



PIZZERIA

 MARINARA tomate, ail, huile, origan ^(6,9,10,11,12)	5	MARE E MONTI ^{7,14,(2,4)} mozzarella ⁷ , tomate, porcini, fruits de mer	12
 MARGHERITA tomate et mozzarella ⁷	6.5	FRUTTI DI MARE ^{14,(2,4)} tomate, fruits de mer	11
NAPOLI ⁴ tomate, mozzarella ⁷ , câpres, anchois ⁴	7	 PRIMAVERA ⁷ mozzarella ⁷ , basilic et tomate fraîche	8
 BUFALA ⁷ tomate et mozzarella di bufala ⁷	9	 FUNGHI PORCINI tomate, mozzarella ⁷ , porcini	9.5
 TONNO, CIPOLLA E CAPPERI ⁴ Thon, oignon et câpres, tomate, mozzarella ⁷	9.5	CARPACCIO tomate, mozzarella ⁷ , bresaola, roquette, parmesan	9.5
RADICCHIO E PANCETTA Mozzarella ⁷ , tomate, radicchio, lard	8.5	DELLA CASA ³ tomate, mozzarella ⁷ , jambon cuit, saucisse, cèpes, œuf ³	11.5
 TRICOLORE tomate, mozz ⁷ , roquette, parmesan, tomate fraîche	8.5	ROSSA RADICCHIO, SPECK e BURRATA ⁷ Tomate, radicchio, fromage burrata ⁷ , speck	11.5
FUNGHI E SALAMINO Champignons, salami épicé, tomate, mozzarella ⁷	8	 ATOMICA tomate, mozzarella ⁷ , champignons, câpres, piment	8
SALSICCIA E CARCIOFI tomate, mozzarella ⁷ , saucisse, artichauts	8	SALSICCIA, FRIARELLI E 'NDUJA ⁷ saucisse, friariell, salami épicé ⁷ , tomate, mozzarella ⁷	9
SALSICCIA RICOTTA E FRIARELLI ⁷ Saucisse, ricotta ⁷ et friarielli, tomate, mozzarella ⁷	9	GORGONZOLA, FRIARELLI E SALAMINO ⁷ gorgonzola, friarielli, salami épicé, tomate, mozzarella ⁷	9.5
BISMARCK ³ Lard, œuf ³ , brocoli-rave, tomate, mozzarella ⁷	9.5	AMERICANA ⁷ tomate, mozzarella ⁷ , saucisses et frites	9
SALSICCIA CIPOLLA E 'NDUJA ⁷ Mozz ⁷ , tomate, saucisse, oignons, salami épicé ⁷	8.5	MAIALONA ⁷ mozzarella ⁷ , tomate, saucisse, saucisses, jambon cuit	9
PROSCIUTTO E FUNGHI jambon cuit, champignons tomate et mozzarella	8	BIANCA SALMONE, RUCOLA E PACHINO ⁴ mozzarella ⁷ , saumon, roquette et tomates cerises	11
 PARMIGIANA Tomate, mozzarella, aubergines, parmesan	9.5	 BIANCA BRIE TARTUFO E FUNGHI mozzarella ⁷ , brie, champignons, truffe	12
PROSCIUTTO E SALAMINO jambon cuit, salami épicé, tomate et mozzarella ⁷	8	FOC. STRACCHINO SALSICCIA, RUCOLA ⁷ Base de pizza avec Stracchino ⁷ , saucisse, et roquette	8
 RADICCHIO E GORGONZOLA ⁷ radicchio, gorgonzola ⁷ , tomate et mozzarella ⁷	9	FOCACCIA BUFOLA, RADICCHIO, CRUDO ⁷ Base de pizza, mozz de bufflonne ⁷ , radicchio, jambon cru	9.5
QUATTRO STAGIONI tomate, mozz ⁷ , jambon, champignons, artichauts, olives	9	FOC GORGONZOLA, SALAMINO, ZUCCHINE ⁷ Base de pizza, gorgonzola ⁷ , salami épicé, courgettes	9
 QUATTRO FORMAGGI ⁷ tomate, mozzarella ⁷ , emmental ⁷ , fontina ⁷ , gorgonzola ⁷	9	FOCACCIA CARPACCIO Base de pizza, bresaola, roquette, parmesan	8
CAPRICCIOSA tom, mozz ⁷ , jambon, champignons, artichauts, saucisses	9	FOCACCIA CASA ⁷ Base de pizz 4fromages ⁷ , jambon cru, laitue, tomate fraîche	9.5
DIAVOLA tomate, mozzarella ⁷ , salami épicé et olives	8	CALZONE PROSCIUTTO E MOZZARELLA Mozzarella ⁷ , tomate, jambon	8
FIorentina tomate, mozzarella ⁷ , câpres, salami toscan et poivrons	9	CALZONE PROSCIUTTO E FUNGHI Mozzarella ⁷ , tomate, jambon, champignons	8.5
 VEGETARIANA tomate, mozzarella ⁷ , aubergines, artichauts, courgettes	9	CALZONE CASA Tomate, mozz ⁷ , jambon cuit, saucisse, salami épicé	9.5
 CONTADINA tomate, mozz ⁷ , champignons, artichauts et poivrons	9	CALZONE FARCITO J Tomate, mozz ⁷ , jambon, champignons, artichauts	9.5
 CAMPAGNOLA ⁷ tomate, 4 fromages ⁷ , oignons et olives	9.5	CALZONE GIGANTE SAN JACOPINO Tomate, mozz ⁷ , jambon cuit, cèpes, friarielli, salami épicé	12.5

