

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales*	Œufs	Lactose †	Arachides	Fruits à coques*	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites*	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
APERITIVO														
Tomates cerises au basilic														
Poivrons grillés														
Tomates confites														
Artichauts confits														
Champignons grillés														
Courgettes grillées														
Olives dénoyautées														
Jambon de parme										C				
Bresaola										C				
Saucisson à la Truffe										C				
Mortadelle Pistache										C				
Saucisse Italienne										C				
Jambon cuit										C				
Saumon fumé										C				C
Pecorino au miel			C											
Parmesan			C											
Camembert à la Truffe			C		C									
Straciatella			C											
Straciatella al Tartufo			C		C									
BURRATA														
Burrata di Puglia 100gr			C											
Burrata di Puglia 200gr			C											
Burrata di Puglia al Tartufo 125gr			C		C									
Burrata di Puglia 200gr sur lit de sauce tomate au basilic			C											
Trio de Burrata à partager			C		C									
Straciatella			C											
Straciatella al Tartufo			C		C									
ASSIETTES À PARTAGER														
Assiette de Charcuteries					C					C				
Burrata (supplément assiette de charcuteries)			C											
Assiette de légumes														
Burrata (supplément assiette de légumes)			C											
Assiette de Fromages Italiens			C		C									
Assiette Mixte			C		C					C				

1 A ne cocher que si la céréale utilisée contient du gluten, à savoir une des céréales suivantes : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut
 2 Y compris lait et produit à base de lait.
 3 Fruits à coques : Amandes, Noisettes, Noix, Noix de Cajou, Noix de Pécan, Noix du Brésil, Pistaches, Noix de Macadamia et Noix du Queensland
 4 À mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieure à 10 mg / kg de produit finis
Tous nos produits peuvent contenir des traces de céréales, œufs, lait et produits à base de lait, arachides, fruits à coque, soja, sésame, lupin, sulfites, moutarde, céleri, mollusques, crustacés et poissons

NOM DU PRODUIT FINI	Céréales*	Œufs	Lactose †	Arachides	Fruits à coques*	Soja	Sésame	Lupin	Sulfites*	Moutarde	Céleri	Mollusques	Crustacés	Poissons
SALADES														
Parme			C		C				C					
Saumon			C											C
Burrata			C		C									
Pollo	C		C		C									
RISOTTO														
Risotto al Parmigiano e Prosciutto di Parma	C		C						C					
Risotto al Funghi e Pollo	C		C											
Risotto al Tartufo	C		C		C				C					
GNOCCHI														
Gnocchi Lombardi	C	C	C								C			
Gnocchi al Tartufo	C	C	C		C									
Gnocchi al Funghi e Pollo	C	C	C											
PASTA														
Mafaldine Bolognese	C	C	C								C			
Linguine Lombardi	C	C	C								C			
Ravioli Pomodori e Straciatella	C	C	C											
Linguine al Salmone	C	C	C											C
Linguine Verdure	C	C	C											
Mafaldine Verdure e Pollo	C	C	C											
Rigatoni Pesto e Pollo	C	C	C		C				C					
Linguine Pesto e Burrata	C	C	C		C				C					
Ravioli al Funghi	C	C	C											
Rigatoni al Funghi e Pollo	C	C	C											
Rigatoni Tartufo e Pollo	C	C	C		C									
Linguine Tartufo e Burrata	C	C	C		C									
DESSERTS														
Fondant au chocolat à l'italienne	C	C	C											
Tiramisu au café	C	C	C											
Tiramisu aux framboises et amandes effilées	C	C	C		C									
Panna cotta framboise	C	C	C											
Panna cotta fruit de la passion	C	C	C											
Cheesecake à la vanille de Madagascar avec coullis de framboise	C	C	C											

LA CONDUITE À TENIR DEVANT UNE URGENGE LIÉE À UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Si vous présentez une allergie marquée à un aliment, votre médecin vous a peut-être prescrit un kit de soins d'urgence. Cette trousse contient une dose auto-injectable d'adrénaline (substance augmentant le rythme cardiaque et la pression artérielle, et dilatant les bronches). Elle s'utilise en cas de choc anaphylactique, sans attendre les secours.

Si vous possédez ce type de trousse d'urgence :

- Conservez-la toujours sur vous ;
- Apprenez à reconnaître les premiers signes d'un choc et à manipuler le matériel de soins par vous-même (à l'aide du stylo d'entraînement fourni). Le bon geste consiste à positionner le stylo sur le bord extérieur de votre cuisse. Maintenez ensuite une pression sur le bouton déclencheur pendant dix secondes ;
- Informez aussi votre entourage sur le mode d'emploi du matériel.

Une surveillance médicale s'impose après toute injection d'adrénaline. Une prise en charge hospitalière est donc nécessaire si vous avez utilisé votre trousse d'urgence. Ce suivi permet en outre d'étudier l'évolution de votre allergie alimentaire pour adapter si nécessaire votre traitement.