

OPIFICIO

Il tatto, l'olfatto, la vista, il gusto



Dal lunedì al venerdì
a pranzo l'acqua e il
coperto li offriamo noi!

COPERTO
2,50 EURO

EN: COVER CHANGE TAXES | FR: COUVERT

L'appetito vien mangiando...

TAPAS

POLPO DI SANTA LUCIA

Polpo* con pomodoro, olive e capperi su crostone rustico

| 5,50 euro

EN: Octopus with tomato, olives and capers on toast

FR: Poulpe avec tomates, olives et câpres sur pain grillé

BOMBETTE

Involtini di maiale ripieni di fontina e prosciutto cotto

| 5,00 euro

EN: Pork rolls, fontina cheese and ham

FR: Rouleaux de porc, fontina et jambon

ROCHER

Polpettine croccanti di pulled pork con puntine di maionese

| 5,50 euro

EN: Crispy pulled pork meatballs with mayonnaise tips

FR: Boulettes de porc effilochées croustillantes avec pointes de mayonnaise

CROCCHETTE DI JAMON

Crocchette al prosciutto crudo

| 5,00 euro

EN: Dry cured ham croquettes

FR: Croquettes de jambon cru

FAKE CROSTATA

Tartina di frolla salata con crema di cipolla e verdure saltate

| 5,00 euro

EN: Savory shortcrust pie with onion cream and sautéed vegetables

FR: Tartine de pâte brisée salée avec crème d'oignons et légumes sautés

PANE ACCIUGHE E FANTASIA

Acciughe del mar Cantabrico con bagnetto verde e pane tostato

| 5,50 euro

EN: Anchovies from the Cantabrian sea with green parsley and garlic sauce and toasted bread

FR: Anchois de la mer Cantabrique avec sauce verte de persil et d'ail et pain grillé

PASTA

RIGATONI ALLA CARBONARA

Pasta fresca con crema all'uovo, pecorino e guanciale

| 15,00 euro

EN: Fresh pasta with pork cheek, egg cream and pecorino cheese

FR: Pâtes fraîches avec joue de porc, crème d'oeufs et pecorino

SPAGHETTI ALLE VONGOLE

Spaghetti di grano duro con vongole veraci

| 16,00 euro

EN: Spaghetti with clams

FR: Spaghetti aux palourdes



CARNE & PESCE

FILETTO DI ORATA

Orata fresca con caponatina

EN: Fresh sea bream fillet with 'caponata'
FR: Filet de dorade fraîche avec 'caponata'

| 18,00 euro

GRISSINOPOLI

Coscia di vitello impanato nei grissini con rucola, pomodorini e flakes di parmigiano

EN: Breaded veal with breadsticks with rocket, cherry tomatoes and parmesan flakes
FR: Veau pané avec gressins avec roquette, tomates cerises et flocons de parmesan

| 20,00 euro

HAMBURGER

PULLED PORK BURGER

Panino con pulled pork e insalata capriccio

EN: Sandwich with pulled pork and capriccio salad
FR: Sandwich au porc effiloché et salade capriccio

| 16,00 euro

SMASHING BURGER

Panino con doppio hamburger, cheddar, bacon e cipolla

EN: Sandwich with double burger, cheddar, bacon and onion
FR: Sandwich avec double hamburger, cheddar, bacon et oignon

| 16,00 euro

INSALATA

CAESAR

Insalata verde, pomodoro, pollo, bacon, parmigiano, crostini e salsa alla senape

EN: Green salad, tomatoes, chicken, bacon, parmesan flake, croutons and mustard sauce
FR: Salade verte, tomates, poulet, bacon, flocons de parmesan, croûtons et sauce moutarde

| 11,00 euro

GRECA

Insalata verde, pomodoro, feta, origano, cipolla, cetriolo, capperi, olive, peperoni e crostini

EN: Green salad, tomato, feta, oregano, onion, cucumber, capers, olives, peppers and croutons
FR: Salade verte, tomate, feta, origan, oignon, concombre, câpres, olives, poivrons et croûtons

| 10,00 euro

POKE

Riso nero, polpo*, anacardi, salsa yogurt, ananas e agretti

EN: Black rice, octopus, cashews, yogurt sauce, pineapple and agretti
FR: Riz noir, poulpe, noix de cajou, sauce yaourt, ananas et agretti

| 13,00 euro



Altro che la solita pizza!

PIZZE DELLO CHEF

OPIFICIO

Mozzarella di bufala, pomodorini, stracchino, rucola, prosciutto crudo, olio e.v.o.

