

LIST OF ALLERGENS - ZEFFIRINO PARIS

+++++ <i>Zeffirino</i> [®] RISTORANTE 1939	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
COCKTAILS														
LIGURIAN NEGRONI														
FRESCO BELLINI														
FIORITO SPRITZ														
SINATRA'S GARDEN														
DOLCE PRESCA														
BATANGA														
VIVA LIMONE														
ESPRESSO SOSPEO														
FLAMINGO														
GELATO SBAGLIATO														
MOCKTAILS														
SANGRIA RUBINO														
FRESCA PRIMAVERA														
DAL FORNAIO														
PIZZA POMODORO, SCAMORZA FUMÉE, BURRATA ET PESTO DE ZEFFIRINO														
PIZZA À LA TRUFFE DE LA RIVIERA														
FOCACCIA AL FORMAGGIO														
FOCACCIA AL FORMAGGIO E PESTO DI ZEFFIRINO														

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
ANTIPASTI														
TATIN ALLA PORTOFINO														
MELANZANA LACCATA, BURRATA E PINOLI TOSTATI														
CARCIOFINI MIGNON ALLA GRIGLIA, SALSA VERDE														
PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA														
CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CROCCANTE AL BASILICO														
FILETTO DI VITELLO TONNATO														
CALAMARETTI ET ZUCCHINE FRITTI														
TONNO ALLA CARPICCIANA														
CARPACCIO DI BRANZINO, POMODORO, BOTTARGA E FRUTTO DELLA PASSIONE														
PIZZA FINISSIMA 'NUDA ET SPINATA PICCANTE														
CROQUETTES DE MORUE														
SALADE DE PUNTARELLE														
FRESCHEZZA														
INSALATA DEL NONNO														
POMODORI DATTERINO E BURRATA PUGLIESE														
INSALATA CROCCANTE DI AVOCADO E CAPRINO														
IL MAGNIFICO CARCIOFO, AVOCADO E PARMIGIANO														

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
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														
BUCATINI CACIO E PEPE														
CASARECCE ALLA PANNA, PROSCIUTTO COTTO DI MANZO E PISELLINI														
RIGATONI ALLA CARBONARA														
MINISTRONE ALLA GENOVESE														
MEZZE MANICHE DELLA CASA, LEGGERMENTE PICCANTI														
PAPPARDELLE AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO														
TAGLIOLINI 30 TUORILI ALL'ASTIC														
TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E BOTTARGA														
MACCHERONCINI AL OSSOBUCO														
CASARECCE SALSICCIA														
RIGATONI CARBONARA CLASSIER														
RIGATONI CARBONARA OURSIN														

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
PESCI														
ORATA ALLA MEDITERRANEA														
TAGLIATA DI TONNO SCOTTATO														
CALAMARATO GRIGLIATO ALLA LIGURE														
TONNO ALLA LIGURE														
POULPE ROMESCO														
CARNI														
POLLO ALLA SALVIA														
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE														
SCALOPPINI DI VITELLO AL LIMONE E MANDORLE														
PAILLARDE DE POULET														
CONTORNI														
SPINACI SALTATI														
PATATE SALTATE														
INSALATA DI POMODORI														
INSALATA DI POMODORI, AVOCADO E PINOLI														
LE SPECIALITA DA CONDIVIDERE														
I TRADIZIONALE BRANZINO ALLA LIGURE														
LA GRANDE ORECCHIA DI ELEFANTE CLASSICA														
LA MAESTOSA TAGLIATA DI CHATEAUBRIAND, PATATE ARROSTO AL ROSMARINO														

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
DOLCI														
GELATO AL PISTACCHIO COMME ALLE GIOSTRE														
PAVLOVA AI FRUTTI ESOTICI														
TIRAMISU ALL'AMARETTO														
IL BUDINO DELLA MIA INFANZIA														
MILLEFOGLIE VANIGLIA E CARAMELLO														
TORTA MERINGATA, CREMA AL BERGAMOTTO E BASILICO														
MOUSSE AL CIOCCOLATO E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA														
FRUTTI DI BOSCO														
TORTA GIANDUJA														
PROFITEROLE														
TARTE TATIN														

