

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 BARBABIETOLA 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'Huitre, 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)

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)

PASTA FARCITA

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 Sausisse 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 végétane (1-blé)

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 BIANCHE

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)

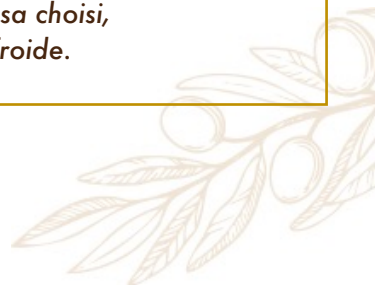
PINSA CRUDO 17,80 €
Jambon cru, Pulpe de Tomates, Mozzarella di Bufala, Tomates cerises, Huile d'Olive (1,7)

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 €
Focaccia, Steak haché pur Bœuf, Roquette, Pesto, Fromage Taleggio, Tomate (1-blé,7)	
SUPRÊME 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 SAISON22,40 €

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 LIÉGEOIS (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	

