


LISTE DES ALLERGÈNES - CANTINETTA ANTINORI MONACO

 CANTINETTA ANTINORI	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	FÈVE
PETIT DÉJEUNER - LES OEUFS															
DEUX ŒUFS AU CHOIX ET LEUR TOAST															
ŒUFS BROUILLÉS NATURE															
ŒUFS BROUILLÉS SUR TOAST ET TOMATE															
ŒUFS BROUILLÉS, SAUMON FUMÉ ET CIBOULETTE															
ŒUFS BROUILLÉS ARRABIATA															
ŒUFS BROUILLÉS CACIO ET PEPE															
ŒUFS POCHÉS, SAUMON FUMÉ, TOAST ET 1/2 AVOCAT															
OMELETTE NATURE															
OMELETTE JAMBON															
OMELETTE HERBES FRAICHES															
OMELETTE LÉGUMES															
OMELETTE FROMAGE															
OMELETTE AU FROMAGE DE CHÈVRE, TOMATES ET HERBES															
OMELETTE AUX TOMATES SÉCHÉES, ROQUETTE ET BASILIC															
OMELETTE BLANCHE NATURE															

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	FÈVE
PETIT DÉJEUNER - LES OEUFS															
OMELETTE BLANCHE JAMBON															
OMELETTE BLANCHE HERBES FRAICHES															
OMELETTE BLANCHE LÉGUMES															
OMELETTE BLANCHE FROMAGE															
OMELETTE BLANCHE ET 1/2 AVOCAT															
ŒUFS BÉNÉDICTE															
ŒUFS BÉNÉDICTE AU SAUMON FUMÉ															
PETIT DÉJEUNER - LE SALÉ															
2 CROISSANTS JAMBON GRAN BISCOTTO ET FROMAGE															
1/2 AVOCAT, CIBOULETTE, GRAINES SUT TOAST															
SAUMON FUMÉ, 1/2 AVOCAT ET TOAST															
PETIT DÉJEUNER - LES GARNITURES															
2 SAUCISSES DE CUMBERLAND															
SAUMON FUMÉ															
PETIT DÉJEUNER - LES VIENNOISERIES															
2 MINI CROISSANTS PUR BEURRE															
2 MINI PAINS AU CHOCOLAT															
2 MINI PAINS AUX RAISINS															
CROISSANT À LA CRÈME PATISSIÈRE															
CROISSANT À LA CRÈME NOISETTE															
CROISSANT À L'ABRICOT															
PAIN AU CHOCOLAT/ CAPPUCINO															
CROISSANT VÉGAN															

Liste mise à jour le 19/02/2026

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	FÈVE
PETIT DÉJEUNER - LE SUCRÉ															
PANIER DE PAINS															
BAGUETTE, BEURRE ET SÉLECTION DE CONFITURES BIO ET MIEL															
GRANOLA CLASSIQUE AU FROMAGE BLANC/ FRUITS DE SAISON															
BIRCHER MUESLI BIO, POMME, CANNELLE ET LAIT D'AMANDE															
PANCAKES, FRUITS ROUGES, CRÈME DOUBLE ET SIROP D'ÉRABLE															
FRENCH TOAST, CAMEL BEURRE SALÉ															
YAOURT															
PETIT DÉJEUNER ANGLAIS COMPLET															
LES SMOOTHIES - FRUTTI DI BOSCO															
LES BOISSONS CHAUDES															
CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ TOUCHE DE LAIT / CAPPUCINO / CAFÉ CRÈME / LATTE MACCHIATO > LAIT VACHE															
CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ TOUCHE DE LAIT / CAPPUCINO / CAFÉ CRÈME / LATTE MACCHIATO > LAIT SOJA															
CHOCOLAT CHAUD / CAFÉ TOUCHE DE LAIT / CAPPUCINO / CAFÉ CRÈME / LATTE MACCHIATO > LAIT AMANDE															
THÉ MATCHA, DATTES, BEURRE D'AMANDE															

Liste mise à jour le 19/02/2026

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	FÈVE
IL FORNAIO COTTO AL LEGNO															
FOCACCIA AL ROSMARINO															
PANE CON POMODORO															
FOCACCIA AL TARTUFO															
FOCACCIA ALLA MORTADELLA E PISTACCHIO															
PINSA BUFALINA															
PINSA 'NDUJA															
SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI															
PROSCIUTTO DI MANZO E PAN CARASAU															
PROSCIUTTO DI KOBE BEEF E PANETTONE															
SELEZIONE DI FORMAGGI															
ANTIPASTI															
POMODORI DATTERINI E BURRATA															
PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA															
INSALATA DI CARCIOFI E GAMBERI															
INSALATA DI ASTICE															
FILETTO DI VITELLO TONNATO															
CARPACCIO DI MANZO															
TARTARE DI TONNO TONNATO															
HAMACHI CRUDO TARTUFATO															
CALAMARI CROCCANTI															
MOZZARELLA IN CARROZZA															

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	FÈVE
PRIMI PIATTI															
PAPPA AL POMODORO E PANE RAFFERMO															
FUSILLONI, PANNA, PISELLI E PROSCIUTTO GRAN BISCOTTO															
PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI VITELLO															
PENNE ALL'AMATRICIANA DI MANZO															
CARBONARA DI MANZO DI KOBE															
LINGUINE ALL'ASTICE															
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO															
RAVIOLI DI RICOTTA															
SECONDI PIATTI															
TAGLIATA DI FILETTO															
FOCACCIA SMASH CHEESEBURGER															
POLPETTE DI VITELLO															
SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO, AU CITRON															
SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO, SAUCE AU MARSALA															
SCALOPPINA DI FILETTO DI VITELLO, SAUCE AUX CÈPES															
OSSOBUCO DI VITELLO															
FILETTO DI BRANZINO															
ROMBO AL FORNO															
SOGLIOLA A PIACERE															

	GLUTEN	CRUSTACÉS	OEUFS	POISSONS	ARACHIDES	SOJA	LAIT	FRUITS À COQUES	CÉLÉRI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPIN	MOLLUSQUES	FÈVE
INSALATA E CONTORNI															
PURÉ DI PATATE															
PURÉ DI PATATE AL TARTUFO															
SAUCE BÉARNAISE															
DESSERTS															
TIRAMISU PISTACCHIO															
SGROPPINO															
CANTUCCINI															
BEIGNETS															
COCKTAILS SIGNATURE															
NEGRONI BIANCO															
SPRITZ ROSATO															
NEGRONCINO															

- **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.
- **Fève** — légumineuse issue de la plante Vicia faba, incluant les fèves fraîches, sèches, farines ou préparations à base de fève.

ORIGINE DES VIANDES - ANAHI MONACO

- **La Queen** > Italie (jambon blanc cuit)
- **La Toscane** > Espagne (chorizo)
- **L'Andalouse** > Italie (jambon 'San Daniele')
- **Le traditionnel filet de bœuf au poivre** > Né en France, élevé et abattu en Italie
- **Le filet de bœuf simplement grillé** > Né en France, élevé et abattu en Italie
- **Le bœuf Wagyu** > Namibie ou Etats-Unis ou Australie
- **Le Chateaubriand** > Né en France, élevé et abattu en Italie
- **La Tagliata** > Hollande (veau)
- **Le Smash Cheeseburger** > Etats-Unis (bœuf Black Angus)
- **Le steak tartare de bœuf tradition** > France (bœuf Charolais)
- **L'épaule d'agneau confite** > France
- **La belle volaille fermière rôtie** > France
- **Le carré d'agneau de l'Esterel** > France