



LA PIEMONTESA

Guide des allergènes

— Franquicias La Piemontesa —



INFORMATIONS SUR LES ALLERGÈNES

Conformément au règlement (UE) N° 1169/2011, Franquicias la Piemontesa met à la disposition de ses clients les informations actualisées à propos des allergènes grâce à des révisions constantes de leurs bonnes pratiques d'hygiène et de manipulation.

Tous nos restaurants disposent d'un système de gestion et d'une évaluation des produits qui peuvent produire des allergies et des intolérances alimentaires, afin d'informer nos clients sur la présence ou non d'allergènes dans nos plats préparés.

La Piemontesa s'efforce de réduire au maximum la présence d'allergènes grâce à de bonnes pratiques de préparation, mais ne peut garantir l'absence totale de traces dans ses plats en raison du fait qu'elle ne possède qu'une seule ligne de production.

Si vous êtes très sensible à un allergène particulier, veuillez en informer notre personnel.

N'hésitez pas à demander plus d'informations lors de vos prochaines visites, car elles sont susceptibles d'être modifiées en fonction de la composition de nos plats.

LÉGENDE ALLERGÈNES



Les céréales qui contiennent du gluten : blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs variétés hybrides et produits dérivés, sauf :

a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1)

b) maltodextrine à base de blé (1)

c) sirops de glucose à base d'orge

d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole



Œufs et produits à base d'œufs



Lait et ses dérivés (y compris le lactose), sauf:

a) lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.

b) lactitol.



Poisson et produits à base de poisson, sauf:

a) gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes

b) gélatine de poisson ou ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.



Mollusques et produits à base de mollusques.



Crustacés et produits à base de crustacés.



Cacahouètes et produits à base de cacahouètes.



Soja et produits à base de soja, sauf:

a) huile et graisse de graines de soja entièrement raffinées (1).

b) tocophérols mixtes naturels (E306), d-alpha-tocophérol naturel, acétate de d-alpha-tocophéryl naturel et succinate de d-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;

c) phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja.

d) esters de stanol végétal produits à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.



Fruits à coque: amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de macadamia ou noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, sauf les fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.



Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.



Céleri et produits dérivés.



Moutarde et produits dérivés.



Lupin et produits à base de lupin.



Anhydride sulfureux et 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 selon les instructions du fabricant.

1) S'applique également aux produits dérivés, dans la mesure où la transformation qu'ils ont subie n'est pas susceptible d'élever le niveau d'allergénicité évalué par l'autorité pour le produit de base dont ils sont dérivés.



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Pane e pierina

ASSORTIMENT DE FOCCACCIAS	
PIERINA PARMIGIANA	  
PIERINA TARTUFATA	  
PIERINA MISTA	  

Entrées

CASSOLETTE D'ARTICHAUTS ET FOIE DE CANARD	
CROQUETTES DE LA GRAND-MÈRE	     
INVOLTINI FREDO DI CREPE	   
CARPACCIO DE VEAU	 
BURRATA DELLA PUGLIA	 

Salades

PAESE	   
POULET CROQUANT	 
IL NOSTRO BOWL	    
GIULIETTA	
LUNGO MARE	     



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Vinaigrette

MIEL ET PISTACHE	 
VINAIGRE BALSAMIQUE	
ASSAISONNEMENT TRADITIONNEL	

Plats gratinés

GRAN CANNELLONI	    
CANNELLONI DI MARE	       
LASAGNA DI SPINACI E GAMBERI	       
LASAGNA DI BOLOGNA	   
MISTO DEL TESORERO	     

Risottos

MONTERA	    
TARTUFO D'ALBA	   
NERO DI SEPPIA	       
PIEMONTE	  



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Pâtes fraîches

BALLERINE	 
RIGATONI	 
TAGLIATELLE	 
FUSILLI	 
SPAGHETTI AU BLÉ DUR	

Pâtes fraîches farcies

CUORE DI FOIE	  
RAVIOLI	     
TORTELLINI	   
TRIANGOLI	   
PANZOTTI	  

* Les clients qui ajoutent du fromage **grana padano** dans leur plat doivent tenir compte des allergènes suivants : œuf et lait.



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Sauce

LIGURIAN								
PESTO GENOVESE								
CASALINGA								
FOIE ET TRUFFE								
TRUFFE ET CHAMPIGNONS								
BOLOGNAISE								
ARRABIATA								
CARBONARA								
AGLIO OLIO E PEPERONCINO								
CINQ FROMAGES								
CHAMPIGNONS ET AMANDES								
TRUFFE ET PARMIGIANO								
NERO DI SEPIA								



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Fusion méditerranéenne

THON ROUGE SAUVAGE						
TARTARE DE THON ROUGE SAUVAGE						
TENTACULE DE POULPE GRILLÉ						
SPAGHETTI VONGOLE						
TAGLIATELLE AL FRUTTI DI MARE						
SPAGHETTI EN CARROZA						
SPAGHETTI FUSION (PLAT DE COUVERTURE)						

Vianades grillées

PORC AU PEPE					
ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS	AU GRIL • NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES AVEC SAUCE • SELON LA SAUCE DE VIANDE				
FILET DE BŒUF ANGUS	AU GRIL • NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES AVEC SAUCE • SELON LA SAUCE DE VIANDE				
HAMBURGER DE BŒUF ANGUS					
MAXI BROCHETTE DE FILET DE PORC IBÉRIQUE					

SAUCE MESONE	
PAIN DE CAMPAGNE	



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Sauce viandes grillées

FIorentina					
MIEL ET MOUTARDE					
TRUFFÉE					

*Les allergènes des garnitures ne sont pas pris en compte dans ce document

Viandes cuites à basse température

POULET			
ÉPAULE D'AGNEAU TENDRE			
GIGOT D'AGNEAU TENDRE			



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Pizzas, celles de toujours

PROSCIUTTO			
PEPPERONI			
QUATTRO STAGIONI			
BISMARCK			
CINQ FROMAGES			
CARTOCCIO			
TONNO E SALMONE			
CAPRI			

Pizzas, bien à nous

PIEMONTESE			
PARMIGIANA			
DELL' EMILIA			
DIAVOLA			
ALMADRABA			
MELANZANA			
CALZONE			
PIZZAIOLO			



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

Desserts

CHEESECAKE AUX PIGNONS					
CANNOLI SICILIANO					
IGLOO DE NOIX DE COCO ET ANANAS					
TIRAMISU					
COULANT					 
PANNA COTTA					
CHOCO ROCHER					
CRÊPE AU NUTELLA					
FLAN AU FROMAGE					

Glaces

COUPE DE PRINTEMPS						
COUPE AU NUTELLA						



LA PIEMONTESA

Révision: 1 | Date: 20/03/2025

													
Gluten	Œufs	Laitages	Poisson	Mollusques	Crustacés	Cacahouètes	Soja	Fruits à coque	Sésame	Céleri	Moutarde	Lupin	Dioxyde de soufre et sulfites

GLACE

+ BISCUIT

VAINILLA MACADAMIA



CHOCO ROCHER



FIOR DI LATTE



PANETTONE AL TUTTI FRUTTI



FRESA



SORBETS

+ BISCUIT

CITRON

NE CONTIENT PAS D'ALLERGÈNES

BISCUIT/SORBET GLACE



Glaces et sorbets

