



R
IVOIRE BRERA
by Chef
Olivier Bonino



FR | IT | ENG



L'APERITIF DES DUCS



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

FORMULES

FR

Côte d'Or

Le Félix Kir €12

Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis
1.3.5.10

Le Kir Royal €17

Crémant de Bourgogne, Crème de Cassis. Accompagné d'une trilogie de gougères
1.3.5.10

Bourgogne

Le Cardinal €15

Bourgogne Passetougrain, Crème de Cassis. Accompagné d'une brochette de pain d'épices, de moutarde à l'ancienne, de jambon persillé et d'une gougère dijonnaise
1.3.5.10

CARTE DES AMUSES BOUCHES

Tartelette €2

Guacamole, saumon Gravlax
1.3.5.10

Tartelette €2

Crème de truffes, magret de canard, raisin
1.3.5.10

Pic en broche foi gras €2

Caramel beurre salé et pain d'épice framboise fruit
1.3.5.10

Le dijonnais €2

Crème de moutarde à l'ancienne jambon persillé socle pain épice
1.3.5.10

Brochette €2

Fraicheur de melon et pastèque ou autres fruits de saison
1.3.5.10





MENU À LA CARTE

L'art de vivre à la française in Brera



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

ENTRÉES

FR

Froides

Salade lyonnaise €15

Lardons, croûtons, oeuf poché, salade, moutarde, noisettes concassées, cervelas, tomates cerise
13.5.10

Salade croquante de saison au Saint Marcellin €19

Salade, amandes effilées, croûtons de pain, Saint Marcellin, cerneaux de noix, raisins noirs, pommes de terre
1.7.8

Jambon persillé Dijonnais maison €18

Jarret de porc fumé, jambon blanc, ail, persil, moutarde, tomate, ananas, cornichons, crème
7.10

Foie gras de canard AOP mi-cuit et ses toasts au pain d'épices €28

Foie gras, porto, cognac, pain d'épices, caramel beurre salé, framboises, salade, oignons rouges, crème de balsamique
1.7.12

Chaudes

OEufs en meurette façon Clos Vougeot €13

OEufs, échalotes, vin rouge, ail, tranches de pain, persil, champignons de Paris, lardons fumés, oignons grelots, jus de citron
13.10.12

OEufs pochés à l'Epoisses €19

OEufs, Epoisses, échalotes, vin blanc, croûton de pain, champignons de paris, fond de veau
13.7.8.9

Camembert rôti au romarin et miel toutes fleurs €17

Camembert, romarin, miel toutes fleurs, pignons de pin, pain de campagne, salade, oignons frits
1.7.8

Tourte Picarde et sa verdure €15

Farine, oeufs, poireaux, lait, crème, poitrine fumée, Comté, salade roquette
13.7

PLAT CHAUDS



**Sole meunière Escoffier €25

Sole, farine, beurre, citron, persil.
1.4.7

Blanquette de veau à l'ancienne €22

Viande de veau, blanc de poireaux, beurre, crème, oeufs, champignons, citron, oignons
1.4.9

Estouffade de boeuf Bourguignon €23

Viande de boeuf, oignons, farine, ail, vin rouge, concentré de tomates, poitrine fumée, champignons, beurre, croûtons de pain
1.9.12

Poulet à la Gaston Gérard €18

Viande de poulet, beurre, paprika doux, vin blanc, moutarde, crème, Comté
7.10.12

Steak tartare au couteau €23

Viande de boeuf, cornichons, câpres, échalotes, persil, oeuf, cognac, moutarde, tabasco, ketchup, salade
1.4.10.12

Magret de canard rôti, sauce au poivre vert €29

Magret de canard, échalotes, vin blanc, cognac, poivre vert, fond brun, crème
7.9.12



Le couvert € 3,90

FROMAGES

Époisses, Comté, Brillat-Savarin, Roquefort, Brie et Cervelle de canut, fromage blanc travaillé aux herbes.

