

# SUGGESTIONS DE L'ETE

## Liste des Allergènes

### Les Entrées

#### Vellutata di Piselli con Julienne di Calamari

Velouté de Petits Pois au Parfum de Citronnelle, Julienne de Calamars Poché

- Erbsencemesuppe an Zitronengras mit pochierten Tintenfischstreifen  
- Creamy Soup of Peas with Lemongrass and Poached Julienne of Squid

1	2	4	7	9
---	---	---	---	---

#### Tartare di Manzo e Brunoise di Legumi al Tartufo Nero, Patate alla Pont-neuf

Tartare de Bœuf Coupé au Couteau Farci à la Brunoise de Légumes et Truffe Noire, Pommes-Pont-neuf

- Rinder-Tatar mit Gemüsewürfelchen und schwarzem Trüffel gefüllt, Pont-neuf Kartoffeln  
- Beef Tartare Stuffed with Diced Vegetables and Black Truffle, Pont-neuf Potatoes

3	4	9	10	12
---	---	---	----	----

#### Insalata di Frutti di Mare alla Napolitana

Salade de Fruits de Mer à la Napolitaine (poulpe, scampis, calamars, crevettes, petits légumes croquants), Vinaigrette au Citron Vert

- Neapolitanischer Meeresfrüchtesalat (Oktopus, Scampi, Tintenfisch, Garnelen, Gemüse), Limetten-Vinaigrette  
- Neapolitan Seafood Salad (Octopus, Scampi, Squid, Shrimps, Vegetables), Lime-Vinaigrette

1	2	4
9	12	14

### Les Poissons

#### Filetto di Branzino Farcito al Forno, Salsa Salmoriglio, Risotto di Fregola alle Verdure

Filet de Bar Farci et Rôti au Four, Sauce « Salmoriglio » (fumet de poissons monté à l'huile d'olive, citron et herbes fraîches), Risotto de Fregola Sarde aux Petits Légumes

- Im Ofen gegartes, gefülltes Barschfilet nach Salmoriglio-Sauce, Fregola-Risotto mit jungem Gemüse  
- Stuffed, Oven-Baked Sea Bass Fillet, Salmoriglio- Sauce, Fregola-Risotto with Young Vegetables

1	4	6
7	9	12

#### Scampi e Capesante su Tortino di Ricotta e Spinaci, Verdure e Salsa al Pomodoro

Tarte Fine à la Ricotta et Epinards, Poêlée de Scampis et Noix de Saint Jacques aux Légumes Variés, Sauce Tomate Emulsionnée au Vinaigre de Xérès et à l'Huile de Sicile

- Feiner Kuchen mit Ricotta und Spinat, gebratene Scampi und Jacobsmuscheln mit Gemüse, emulgierte Tomatensosse mit Sherry-Essig und sizilianische Oliven Öl  
- Fine Pie with Ricotta and Spinach, Scampi and Scallops with Vegetables, Emulsified Tomato Sauce with Sherry Vinegar and Sicilian Olive Oil

1	2	7
9	12	14

### Les Viandes

#### Medaglione di Vitello alla Veneziana con Grissini, Mousseline di Patate e Scamorza, Gratin di Zucchini

Médailon de Rumsteak de Veau à la Vénitienne et Croustillant de Grissini, Mousseline de Pommes de Terre à la Scamorza, Gratin de Courgette

- Entrecôte vom Kalb nach venezianischer Art mit Grissini, Mousseline-Kartoffeln mit Scamorza, Zucchini-Gratin  
- Veal Entrecôte Venetian Style with Grissini, Potato-Mousseline with Scamorza, Zucchini-Gratin

1	3	5
7	9	12

#### Filetto di Manzo Gratinato alle Mele e Gorgonzola, Zucchina Farcita di Funghi Ostriga, Salsa

Filet de Bœuf Gratiné aux Pommes et au Gorgonzola, Courgettes Farcie aux Pleurotes, Sauce à la Réduction de Rosso Veronese

- Gratiniertes Rinderfilet mit Äpfeln und Gorgonzola, Zucchini gefüllt mit Austernpilzen, Sauce an Rosso