EN: Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, stracchino, rocket, dry cured ham, oil

FR: Mozzarella de bufflonne, tomates cerises, stracchino, roquette, jambon cru, huile

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

DUAL

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia, gorgonzola, parmigiano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, sausage, gorgonzola cheese, parmesan, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, saucisse, fromage gorgonzola, parmesan, huile

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

VULCANO

Mozzarella, nduja, spianata calabra, origano, basilico, burrata dopo cottura olio e.v.o.

EN: Mozzarella, nduja, pepperoni, oregano, basil, burrata after cooking, oil

FR: Mozzarella, nduja, pepperoni, origan, basilico, burrata après cuisson, huile

13,50 euro napoletana

14,50 euro romana

14,50 euro integrale

AMATRICE

Pomodoro, mozzarella di bufala, guanciale, pecorino grattugiato, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, bacon, grated pecorino cheese, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, bacon, pecorino râpé, huile

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

DELICATA

Crema di zucchine e acciughe, mozzarella, zucchine fritte, ricotta al pepe, olio e.v.o.

EN: Courgette and anchovy cream, mozzarella, fried courgettes, pepper ricotta, oil e.v.o.

FR: Crème de courgettes et anchois, mozzarella, courgettes frites, ricotta au poivre, huile e.v.o.

13,00 euro napoletana

14,00 euro romana

14,00 euro integrale

MARE APERTO

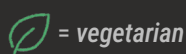
Focaccia con straciatella, pomodorini, olive, basilico e acciughe del Mar Cantabrico

EN: Focaccia with straciatella, cherry tomatoes, olives, basil and anchovies from the cantabrian sea

FR: Focaccia avec straciatella, tomates cerises, olives, basilic et anchois de la mer cantabrique

14,00 euro

15,00 euro integrale



= vegetarian



= gluten free

integrale = wholemeal flour | farine complète

* prodotto surgelato



Pazza voglia di pizza

PIZZE

MARINARA DI MICHELE

Pomodoro, origano, aglio, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, oregano, garlic, oil

FR: Sauce tomate, origan, ail, huile

7,00 euro napoletana

8,00 euro romana

8,00 euro integrale

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, basilic, huile

7,00 euro napoletana

8,00 euro romana

8,00 euro integrale

FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, funghi, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, champignons, basilic, huile

9,00 euro napoletana

10,00 euro romana

10,00 euro integrale

WURSTEL

Pomodoro, mozzarella, wurstel, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, wurstel, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, wurstel, basilic, huile

9,00 euro napoletana

10,00 euro romana

10,00 euro integrale

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, basilic, huile

9,00 euro napoletana

10,00 euro romana

10,00 euro integrale

MARGHERITA DI BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic, huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale

SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, sausage, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, saucisse, basilic, huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale

ZUCCHINA ROSA

Mozzarella, prosciutto cotto, zucchine fritte, stracchino, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, ham, fried courgettes, stracchino, oil

FR: Mozzarella, jambon, courgettes frites, stracchino, huile

10,50 euro napoletana

11,50 euro romana

11,50 euro integrale



PIZZE

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofini, funghi, olive, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes, mushrooms, olives, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, artichauts, champignons, olives, basilic, huile

11,00 euro napoletana

12,00 euro romana

12,00 euro integrale

TAGGIASCA

Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, olives, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, olives, basilic, huile

8,50 euro napoletana

9,50 euro romana

9,50 euro integrale

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, eggplants, courgettes, peppers, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons, basilic, huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, spianata calabra, basilico, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, basil, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, basilic, huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale

L'ULTIMO BACIO

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla, origano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, oregano and oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, fromage gorgonzola, oignons, origan et huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, parmesan cheese, oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, aubergines frites, fromage parmesan, huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

FORMAGGI

Mozzarella, fontina, gorgonzola, parmigiano, origano, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, fontina cheese, gorgonzola cheese, parmesan cheese, oregano and oil

FR: Mozzarella, fromage fontina, fromage gorgonzola, parmesan, organ et huile

10,00 euro napoletana

11,00 euro romana

11,00 euro integrale

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano, and oil

FR: Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, organ, et huile

9,50 euro napoletana

10,50 euro romana

10,50 euro integrale



PIZZE

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella, salsiccia fresca, friarielli, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, sausage, friarielli, oil
FR: Mozzarella, saucisse, friarielli, huile

10,50 euro napoletana
11,50 euro romana
11,50 euro integrale

ARROGANTE

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fontina, speck in cottura, pepe, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, sausage, fontina cheese, crispy speck, pepper, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, saucisse, fromage fontina, speck croustillant, poivre, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro integrale