Dégustation de 4 fromages **€15**
Dégustation de 6 fromages **€20**
7

GARNITURES

Purée Robuchon **€6**

Pommes de terre, beurre, lait entier, muscade, Comté
7

Riz pilaf **€5**
Riz long, beurre, vin blanc, oignons
7.12

Légumes de saison **€6**
Sautées ail et huile d'olive extra vierge
7

Pommes allumettes frites à la graisse **€6**
Pommes de terre, blanc de boeuf
PAL.1.7

DESSERTS

Crème caramel traditionnelle **€10**
Lait, oeuf, sucre, vanille, crème
3.7

Tarte tiède des Demoiselles Tatin et sa quenelle d'Isigny **€10**
Farine, beurre, pommes fruits, crème, citron
3.7

 **Mousse au chocolat de Mamie** **€10**
Œufs, chocolat noir Rivoire, beurre, rhum brun
3.7

 **Profiteroles d'Antonin Carême** **€10**
Farine, beurre, lait, oeufs, crème, vanille, chocolat, amandes effilées
1.3.7.8



Crêpes Suzette **€10**
Lait, oeufs, farine, vanille, cognac, Grand Marnier
1.3.7.12

Tarte aux fruits de saison de Carla **€10**
Farine, beurre, oeuf, lait, vanille, fruits de saison, coulis de fruits
1.3.7

Ile flottante de François de Varennes **€10**
Œufs, sucre, lait, amandes effilées, vanille
3.7.8



Préparation à table

Les plats signalés par ce symbole sont finalisés directement à table.





LISTE DES VINS

Le vin est le compagnon naturel de la bonne cuisine et des moments partagés.



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Bulles

	verre	bouteille
Brut Prélude Leguillette Romelot Champagne	€19	€100
1er Cru Brut Pointillart-Leroy Champagne		€115
1er Cru Rosé Pointillart-Leroy Champagne		€120
1er Cru Blanc de Blancs Pointillart-Leroy Champagne		€135

Vins Blancs

	verre	bouteille
Entre-Deux-Mers Blanc Château Maledan Bordeaux	€6	€25
Muscadet Sèvre-et-Maine Domaine La Grenaudière Loire	€6	€30
Pet'Nat Funambule Domaine La Grenaudière Loire		€35
Chardonnay Côte Chalonnaise Côte Chalonnaise Bourgogne		€35
Chablis AOP Domaine Vauroux Bourgogne		€70
Sancerre AOC Éric Louis Loire		€75

Vins Roses

	verre	bouteille
Languedoc Rosé AOC Château Barthe Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Luberon Rosé AOC Clos Saint Médie Luberon		€25
Cuvée Promise Château Maïme Provence		€45

Vins Rouges

	verre	bouteille
Puech de Viala Rouge Puech de Viala Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Bordeaux Supérieur Rouge Château Maledan Bordeaux		€29
Pinot Noir Côte Chalonnaise Bourgogne	€8	€38
Saint-Émilion Grand Cru Château Pascaud Bordeaux		€55





MENU DU CAFÉ



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Boissons Chaudes

Cafès	€3,5
Cappuccino	€4
Sélection de thés et infusions	€5

Boisson Sans Alcool

Sélection de softs	€4,5
Jus de fruits "Allain Milliat"	€7

Bières

Sélection de bières	€8
---------------------	----

Aperitifs

Spritz	€12
Aperol, Campari, Limoncello ou Hugo	
Bellini maison	€15

Cocktails

FR

Cocktail sans alcool	€10
Gin Tonic Alcohol free	
Les Classics de cocktails	€13
Negroni, Americano, Sbagliato, Gin Tonic, Wishky Sour	

Digestifs & Spiritueux

Calvados	€7
Digestifs	€9
Cognac et Armagnac	€12
Le whisky et le rhum français	€12
Vodka et sélection de gins premium	€12
Chartreuse	€12





L'APERITIVO DEI DUCHI



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

FORMULE

Costa d'oro

Le Félix Kir €12
Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis
1.3.5.10

Le Kir Royal €17
Crémant de Bourgogne, Crème de Cassis. Accompagnato da una trilogia di bignè salati della tradizione dijonnese
1.3.5.10

Bourgogne

Le Cardinal €15
Bourgogne Passetougrain, Crème de Cassis. Accompagnato da uno spiedino di pane speziato, senape all'antica, prosciutto in gelatina e un bignè salato della tradizione dijonnese
1.3.5.10

PER STUZZICARE ANCORA UN PO'

Tartelletta €2
Guacamole, salmone Gravlax
1.3.5.10

Crostatina €2
Crema al tartufo, dadini di petto d'anatra, uva
1.3.5.10

Spiedino foie gras €2
Caramello al burro salato, pane allo zenzero
1.3.5.10

Crema di senape di Dijon €2
Dadino di pane allo zenzero e prosciutto in gelatina di prezzemolo
1.3.5.10

