



## LA MADERNASSA

*interpretazione di Michelangelo Mammoliti*

### EXECUTIVE CHEF MICHELANGELO MAMMOLITI

*Il percorso di Michelangelo Mammoliti, originario di Giaveno, Piemonte, inizia con la prima esperienza marcante con Gualtiero Marchesi (Albereta e Marchesino). Ma è l'incontro con Stefano Baiocco (Grand Hotel Villa Feltrinelli) a cambiare completamente la sua vita professionale.*

*La partenza per la Francia, dove lavorerà per cinque anni alla corte di chef trisillati come Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno, diventando chef, forgiano la sua visione della cucina: esigenza, eccellenza e rigore sono le parole d'ordine. Prosegue il suo percorso a Saint Père Sous Vézelay con lo chef Marc Meneau che gli trasmette la più profonda passione per la cucina e l'esigenza di soddisfare sempre le aspettative degli ospiti.*

*Intanto, il desiderio di ritornare alle origini, dove il territorio del tartufo bianco lo affascina, si fa sentire.*

*Il ristorante La Madernassa con la sua campagna, l'orto, i frutteti e il giardino delle aromatiche diventa il luogo ideale per esprimere la filosofia della sua cucina.*

*Cucinare ogni giorno quello che la natura e il territorio offrono, nel rispetto essenziale del prodotto.*

*Mettersi sempre in discussione, fare e rifare per trovare il giusto equilibrio in ogni preparazione. Trasmettere agli ospiti, attraverso ogni preparazione, tutta la passione e l'impegno nella ricerca continua di una cucina creativa che possa esaltare il territorio e sublimare il palato. Una cucina che affianca a prodotti nobili quelli più semplici e spesso inusuali, come le radici dimenticate, i fiori e le erbe selvatiche.*

*La sfida è far comprendere che la terra offre quanto serve per creare una cucina gastronomica, nel rispetto del prodotto e della stagionalità, e la tavola è un momento di serenità dove vivere il piacere del cibo, come esperienza di condivisione del frutto di un lavoro lungo e paziente.*

*La natura dona la vita e noi, artigiani della cucina, riconosciamo la bellezza e la fortuna di poter fare ciò che amiamo per offrire ai nostri ospiti nuove emozioni.*

*Michelangelo Mammoliti, from Giaveno, Piedmont, starts his career with a remarkable experience with Gualtiero Marchesi (Alberta and Marchesino). As he then first met Stefano Baiocco (Grand Hotel Villa Feltrinelli), his life changed profoundly. Leaving for France, where he took part of three-star Chefs's equipe, such as Alain Ducasse, Pierre Gagnaire, Yannick Alléno, becoming a Chef himself, shaping his own cuisine philosophy: requirement, excellence, rigour are his key words. His career goes on in Saint Père sous Vezelay with Chef Marc Meneau, who will transmit to him the deepest passion for cooking and the demand always to satisfy guests' expectations.*

*Meanwhile he's entertaining the idea of going back to his origins, to the fascinating home of the white truffle. The restaurant La Madernassa with its countryside, herbs garden and orchards becomes the idyllic place to express his cuisine philosophy.*

*Cooking day by day what nature offers, in the name of the respect to the product. Doing and redoing in order to find the right balance in every single preparation.*

*Transmit to the guests, preparing every dish, all the passion and the hard-working in the pursuit of a creative cuisine that could exalt the territory and sublime the palate. A cuisine that chooses both noble and simple products, often unusual, like forgotten roots, flowers and wild herbs.*

*Our challenge is to transmit the idea that the earth offers all what a gastronomic cuisine needs,*

*respecting the product in its natural rhythm of the seasons, and that sitting at the table is a relaxing occasion to live the pleasure of food as an experience of sharing the fruits of a long and patient work.*

*Nature gives life, and we, artisans of cuisine, cannot help but be aware of its beauty and have the fortune of translate it into new emotions for our guests.*



## LA MADERNASSA

*interpretazione di Michelangelo Marchionetti*

### LA CARTA

*La cucina è un'evoluzione continua.*

*Quest'anno la mia ricerca si concentra sui vegetali per esaltare e valorizzare ciò che proviene dalla natura e dall'orto che ogni giorno coltiviamo alla Madernassa resort*