Vous pouvez créer votre pizza comme vous le souhaitez :)

SI VOUS ÊTES ALLERGIQUE OU INTOLÉRANT À UNE OU PLUSIEURS SUBSTANCES, VEUILLEZ NOUS INFORMER ET NOUS VOUS DIRONS QUELS PLATS ET BOISSONS NE CONTIENNENT PAS LES ALLERGÈNES SPÉCIFIQUES.

Comme presque toutes les pizzas contiennent de la mozzarella (allergène 7) et que vous pouvez demander à la retirer, nous indiquons cet allergène uniquement lorsqu'il y a d'autres produits qui le contiennent ou qui sont contaminés par celui-ci.

Tous les produits de la pizzeria contiennent du gluten (allergène 1) et il est impossible de supprimer les contaminations.

RESTAURANT



ENTRÉES

CROSTINI TOSCANI 1,4,7,12
Crostinis au foie de poulet

BRUSCHETTE 1
Crostinis à la tomate fraîche

CROSTINI DELLA CASA 1,4,7,12
Crostinis avec sauces variées

AFFETTATI MISTI PECORINO & MIELE 7
Charcuteries mixtes, Pecorino et miel

CARPACCIO BRESAOLA
Bresaola, roquette et Parmesan

CESTINO BURRATA & CRUDO 1,7 (6,9,10,11,12)
Feuilleté à la burrata et jambon cru

COCKTAIL DI GAMBERETTI 2,3,(9,10)
Crevettes, laitue, sauce cocktail

ZUPPA DI COZZE 1,12,14,(6,9,10,11)
Soupe chaude aux moules, tomate et pain

SALMONE E AVOCADO 4
Saumon et Avocat

DEUXIÈME COURS

BISTECCA FIORENTINA (1) 100g x 4.5
Steak à la Fiorentina (100g) *minimum 500g

LOMBATINA ALLA GRIGLIA 15
Côtelette de veau grillée

PEPOSO (1,6,9,10,11,12) 12.5
Bœuf au vin rouge, poivre, tomate et haricots

FETTINA DI VITELLA AI FERRI 13
Escalope de veau

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA (1) 15
Émincé de bœuf avec roquette et Parmesan

SCALOPPINA DI VITELLA A PIACERE 1,7 11.5
Escalope de veau avec vin blanc / Marsala / citron