Spiedino €2
Melone, anguria e frutti di stagione
1.3.5.10





MENU À LA CARTE

L'arte di vivere alla francese in Brera



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Freddi

Insalata Lionese

€15

Misticanza, uovo in camicia, senape di Digione, selezione di salumi francesi tagliati a cubetti croccanti, dadini tostati di pane aromatizzati alle erbe dell'orto e granella di nocciole
1.3.5.10

Insalata croccante di stagione e formaggio Saint Marcelin AOP

€19

Misticanza, mandorle, noci, dadini di pane croccante aromatizzato alle erbe dell'orto, uva nera, formaggio Saint Marcellin e patate
1.7.8

Terrina di prosciutto in gelatina di prezzemolo della Borgogna

€18

Servito con crema di senape, pomodori cuore di bue e cetriolini croccanti
7.10

Foie gras d'anatra AOP semicotto con toast al pan di spezie

€28

Foie gras, porto, cognac, pan di spezie, caramello al burro salato, lamponi, insalata, cipolla rossa, crema di aceto balsamico, pane allo zenzero, cannella e miele
1.7.12

Caldi

Uovo in camicia tradizionale del castello di Clos de Vougeot

€13

Uova, scalogno, vino rosso, aglio, pane, prezzemolo, funghi champignon, dadini di pancetta affumicata croccante, cipolline perlate e succo di limone
1.3.10.12

Uova in camicia all'Époisses

€19

Uova, formaggio Époisses, scalogno, vino bianco, crostini di pane, funghi champignon e fondo di vitello
1.3.7.8.9

Camembert arrosto al rosmarino e miele millefiori

€17

Camembert, rosmarino, miele millefiori, pinoli, pane rustico, insalata e fiocchi di cipollina croccante
1.7.8

Tortino rustico servito con insalatina di rucola

€15

Formaggio Comté, uova, porro e dadini di pancetta affumicata croccante
1.3.7

PIATTI PRINCIPALI

** Sogliola metodo Escoffier alla mugnaia

€25

Sogliola, farina, burro, limone e prezzemolo
1.4.7

Spezzatino di vitello della tradizione

€22

Spezzatino di vitello CBT, porri, burro, panna, uova, funghi, cipolle e succo di limone
1.4.9

Stufato di manzo alla Borgognona

€23

Manzo, cipolle, farina, aglio, vino rosso, concentrato di pomodoro, pancetta affumicata, funghi, burro e crostini
1.9.12

Pollo alla Gaston Gérard

€18

Pollo, burro, paprika dolce, vino bianco, senape, panna e Comté
7.10.12

Tartare di manzo tagliata al coltello

€23

Manzo, cetriolini, capperi, scalogno, prezzemolo, uovo, cognac, senape, tabasco, ketchup e insalata
1.4.10.12

Petto d'anatra arrosto con salsa al pepe verde

€29

Magret d'anatra, scalogno, vino bianco, cognac, pepe verde, fondo bruno e panna
7.9.12



FORMAGGI

Époisses, Comté, Brillat-Savarin, Roquefort, Brie e Cervelle de canut, formaggio fresco mantecato alle erbe.

Degustazione di 4 formaggi **€15**

Degustazione di 6 formaggi **€20**

7

CONTORNI

IT

Purée di patate, ricetta Rebuchon **€6**

Patate, burro, latte intero, noce moscata e formaggio Comté

7

Verdure di stagione **€6**

Saltate aglio e olio

7

Riso pilaf **€5**

Riso a chicco lungo, burro, vino bianco e cipolle

7.12

Patatine fritte cotte nel grasso di manzo **€6**

Patate e grasso bovino

PAL.17

DESSERT

Crème caramel tradizionale **€10**

Latte, uova, zucchero, vaniglia e panna

3.7

Tarte Tatin tiepida con quenelle d'Isigny **€10**

Farina, burro, mele, panna e limone

3.7

Mousse al cioccolato della nonna **€10**

Uova, cioccolato fondente Rivoire, burro e rum scuro

3.7

Profiteroles di Antonin Carême **€10**

Farina, burro, latte, uova, panna, vaniglia, cioccolato e mandorle a lamelle

1.3.7.8

Crêpes Suzette **€10**

Latte, uova, farina, vaniglia, cognac e Grand Marnier

1.3.7.12

Crostata di frutta di stagione di Carla **€10**

Farina, burro, uova, latte, vaniglia, frutta di stagione e coulis di frutta

1.3.7

Isole Galleggianti di François de Varennes **€10**

Albumi montati, zucchero, latte, mandorle a lamelle e vaniglia

3.7.8

Preparazione al tavolo

I piatti contrassegnati da questo simbolo vengono ultimati direttamente al tavolo.