*Elaborando un nuovo concetto basato sull'estrazione dei gusti e sul ricordo legato ad un'emozione, ho voluto ricodificare il mio modo di essere e di pensare, con uno sguardo differente e una completa libertà, per avere infinite possibilità nello sviluppo di nuove interpretazioni.*

*Iniziate con una portata vegetale la vostra esperienza gustativa e seguite il vostro istinto, lasciandovi guidare in un nuovo percorso naturale.*

*Vi auguro una buona degustazione.*

*Cuisine is a constant evolution.*

*This year my research is concentrated on vegetables to enhance and celebrate what comes from nature and from the kitchen garden which we tend every day at the resort la Madernassa.*

*Working on a new concept based on extracting flavours and on memories tied to an emotion, I have tried to recodify my way of life and think with a different approach and complete freedom so as to have infinite possibilities in developing new interpretations.*

*Start your taste experience with a vegetable dish and follow your instinct, letting yourself be guided on a new natural journey.*

*I hope you enjoy your tasting.*

## NATURA

### POMOD'ORO

22

POMODORO NELLA SUA ESSENZA, CREMOSO DI BURRATA, ACQUA PROFUMATA AL RHUM AGRICOLO  
TOMATO IN HIS VERY ESSENCE, CREAMY BURRATA CHEESE, SUGAR CANE RUM SCENTED WATER  
TOMATE DANS SON ESSENCE, CREME DE BURRATA, EAU PARFUMEE AU RHUM AGRICOLE

### IL GIARDINO IN UN MORSO

25

CUORE DI LATTUGA IMPREGNATO ALL'IBISCO, SGOMBRO IN CARPIONE  
IBISCUS MARINATED LETTUCE HEART, SOUSED MACKEREL  
COEUR DE LAITUE IMBIBE' AVEC L'HIBISCUS, MAQUEREAU EN CARPIONE

### S'8ACQUA

25

INSALATA DI ERBE MARINATE, HAMACHI, ZUPPETTA DI CETRIOLO E LATTUGA SOTT'ACQUA DI MARE  
MARINE HERB SALAD, HAMACHI, CUCUMBER AND UNDER-WATER LETTUCE SOUP  
SALADE D'HERBES MARINEES, HAMACHI, SOUPE DE CONCOMBRE ET LAITUE SOUS EAU DE MER



## LA MADERNESSA

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

### IMPRONTA

#### LA REGINA DEI PRATI 22

RISOTTO MANTECATO ALLE MANDORLE AMARE, SAVAGNIN E PEPE DEL TIMUT  
CREAMED BITTER ALMOND RISOTTO, SAVAGNIN WINE AND TIMUT PEPPER  
RISOTTO AVEC DES AMANDES AMAIRES, SAVAGNIN ET POIVRE DU TIMUT

#### OMAGGIO A KANDINSKY 22

ALICI MARINATE, BAGNETTO ROSSO E VERDE, CREMA DI PANE DELLA TRADIZIONE  
MARINATED ANCHOVIES, RED AND GREEN SAUCE, TRADITIONAL CREAMED BREAD  
ANCHOIS MARINEES, SAUCE ROUGE ET VERTE, CREME DE PAIN DE LA TRADITION

#### NI PLIN NI AGNULOT 22

RAVIOLI DI "PRIMO AMORE", EMULSIONE ALLE FOGLIE DI FICO E CANNELLA  
PRIMO AMORE GOAT'S CHEESE RAVIOLI, FIG LEAF AND CINNAMON DRIZZLE  
RAVIOLI DE "PRIMO AMORE", EMULSION AUX FEUILLES DE FIGUE ET CANNELLE

### ESTRAZIONE

#### IODIO 28

SCAMPI, RABBARBARO, INFUSIONE AL SEDANO E KAFFIR LIME  
SCAMPI, RHUBARB, CELERY AND KAFFIR LIME INFUSION  
CREVETTES, RHUBARBE, INFUSION AU CELERI ET KAFFIR LIME

#### EMMENTHAL 25

FINE VELO DI CALAMARO, GRANCIPORRO PERCOSSO, ESTRAZIONE DI PANZANELLA  
FINE VEIL OF SQUID, TENDERISED CRAB, EXTRACT OF PANZANELLA SALAD  
FIN VOILE DE CALMAR, TOURTEAU/CRABE DE LUNE MARINE', EXTRACTION DE PANZANELLA