LA REGINA

Pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, basilico fuori cottura

EN: Tomato sauce, raw buffalo mozzarella, raw basil
FR: Sauce tomate, mozzarella de bufflonne après cuisson, basilic après cuisson

10,00 euro napoletana
11,00 euro romana
11,00 euro integrale

PROVA COSTUME

Mozzarella, zucchine fritte, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, fried courgettes, rocket, cherry tomatoes, parmesan flakes, oil
FR: Mozzarella, courgettes frites, roquette, tomates cerises, flocons de parmesan, huile

10,50 euro napoletana
11,50 euro romana
11,50 euro integrale

BURRATA

Pomodoro, pomodorini, basilico e stracciatella dopo cottura, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, cherry tomatoes, basil and raw stracciatella, oil
FR: Sauce tomate, tomates cerises, basilic et stracciatella après cuisson, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro integrale

PATATOSA 2.0

Mozzarella, stracchino, patate lesse, salsiccia, pepe, olio e.v.o.

EN: Mozzarella, stracchino, boiled potatoes, sausage, pepper, oil
FR: Mozzarella, stracchino, pommes de terre bouillies, saucisse, poivre, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro integrale

SAPORITA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck in cottura, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, crispy speck, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, speck croustillant, huile

11,00 euro napoletana
12,00 euro romana
12,00 euro integrale

CALZONE CLASSICO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pomodoro e parmigiano esternamente, olio e.v.o.

EN: Tomato sauce, mozzarella, ham, tomato sauce and parmesan outside, oil
FR: Sauce tomate, mozzarella, jambon, sauce tomate et parmesan à l'extérieur, huile

10,00 euro
11,00 euro integrale



E se fosse una focaccia?

FOCACCE

CRUDO

Prosciutto crudo e olio e.v.o.

EN: Dry cured ham, oil
FR: Jambon cru, huile

8,50 euro
9,50 euro integrale

LARDO E MIELE

Lardo, miele, rosmarino e olio e.v.o.

EN: Lard bacon, honey, rosemary and oil
FR: Lard, miel, romarin et huile

9,00 euro
10,00 euro integrale

PRIMAVERA

Burrata, rucola, pomodorini, prosciutto crudo olio e.v.o.

EN: Burrata, rockets, cherry tomatoes, dry cured ham, oil
FR: Burrata, roquette, tomates cerises, jambon cru, huile

13,00 euro
14,00 euro integrale

ZUCCHINA

Zucchine fritte, stracchino, rucola, olio e.v.o.

EN: Fried courgettes, stracchino, rocket, oil
FR: Courgettes frites, stracchino, roquette, huile

9,50 euro
10,50 euro integrale

PARMA-REGGIO

Prosciutto crudo, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, origano, olio e.v.o.

EN: Dry cured ham, buffalo mozzarella, parmesan flakes, oregano, oil
FR: Jambon cru, mozzarella de bufflonne, flocons de parmesan, origan, huile

12,00 euro
13,00 euro integrale

GNOCCHO FRITTO

CRUDO

Pasta della pizza frita con prosciutto crudo

EN: Fried pizza dough with dry cured ham
FR: Pâte à pizza frite avec jambon cru

13,00 euro

CREMA DI LARDO E CIPOLLE

Pasta della pizza frita con crema di lardo e cipolle in agrodolce

EN: Fried pizza dough with lard cream and onions
FR: Pâte à pizza frite avec crème de lard et oignons

13,00 euro



Se ti senti chef!

PERSONALIZZAZIONI PIZZE & FOCACCE

INGREDIENTI SPECIALI

PROSCIUTTO CRUDO E AFFETTATI EN: dry cured ham, cured meats | FR: jambon cru et charcuterie | 2,00 euro

MOZZARELLA DI BUFALA EN: buffalo mozzarella | FR: mozzarella de bufflonne | 2,00 euro

BURRATA | 3,00 euro



ALTRI INGREDIENTI

1 O 2 INGREDIENTI EN: 1 or 2 ingredients | FR: 1 ou 2 ingrédients | 1,50 euro

3 O PIÙ INGREDIENTI EN: 3 or more ingredients | FR: 3 ingrédients ou plus | 3,00 euro

*Capperi, Cipolle, Pomodoro, Pomodorino, Verdure, Olive, Patatine fritte**

Parmigiano, Mozzarella, Formaggio

Acciughe, Wurstel, Nduja, Salsiccia

EN:

*Capers, Onions, Tomato, Cherry tomatoes, Vegetables, Olives, French fries**

Parmesan, Mozzarella, Cheese

Anchovies, Wurstel, Nduja (spicy calabrian sausage), Sausage

FR:

