

Les 14 allergènes identifiés

1. Céréales contenant du gluten
2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Œufs et produits à base d'œuf
4. Poissons 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 le lactose)
8. Fruits à coque à savoir : amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland et ces produits dérivés
9. Céleri et produit à base de céleri
10. Moutarde et produit à base de moutarde
11. Graines de sésames et produits à base de graines de sésame
12. L'anhydride sulfureux (E220) et les sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO2 total pour les produits prêts à la consommation ou reconstitués
13. Lupins et produits à base de lupin
14. Mollusques et produits à base de mollusques

**TOUTE L'ÉQUIPE DU SPUNTINO SE TIENT À VOTRE
DISPOSITION POUR REPENDRE À VOS INTERROGATIONS**

CARTE **PRINTEMPS ÉTÉ 2026**

Menu & Allergènes

Légende des allergènes

-  Gluten
-  Lait
-  Fruits à coque
-  Œufs
-  Poisson
-  Crustacés
-  Céleri
-  Graines de sésame
-  Soja
-  Mollusques
-  Moutarde
-  Sulfites
-  Lupin

Pizzas

TARTUFATA

Base Crème de truffes d'été, Mozzarella Fior di Latte, Champignons de Paris frais, après cuisson Straciatella (effiloché mozzarella et crème), un soupçon d'huile.

SAVOIARDI

Base Crème de truffes d'été, Mozzarella Fior di Latte, Raclette au lait cru, après cuisson crème et Speck dell'Alto Adige.

BUFALA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson Mozzarella di Bufala DOP, Pesto de Basilic frais et Pancetta Coppata.

PARMA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson Jambon cru Italiano, Copeaux de Grana Padano et Roquette.

NORMA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Aubergines grillées, Scamorza fumée, après cuisson Roquette.

3 FORMAGGI

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP.

REGINA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, après cuisson Jambon cuit aux herbes.

4 SAISONS

Base Tomato, Mozzarella Fior di latte, Artichauts (Printemps), Poivrons (Eté), Champignons (Automne), Jambon cuit aux herbes (Hiver)

BOLOGNA

Base Tomato, Mozzarella Fior di latte, Mortadella Bologna, après cuisson Straciatella et Roquette

MARINARA

Base Tomato, Anchois, Capres, Ail

FORESTIERA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit aux herbes, Champignons de Paris frais, Crème.

REGGIO

Mozzarella Fior di Latte, Poivrons frais, Spianata Piccante.

TALLEGINA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Crème, Champignons Paris, Taleggio

CORTINA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Taleggio, Pancetta, roquette

NAPOLETANA

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Anchois, Câpres.

STELVIO 🌿 🥛

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola DOP, Speck dell'Alto Adige.

MARGHERITA 🌿 🥛

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte.

EMILIA 🌿 🥛 🍪

Base Pesto Basilic, Mozzarella fior di latte, roquette, Straciatella, Mortadella.

NOCI 🌿 🥛 🍪

Base Pesto Noix, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Speck.

SALMONE 🌿 🥛 🐟

Base crème, Mozzarella fior di latte, Saumon fumé, Courgettes, ricotta.

Salades

RAVIOLINO 🌿 🥛 🐟 🌱

Ravioles Dauphiné frits, Saumon fumé, salade, Aubergines grillées, Burrata Andriese, sauce vinaigrette.

CAESAR 🌿 🥛 🥚 🌱

Aiguillette de poulet rôti panée corn flakes, Copeaux de Grana Padano, Oeuf dur, salade, sauce Caesar.

CARPACCIO de BOEUF 🌿 🥛 🍷 🌱 🥚 🍓

Carpaccio de boeuf race Angus (origine Royaume-Uni, Irlande), roquette, oignons rouges, câpres capucines, pesto de basilic frais, mozzarella di bufala accompagné d'une salade verte

TARTARE de BOEUF 🌿 🥛 🍷 🌱 🥚 🍓 🍪

Viande de Bœuf, Frites, Sauce Tartare (Capres, Cornichons, Oignons, Ketchup, Tabasco, Mayonnaise, Persil, Sel et Poivre) et Vinaigrette

TATIN DE LEGUMES DU SOLEIL 🌿 🥛 🍷 🌱 🥚 🍓 🌿

Tartelette feuilletée, garnie de poivrons jaunes et rouges grillés, courgettes grillées, tomates semi confites, olives noires, pâte anchois et aubergines grillées accompagnée d'une Burratina et salade

ARANCINO SPINACI 🌿 🥛 🥚

Recette typiquement sicilienne : Riz safrané frit farci d'épinards et mozzarella, sur un lit de salade, sauce vinaigrette.