#### DA NORD A SUD 25

TRIPPA DI BACCALA', PEPERONI DI CARMAGNOLA, SUCCO DI SEMI TOSTATI  
DRIED SALTED COD TRIPE, CARMAGNOLA PEPPERS, TOASTED SEED JUICE  
TRIPES DE CABILLAUD, POIVRONS DE CARMAGNOLA, JUS DE PEPINS GRILLES

### RICORDI DEL PASSATO

#### EQUILIBRIUM 22

CASONCELLI DI PISELLI, EMULSIONE AL DRAGONCELLO  
PEA CASONCELLI PASTA, TARRAGON DRIZZLE  
CASONCELLI DE PETITS POIS, EMULSION A L'ESTRAGON

#### CUBIX 25

RAVIOLI DI ERBE DI CAMPO, INFUSIONE ALLA MAGGIORANA  
WILD HERB RAVIOLI, MARJORAM INFUSION  
RAVIOLI AUX HERBES DE CAMP, INFUSION A LA MARJOLAINE

#### RITORNA A CASA 22

SPAGHETTI ALLA PARMIGIANA, COULIS DI CONSERVA DI POMODORO  
PARMIGIANA SPAGHETTI, TOMATO PASTE COULIS  
SPAGHETTI A LA PARMIGIANA, COULIS DE CONSERVE DE TOMATES



## LA MADERNASSA

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

### PIATTI PRINCIPALI

#### SCALE 40

BRANZINO COTTO DOLCEMENTE, INFUSIONE DI CORIANDOLO E CONDIMENTI IODATI  
GENTLY COOKED SEABASS, CORIANDER INFUSION AND IODISED CONDIMENTS  
BAR DE LIGNE CUIT DOUCEMENT, INFUSION DE CORIANDRE ET CONDIMENTS IODES

#### LIBERTÀ NEL FIUME 28

PER CHI AMA IL PESCE DI FIUME  
FOR THOSE WHO LOVE FRESHWATER FISH  
POUR CEUX QUI AIMENT LE POISSON DE RIVIERE

#### TOKYO-GUARENE 28

MANZO MARINATO AL MISO D'ORZO, JUS ALL'ALGA KOMBU  
BEEF MARINATED IN BARLEY MISO, KOMBU SEAWEEED JUS  
BOEUF MARINE AU MISO D'ORGE, JUS A L'ALGUE KOMBU

#### AGNELLO AL PASCOLO 45

AGNELLO PROFUMATO ALL'ELICRISO LIQUIRIZIA, INSALATA DI ERBE AMARE  
LAMB INFUSED WITH CURRY PLANT (HELICHRYSUM ITALICUM), BITTER HERB SALAD  
AGNEAU PARFUME A L'HELICHRYSUM ITALICUM, SALADE D'HERBES AMAIRES

#### LINO 28

MAIALE ARROSTITO, LIMONE ALLA MAROCCHINA E BIETOLE ACIDULE  
ROAST PORK, MOROCCAN LEMON AND SOUR CHARD  
PORC ROTI, CITRON A LA MAROCAINE ET BLETTES ACIDULES

### DAL PASCOLO

#### CUMARINA 20

PATATE, "FILOSOFIA" E CUMINO DEI PRATI  
POTATOES, FILOSOFIA MATURE GOAT'S CHEESE AND WILD CUMIN  
POMMES DE TERRE, FROMAGE DE CHEVRE "FILOSOFIA" ET CUMIN DU JARDIN

#### FORMAGGI ALPINI E TRANSALPINI S.Q. 15/20

SELEZIONE DI FORMAGGI ALPINI E TRANSALPINI, MOSTARDE E PANE AI CEREALI  
SELECTION OF ALPINE AND TRANSALPINE CHEESES, MUSTARD CHUTNEYS, GRAIN BREAD  
SELECTION DE FROMAGES ALPINS ET TRANSALPINS, MOUTARDES ET PAIN AUX CEREALS