*Câpres, Oignons, Tomate, Tomates cherises, Légumes, Olives, Frites**

Parmesan, Mozzarella, Fromage

Anchois, Wurstel, Nduja (saucisse calabraise piquante), Saucisse



* prodotto surgelato



Per finire in dolcezza

DOLCI

SORBETTO

Sorbetto gusti assortiti*

EN & FR: Sorbet

| 6,00 euro

GELATO ALLA CREMA

*Gelato**

EN: Vanilla ice cream

FR: Glace à la crème

| 6,00 euro

TORTINO CUORE CALDO AL CIOCCOLATO

Tortino al cioccolato con cuore caldo e gelato alla crema*

EN: Chocolate cake with hot chocolate heart and vanilla ice cream

FR: Petit gâteau au chocolat avec coeur de chocolat chaud et crème glacée

| 7,00 euro

TIRAMISÙ

| 6,00 euro

PANNA COTTA

| 6,00 euro

PROFITEROLES*

| 7,00 euro

DOLCE DEL GIORNO

EN: Dessert of the day

FR: Dessert du jour

| 7,00 euro





E da bere?

BEVANDE

ACQUA NATURALE

EN: Still Water

FR: Eau plate

| 2,00 euro

ACQUA GASATA

EN: Sparkling water

FR: Eau pétillante

| 2,00 euro

BIBITE IN LATTINA

Fanta, Seven Up

EN: Canned drinks

FR: Boissons en canette

| 3,00 euro

COCA COLA IN BOTTIGLIA DI VETRO

EN: Coke in glass bottle

FR: Coca Cola en bouteille en verre

| 3,50 euro

CAFFÈ

CAFFÈ

EN: Barley coffee

FR: Café d'orge

| 1,50 euro

CAFFÈ D'ORZO

EN: Barley coffee

FR: Café d'orge

| 2,00 euro

DECAFFEINATO

EN: Decaffeinated coffee

FR: Café décaféiné

| 2,00 euro

CAPPUCCINO

| 2,00 euro

LATTE MACCHIATO

| 2,50 euro





Scaldiamo gli animi!

BIRRA

BIRRA ALLA SPINA

EN: Draft beer

FR: Bière pression

- Bionda Poretti 4 luppoli
- Rossa doppio malto Poretti 6 luppoli
- Weiss
- Grimbergen
- Ipa Poretti 9 luppoli



	20cl	40cl
	4,00 euro	5,50 euro
	4,50 euro	6,00 euro
		6,00 euro
	5,00 euro (0,25cl)	
	5,00 euro	6,50 euro

VINO

VINO DELLA CASA

Calice (Barbera, Arneis, Prosecco)

EN: Glass of wine of the house

FR: Verre de vin maison

| 3,50 euro

AMARI

PROPOSTI DALLA CASA

| 4,00 euro

LIQUORI & COCKTAIL

VODKA

| 4,00 euro

GRAPPA

| 4,00 euro

SPRITZ

| 6,00 euro





Carta dei vini

BIANCHI

ROERO ARNEIS "SEMINARI" DOCG <i>Nino Costa, Piemonte</i>	21,00 euro
GAVI DI GAVI DOCG "ET. GIALLA" <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	27,00 euro
CHARDONNAY DOCG "MONTEJ" <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	21,00 euro
GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC <i>Viticoltori di Caldaro, Alto Adige</i>	28,00 euro
GRILLO DOC "SEPHORA" BIOLOGICO <i>Morreale, Sicilia</i>	24,00 euro
GRECO DI TUFO DOCG "NESTOR" <i>Tenuta Cavalier Pepe, Campania</i>	24,00 euro
FALANGHINA DOC "LILA" <i>Tenuta Cavalier Pepe, Campania</i>	22,00 euro
VERMENTINO SUP. DI GALLURA DOCG "CUCAIONE" <i>Piero Mancini, Sardegna</i>	23,00 euro

