

**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 cerise 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€pp  
(Minimum pour 2 personnes)

## LES ASPERGES

Velouté d'asperges blanches avec croûtons à la ciboulette

12€(1-7)

### **Asperges blanches nature**

Avec jambon de Parma 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 con-

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

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

## PIZZE

<b>MADAME MARGHERITA</b>	14,50€
Sauce tomate, mozzarella de buffle e fior di latte huile d'olive extra vierge et basilic frais.	
1-7	
<b>NAPOLETANA</b>	14,00€
Sauce tomate, tomate cerise, anchois, câpres,	

olives, origan Calabre et l'ail.

7-1-4

**LUSSEMBURGHESE** 17,00€

Sauce tomate bio, Fior di latte, jambon cuit du territoire, œuf, Champignons, huile d'olive extra vierge

1-7-3

**DIAVOLA** 16,00€

Sauce tomate bio, salami piquante, mozzarella fior di latte, basilic fraiche 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, fior di latte basilic frais et l'huile d'olive extra vierge.

1-7

**CAPRICCIOSA** 17,00€

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

## PIZZE

**PRIMAVERA** (new entry) 19,00€

Pesto de tomates séchées, olives noires, câpres, anchois et mzzarella burrata

1-7-4

**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

**TRONCHETTO** (new entry) 21,00€

Pizza fermée fourrée au fior di latte et à l'emmental. A la fin, speck, parmesan et roquette.

1-7

**MORTADELLA E** 20,00€

**PISTACCHIO** (new entry)

Fior di latte, mortadella grillée, pesto de pistaches zeste de citron

1-7

<b>PARMA</b>	21,00€
Mozzarella de buffala , jambon de parme , roquette , flacon de Parmigiano	
1-7	
<b>BBQ CHICKEN</b> (new entry)	21,00€
Poulet cuit avec sauce barbecue, pommes de terre rôties et fior di latte	
1-7-	

## PIZZE DE POISSONS

<b>TONNO</b>	18,00€
Sauce tomate , fior di latte , oignons rouge thon maison et câpres	
1-7-4	
<b>SALMONE</b>	22,00€
Fior di latte,asperges vert et saumon fumè	
1-7-4-	
<b>GAMBERI</b>	18,00€
Scampi, Fior di latte , courgette bisque de crustacés et ail	