ARANCINO RAGU 🌿 🥛 🥚 🍓

Recette typiquement sicilienne : Riz safrané frit farci d'une sauce bolognaise, mozzarella et petits pois, sur un lit de salade, sauce vinaigrette

ARANCINO TOMATE FROMAGE 🌿 🥛 🥚 🍓

Recette typiquement sicilienne : Riz safrané frit farci tomate, fromage, sur un lit de salade, , sauce vinaigrette.

ARANCINO JAMBON BEURRE 🌿 🥛 🥚 🍷

Recette typiquement sicilienne : Riz safrané frit farci Beurre, Jambon cuit, sur un lit de salade, sauce vinaigrette.

Plats

RAVIOLES COTE D ARMOR 🌿 🥛 🥚 🍪 🍷

peut contenir des traces de fruits à coques

RAVIOLES della MAMMA 🌿 🥛 🥚 🍪 🍷

peut contenir des traces de fruits à coques et mollusques

RISOTTO CALABRESE 🌿 🥛 🥚 🍪 🍷 🍷

peut contenir des traces de fruits à coques, crustacés et mollusques

RISOTTO del MARE 🌿 🥛 🥚 🍷 🍪 🍷 🍷 🍷

peut contenir des traces de fruits à coques, soja, céleri, sulfites, moutarde et mollusques

Focaccia & Calzones

PUGLIESE 🌿 🥛 🍪 🍷

Focaccia, Mortadella pistachée, Pesto de Basilic frais, Straciatella, Batavia, Tomates, huile d'olive extra vierge.

VEGGIE 🌿 🥛

Focaccia, Pesto de Basilic frais, Galette végétarienne chaude (carotte, maïs, chou-fleur, oignon, poivron, cébette), huile d'olive extra vierge d'Italie, Straciatella.

Calzone UGO 🌿 🥛

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Jambon cuit aux herbes, Champignons de Paris, Crème, accompagné d'une salade composée.

Calzone ORTOLANO 🌿 🥛

Base Tomato, Mozzarella Fior di Latte, Aubergines grillées, Scamorza fumée, Ricotta, accompagné d'une salade composée.

Desserts

Tiramisu 🌿 🥚 🥛 🍪

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque

Profiterolles 🌿 🥚 🥛 🍪 🍷 🍷

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Soja, Sulfites

Ile Flottante 🥚 🥛

Allergènes : Œufs, Lait

Brownies Délice 🌿 🍳 🥛 🥜 🍪 🍇

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Soja, Sulfites

Fondant au chocolat 🌿 🍳 🥛 🥜 🍪 🍇

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Soja, Sulfites

Café Gourmand 🌿 🍳 🥛 🥜 🍪 🍇

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Soja, Sulfites

Café Macaron 🌿 🍳 🥛 🥜 🍪 🍇

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coque, Soja, Sulfites

Affogato 🥛

Allergènes : Lait

Crumble Fruits rouges 🌿 🍳 🥛 🥜 🍪 🍫

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coques, Graines de sésames et dérivés

Panettone Baba 🌿 🍳 🥛 🥜 🍪 🍫 🍷

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait, Fruits à coques, Graines de sésames et dérivés, sulfites

Crêpe ou gaufre 🌿 🍳 🥛

Allergènes : Gluten, Œufs, Lait

Donuts 🌿 🍪 🥛

Allergènes : Gluten, Soja et dérivés, Lait

Eclair Chocolat 🌿 🍪 🥛 🥜 🍫

Céréales avec gluten | Oeufs et dérivés | Arachides et dérivés | Soja et dérivés | Lait & produits laitiers | Fruits coques et dérivés

Apéritivo

Cicchetti Mozzarella 🌿 🥛

Allergènes : Gluten, Lait

Mix Arancinetti 🌿 🥛 🍳

Allergènes : Gluten, Lait, Œufs

Tender Poulet Crunchy 🌿 🥛 🥜 🍄 🌱

Allergènes : Céleri, Moutarde, Graines de Sésame, Œufs, soja, Lait et Fruits à coques

Tapenade Olives