Coperto € 3,90



LISTA DI VINI

*Il vino è il compagno naturale della
buona cucina e dei momenti condivisi.*



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Bollicine

	calice	bottiglia
Brut Prélude Leguillet Romelot Champagne	€19	€100
1er Cru Brut Pointillart-Leroy Champagne		€115
1er Cru Rosé Pointillart-Leroy Champagne		€120
1er Cru Blanc de Blancs Pointillart-Leroy Champagne		€135

Vini Bianchi

	calice	bottiglia
Entre-Deux-Mers Blanc Château Maledan Bordeaux	€6	€25
Muscadet Sèvre-et-Maine Domaine La Grenaudière Loire	€6	€30
Pet'Nat Funambule Domaine La Grenaudière Loire		€35
Chardonnay Côte Chalonnaise Côte Chalonnaise Bourgogne	€35	
Chablis AOP Domaine Vauroux Bourgogne		€70
Sancerre AOC Éric Louis Loire		€75

Vini Rosé

	calice	bottiglia
Languedoc Rosé AOC Château Barthe Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Luberon Rosé AOC Clos Saint Médie Luberon		€25
Cuvée Promise Château Maïme Provence		€45

Vini Rossi

	calice	bottiglia
Puech de Viala Rouge Puech de Viala Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Bordeaux Supérieur Rouge Château Maledan Bordeaux		€29
Pinot Noir Côte Chalonnaise Bourgogne	€8	€38
Saint-Émilion Grand Cru Château Pascaud Bordeaux		€55





MENU DEL BAR



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Bevande Calde

Caffè	€3,5
Cappuccino	€4
Thè e infusi naturali "L'Infuseur"	€5

Selezione di soft	€4,5
Succhi "Allain Milliat"	€7

Birre

Selezione di birre	€8
--------------------	----

Aperitivi

Spritz	€12
Aperol, Campari, Limoncello o Hugo	

Bellini maison	€15
Bellini con pesca bianca e Crémant	

Cocktails

IT

Cocktail analcolici	€10
Gin Tonic Alcool free	
Cocktail alcolici della nostra selezione	€13
Negroni, Americano, Sbagliato, Gin Tonic, Wishky Sour	

Digestivi e distillati

Calvados	€7
Digestivi	€9
Cognac e Armagnac	€12
Selezione di whiskeys e rum	€12
Vodka e selezione di gin premium	€12
Chartreuse	€12





THE DUKE'S APERITIF



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

FORMULAS

EN

Côte d'Or

Le Félix Kir €12

Bourgogne Aligoté, Crème de Cassis
13.5.10

Le Kir Royal €17

Crémant de Bourgogne, Crème de Cassis. Served with a trilogy of savoury choux puffs from the Dijon tradition
13.5.10

Bourgogne

Le Cardinal €15

Bourgogne Passetougrain, Crème de Cassis. Served with a skewer of spiced bread, old-style mustard, jellied ham, and a savoury choux puff from the Dijon tradition
13.5.10

A LITTLE SOMETHING MORE TO NIBBLE

Tartelette €2

Guacamole, Gravlax Salmon
13.5.10

Tartelette €2

Truffle cream, diced duck breast, grapes
13.5.10

Foie gras skewer €2

Salted butter caramel, gingerbread
13.5.10

Dijon mustard cream €2

Gingerbread cube with ham in parsley aspic
13.5.10

Skewer €2

Melon, watermelon and seasonal fruit
13.5.10





À LA CARTE MENU

The art of living à la française in Brera



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

STARTERS

EN

Cold

Lyonnaise Salad €15

Mixed greens, poached egg, Dijon mustard, selection of French charcuterie in crispy cubes, toasted bread croutons flavoured with garden herbs, and chopped hazelnuts
13.5.10

