

ANTIPASTI

– & plats à partager –

Entrée / Plat

BOUILLON AUX CAPELETTI	12,50 € / 20,50 €
Bouillon de Poules, Pâtes farcies à la Viande de Bœuf (1-blé,3)	
SOUPE DE POISSON MAISON	14,00 € / 22,50 €
Servie avec Toasts et Sauce Rouille (1-blé,2,4,7,9,12)	
ANTIPASTO MISTO	18,20 € / 25,40 €
Assortiment de Charcuteries et Légumes grillés	
BRUSCHETTA DAI 3 CONFINI	13,40 € / 18,30 €
Trio de Bruschetta au Concassé de Tomates, Champignons et Caviar d'Aubergines (1-blé)	
VITELLO TONNATO ITALIANO	21,90 € / 29,50 €
Veau cuit à basse Température, Sauce « Tonnato » (Anchois, Thon, Œuf, Câpres) (3,4,5,10,11)	
Servi avec un accompagnement aux choix	
CARPACCIO DE BŒUF TRADITIONNEL	17,90 € / 27,50 €
Fines Tranches de Bœuf, Roquette, Copeaux de Parmesan, Huile d'Olives extra vierge (7)	
CARPACCIO DE BARBABEIOLA	15,20 € / 21,40 €
Betteraves, Huile de Noisette, Pignons de Pin (8-noisettes) - servi avec un accompagnement aux choix	
SAUMON GRAVLAX MAISON	21,90 € / 29,50 €
Servi avec Galette de Pommes de Terre (3,4,7)	
SCAMPIS FLAMBÉS AU COGNAC	19,80 € / 30,50 €
Persil, Huile d'Olive, Ail, Bouillon de Crustacés (2,7,12)	
BURRATA ET TOMATES DE SAISON D'ANTAN	- / 21,40 €
Tomates de Saison, Burrata, Huile d'Olive, Vinaigre Balsamique (7,12)	
BUDDHA BOWL	17,30 € / 24,50 €
Salade de Quinoa, Tofu et Grenade, Légumes croquants	

LES SALADES

SALADE CAESAR	18,30 € / 25,40 €
Salade Romaine, Tomates Cerises, Œuf, Croûtons, Copeaux de Parmesan, Tranches de Poulet rôti, Sauce Anchois et Câpres (1-blé,3,4,7,10)	
SALADE DE CHÈVRE AU MIEL ET AU THYM	24,80 €
Toast de Polenta au Chèvre gratiné, Miel de Châtaigne et Thym, Méli-Mélo de Salades, vinaigrette Maison (1-blé,7)	
SALADE PAYSANNE	24,50 €
Croûtons, Lardons, Pommes de Terre, Œuf poché, Vinaigre Framboise, Méli-Mélo de Salades (1-blé,3,12)	

- AU COEUR de l'Italie -

Toutes nos pâtes sont fraîches et faites maison

PASTA MAISON

SPAGHETTI VÉGÉTARIENNE 19,90 €

Spaghetti Fraîches, Brunoise de Petits Légumes à l'Ail, Basilic, Roquette, Piment, Mozzarella Végane (1-blé)

TAGLIATELLE AU THON & SCAMPIS 28,90 €

Tartare de Thon frais, Scampis et Sauce Bisque (1-blé,2,4,6,11,12)

SPAGHETTI A.O.P. 16,90 €

Ail, Huile d'Olive et Piment frais (1-blé,3)

SPAGHETTI AL AGLIO NERO 20,30 €

Ail noir, Huile d'Olive, Piment frais, Crumble de Pain et Parmesan (1-blé,3)

SPAGHETTI CARBONARA

COMME EN ITALIE 21,00 €

Véritable Recette traditionnelle, Jaune d'Œuf, Guanciale et Parmesan (1-blé,3,7)

SPAGHETTI VONGOLE 37,20 €

Palourdes, Vin, Ail, Persil et Tomates fraîches (1,2,3,7)

TAGLIATELLE AU TATAKI DE THON

ET BŒUF 30,20 €

Tagliatelle Fraîche, Mi-cuit Thon et Bœuf mariné à la Sauce d'Huître, Wakame, Roquette, Pignons de Pin et Sauce Teriyaki (1-blé,3,4,6,11,12)

TAGLIATELLE AU SAUMON ET PETITS

LÉGUMES 30,20 €

Julienne de Légumes au Sésame, Tomates Fraîches, Basilic et Saumon Gravlax (1-blé,3,4,6,7,11)

PASTA FARCI

RAVIOLACCI AI CROSTACEI 26,40 €

Farce aux Scampis, Crevettes, Poissons blancs et Ricotta accompagnée de Bisque de Homard, Tomates Cerise, Basilic, Vin blanc, Salpicon de Légumes (1-blé,2,4,7,12,14)

