

**Arrivage de poisson frais
tous les jours avec de nouvelles
recettes. Pour en savoir plus, contactez-nous**

ENTRÉE

ANTIPASTO ALL'ITALIANA

Dégustation de spécialités Italien. (Charcuterie, Arancini, focaccia chaude, bruschetta de tomate et Burrata)

(recommandé pour 2 personnes)

(1.3.7)28€

CALAMARI E GAMBERI FRITTI

Calamars et scampi en tempura

servis avec mayonnaise aux câpres et légumes croquants

(1.4.3.2)19€

CARPACCIO DI MANZO

Carpaccio d'entrecôte fumé servi sur une petite pizza croustillante, fromage brie, asperges vertes et tomates cerises séchées

(1-7) 19€

DEGUSTAZIONE CARTA BIANCA

Dégustation de quatre services. Ce menu comprend un véritable voyage dans l'esprit du chef où il vous fera connaître sa conception de la cuisine italienne.

55€ p.p.

(Minimum pour 2 personnes)

LES ASPERGES

Velouté d'asperges blanches avec croûtons à la ciboulette

12€⁽¹⁻⁷⁾

Asperges blanches nature

Avec jambon de Parme, sauce mousseline et pomme de terre vapeur

Entrée 17€, Plat 24€^(3.1.7)

Avec saumon fumé maison, sauce mousseline et pomme de terre vapeur

Entrée 19€, Plat 27€^(4.3.7)

PASTA / PÂTES

(Dégustation de trois pâtes 34€ minimum pour 2)

TAGLIOLINI AL TARTUFO

Pâtes Avec œuf servie avec sauce au beurre et truffe fraîche râpée

⁽¹⁻⁷⁾- 25€

RISOTTO POMODORO GIALLO

Risotto carnaroli avec tomate jaune, piment Crusco, parmesan et huile d'olive

(C'est le piment crusco, de forme conique et de couleur rouge intense, une saveur douce et une consistance unique et incomparable)

⁽⁻⁷⁾-21€

TUBETTI CON PISELLI E PANCETTA

Petits pois de printemps, pancetta fumé, tomate séchée et crème de mozzarella de bufflonne

⁽¹⁻⁾-18€

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI AGNELLO

Agneau confit au vin blanc et herbes de saison

⁽¹⁻⁷⁻⁹⁾ 21€

SPAGHETTI ALLA CARBONARA

Recette selon la tradition italienne. Guanciale, jaune d'œuf, fromage Pecorino et poivre noir

⁽¹⁻⁷⁻³⁾-18€

RAVIOLI DELLA CASA

Raviolis artisanaux en forme de plin farcis avec asperges verte et fromage, servis dans une sauce au beurre

⁽¹⁻¹²⁻⁷⁾ -22€

VIANDES

SOURIS D'AGNEAU

Cuit à basse température et servi avec un flan de pommes de terre et un gratin de légumes
(1-3-7-12) 31€

FILETTO DI MANZO AGLI ASPARAGI

Filet de bœuf local accompagné d'un duo d'asperges et sauce à l'estragon
(12-7)33€

CORDON BLEU DE VEAU

Pané, farci de speck, mozzarella et tomate et servi avec sauce
aux champignons et pâtes au beurre
(1-7-)27€

MENU ENFANT

Spaghetti Bolognaise ou Pizza ou Escalope de poulet pané avec frites
puis Glace
(1-3-7-)-12€

DESSERT

Il Nostro Tiramisu (recette classique italienne)	9
Café Gourmande	13
(petite pâtisserie servie avec un café de votre choix)	
Millefoglie Al Pistacchio	11
Pâte feuilletée à la crème de pistache et mousse vanille	
Panna cotta alle fragole e meringa	9
Panna cotta, mousse de fraises, sauce aux fraises, menthe et meringue	
Affogato al caffè	8
Glace vanille maison et expresso servis avec un biscuit au chocolat	
Assiette des fromages sélectionnés par notre chef	14
Gelati Italiani (vanille, chocolat, café, sorbet citron par boule Pistache, Fraise et Amarena)	2.5

PIZZE

MADAME MARGHERITA	14,50
Sauce tomate , mozzarella de buffle huile d'olive extra vierge et basilic frais. 1-7	
NAPOLETANA	14,00
Sauce tomate Fior di latte, anchois, câpres, olives origan calabrese, huile aromatisée à l'ail. 7-1-4	
LUSSEMBURGHESI	17,00
Sauce tomate bio, Fior di latte, jambon cuit du territoire, oeuf, Champignons, huile d'olive extra vierge 1-7-3	
DIAVOLA	16,00
Sauce tomate bio, salami piquante, mozzarella fior di latte, basilic fraîche et huile d'olive 1-7	
QUATTRO FORMAGGI	16,00€
Emmental, Gorgonzola, fior di latte , Ricotta et Parmigiano Reggiano. 1-7	
CONTADINA	15,00

Légumes de saison , Tomates cerises , mozzarella fumé
basilic fraîche et l'huile d'olive extra vierge.

1-7

CAPRICCIOSA 17,00

Sauce tomate , fior di latte , Jambon cuit (LU), Champignons
Artichauts, olives, huile d'olive extra vierge. 1-7

PIZZE

PESTO 17,00

Pesto de basilic, fromage taleggio et tomates cerises rouges
et Fior di latte

1-7

PICCANTINA 18,00

Sauce tomate,mozzarella,salami piquant,salami nduja
de Calabre et Gorgonzola.

1-7

CHÈVRE 19,00

Fromage de chèvre, pancetta, fior di latte, oignons et noix

1-7

CALZONE 20,00

Pizza fourrée à la ricotta et jambon cuit, champignons et fior
di latte, partie supérieure assaisonnée comme une margherita

1-7

BURRATA 18,00

Sauce tomate,mozzarella burrata et jambon de Parma

1-7

METTWURST 19,00

Ombra sauce moutarde ,mettwurst, pommes de terre écrasé
romarin,emmental et fior di latte

1-7

PIZZE

PARMA 21,00

Mozzarella de buffala , jambon de parme , roquette , flacon
de Parmigiano

1-7

BLACK ANGUS 19,00

Sauce tomate, bœuf haché,mozzarella fumé, poivron rouge

1-7

PIZZE DE POISSONS

TONNO 18,00

San Marzano tomate , fior di latte , oignons caramelises
Cubes de thon frais, câpres

1-7-4

FRUTTI DI MARE

22,00

Sauce tomate,mozzarella fior di latte et fruit de mer selon
arrivage

1-7-4-14

GAMBERI

18,00

Scampi,Fior di latte , courgette
bisque de crustacés et ail

1-7-4

