

TABLEAU DES ALLERGÈNES — CANOTTO CENTRE | Règlement UE n°1169/2011 | Mis à jour juillet 2026

• = Contient cet allergène • = Peut contenir (traces / fabrication partagée) Vide = Ne contient pas Document informatif — en cas d'allergie sévère, informez toujours votre serveur

Catégorie	Plat / Boisson	Gluten (blé, seigle, orge...)	Crustacés	Œufs	Poissons	Arachides	Soja	Lait (lactose)	Fruits à coque	Céleri	Moutarde	Graines de sésame	Anhydride de sulfureux &	Lupin	Mollusques	Détail / Remarques
ANTIPASTI																
Antipasti	Burrata al Arrabiata					•		•								Lait : burrata. Traces arachides : sauce arrabiata (cacahuètes)
Antipasti	Beignets de Caciocavallo x3	•		•				•								Gluten : farine + chapelure panko. Œufs : panure. Lait : fromage caciocavallo + crème Philadelphia
Antipasti	Assiette Jambon de Parme 30 mois															Aucun allergène majeur déclaré
Antipasti	Arancini à la Truffe	•		•				•								Gluten : panure (farine + panko). Œufs : panure + risotto. Lait : mozza + Philadelphia + mascarpone
Antipasti	Bresaola & Stracciatella							•	•							Lait : stracciatella. Fruits à coque : noisettes torréfiées
PIZZAS																
Pizzas	La Marinara	•														Gluten : pâte à pizza (farine de blé). Sans fromage
Pizzas	La Margherita	•						•								Gluten : pâte à pizza. Lait : mozzarella fior di latte + parmesan
Pizzas	La Regina	•						•						•		Gluten : pâte à pizza. Lait : mascarpone + mozzarella
Pizzas	La 4 Fromages	•						•								Gluten : pâte à pizza. Lait : mozza + taleggio + scamorza + gorgonzola
Pizzas	La Spianata	•						•		•				•		Gluten : pâte à pizza. Lait : mascarpone + mozzarella + stracciatella
Pizzas	La Pesto	•						•	•							Gluten : pâte à pizza. Lait : mozza + stracciatella + parmesan (pesto). Fruits à coque : amandes effilées (pesto et dessus)
Pizzas	La Parma	•						•								Gluten : pâte à pizza. Lait : mozzarella + stracciatella
Pizzas	La Truffe	•						•	•							Gluten : pâte à pizza. Lait : mascarpone + mozzarella. Fruits à coque : noisettes torréfiées
PÂTES & RAVIOLES																
Pâtes & Ravioles	Rigatonis Carbonara	•		•				•								Gluten : pâtes (semoule de blé). Œufs : dans les pâtes et dans la sauce. Lait : pecorino + grana padano
Pâtes & Ravioles	Tagliatelle al Ragù	•		•				•		•						Gluten : pâtes maison. Œufs : dans les pâtes. Lait : parmesan + lait dans le ragù. Céleri : dans la garniture
Pâtes & Ravioles	Raviolonis Ricotta Épinards	•		•				•					•			Gluten : pâtes maison. Œufs : dans les pâtes. Lait : ricotta + crème. Sulfites : Ricard/anis (anhydride sulfureux)
Pâtes & Ravioles	Mezzalunes Agneau Confit 7h	•		•				•								Gluten : pâtes maison. Œufs : dans les pâtes. Lait : ricotta + parmesan + beurre
Pâtes & Ravioles	Mafaldines à la Truffe	•		•				•								Gluten : pâtes maison (mafaldines). Œufs : dans les pâtes. Lait : crème + parmesan
PLATS & SALADES																
Plats & Salades	Salade de Chèvre							•	•				•			Lait : mousse de chèvre. Fruits à coque : noix + amandes effilées. Traces sulfites : abricots moelleux
Plats & Salades	Caponata Sicilienne									•			•			Céleri : dans la garniture. Traces sulfites : olives en conserve / vinaigre
Plats & Salades	La Dolce César							•					•			Lait : mozza di bufala. Traces sulfites : vinaigrette framboise Martin Pouret
Plats & Salades	Vitello Tonato			•	•						•					Œufs : mayonnaise maison. Poissons : thon + anchois dans la sauce tonato. Moutarde : dans la mayo
Plats & Salades	Carpaccio de Bœuf							•			•		•			Lait : parmesan. Moutarde : moutarde tomate Martin Pouret
Plats & Salades	Gnocchis à la Truffe	•		•				•								Gluten : chips de bresaola (traces). Œufs : dans les gnocchis maison. Lait : crème + parmesan + beurre
DESSERTS																
Desserts	Glaces Artisanales (Antica / Sysco)	•		•		•		•	•							Lait : base glace. Œufs : base crème glacée. Traces gluten / arachides / fruits à coque selon parfum. Vérifier par parfum.

Desserts	Panna Cotta Vanille							●								Lait : crème 35%
Desserts	Carpaccio Fraises & Framboises								●							Fruits à coque : amandes effilées
Desserts	Super Tiramisu	●		●				●					●			Gluten : biscuits à la cuillère. Œufs : dans le tiramisu. Lait : mascarpone + crème. Sulfites : amaretto
Desserts	Financier Pistache	●		●				●	●							Gluten : farine. Œufs : blancs d'œufs. Lait : beurre + chantilly. Fruits à coque : poudre d'amande + pistaches
Desserts	Angioletti (signature)	●							●							Gluten : pâte à pizza (farine de blé). Fruits à coque : amandes effilées + noisettes (Papionella)
MENU BAMBINO																
Menu Bambino	Menu Bambino (pâtes au choix)	●		●				●		●						Gluten : pâtes maison. Œufs : dans les pâtes. Lait : selon la sauce choisie. Traces céleri : ragù. + allergènes de la glace choisie
COCKTAILS																
Cocktails	Le Cano Spritz												●			Traces sulfites : prosecco (vin)
Cocktails	Le Basil Blend	●											●			Traces gluten : whisky (orge). Traces sulfites : ginger beer
Cocktails	Le Canotto															Aucun allergène majeur déclaré
Cocktails	La Panthère Rose												●			Traces sulfites : Apérol / tonic
Cocktails	La Douceur des Alpes	●							●				●			Fruits à coque : Chartreuse (plantes). Traces gluten : vermouth (orge possible). Traces sulfites : vins
Cocktails	Le Rosmarino												●			Traces sulfites : St Germain / tonic
Cocktails	Pizzaman Clarifié							●								Lait : lait utilisé dans le processus de clarification
Cocktails	Fraise d'Amour Clarifié												●			Traces sulfites : vermouth rouge
Cocktails	Oleo Saccharum (mocktail)															Aucun allergène majeur déclaré
Cocktails	Virgin Canotto (mocktail)															Aucun allergène majeur déclaré
Cocktails	Green Water (mocktail)															Aucun allergène majeur déclaré
AVERTISSEMENT LÉGAL — Ce tableau est établi sur la base des recettes actuelles (juillet 2026). Il est donné à titre indicatif. Des modifications de recettes ou d'approvisionnements peuvent affecter la présence d'allergènes. En cas d'allergie ou d'intolérance sévère, merci d'en informer votre serveur avant de commander. Canotto ne peut être tenu responsable en cas d'allergie liée à une modification non signalée ou à une contamination croisée en cuisine.																