ROSATI

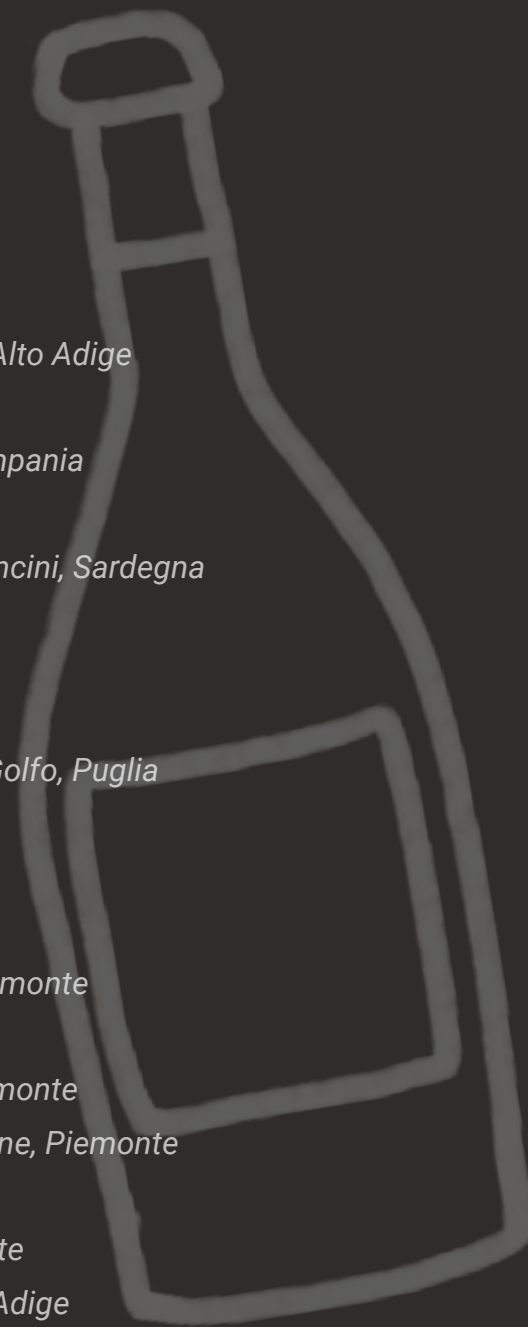
ROSATO DEL SALENTO IGT "ROSA DEL GOLFO" <i>Rosa del Golfo, Puglia</i>	24,00 euro
---	------------

ROSSI

RUCHÈ DI CASTAGNOLE MONFERRATO DOCG <i>Caldera, Piemonte</i>	24,00 euro
DOLCETTO D'ALBA DOC <i>Damilano, Piemonte</i>	21,00 euro
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "BRAMÈ" <i>Deltetto, Piemonte</i>	25,00 euro
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG "SAVEJ" <i>Terre Astesane, Piemonte</i>	23,00 euro
NEBBIOLO D'ALBA DOC <i>Conti di Roero, Piemonte</i>	26,00 euro
NEBBIOLO LANGHE DOC "OCHETTI" <i>Renato Ratti, Piemonte</i>	32,00 euro
PINOT NERO ALTO ADIGE DOC <i>Viticoltori di Caldaro, Alto Adige</i>	28,00 euro
MORELLINO DI SCANSANO DOCG "MENTORE" <i>Fattoria Mantellassi, Toscana</i>	23,00 euro
CHIANTI CLASSICO GINEPRONE DOCG <i>Col D'Orcia Gineprone, Toscana</i>	21,00 euro
ETNA ROSSO DOC <i>Murgo, Sicilia</i>	30,00 euro

BOLLICINE & VINI DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG <i>Damilano, Piemonte</i>	18,00 euro
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY "SERRAY" <i>La Tordera, Veneto</i>	22,00 euro
ALTA LANGA SPUMANTE MILLESIMATO BRUT DOCG <i>Deltetto, Piemonte</i>	40,00 euro
BRUT BLANC DE BLANCS <i>Villa Sparina, Piemonte</i>	38,00 euro



Come trovarci...

**APERTO TUTTI I GIORNI
TRANNE DOMENICA A PRANZO**

Pranzo 12.15 - 14.30

Cena 19.15 - 23.00

Prenota il tuo tavolo!

0119534599

Dal lunedì al venerdì prenota il tuo pranzo

Scrivici il tuo nome, i piatti scelti, il numero di persone e l'orario inviando una e-mail entro le 12.00:

opificio.cv@gmail.com

Trovi il menù su:

www.opificioristorantepizzeria.it

Opificio Ristorante Pizzeria

Via Gili 3 - 10098 Rivoli TO

info@opificioristorantepizzeria.it

 @opificio_rivoli

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Vi chiediamo gentilmente di comunicare preventivamente eventuali allergie o intolleranze. Un nostro responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva.

EN: *In some of our preparations may be present allergens such as gluten, nuts, dairy products, etc. We kindly ask you to communicate in advance any allergies or intolerances. The origin of the meat and fish could be subject to change based on availability.*

FR: *Dans certains de nos préparations peuvent être allergènes présents comme le gluten, les noix, les produits laitiers, etc. Nous vous demandons de bien vouloir communiquer au préalable les allergies ou des intolérances. L'origine de la viande et le poisson pourrait être l'objet de modifications en fonction des disponibilités.*