SCALOPPINA DI VITELLA AI PORCINI 1,7 14.5
Escalope de veau aux cèpes

ENTRECOTE AL PEPE VERDE 1,7 16
Entrecôte au poivre vert et crème

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 10
Poitrine de poulet grillée

GAMBERONI ALLA GRIGLIA 2,12,(1) 14.5
Grosses crevettes grillées

GRIGLIATA MISTA DI PESCE 2,4,12,(1) 17
Crevettes, saumon, calamars, lotte

SALMONE ALLA GRIGLIA 4 (1) 13
Saumon grillé

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

PATATE FRITTE* (1) 4.5
frites

FAGIOLI BIANCHI 4.5
Haricots blancs

SPINACI A PIACERE 4.5
épinards avec ail, huile, frisquet ou beurre

INSALATA MISTA 4.5
Salade mixte

PREMIER COURS

4 **SPAGHETTI CHITARRA AL POMODORO** 1,3 7
Spaghetti à la guitare avec tomate

5 **SPAGHETTI CHITARRA CACIO E PEPE** 1,3,7,12,(8) 8.5
Spaghetti à la guitare avec pecorino et poivre

5 **SPAGHETTI CARRETTIERA** 1,(6,9,10,11,12) 7
spaghettis avec tomate épicée

8 **SPAGHETTI CARBONARA** 1,3,7,(6,10) 7.5
spaghettis avec crème, pancetta et œuf

8.5 **PENNE STRASCICATE** 1,7,9,(6,10,11) 9
penne avec ragù de viande, crème et tomate

8.5 **PENNE ALLA NORCINA** 1,7,(2,4,6,8,9,10) 9
penne avec ragù de charcuterie, avec sauce truffée

9.5 **PENNE BOSCAIOLA** 1,(6,10) 8.5
Penne avec tomate, jambon, champignons, olives

8 **RAVIOLI BURRO E SALVIA** 1,3,7 7.5
Raviolis ricotta et épinards au beurre et sauge

9.5 **TAGLIATELLE AI PORCINI** 1,3,(6,10) 9.5
Tagliatelles aux cèpes

TORTELLINI SPECK E PROVOLA 1,3,7,(6,10) 9
Tortellini speck et fromage provola

TORTELLINI PANNA, PROSC, FUNGHI 1,3,7,(6,10) 8.5
Tortellini avec crème, jambon et champignons

RISOTTO VEGETARIANA 9 7.5
Risotto aux légumes mixtes

GNOCCHI GORGONZOLA E SPINACI 1,7 8.5
Gnocchi gorgonzola et épinards

GNOCCHI ALLA BURRATA 1,7 9.5
Gnocchi avec tomate, fromage burrata

TAGLIERINI AL SALMONE 1,3,4,7,(6,10) 8.5
Taglierini avec saumon et crème

TAGLIERINI S. JACOPINO 1,2,3,14,(4,6,10) 10.5
Taglierini avec saumon, tomate fraîche et palourdes

SPAGHETTI PESCATORA 1,2,14 11
Palourdes, moules, calamars et sauce tomate

SPAGHETTI ALLE VONGOLE / ARSELLE 1,14,(6,10) 12.5
Spaghetti aux palourdes

SPAGHETTI ALLO SCOGLIO 1,2,14,(6,10) 12.5
avec palourdes, moules, calamars, crevettes

SPAGHETTI AL TONNO 1,4,(6,10) 9
Spaghetti thon et tomate fraîche

PENNE AL GRANCHIO 1,2,7,(4,6,10,14) 9
Penne avec surimi de crabe, crème et tomate