**LA MADERNASSA**

*interpretazione di Michelangelo Marchionetti*

## PER FINIRE IN DOLCEZZA

<b>RAGGIO DI SOLE</b>	<b>15</b>
BOCCONCINI FONDENTI AL LIME, MELONE IMPREGNATO AL BASILICO, INFUSIONE DI THE VERDE MOUSSE WITH LIME BITES, MELON STEEPED IN BASIL, GREEN TEA INFUSION BOUCHES FONDANTS AU LIME, MELON EMPREIGNE DE BASILIC, INFUSION DE THE VERT	
<b>SETA</b>	<b>15</b>
NOCEPESCA PROFUMATA ALLA MELISSA E LAVANDA, POMPONETTE ALLE NOCI DI PECAN NECTARINE SCENTED WITH LEMON BALM AND LAVENDER, PECAN POMPOMS PECHE PARFUMEE A LA MELISSE ET LAVANDE, POMPONETTE AUX NOIX DE PECAN	
<b>GENTILE</b>	<b>15</b>
GANACHE ALLO SCIROPPO D'ACERO, SPECULOOS ALLA NOCCIOLA, BIANCO MANGIARE AL CAFFELATTE MAPLE SYRUP GANACHE, HAZELNUT SPECULOOS BISCUITS, CAFE' AU LAIT BLANCMANGE GANACHE AU SIROP D'ERABLE, SPECULOOS A LA NOISETTE, BLANC MANGER AU CAFE AU LAIT	
<b>SOTTO UNA COLTRE FIORITA</b>	<b>15</b>
CREMOSO ALLO YOGURT, ALBICOCCA PROFUMATA ALLA VERBENA YOGHURT CREAM, VERBENA SCENTED APRICOT CREMEUX DE YAOURT, ABRICOT PARFUME A LA VERVEINE	
<b>THAI &amp; CO.</b>	<b>15</b>
CROCCANTE DI COCCO, CUORE DI MANGO E FAVA DI TONKA COCONUT CRUNCH, MANGO HEART AND TONKA BEAN CROQUANT A LA NOIX DE COCO, COEUR DE MANGUE ET FEVE TONKA	



## LA MADERNASSA

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

### MENU EMOZIONE

ABBINAMENTO 4 CALICI DI VINO/ PAIRING 3 GLASSES OF WINE/ 3 VERRES DE VIN ASSORTIS

80

40

#### S'8ACQUA

INSALATA DI ERBE MARINATE, HAMACHI, ZUPPETTA DI CETRIOLO E LATTUGA SOTT'ACQUA DI MARE  
MARINE HERB SALAD, HAMACHI, CUCUMBER AND UNDER-WATER LETTUCE SOUP  
SALADE D'HERBES MARINEES, HAMACHI, SOUPE DE CONCOMBRE ET LAITUE SOUS EAU DE MER

#### IL GIARDINO IN UN MORSO

CUORE DI LATTUGA IMPREGNATO ALL'IBISCO, SGOMBRO IN CARPIONE  
IBISCUS MARINATED LETTUCE HEART, SOUSED MACKEREL  
COEUR DE LAITUE IMBIBE' AVEC L'HIBISCUS, MAQUEREAU EN CARPIONE

#### RITORNA A CASA

SPAGHETTI ALLA PARMIGIANA, COULIS DI CONSERVA DI POMODORO  
PARMIGIANA SPAGHETTI, TOMATO PASTE COULIS  
SPAGHETTI A LA PARMIGIANA, COULIS DE CONSERVE DE TOMATES

#### LIBERTÀ NEL FIUME

PER CHI AMA IL PESCE DI FIUME  
FOR THOSE WHO LOVE FRESHWATER FISH  
POUR CEUX QUI AIMENT LE POISSON DE RIVIERE

#### TOKYO-GUARENE

MANZO MARINATO AL MISO D'ORZO, JUS ALL'ALGA KOMBU  
BEEF MARINATED IN BARLEY MISO, KOMBU SEAWEED JUS  
BOEUF MARINE' AU MISO D'ORGE, JUS A L'ALGUE KOMBU

#### THAI & CO.

CROCCANTE DI COCCO, CUORE DI MANGO E FAVA DI TONKA  
COCONUT CRUNCH, MANGO HEART AND TONKA BEAN  
CROQUANT A LA NOIX DE COCO, COEUR DE MANGUE ET FEVE TONKA

MENU PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

MENU FOR ALL THE GUEST AT THE TABLE / MENU POUR TOUS LES CONVIVES A LA TABLE



## LA MADERMASSA

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

### MENU IMPRONTA

ABBINAMENTO 3 CALICI DI VINO/ PAIRING 3 GLASSES OF WINE/ 3 VERRES DE VIN ASSORTIS

60

### OMAGGIO A KANDINSKY

ALICI MARINATE, BAGNETTO ROSSO E VERDE, CREMA DI PANE DELLA TRADIZIONE  
MARINATED ANCHOVIES, RED AND GREEN SAUCE, TRADITIONAL CREAMED BREAD  
ANCHOIS MARINEES, SAUCE ROUGE ET VERTE, CREME DE PAIN DE LA TRADITION