RAVIOLACCI RICOTTA & SALCICCIA 23,30 €

Chair à Saucisse italienne, Courgette, Bouillon de Légumes, Menthe fraîche, Piment d'Espelette (1-blé,3,7,9,12)

LA LASAGNE MAISON 19,90 € (1-blé,3,9,12)

CANNELLONI VIANDE 19,90 €

Farce de Viande de Bœuf et Veau, sauce napolitaine (1-blé,3,7,9,12)

CANNELLONI SPINACI & RICOTTA 19,90 €

Farce de Ricotta et Epinards, sauce napolitaine (1-blé,3,7,9,12)

SUR DEMANDE

SUPPLÉMENT PÂTES SANS GLUTEN 3,50 €

LINGUINE VEGAN 19,90 €

Brunoise de petits Légumes à l'Ail, Basilic, Roquette, Piment, Mozzarella végane (1-blé)

GNOCCHI E RISO

GNOCCHI AL PESTO 18,90 €

Recette Maison (1-blé,3,7)

GNOCCHI DELLO CHEF 24,50 €

Guanciale, Champignons bruns, Oignons, Basilic, Piment, Pecorino (1-blé,3,7,11)

RISOTTO DE SCAMPI & CALAMARS .. 27,50 €

Oignons, Beurre, Tomates Cerise et Parmesan (2,7,12)

RISOTTO

AUX CHAMPIGNONS MIXTES 22,90 €

Oignons, Beurre et Parmesan (7,12)

RISOTTO CALABRESE 25,40 €

Chorizo en Brunoise, Lamelles de Salami piquant, Copeaux de Parmesan, Piment frais (7,12)

— PINSE & PIZZE —

PIZZE

PIZZA MARGHERITA	12,30 €
Tomates, Mozzarella, Basilic (1-blé,7)	
PIZZA PROSCIUTTO FUNGHI.....	16,30 €
Tomates, Mozzarella, Jambon cuit, Champignons (1-blé,7)	
PIZZA CAPRICIOSA	18,60 €
Tomates, Mozzarella, Salami Piquant, Jambon cuit, Champignons, Olives, Origan (1-blé,7)	
PIZZA DIAVOLA	15,50 €
Tomates, Mozzarella et Salami piquant (1-blé,7)	
PIZZA NAPOLITAINE	14,90 €
Tomates, Mozzarella, Anchois, Olives noires, Basilic (1-blé, 7)	
PIZZA 4 FROMAGES	18,30 €
Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola et Parmesan (1-blé, 7)	
PIZZA SCAMPI	21,90 €
Tomates, Mozzarella, Scampi et Ail (1-blé,2,7)	
PIZZA CONTADINO	18,90 €
Tomates, Mozzarella, Thon, Oignons, Câpres et Olives (1-blé,4,7)	

PIZZE SPECIALI

PIZZA VASANO	20,30 €
Tomates, Légumes grillés, Olives noires, Tomates cerises, Basilic (1-blé)	
PIZZA LUXEMBOURGEOISE.....	21,10 €
Crème fraîche, Lardons, Oignons et Fromage de Berdorf (1-blé,7)	
PIZZA ITALIENNE	21,20 €
Tomates, Mozzarella di Bufala, Roquette et Jambon de Parme (1-blé,7)	
PIZZA DU CHEF	22,60 €
Crème fraîche, Gorgonzola, Noix, Copeaux de Poire et Miel Luxembourgeois (1-blé,7,8-noix)	

Tout supplément sur pizza sera facturé

PINSE BIANCE

Pâte à Pinsa, sans Pulpe de Tomate

BIANCA SEMPLICE	16,80 €
Tomates cerises, Mozzarella di Bufala, Basilic, Ail, Oignon jeune, Huile d'Olive (1,7)	
BIANCA MORTADELLA	17,80 €
Mortadella, Fromage blanc, Graines de Pistaches, Huile d'Olive (1,7,8)	

PINSE CLASSICE

Pâte à Pinsa, avec Pulpe de Tomate

PINSA CLASSICA.....	16,90 €
Tomates cerises, Mozzarella di Bufala, Pulpe de Tomates, Basilic, Ail, Oignon jeune, Huile d'Olive (1,7)	
PINSA CRUDO	17,80 €
Jambon cru, Pulpe de Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates cerises, Huile d'Olive (1,7)	
PINSA TONNO	17,80 €
Thon, Pulpe de Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates cerises, Huile d'Olive (1,4,7)	

PINSA OU PIZZA ?

La pâte à Pizza traditionnelle est une pâte à la texture légère obtenue à base de farine de blé supérieure, travaillée puis garnie avant de cuire au four.

La Pinsa ou Pizza Romaine Blanche a une texture plus fine et encore plus légère que la Pizza traditionnelle grâce à une fermentation plus longue, du levain et un mélange de farines. Croustillante, elle est plus digeste avec un faible indice glycémique. Cette pâte, passée au four est ensuite, suivant le type de Pinsa choisi, agrémentée d'une garniture froide.



