  
*salade verte, pomme, fromage de chèvre et miel*



**CHICKEN SALAD** 9,00 euro  
*insalata verde, pomodoro, olive, straccetti di pollo e crostini*  
*green salad, tomatoes, olives, chicken strips and croutons*  
*salade verte, tomates, olives, nuggets de poulet et croûtons*

# 1a PIZZA

## MARGHERITA

*pomodoro, mozzarella, basilico, olio e.v.o*

*tomato sauce, mozzarella, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, basilic, huile*

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## MARINARA DI MICHELE

*pomodoro, origano, aglio, olio e.v.o.*

*tomato sauce, oregano, garlic, oil | sauce tomate, origan, ail, huile*

7,00 euro la napoletana | 8,00 euro la romana | 8,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## VEGETARIANA

*pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini pachino, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, eggplant, zucchini, cherry tomatoes, oil | sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, tomates cerises, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## PROSCIUTTO

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, ham, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## FUNGHI

*pomodoro, mozzarella, funghi, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, mushrooms, oil | sauce tomate, mozzarella, champignons, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## WURSTEL

*pomodoro, mozzarella, wurstel, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, wurstel, oil | sauce tomate, mozzarella, wurstel, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## LEGGERA

*mozzarella, pomodorini pachino, zucchine, rucola, scaglie di parmigiano, olio e.v.o*

*mozzarella, cherry tomatoes, zucchini, rocket, parmesan flakes, oil | mozzarella, tomates cerises, courgettes, roquette, flocons de parmesan, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## MARGHERITA DI BUFALA

*pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.*

*tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil | sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## BIANCA BUFALA

*pomodorini pachino, mozzarella di bufala, olio e.v.o.*

*cherry tomatoes pachino, buffalo mozzarella, basil, oil | tomato cerises pachino, mozzarella de bufflonne, basilic et huile*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## SALSICCIA

*pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, basilico, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, sausage, basil, oil | sauce tomate, mozzarella, saucisse, basilic, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## ZUCCHINA ROSA

*mozzarella, prosciutto cotto e zucchine*

*mozzarella, ham and zucchini | mozzarella, jambon et courgettes*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## QUATTRO STAGIONI

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, oil | sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, huile*

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

# 1a PIZZA

## TAGGIASCA

*pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, olives, oil | sauce tomate, mozzarella, olives, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## DIAVOLA

*pomodoro, mozzarella, spianata calabra, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, hot salami, oil | sauce tomate, mozzarella, salami piquant, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## L'ULTIMO BACIO

*pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, origano, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, origan et oil | sauce tomate, mozzarella, fromage gorgonzola, oignons, origan et huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## PARMIGIANA

*pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, parmesan cheese, oil | sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage parmesan, huile*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## FORMAGGI

*pomodoro, mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, origano, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, origan and oil | sauce tomate, mozzarella, fromage*

*fontina, fromage gorgonzola, parmesan, origan, huile*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## NAPOLI

*pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, basilico, origano e olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, origan and oil | sauce tomate, mozzarella, anchois, càpres, origan, huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## SALSICCIA E FRIARIELLI

*mozzarella, salsiccia fresca e friarielli*

*mozzarella, sausage, friarielli, oil | mozzarella, saucisse, feuilles de navet cuits à l'ail et piment, huile*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## SAPORITA

*pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck in cottura croccante*

*tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese and crispy bacon | sauce tomate, mozzarella, gorgonzola et bacon croustillant*

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## LA REGINA

*pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico fuori cottura*

*tomato sauce, raw buffalo mozzarella, raw basil | sauce tomate, mozzarella de bufflonne après cuisson, basilic après cuisson*

8,00 euro la napoletana | 9,00 euro la romana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## PICCANTINA

*mozzarella, spianata calabra, acciughe e olio e.v.o.*

*mozzarella, hot salami, anchovies, oil | mozzarella, salami piquant, anchois et huile*

7,50 euro la napoletana | 8,50 euro la romana | 8,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## CALABRESELLA

*pomodoro, mozzarella, spianata calabra, nduja, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, hot salami, hot calabrian sauce, oil | sauce tomate, mozzarella, salami piquant, sauce calabraise piquant et huile*

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## ALTAQUOTA

*mozzarella, funghi, salsiccia, speck in cottura, basilico, olio e.v.o.*

*mozzarella, mushrooms, sausage, crispy speck, basil, oil | mozzarella, champignons, saucisse, speck croustillant, basilic, huile*

8,50 euro la napoletana | 9,50 euro la romana | 9,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

# 1a PIZZA



## DUAL

*pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, gorgonzola, parmigiano, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, parmesan, oil | sauce tomate, mozzarella, saucisse, fromage gorgonzola, parmesan, huile*

9,50 euro la napoletana | 10,50 euro la romana | 10,50 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## CALZONE RIPIENO

*pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, parmigiano, olio e.v.o.*

*tomato sauce, mozzarella, ham, parmesan, oil | sauce tomate, mozzarella, jambon, parmesan, huile*

8,00 euro la napoletana | 9,00 l'integrale (wheath flour | farine de blè)

# 1a FOCACCIA | white pizza

## PRIMAVERA

*mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, olio e.v.o.*

*buffalo mozzarella, rockets, cherry tomatoes, oil | mozzarella de bufflonne, roquette salad, tomate cerises, huile*

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## CRUDO E GRANA

*prosciutto crudo, scaglie di grana, olio e.v.o.*

*raw ham, parmesan cheese flave, oil | jambon cru, copeaux de parmesan, huile*

8,00 euro | 9,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)

## CRUDO E BUFALA

*prosciutto crudo e mozzarella di bufala*

*raw ham and buffalo mozzarella | jambon cru et mozzarella de bufflonne*

9,00 euro | 10,00 euro l'integrale (wheath flour | farine de blè)



# 1e PERSONALIZZAZIONI customization | personnalisations



## PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI

*ham and sliced | jambon et tranché*

2,00 euro

## MOZZARELLA

1,50 euro

## MOZZARELLA DI BUFALA

*buffalo mozzarella | mozzarella de bufflonne*

2,00 euro

## CIPOLLE

*onions | oignons*

1,00 euro

## OLIVE

*olives | olives*

1,50 euro

## PATATINE FRITTE\*

*french fried\* | frites\**

2,00 euro

## FORMAGGIO

*cheese | fromage*

2,00 euro

## VERDURE

*vegetables | légumes*

1,50 euro

## NDUJA

*spicy calabrian sauce | sauce calabraise piquant*

1,50 euro



# i DOLCI

## | pastries | dessert



### **SORBETTO ARTIGIANALE**

*sorbet | sorbet*  
*gusti assortiti*  
4,00 euro

### **GELATO ARTIGIANALE**

*ice cream | glace*  
*gusti assortiti*  
4,00 euro

### **BUNET**

5,00 euro

### **TIRAMISÙ**

5,00 euro

### **PANNA COTTA AI FRUTTI DI BOSCO**

*panna cotta with berries | panna cotta aux fruits rouges*  
5,00 euro

### **PANNA COTTA AL CARMELLO**

*panna cotta with caramel | panna cotta au caramel*  
5,00 euro

### **CHEESECAKE**

5,00 euro

\*alcuni prodotti potrebbero essere anche surgelati in assenza di prodotto fresco

**L'ACQUA E IL COPERTO  
SONO INCLUSI NEL PREZZO.**

# le BEVANDE

## BIBITE | drink | boissons



### BIBITE IN LATTINA | CAN | CANETTE

3,50 euro

(Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Tè al limone, Tè alla pesca)



### BIBITE LURISIA | DRINK LURISIA

(Chinotto, Gazzosa)

3,50 euro



### COCA COLA ALLA SPINA

#### DRAFT COCA COLA | COCA COLA A LA PRESSION

*piccola | small | petite*

*media | medium | grande*

3,00 euro

4,00 euro



### "BIRRIFICIO ANGELO PORETTI" BIRRA ALLA SPINA

#### DRAFT BEER | BIERES A LA PRESSION

*piccola bionda | small blonde | petite blonde*

*media bionda | medium blonde | grande blonde*

3,50 euro

4,50 euro



*piccola rossa doppio malto | small red | petite rousse*

*media rossa doppio malto | medium rousse | grande rousse*

3,50 euro

5,00 euro

*piccola tucher weiss | small tucher weiss | petite tucher weiss*

*media tucher weiss | medium tucher weiss | grande tucher weiss*

3,50 euro

5,50 euro



### VINO DELLA CASA (AZIENDA VITIVINICOLA CROTIN 1897)

(Barbera, Arneis, Prosecco)

*calice | glass | verre*

3,00 euro



## CAFFÈ | coffee | cafe

### CAFFÈ

1,50 euro

### CAFFÈ D'ORZO | BARLEY COFFEE | CAFE D'ORGE

2,00 euro

### CAFFÈ DECAFFEINATO | DECAFFEINATED COFFEE | CAFE DECAFEINE

2,00 euro

### CAPPUCCINO

2,00 euro

### LATTE MACCHIATO

2,00 euro



## AMARI | digestive | digestif



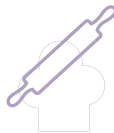
<b>BRAULIO</b>	4,00 euro
<b>AMARETTO DISARONNO</b>	4,00 euro
<b>SAN SIMONE</b>	3,00 euro
<b>AMARO DEL CAPO</b>	3,00 euro
<b>JAGERMEISTER</b>	3,00 euro
<b>LIMONCELLO</b>	3,00 euro
<b>MIRTO</b>	3,00 euro

## LIQUORI | spirit | esprit

<b>RUM</b>	4,00 euro
<b>VODKA</b>	4,00 euro
<b>GRAPPA</b>	4,00 euro



## COCKTAIL



<b>SPRITZ</b>	5,00 euro
<b>CUBA LIBRE</b>	6,00 euro

L'ACQUA E IL COPERTO  
SONO INCLUSI NEL PREZZO.