RAVIOLI GAMBERETTI E RUCOLA 1,2,3,7 8.5
Raviolis crevettes et roquette

RISOTTO ALLA MARINARA 2,14 11
Riz avec huile, ail et fruits de mer

RISOTTO MARE E MONTI 2,14 10
Riz avec fruits de mer, pois, champignons et tomate

GNOCCHI PIRATA 1,2,14 9
Gnocchi avec moules, palourdes et tomates fraîches

GNOCCHI SPINACI E SALMONE 1,4,7 9.5
Gnocchi épinards et saumon

MINISTRONE DI VERDURE 9 6
Soupe de légumes

BOISSONS

ACQUA 0,75L eau 0,75L	2.5
LATTINA coca, sprite, fanta, lemon soda <u>canette</u>	3.5
BIRRA COCA COLA PICCOLA pression - bière coca 0,30 cl	4
BIRRA COCACOLA MEDIA pression - bière coca moyenne 0,50cl	5.5
BIRRA ROSSA PICCOLA bière rouge - petite 0,30cl	4.5
BIRRA ROSSA MEDIA bière rouge - moyenne 0,50cl	6
1/4 VINO BIANCO ROSSO 1/4 vin de la maison blanc/rouge	3
1/2 VINO BIANCO ROSSO 1/2 vin de la maison blanc/rouge	5
CALICE DI VINO ROSSO verre de vin rouge	5.5
VINO DELLA CASA IN BOTTIGLIA vin de la maison en bouteille blanc/rouge	10
VINO RISERVA réserve de vins, demander la liste	---
<hr/>	
CAFFE' café, comme vous le voulez!	1.5
NATIONAL LIQUEURS - Averna - Ramazzotti - Brancamenta - Rabarbero Zucca - Fernet Branca - Elisir San Marzano Borsci - Amaro Montenegro - Amaretto di Saronno - Ferro China Bisleri - Amaro Lucano - Amaro Monti d'Abruzzi - Sambuca - Ponce al Mandarino Mugnetti - Lacrima d'Abeto - Martini Bitter - Punch Rum Barbieri - Cynar	3
WHISKY	3.5
Couvert, pain et eau de la maison	2

GRANDE SALADES

GAMBERETTI ² Crevettes, roquette, laitue, tomates, olives et Parmesan	8.5
TONNO ⁴ Thon, salade mixte, olives, maïs, avocat	8.5
 MOZZARELLA ⁷ Mozzarella, salade mixte, artichauts, maïs et olives	7.5
SALMONE ⁴ Saumon, roquette, laitue, tomates, maïs, olives et avocat	9.5

DESSERTS

 CREMA CATALANA ^{3,7} Crème catalane avec sucre caramélisé	5.5
 PANNA COTTA ⁷ Crème et lait frais <u>chocolat</u> ou <u>baies sauvages</u>	5.5
 CHEESCAKE ^{1,7} au chocolat, caramel ou fruits des bois	5.5
PROFITTEROL ^{1,7} Pâte à choux avec crème et chocolat	5.5
 TIRAMISU ^{1,7} homemade tiramisù	5.5
 MOUSSE AL CIOCCOLATO ^{3,7} Mousse au chocolat	5.5
CHOCOLATE TEMPTATION ^{1,5,7,8} Gâteau fourré à la crème de chocolat et noisette	5.5
TORTA AL PISTACCHIO ^{1,5,7,8} Gâteau à la crème de pistache et pépites de chocolat	5.5
TARTUFO BIANCO ^{1,3,7,8} Semifreddo au café avec un cœur de sabayon, enrobé de meringue concassée	5.5
TARTUFO NERO ^{1,6,7,8} Semifreddo au sabayon et glace au chocolat, enrobé de noisettes concassées et de cacao	5.5
SORBETTO AL LIMONE Sorbet au citron	5.5
FRUTTA DI STAGIONE Fruits de saison : poire, orange, pomme, ananas	3
MACEDONIA Salade de fruits	4.5

Certains desserts peuvent manquer.

WINE LIST



VINS ROUGES



LODOLA NUOVA | Rosso di Montepulciano DOCG

Sangiovese frais et intense, avec des arômes de fruits rouges et une finale équilibrée et douce.

€18



BANFI | Chianti DOCG

Un Chianti typique et équilibré, avec un profil frais et fruité. Polyvalent et fluide.

€17



IL LEO | Chianti Superiore DOCG

Élégant et structuré, avec des notes épicées et fruitées. Riche et persistant en bouche.