Crunchy seasonal salad with Saint Marcellin AOP cheese €19

Mixed greens, almonds and walnuts, crispy bread croutons flavoured with garden herbs, black grapes, Saint Marcellin cheese and potatoes
1.7.8

Burgundy ham terrine in parsley aspic €18

Served with mustard cream, beefsteak tomatoes and crunchy gherkins
7.10

Semi-cooked AOP duck foie gras with spiced-bread toast €28

Foie gras, port, cognac, spiced bread, salted butter caramel, raspberries, salad, red onion, balsamic vinegar glaze, ginger-cinnamon-honey bread
1.7.12

Hot

Traditional poached egg from the Château du Clos de Vougeot €13

Eggs, shallot, red wine, garlic, bread, parsley, button mushrooms, crispy smoked bacon cubes, pearl onions and lemon juice
13.10.12

Poached eggs with Époisses €19

Eggs, Époisses cheese, shallot, white wine, bread croutons, button mushrooms and veal broth
13.7.8.9

Roasted Camembert with rosemary and wildflower honey €17

Camembert, rosemary, wildflower honey, pine nuts, rustic bread, salad and crispy onion flakes
1.7.8

Rustic tart served with rocket salad €15

Comté cheese, eggs, leek and crispy smoked bacon cubes
13.7

MAIN COURSES



****Sole à la meunière, Escoffier method €25**

Sole, flour, butter, lemon and parsley
1.4.7

Traditional veal blanquette €22

Slow-cooked veal stew, leeks, butter, cream, eggs, mushrooms, onions and lemon juice
1.4.9

Beef Bourguignon €23

Beef, onions, flour, garlic, red wine, tomato paste, smoked bacon, mushrooms, butter and croutons
1.9.12

Chicken Gaston Gérard €18

Chicken, butter, sweet paprika, white wine, mustard, cream and Comté
7.10.12

Hand-cut beef tartare €23

Beef, gherkins, capers, shallot, parsley, egg, cognac, mustard, Tabasco, ketchup and salad
1.4.10.12

Roasted duck breast with green pepper sauce €29

Duck magret, shallot, white wine, cognac, green peppercorns, brown stock and cream
7.9.12



Cover charge € 3,90

CHEESES

Époisses, Comté, Brillat-Savarin, Roquefort, Brie and Cervelle de canut, whipped fresh cheese with herbs.

Tasting of 4 cheeses **€15**
Tasting of 6 cheeses **€20**
7

SIDES

EN

Mashed potatoes, Robuchon recipe **€6**
Potatoes, butter, whole milk, nutmeg and Comté cheese
7

Rice pilaf
Long-grain rice, butter, white wine and onions **€5**
7.12

Seasonal vegetables **€6**
Sautéed with garlic and olive oil
7

French fries cooked in beef fat de boeuf **€6**
Potatoes and beef fat
PAL.1.7

DESSERTS

Traditional crème caramel **€10**
Milk, eggs, sugar, vanilla and cream
3.7

Warm Tarte Tatin with Isigny cream quenelle **€10**
Flour, butter, apples, cream and lemon
3.7

 **Grandma's chocolate mousse** **€10**
Eggs, Rivoire dark chocolate, butter and dark rum
3.7

 **Antonin Carême's Profiteroles** **€10**
Flour, butter, milk, eggs, cream, vanilla, chocolate and flaked almonds
1.3.7.8

 **Crêpes Suzette** **€10**
Milk, eggs, flour, vanilla, cognac and Grand Marnier
1.3.7.12

Carla's seasonal fruit tart **€10**
Flour, butter, eggs, milk, vanilla, seasonal fruit and fruit coulis
1.3.7

Floating Islands by François de Varennes **€10**
Whipped egg whites, sugar, milk, flaked almonds and vanilla
3.7.8

 **Tablesides preparation**
Dishes marked with this symbol are finished tableside.



Cover charge € 3,90



WINE LIST

*Wine is the natural companion of good
food and shared moments.*



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Sparkling

	glass	bottle
Brut Prélude Leguillette Romelot Champagne	€19	€100
1er Cru Brut Pointillart-Leroy Champagne		€115
1er Cru Rosé Pointillart-Leroy Champagne		€120
1er Cru Blanc de Blancs Pointillart-Leroy Champagne		€135