### NI PLIN NI AGNULOT

RAVIOLI DI "PRIMO AMORE", EMULSIONE ALLE FOGLIE DI FICO E CANNELLA  
PRIMO AMORE GOAT'S CHEESE RAVIOLI, FIG LEAF AND CINNAMON DRIZZLE  
RAVIOLI DE "PRIMO AMORE", EMULSION AUX FEUILLES DE FIGUE ET CANNELLE

### LINO

MAIALE ARROSTITO, LIMONE ALLA MAROCCHINA E BIETOLE ACIDULE  
ROAST PORK, MOROCCAN LEMON AND SOUR CHARD  
PORC ROTI, CITRON A LA MAROCAINE ET BLETTES ACIDULES

### SOTTO UNA COLTRE FIORITA

CREMOSO ALLO YOGURT, ALBICOCCA PROFUMATA ALLA VERBENA  
YOGHURT CREAM, VERBENA SCENTED APRICOT  
CREMEUX DE YAOURT, ABRICOT PARFUMEE A LA VERVEINE

MENU PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO

MENU FOR ALL THE GUEST AT THE TABLE / MENU POUR TOUS LES CONVIVES A LA TABLE



LA MADERNASSA

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

## MENU' METAMORFOSI

ABBINAMENTO 6 CALICI DI VINO/ PAIRING 6 GLASSES OF WINE /6 VERRES DE VIN ASSORTIS

100  
60

UN INCONTRO TRA NATURA, CREATIVITA' E SPERIMENTAZIONE.  
OGNI GIORNO ALLA MADERNASSA SVILUPPIAMO NUOVE IDEE  
ALLA RICERCA DI STIMOLI E SENSAZIONI DIVERSE

**DIECI CREAZIONI IN CONTINUA EVOLUZIONE VERRANNO PROPOSTE A SORPRESA**

**AUGURIAMO UN PIACEVOLE PERCORSO  
ALLA SCOPERTA DI NUOVE EMOZIONI**

A MEETING OF NATURE, CREATIVITY AND EXPERIMENTATION.  
EVERY DAY AT LA MADERNASSA WE DEVELOP NEW IDEAS  
IN SEARCH OF STIMULI AND DIFFERENT SENSATIONS

**TEN SURPRISE CREATIONS IN CONSTANT EVOLUTION WILL BE PROPOSED**

**WE WISH YOU A PLEASANT JOURNEY  
DISCOVERING NEW EMOTIONS**

UNE RENCONTRE ENTRE NATURE, CREATIVITE ET EXPERIMENTATION.  
CHAQUE JOUR A LA MADERNASSA ON ELABORE DE NOUVELLES IDEES  
A LA RECHERCHE D'IMPULSES ET EMOTIONS DIFFERENTS.

**DIX CREATIONS EN PLEINE EVOLUTION VOUS SERONT PROPOSEES EN SURPRISE**

**ON VOUS SOUHAITE UN AIMABLE PARCOURS  
A LA DECOUVERTE DE NOUVELLES EMOTIONS**





**LA MADERNASSA**

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

## MENU MAD100% NATURA

140

QUESTO MENU' NASCE DALL'ESIGENZA DI LIBERTA' DI ESPRESSIONE DEL MIO STILE DI VITA  
E DAI RICORDI DELLA MIA INFANZIA.  
UN PERCORSO IDEATO PER COLORO CHE AMANO LA NATURA E CHE VOGLIONO VIVERE AL 100%  
LA SENSIBILITA' CHE IL MONDO VEGETALE TRASMETTE OGNI GIORNO  
UN MENU' CHE PERCORRE LA STAGIONALITA' DELLE ERBE E DEI PRODOTTI CHE COLTIVO OGNI  
GIORNO NELL'ORTO DELLA MADERNASSA RESORT

**CON ALCUNI ABBINAMENTI DI BEVANDE INUSUALI**

**LASCIATAVI GUIDARE IN UN NUOVO PERCORSO NATURALE**

**AUGURO UN PIACEVOLE PERCORSO  
ALLA RICERCA DI NUOVE SENSAZIONI**

THIS MENU IS BORN OF THE NEED OF FREEDOM OF EXPRESSION OF MY LIFESTYLE  
AND OF THE MEMORIES OF MY CHILDHOOD.  
A JOURNEY CREATED FOR THOSE WHO LOVE NATURE AND WHO WISH TO LIVE 100%  
THE SENSITIVITY THAT THE VEGETABLE WORLD TRANSMITS EVERY DAY.  
A MENU WHICH FOLLOWS THE SEASONS OF THE HERBS AND CROPS WHICH I CULTIVATE EVERY DAY  
IN THE MADERNASSA'S KITCHEN GARDEN.