€22



BANFI | TRAVERSA DEI MONTI Chianti Colli Senesi DOCG

Vin parfumé et expressif, avec des notes florales et de fruits rouges. Véritable expression des collines siennoises.

€17



ROSSO DI MARTE | Morellino di Scansano DOCG

Frais et direct, avec des notes de cerise et d'épices douces. Finale agréable et vive.

€22



BANFI | COL DI SASSO | Toscana IGT

Jeune, vif et fruité, avec des arômes éclatants de cerise. Parfait pour les repas quotidiens.

€17



ROSSO DI MARTE | Bolgheri DOC

Corsé et structuré, avec des arômes de fruits rouges mûrs et de subtiles touches de vanille.

€35



BANFI | Chianti Classico DOCG

Élégant et floral, avec des notes de violette et de fruits rouges. Finale douce et persistante.

€18



SANTA CRISTINA | Toscana IGT 2022

Vin moderne et harmonieux, avec des notes de fruits rouges et une texture douce et enveloppante.

€22



BANFI | CENTINE | Toscana IGT

Assemblage doux et enveloppant, avec des notes de prune, de cerise et d'épices douces. Idéal avec des pâtes et des viandes blanches.

€18



SANTA CRISTINA Chianti Superiore DOCG

Rouge rubis aux reflets violacés, avec des arômes de cerise, de prune et de bois toasté. Doux et enveloppant en finale.

€25



BANFI | ASKA | Bolgheri DOC

Un Bolgheri élégant et structuré, avec des arômes de cerise, d'épices et de bois nobles.

€35



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fruité et doux, avec des arômes de fruits rouges mûrs, des tanins ronds et une bonne persistance.

€10



ARRUJADU Cannonau di Sardegna DOC Riserva

Complexe et intense, avec des arômes de fruits mûrs, de chêne et d'épices. Structure pleine et enveloppante.

€25



Morellino di Scansano DOCG

Rouge équilibré et agréable, avec des arômes ronds de fruits des bois et une finale harmonieuse.

€15

VINS BLANCS



TENUTE ORESTIADI Pinot Grigio | Terre Siciliane IGT

€13

Frais et fruité, avec des notes de pamplemousse et de pêche. Belle fraîcheur et bonne minéralité, idéal pour les entrées et les plats de poisson.



Müller Thurgau Frizzante Vermentino Toscana IGT

€15

Vif et croquant, avec des arômes de pomme verte et de menthe. Frais et savoureux en bouche, avec des notes herbacées en finale.



MULIN | PINOT GRIGIO

€13

Simple et frais, avec de délicats arômes de fruits blancs. Idéal avec des entrées légères et des plats de poisson.



TERRAZZE DELLA LUNA Gewürztraminer | Trentino DOC

€18

Agréablement sec et aromatique, avec des notes de litchi et de fruits tropicaux. Acidité équilibrée et grand caractère.



TERRE DEGLI EREMI Passerina | Terre di Chieti IGT

€14

Couleur jaune paille avec des arômes de pêche et de glycine. Palais frais et savoureux avec une finale légèrement citronnée.



LA PETTEGOLA Vermentino Toscana IGT

€18

Élegant et aromatique, avec des notes d'agrumes et de pêche jaune. Bouche fraîche et équilibrée avec une finale fruitée persistante.



TERRE DEGLI EREMI Pecorino | Terre di Chieti IGT

€14

Fruité et floral, avec une acidité vive qui renforce la fraîcheur. Parfait pour les entrées légères et les fruits de mer.



LIVIA ANTICA Greco di Tufo | DOCG

€18

Vin jaune paille aux arômes de prune et de poire. Rond, corsé et intensément minéral en bouche.



TITOLATO STROZZI VERNACCIA di San Gimignano DOCG

€14

Frais et structuré, avec des touches de Sauvignon et de Chardonnay. Nez floral fruité et finale longue et élégante.



