

LISTE DES ALLERGÈNES - ZEFFIRINO MONACO

++++++ <i>Zeffirino</i> [®] RISTORANTE 1939	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
COCKTAILS														
NEGRONCINO														
LIGURIAN NEGRONI														
FRESCO BELLINI														
ZEFF'SPRITZ														
DOLCE PRESCA														
PORNOSTAR														
SINATRA'S GARDEN														
CAFFE SOGONO														
DELIZIA MARGARITA														
FLAMINGO														
DAL FORNAIO														
PIZZA POMODORO, SCAMORZA FUMÉE, BURRATA ET PESTO DE ZEFFIRINO														
PIZZA À LA TRUFFE DE LA RIVIERA														
FOCACCINA AU FROMAGE														
FOCACCINA AU FROMAGE ET PESTO DE ZEFFIRINO														

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
ANTIPASTI														
TORTINO TATIN DI PORTOFINO														
MELANZANA LACCATA, BURRATA E PINOLI TOSTATI														
CARCIOFINI MIGNON ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE														
BRESAOLA ZEFFIRINO														
PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA														
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CROCCANTE AL BASILICO														
FILETTO DI VITELLO TONNATO														
CALAMARETTI ET ZUCCHINE FRITTI														
TONNO ALLA CORTIGIANA														
CARPACCIO DI BRANZINO, POMODORO, BOTTARGA E FRUTTO DELLA PASSIONE														
FRESCHEZZA														
INSALATA DEL NONNO														
POMODORI DATTERINO E BURRATA PUGLIESE														
INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO E CAPRINO														
IL MAGNIFICO CARCIOFO, AVOCADO E PARMIGIANO														

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
LA PASTA FRESCA														
TROFIE E MANDILLI AL PESTO DI ZEFFIRINO														
TROFIE E MANDILLI AL PESTO DI ZEFFIRINO E TARTARE DI GAMBERI														
TROFIE E MANDILLI PESTO AL LIMONE DI AMALFI E MANDORLE														
I FAMOSI PAFFUTELLI ALLA FRANK														
CONCHIGLIE AL TARTUFO														
PACCHERI AI POMODORI, MELANZANA E RICOTTA SALATA														
BUCATINI CACIO E PEPE, FIORI DI ZUCCA E PINOLI														
MILLEFOGLIE DI LASAGNA, CON RAGU AL VITELLO E WAGYU														
CASERECCE ALLA PANNA, PROSCIUTTO COTTO DI MANZO E PISELLINI														
RIGATONI ALLA CARBONARA														
MINESTRONE ALLA GENOVESE														
MEZZE MANICHE DELLA CASA														
RAVIOLI DI RICOTTA E TARTUFO DELLA MAISON PERRIN														
PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO														
FETTUCINE 30 TUORLI ALL'ASTICE														
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E BOTTARGA														

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PESCI														
ORATA ALLA MEDITERRANEA														
TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO														
SOGLIOLA ALLA MUGNAIA														
MOSCARDINI AFFOGATI ALLA LIGURE, POMODORO E OLIVE TAGGIASCE														
CARNI														
PAILLARD DI POLLO BELLA LEGGERA														
FILETTO DI MANZO AL FUMO, SALSA AL PEPE VERDE														
SCALOPPINE DI VITELLO AL LIMONE E MANDORLE														
MILANESE DI FILETTO DI VITELLO														
MILANESE ALLA NEW YORK NEW YORK														
CONTORNI														
PATATE SALTATE AL ROSMARINO														
LE PATATINE FRITTE BELLE LARGHE														
SPINACI SALTATI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO														
INSALATA DI POMODORI														
INSALATA DI POMODORI, AVOCADO E PINOLI														
CARCIOFINI MIGNON ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE														

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
DOLCI														
GELATO AL PISTACCHIO COMME ALLE GIOSTRE														
MILLEFOGLIE DI NONNA OLGA														
SGROPPINO														
TIRAMISU DELLA CASA														
PANNA COTTA ALLA VANIGLIA														
LA PASTA FRESCA (PRANZO LAMPO)														
CANNELLONI AL RAGÙ DI VITELLO														
RISOTTO ZUCCA E NOCI														
CALAMARATA COZZE PECORINO E NDUJA														
PENNE ALL'ARRABIATA														
TORTELLI ZUCCA BURRO E SALVI														
TAGLIATELLE FUNGHI E SALSICCIA														
RAVIOLI BURRATA, PESTO E POMODORINI														
TAGLIATELLE AL RAGÙ DI VITELLO E CREMA AL PARMIGIANO														
TAGLIOLINI AGLIO E OLIO														
LASAGNE BOLOGNESE														
MEZZE MANICHE AL BRANZINO E ZEST DI LIMONE														
GNOCCHI ALLA SORRENTINA														
RIGATONI ALL'AMATRICIANA														
PIPETTE GAMBERI E BISQUE														
BUCATINI ALLA NERANO														

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES
PESCI (PRANZO LAMPO)														
FILETTO DI ORATA CON LEGUMI DI STAGIONE														
SEPIE IN UMIDO														
MERLUZZO ALLA GRIGLIA														
PESCE SPADA E Salsa Zafferano														
SALMON E Salsa agli agrumi														
CARNI (PRANZO LAMPO)														
BRASATO DI MANZO E PURE														
FILETTO DI MAIALE E PURE														
COSTOLETTE DI AGNELLO CON MELANZANE														
SUPREME DI POLLO E Salsa ai funghi														
ARROSTO DI TACCHINO E CAROTE IN AGRODOLCE														
ANTIPASTI (PRANZO LAMPO)														
INSALATA RADICCHIO, NOCI E FETA														
RIBOLLITA TOSCANA														
VELLUTATA DI ZUCCA														
VELLUTATA DI CECI AL ROSMARINO														
PASSATO VERDURE														

- **Gluten** — présent dans le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre, le kamut et leurs dérivés.
- **Crustacés** — tels que crevettes, crabes, homards, écrevisses.
- **Œufs** — et produits à base d'œufs.
- **Poissons** — et produits à base de poisson.
- **Arachides** — et produits à base d'arachides.
- **Soja** — et produits à base de soja.
- **Lait** — y compris le lactose et les produits laitiers.
Fruits à coque — tels qu'amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia.
- **Céleri** — y compris les tiges, feuilles, graines et céleri-rave.
- **Moutarde** — y compris les graines et produits dérivés de la moutarde.
- **Graines de sésame** — et produits à base de sésame.
- **Anhydride sulfureux et sulfites** — en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre.
- **Lupin** — et produits à base de lupin (farine, graines).
- **Mollusques** — tels que palourdes, moules, huîtres, calmars, poulpes et escargots.