- AU COEUR de l'Italie -

Les Viandes et Poissons sont accompagnés de légumes du moment et d'un Féculent au Choix.

TERRA

BISTECCA GRILLÉ 280 GR	32,20 €
TAGLIATA DI MANZO SIMMENTAL E RUCOLA.....	36,90 €
Filet de Bœuf, Tomates confites, Ail, Roquette, Copeaux de Parmesan et Pignons de Pin (7)	
BURGER ITALIANO	23,90 €
Foccacia, Steak haché pur Bœuf, Roquette, Pesto, Fromage Taleggio, Tomate (1-blé,7)	
SUPRÈME DE VOLAILLE FAÇON CORDON BLEU	27,40 €
Suprême de Volaille, Farce de Champignons, Bresaola, Pecorino et Sauce Marsala (1-blé,3,7,9,12)	
FILET DE BOEUF SIMMENTAL GRILLÉ 250 GR	35,90 €
TAGLIATA DE MAGRET DE CANARD.....	30,50 €
Sauce Teriyaki et Fruits de la Passion (1-blé,6,9,11,12)	

Sauce Poivre vert, Sauce à l'Echalotte, Béarnaise, Beurre Maître d'Hôtel au Choix avec les Viandes

MARE

DORADE ENTIÈRE	30,40 €
Dorade entière Royale rôtie, Sauce vierge, Thym, Citron et Tomates, Olives (4,12)	
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ	29,90 €
Légumes, Beurre blanc citronné (4,12)	
SCAMPIS FLAMBÉS AU COGNAC	30,50 €
Persil, Huile d'Olive, Ail, Sauce de Crustacés (2,7,12)	
DOS DE CABILLAUD EN CROÛTE DE TOMATE BASILIC	30,90 €
sur son Ecrasé de Pommes de Terre à l'Huile d'Olive (1-blé,4,7)	
POULPE GRILLÉ FAÇON MÉDITERRANÉENNE	36,90 €
Légumes grillés, Pommes de terre rôtie au Romarin et Sauce vierge (11,12)	



- autour de - LA POLENTA

*Redécouvrez cette spécialité du Piémont avec nos Recettes de Polenta généreuses
- à partager -*

(min. 2 personnes – différentes combinaisons possibles).

POLENTA CON CONIGLIO ALLA VENETA 27,50 €

Ragoût de Lapin, Oignons, Olives vertes (7,9,12)

POLENTA SALSICCIA AL SUGO SICILIANO 23,60 €

Saucisse italienne, Sauce Tomate, Origan (7,9,12)

POLENTA AUX LÉGUMES DE SAISON 22,40 €

Légumes façon Ratatouille (7,9,12)



menu ◆ BAMBINI ◆

PENNE BOLOGNESE (1-blé) 11,20 €

STEAK HÂCHÉ, FRITES 14,10 €

FISH & CHIPS (1-blé,3) 14,10 €

Liste des allergènes

1. Céréales contenant du gluten (blé, orge, seigle, avoine, épeautre, kamut) et produits à base de céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produit à base de lait.
8. Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia, pistaches) et produits à base de ces fruits.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Sésame et produits à base de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites (>10 mg/kg ou 10 mg/L).
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.



- Formaggi - E DOLCI

Dolci del momento

Le Chef vous propose, au fil des saisons, ses desserts du moment sur demande auprès de nos serveurs.

Nos incontournables

ILE FLOTTANTE TRADITIONNELLE	10,00 €
(3,7)	
TIRAMISU À L'AMARETTO	11,50 €
(1-blé ,3,7,12)	
NOUGAT GLACÉ	11,50 €
(3,7,8-amandes, noix et noisettes,12)	
MOËLLEUX AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE BOURBON	12,50 €
(1-blé,3,7,12)	
CRÈME BRULÉE A LA VANILLE	11,00 €
(3,7)	
CAFÉ GOURMAND	14,20 €
PIATTO DI FORMAGGIO ITALIANO (SÉLECTION DE FROMAGES ITALIENS) ...	14,90 €
(1-blé,7)	
PANNA COTTA FRUITS DU MOMENT	12,00 €
Coulis Maison (7)	
COLONEL (12)	11,90 €
CAFE LIÈGEOIS (3,7).....	10,90 €
DAME BLANCHE (3,7)	10,90 €
AFFOGATO (3,7)	7,90 €
SABAYON AU MARSALA OU A L'AMARETTO (3,12)	11,90 €

Gelato artigianale

GLACE / LA BOULE	3,90 €
Vanille, Chocolat, Espresso, Fraise, Pistache, Rhum-Raisin, Menthe-Chocolat (7,8,12)	
SORBET / LA BOULE.....	3,90 €
Citron, Framboise, Mangue, Clémentine, Fruit de la Passion	