JOUE  
DUAL

# la CARTA dei VINI

## BIANCHI



<b>MONFERRATO BIANCO "PLISUN"</b>   Crotin, Piemonte	15,00 euro
<b>ROERO ARNEIS "SEMINARI" DOCG</b>   Nino Costa, Piemonte	16,00 euro
<b>ARNEIS E RIESLING "RICORDI"</b>   Nino Costa, Piemonte	18,00 euro
<b>GAVI DI GAVI DOCG "ET. GIALLA"</b>   Villa Sparina, Gavi	20,00 euro
<b>CHARDONNAY DOC FRIULI</b>   Le Monde, Friuli	16,00 euro
<b>GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC</b>   Viticoltori di Caldaro, Alto Adige	19,00 euro
<b>SAUVIGNON DOC FRIULI</b>   Le Monde, Friuli	20,00 euro
<b>GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR"</b>   Tenuta Cavalier Pepe, Campania	18,00 euro
<b>FALANGHINA DOC "LILA"</b>   Tenuta Cavalier Pepe, Campania	17,00 euro
<b>VERMENTINO SUP. DI GALLURA DOCG "CUCAIONE"</b>   Piero Mancini, Sardegna	18,00 euro



## ROSATI

<b>ROSATO DEL SALENTO "ROSA DEL GOLFO"</b>	17,00 euro
--	------------



## VINI da DESSERT e BOLLICINE



<b>MOSCATO D'ASTI DOCG</b>   Damilano, Piemonte	18,00 euro
<b>SPUMANTE BRUT MILLESIMATO</b>   Bricco Rosso, Langa	14,00 euro
<b>PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY"</b>   La Tordera, Veneto	18,00 euro
<b>ALTA LANGA SPUMANTE MILLESIMATO BRUT DOCG</b>   Deltetto, Langa	32,00 euro
<b>FRANCIACORTA BRUT DOCG - BIOLOGICO</b>   La Riccafana, Lombardia	30,00 euro
<b>CHAMPAGNE BRUT GRAN RESERVE</b>	50,00 euro

# ROSSI



<b>FREISA D'ASTI DOC VIVACE "LUNA DI MAGGIO"</b>   Cascina Gilli, Piemonte	16,00 euro
<b>GRIGNOLINO D'ASTI DOC "SAN PATELU"</b>   Crostin 1897, Piemonte	16,00 euro
<b>RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG</b>   Caldera, Piemonte	19,00 euro
<b>DOLCETTO D'ALBA DOC</b>   Damilano, Piemonte	17,00 euro
<b>BARBERA D'ALBA SUPERIORE "BRAMÈ"</b>   Deltetto, Piemonte	19,00 euro
<b>BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SAVEJ"</b>   Terre Astesane, Piemonte	18,00 euro
<b>NEBBIOLO D'ALBA DOC</b>   Conti di Roero, Piemonte	20,00 euro
<b>NEBBIOLO LANGHE DOC "OCHETTI"</b>   Renato Ratti, Piemonte	24,00 euro
<b>PINOT NERO ALTO ADIGE DOC</b>   Viticoltori di Caldaro, Alto Adige	20,00 euro
<b>MORELLINO DI SCANSANO DOCG "MENTORE"</b>   Fattoria Mantellassi, Toscana	16,00 euro
<b>NERO D'AVOLA "SEPHORA" - BIOLOGICO</b>   Tenuta Morreale, Sicilia	16,00 euro
<b>MERLOT "SEPHORA" - BIOLOGICO</b>   Tenuta Morreale, Sicilia	17,00 euro
<b>SYRAH "SEPHORA" - BIOLOGICO</b>   Tenuta Morreale, Sicilia	17,00 euro
<b>BARBARESCO DOCG "NUBIOLA"</b>   Pelissero, Treiso	45,00 euro
<b>BAROLO DOCG "LECINQUEVIGNE"</b>   Damilano, Barolo	55,00 euro

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

*In some of our preparations may be present allergens such as gluten, nuts, dairy products, etc. We kindly ask you to communicate in advance any allergies or intolerances. The origin of the meat and fish could be subject to change based on availability.*

*Dans certains de nos préparations peuvent être allergènes présents comme le gluten, les noix, les produits laitiers, etc. Nous vous demandons de bien vouloir communiquer au préalable les allergies ou des intolérances.*

*L'origine de la viande et le poisson pourrait être l'objet de modifications en fonction des disponibilités.*