LIVIA ANTICA Falanghina del Sannio | DOC

€18

Frais et harmonieux, avec des notes florales et fruitées. Parfait en apéritif ou accompagné de poissons et viandes blanches.

SPUMANTI ET CHAMPAGNES



BUON BOSCO | Cuvée Extra Dry Vino Spumante Naturale

Frais et parfumé, avec un perlage délicat et des notes de fruits blancs. Idéal en apéritif ou avec des plats de poisson et fritures.

€13



CA' ERNESTO | ROSÉ | VINO Spumante Millesimato Extra Dry

Rosé jaune paille aux arômes de prune et de poire. Rond, fruité et minéral en bouche, parfait avec des entrées légères.

€17



BANFI | TENER VINO Spumante Brut Sauvignon-Chardonnay

Aromatique, avec des notes de pêche et de fruits blancs. Goût sec et harmonieux, idéal pour l'apéritif ou des plats légers.

€15



TOR DELL'ELMO | BRUT | Spumante

Simple et frais, avec de délicates notes fruitées et un perlage fin. Parfait avec des entrées légères et des plats de poisson.

€17



CORNER | Prosecco DOC Treviso Spumante Extra Dry

Prosecco classique et vibrant, avec des arômes floraux et des notes fruitées. Parfait en apéritif ou avec des fruits de mer.

€15



RUFFINO | Prosecco DOC

Frais et fruité, avec des arômes de pomme et de poire. Bulles fines et fraîcheur agréable, parfait en apéritif.

€18



CANTINE TOGNI | Rocca dei Forti Vino Spumante Dolce

Doux et aromatique, avec des notes de pêche et de fleurs. Idéal en fin de repas ou avec des desserts.

€17



RUFFINO | Prosecco Rosé DOC

Rosé frais et parfumé, avec des notes de fraise et de pétales de rose. Bulles élégantes et finale fruitée.

€18



CINZANO | Gran Collezione Vino Spumante Dry

Équilibré et harmonieux, avec des arômes de fruits blancs et une bouche légère. Parfait en apéritif ou tout au long du repas.

€17



RADISE | Prosecco DOC Extra Dry

Frais et agréable, avec des arômes fruités et un perlage doux et persistant. Idéal avec poissons et fromages.

€18



LUCIEN LALARDIER BRUT | Champagne

Élégant et vif, avec des arômes de fruits blancs, de fleurs des champs et de notes grillées. Frais, savoureux et persistant, idéal avec poissons et fruits de mer.

€38

ALLERGIES OU INTOLERANCES

IF YOU ARE ALLERGIC OR INTOLERANT TO ONE OR MORE SUBSTANCES, PLEASE LET US KNOW, AND WE WILL TELL YOU WHICH COURSES AND BEVERAGES DO NOT CONTAIN THE SPECIFIC ALLERGENS. The information regarding the presence of substances or products causing allergies or intolerances are available by contacting the staff on duty.

SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES:

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées, et produits à base de ces céréales, à l'exception des:

- a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1);
- b) maltodextrines à base de blé (1);
- c) sirops de glucose à base d'orge;
- d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

2. Crustacés et produits à base de crustacés.

3. Œufs et produits à base d'œufs.

4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de:

- a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes;
- b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin

5. Arachides et produits à base d'arachides.

6. Soja et produits à base de soja, à l'exception:

- a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1);
- b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel

et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja;

- c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja;
- d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.

7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception:

- a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole;
- b) du lactitol.

8. Fruits à coque, à savoir: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*), et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole

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/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

13. Lupin et produits à base de lupin.

14. Mollusques et produits à base de mollusques

Our HACCP procedures take into account the cross-contamination risk and our staff is trained to deal with this risk. Nevertheless, it should be pointed out that in some cases, due to objective needs, the preparation and service operations of food and beverages may involve some shared areas and utensils. So, the possibility that food has come into contact with other food products, including other allergens, can not be excluded.

**PLEASE,
ALWAYS NOTIFY US
OF ALLERGY OR INTOLERANCE**