White Wines

	glass	bottle
Entre-Deux-Mers Blanc Château Maledan Bordeaux	€6	€25
Muscadet Sèvre-et-Maine Domaine La Grenaudière Loire	€6	€30
Pet'Nat Funambule Domaine La Grenaudière Loire		€35
Chardonnay Côte Chalonnaise Côte Chalonnaise Bourgogne		€35
Chablis AOP Domaine Vauroux Bourgogne		€70
Sancerre AOC Éric Louis Loire		€75

Rosé Wines

	glass	bottle
Languedoc Rosé AOC Château Barthe Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Luberon Rosé AOC Clos Saint Médie Luberon		€25
Cuvée Promise Château Maïme Provence		€45

Red Wines

	glass	bottle
Puech de Viala Rouge Puech de Viala Languedoc / Saint-Chinian	€6	€25
Bordeaux Supérieur Rouge Château Maledan Bordeaux		€29
Pinot Noir Côte Chalonnaise Bourgogne	€8	€38
Saint-Émilion Grand Cru Château Pascaud Bordeaux		€55





CAFÉ MENU



Rivoire Brera by Chef Olivier Bonino

BRASSERIE FRANÇAISE D'ANTAN

Hot Drinks

Coffee	€3,5
Cappuccino	€4
"L'Infuseur" teas and natural infusions	€5

Soft Drinks

Selection of soft drinks	€4,5
"Allain Milliat" juices	€7

Beers

Selection of beers	€8
--------------------	----

Aperitifs

Spritz	€12
Aperol, Campari, Limoncello or Hugo	
Bellini maison	€15
Bellini with white peach and Crémant	

Cocktails

EN

Non-alcoholic cocktails from our selection	€10
Alcohol-free Gin Tonic	
Alcoholic Cocktails from our selection	€13
Negroni, Americano, Sbagliato, Gin Tonic, Wishky Sour	

Digestifs & Spirits

Calvados	€7
Digestifs	€9
Cognac and Armagnac	€12
Whiskeys and French rum	€12
Vodka and gins selection	€12
Chartreuse	€12



Allergènes et produits surgelés

Allergènes et produits surgelés Conformément au règlement UE 1169/2011, nous informons nos clients que les aliments et boissons préparés et administrés dans cet exercice peuvent contenir les allergènes suivants:

1. Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut);
2. Crustacés et produits à base de crustacés;
3. Œufs et ovoproduits;
4. Poisson et produits à base de poisson;
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 lactose);
8. Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, pistaches, noix de cajou, noix du pécan, noix du Brésil, macadamia);
9. Céleri-riche et produits à base de céleri-riche;
10. Moutarde et produits à base de moutarde;
11. Graines de sésame et produits à base de sésame;
12. Anhydride sulfureux et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l;
13. Lupins et produits à base de lupin;
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

****Certains produits peuvent être surgelés à l'origine ou abattus et conservés à température négative pour garantir la qualité et la sécurité alimentaire dans le respect des réglementations en vigueur. Pour toute information concernant les allergènes ou l'origine des matières premières, le personnel est à la disposition de la clientèle.**

Allergeni e prodotti surgelati

Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, informiamo la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere presenti i seguenti allergeni:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut);
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, macadamia);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

****Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o abbattuti e conservati a temperatura negativa per garantire qualità e sicurezza alimentare nel rispetto delle normative vigenti. Per qualsiasi informazione riguardante allergeni o provenienza delle materie prime, il personale è a disposizione della clientela.**

Allergens and frozen products

In accordance with EU Regulation 1169/2011, we inform our customers that the food and beverages prepared and served in this establishment may contain the following allergens:

1. Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut);
2. Crustaceans and crustacean-based products;
3. Eggs and egg-based products;
4. Fish and fish-based products;
5. Peanuts and peanut-based products;
6. Soy and soy-based products;
7. Milk and milk-based products (including lactose);
8. Tree nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, cashews, pecans, Brazil nuts, macadamia);
9. Celery and celery-based products;
10. Mustard and mustard-based products;
11. Sesame seeds and sesame-based products;
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l;
13. Lupins and lupin-based products;
14. Molluscs and mollusc-based products.

****Some products may be frozen at origin or blast-chilled and stored at sub-zero temperatures to guarantee quality and food safety in compliance with current regulations. For any information regarding allergens or the origin of raw materials, our staff is at your disposal.**