- Gratinated Beef Filet with Apple and Gorgonzola-Cheese, Zucchini Stuffed with Oyster Mushrooms, Rosso Veronese Sauce

1	3	7 + 9
---	---	-------

1	<b>Céréales</b> - Cereali - Getreide - Cereals
2	<b>Crustacés</b> - Crostacei - Krebstiere - Crustaceans
3	<b>Œufs</b> - Uova - Eier - Eggs
4	<b>Poissons</b> - Pesci - Fische - Fishes
5	<b>Arachides</b> - Arachidi - Erdnuss - Peanuts
6	<b>Soja</b> - Soia - Soja - Soy
7	<b>Lactose</b> - Lattosio - Lactose - Lactose
8	<b>Fruits à coque</b> - Noce - Nussfrucht - Nuts
9	<b>Céleri</b> - Sedano - Sellerie - Celery
10	<b>Moutarde</b> - Senape - Senf - Mustard
11	<b>Sésame</b> - Sesamo - Sesam - Sesame
12	<b>Sulfites, Anhydrides sulfureux</b> - Solfito, Antyrides zolfo - Sulfite, Schwefeldioxid - Sulfites, sulfur dioxide
13	<b>Lupins</b> - Lupinus - Lupinen - Lupinus
14	<b>Molusques</b> - Molluschi - Weichtiere - Molluscs

## Liste des Allergènes

### Nos Pâtes Faites à la Main

#### Tagliolini alle Vongole

« Tagliolini » aux Vongoles

- « Tagliolini » mit Venusmuscheln

- « Tagliolini » with Clams

1	2	3	4
7	9	12	14

#### Risotto al Coniglio, Burrata e Pomodorini

Risotto à Effiloché de Lapin, Burrata et Tomates Cerises

- Risotto mit Kaninchen, Burrata und Kirschentomaten

- Risotto with Rabbit, Burrata and Cherry Tomatoes

1	7	9	12
---	---	---	----

#### Agnolotti all'Ossobuco con Ragù di Verdure

Agnolotti Farcis à l'Ossobuco de Veau et son Jus aux Petits Légumes

- Agnolotti mit Ossobuco gefüllt und Gemüse Sauce

- Agnolotti Stuffed with Veal Knuckle Italian Style and Vegetables Sauce

1	3	7	9	12
---	---	---	---	----

#### Tortelli alla Spigola, Vellutata di Pesce e Scalogno Dolce

Tortelli Farcis aux Filets de Bar, Velouté de Poissons à l'Echalote Douce

- Tortelli mit Barschfilet gefüllt und Fisch-Schalotten Sauce

- Tortelli stuffed with Sworthfisch, Fisch-Shallots-Sauce

1	3	4
7	9	12

#### Cannelloni di Crespelle di Ricotta e Spinaci, Salsa Rosa

« Cannelloni di Crespelle » Farcis à la Ricotta et Épinards, Sauce Rose

- « Canelloni di Crespelle » mit Ricotta und Spinat gefüllt, rosa Sauce

- « Cannelloni di Crespelle » Stuffed with Ricotta and Spinach, pink Sauce

1	3		
7		9	12

1	<b>Céréales</b> - Cereali - Getreide - Cereals
2	<b>Crustacés</b> - Crostacei - Krebstiere - Crustaceans
3	<b>Œufs</b> - Uova - Eier - Eggs
4	<b>Poissons</b> - Pesci - Fische - Fishes
5	<b>Arachides</b> - Arachidi - Erdnuss - Peanuts
6	<b>Soja</b> - Soia - Soja - Soy
7	<b>Lactose</b> - Lattosio - Lactose - Lactose
8	<b>Fruits à coque</b> - Noce - Nussfrucht - Nuts
9	<b>Céleri</b> - Sedano - Sellerie - Celery
10	<b>Moutarde</b> - Senape - Senf - Mustard
11	<b>Sésame</b> - Sesamo - Sesam - Sesame
12	<b>Sulfites, Anhydrides sulfureux</b> - Solfito, Antyrides zolfo - Sulfite, Schwefeldioxid - Sulfites, sulfur dioxide
13	<b>Lupins</b> - Lupinus - Lupinen - - Lupinus
14	<b>Molusques</b> - Molluschi - Weichtiere - Molluscs