**WITH SOME PAIRINGS WITH UNUSUAL DRINKS**

**LET YOURSELVES BE TRANSPORTED ON A NEW JOURNEY IN NATURE**

**I WISH YOU A PLEASANT JOURNEY  
DISCOVERING NEW SENSATIONS**

CE MENU EST NE DE LA NECESSITE DE LIBERTE D'EXPRESSION DE MON STYLE DE VIE  
ET DES MES SOUVENIRS D'ENFANCE.  
UN PARCOURS CREE POUR CEUX QUI AIMENT LA NATURE ET QUI VEULENT VIVRE 100%  
LA SENSIBILITE QUE LE MONDE VEGETALE TRANSMET CHAQUE JOUR.  
UN MENU QUI RESPECTE CHAQUE SAISON A TRAVERS LES HERBES ET LES PRODUITS QUE JE CULTIVE  
CHAQUE JOUR DANS LE JARDIN DE LA MADERNASSA RESORT.

**ACCOMPAGNE PAR DES BOISSONS INUSUELLES.**

**LAISSEZ-VOUS GUIDER DANS UN NOUVEAU PARCOURS NATUREL**

**JE VOUS SOUHAITE UN AIMABLE PARCOURS  
A LA RECHERCHE DE NOUVELLES SENSACTIONS**

MENU PER TUTTI I COMMENSALI AL TAVOLO  
MENU FOR ALL THE GUEST AT THE TABLE / MENU POUR TOUS LES CONVIVES A LA TABLE



## LA MADERNASSA

*interpretazione di Michelangelo Marzulli*

### APERITIVO AL CALICE

PROSECCO O METODO CHARMAT	6
METODO CLASSICO DEL TERRITORIO	10
CHAMPAGNE	15
ACQUA S. PELLEGRINO / PANNA	3
CAFFÈ THE, TISANE, CON LA PICCOLA PASTICCERIA	5

## INFORMAZIONI

Come da normativa vigente, alcuni prodotti, durante la loro lavorazione, possono essere trattati con abbattimento rapido della temperatura e congelamento in proprio. Tra gli ingredienti di alcune preparazioni sono utilizzate prodotti (riportati in elenco nell'allegato ii della legge 304/43 2011 consultabile presso il nostro esercizio) che possono provocare allergie o intolleranze. Si richiede ai signori clienti di comunicare preventivamente al personale di sala eventuali allergie o intolleranze alimentari.

E' vietato fumare nei locali interni e sulle terrazze durante il servizio.  
Disponiamo di salotto interno e aree esterne a disposizione dei fumatori.

Servizio lenti per lettura a disposizione dei signori Clienti.

## INFORMATION

In respect of the regulations in force, some products during their preparation may be treated with rapid drops in temperature and home freezing. Amongst the ingredients of some dishes, substances or products are used which may cause allergic reactions or intolerance (see the list in attachment ii of the law 304/43 available on the premises).

We kindly request that guests inform the staff beforehand of any food allergies of intolerance.

Smoking is forbidden indoors and on the terraces during meal times.  
An indoor smoking room and outdoor areas are available for smokers.

Reading lenses are available for guests upon request.

## INFORMATIONS

En accord avec la legislation existant, certains produits, pendant leur utilisation, peuvent subir un baissment rapide de la temperature et la congelation. Parmi les ingredients de certaines preparacions il ya des produits (indiques dans la liste de l'annexe ii de la loi n.304/43 2011 a votre disposition dans notre structure) qui peuvent causer des allergies ou des intolerances. On vous demande gentilement de communiquer avant toutes allergies ou intolerances.

C'est interdit de fumer a l'interieur et en terrasse pendant le service.  
On dispose d'une salle interne et plusieurs zones externes dediees aux fumeurs.

A disposition de nos Clients le service lunettes pour lire.