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
CARNI (PRANZO LAMPO)														
FILETTO DI POLLO ALLA FORESTIERA														
BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO														
POLPETTE DELLA NONNA CON PURÈ														
BISTECCA DI MANZO E SALSA BERNESE														
SCALOPPINE DI FILETTO DI VITELLO AL LIMONE														

PESCI (PRANZO LAMPO)														
FILETTO DI MERLUZZO CON CAPONATA SICILIANA														
SARDE ALLA BECCAFICO														
ORATA ALLA GENOVESE														
PEPATA DI COZZE ALLA NAPOLETANA														
MOSCARDINI AFFOGATI ALLA LIGURE														

PESCI (PRANZO LAMPO)														
FILETTO DI MERLUZZO CON CAPONATA SICILIANA														
SARDE ALLA BECCAFICO														
ORATA ALLA GENOVESE														
PEPATA DI COZZE ALLA NAPOLETANA														
MOSCARDINI AFFOGATI ALLA LIGURE														

	GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY	TREE NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSKS
LA PASTA FRESCA (PRANZO LAMPO)														
BUCATINI ACIUGHE, LIMONE E RICOTTA														
MEZZE MANICHE DELLA CASA														
RIGATONI AI FORMAGGI														
PAPPARDELLE AL RAGU DI VITELLO														
MALTAGLIATI COZZE E BROCCOLI														
PENNE AL RAGÙ DI VERDURE														
RIGATONI ALLA BOLOGNESE														
PENNE AL SALMONE														
MEZZE MANICHE ALLA SORRENTINA														
CASARECCE PANNA, FUNGHI E PROSCIUTTO														
PACCHERI ALLA MONTECARLO														
BUCATINI ALLE SARDE														
LASAGNE RICOTTA E SPINACI														
BUCATINI AL RAGÙ DI POLPO PICCANTI														
CASARECCE BROCCOLI E SALSICCIA														

ORIGIN OF MEATS – ZEFFIRINO PARIS

- **Carpaccio di filetto di manzo croccante al basilico** > Raised in France and slaughtered in Italy
- **Prosciutto di Parma e bufala** > Italy
- **Prosciutto di Kobe e panettone** > Raised in Japan and processed in Spain
- **Pappardelle al ragù bianco di vitello** > Netherlands
- **Lasagne di vitello, funghi, fontina e tartufo** > Netherlands
- **Mezze Maniche funghi e salsiccia** > Italy
- **Mezze Maniche alla carbonara** > Italy
- **Penne rigate, cream, mushrooms and prosciutto** > Italy
- **Mezze Maniche all'amatriciana** > Italy
- **Lasagne all'emiliana** > France
- **La grande orecchia di elefante classica** > Netherlands
- **La maestosa tagliata di Wagyu, rosemary roasted potatoes** > United States or Australia or Namibia
- **Filetto di manzo al pepe verde** > Raised in France and slaughtered in Italy
- **Scaloppina di vitello al limone** > Netherlands
- **Pollo alla salvia** > France
- **Filetto di vitello tonnato** > Netherlands
- **Ossobucco di vitello** > Netherlands
- **Le Specialità da condividere** > France

- **Gluten** — present in wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their derivatives.
- **Crustaceans** — such as shrimp, crab, lobster, and crayfish.
- **Eggs** — and egg-based products.
- **Fish** — and fish-based products.
- **Peanuts** — and peanut-based products.
- **Soy** — and soy-based products.
- **Milk** — including lactose and dairy products.
- **Tree nuts** — such as almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, and macadamia nuts.
- **Celery** — including stalks, leaves, seeds, and celeriac.
- **Mustard** — including mustard seeds and mustard-based products.
- **Sesame seeds** — and sesame-based products.
- **Sulphur dioxide and sulphites** — at concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/litre.
- **Lupin** — and lupin-based products (flour, seeds).
- **Molluscs** — such as clams, mussels, oysters, squid, octopus, and snails.