

Spécialités italiennes – antipasti

Carpaccio de boeuf (roquette, parmesan, champignons et accompagné de frites)	19.5 €
Assiette de fromage et charcuterie italienne	16 €
Assiette de jambon mixte accompagné de frites et salade	17 €
Bruschetta « campagnola »	14 €

Spécialités italiennes – salades

Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic, origan)	14.5 €
Salade niçoise (thon, oeufs, haricots vert, carottes, oignons, anchois, olives noir, tomates)	15 €
Salade della Nonna (pommes de terre sautées aux lardons et oeuf poché)	15 €
Salade de scampis	20 €

Spécialités italiennes – soupes

Tortellini in brodo	8 €
Minestrone	6 €

Spécialités italiennes – pâtes maison

Ravioli maison farci avec ricotta épinard (sauce Aurora au Maître d'Hôtel)	15 €
Cannelloni maison (durée environ 30 minutes)	16 €
Lasagne « dello chef » (durée environ 30 minutes)	16 €

Spécialités italiennes - pâtes

Tris de pâtes (penne arrabbiata, spaghetti carbonara, gnocchi pesto)	17 €
Tortellini crème jambon	11 €
Tortellini bolognaise	11 €
Linguine aux vongole	18 €
Fusilli aux 4 fromages	10.5 €
Tagliatelle scampis et tomates cerises	19 €

Spaghetti puttanesca (sauce tomate, olives noir, câpres, anchois et piment)	10.5 €
Spaghetti carbonara	10.5 €
Spaghetti bolognaise	10.5 €
Penne arrabiata (sauce tomate, ail et piment)	10.5 €
Tagliatelle tomates, cerises et saucisses italiennes	16 €

Poissons

Scampis grillés à l'ail	25 €
Gambas flambées au Ricard/Whisky	25 €
Morue à la façon du chef (spécialité portugaise) (chips faites maison et oignons au four)	25 €
Morue grillée à la sauce verte (spécialité portugaise)	25 €
Bouillabaisse de Morue « Caldeirada de Bacalhau » (spécialité portugaise) (poisson mixte, accompagné de riz pilaf)	26.5 €
Cataplana (lotte, gambas, homard, accompagné de riz pilaf)	29 €

Viandes

Filet de boeuf grillé	25 €
Filet de cheval	23.5 €
Escalope de veau grillée	19 €
Tagliata de boeuf (roquette, parmesan et frites)	25 €
Cordon bleu de porc pané	17 €
Brochette de poulet	16 €
Brochette de boeuf	17.5 €
Côtelettes d'agneau	17 €
Tartare de boeuf avec un accompagnement de frites et salade	20 €
TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX	-

Crème champignons ; Gorgonzola ; Poivre vert ; Echalote et vin rouge ;
Pizzaiola ; Sauce moutarde ; Beurre maître d'hôtel

Fransezinha (spécialité portugaise)
(pain demi toasté, escalope de porc, jambon cuit, saucisses fraîches,
saucisse sèche « linguça », fromage, sauce spéciale piquante, accompagné
de frites) **17.5 €**

Boudin noir (spécialité luxembourgeoise)
(choux rouges et pommes de terre natures) **15 €**

Haxen (spécialité luxembourgeoise)
(jambonneau, choucroute et pommes de terre) **16 €**

Bouchée à la reine **15 €**

Bâtonnets de viande hachée « CEVAPCICI »
(à la sauce « KAJMAK » fromage): 16.50€ **15 €**

Steak de viande hachée « PLJESCAVICA »
(à la sauce « KAJMAK » fromage): 16.50€ **15 €**

Goulasch maison viandes « MUCKALICA »
(viande de boeuf) **18 €**

Cordon bleu de viande hachée « PUNJENA PLESKAVIC » **19 €**

Plateau de viandes mixtes « MESANO MESO » **19.5 €**

TOUTES LES SPÉCIALITÉS BALKANIQUES SONT
ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX **-**
Tzigane (épice) ; Makedonski (yogourt, crème, ail)

Feuilles de choux farcies « SARMA »
(viande hachée et riz) **15 €**

Mixyou
(« SARMA », « SARMICÉ » et poivron farci) **17.5 €**

Feuilles de vignes farcies « SARMICÉ »
(Viande hachée et riz) **15 €**

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES /
POMMES DE TERRE SAUTÉES / POMMES DE TERRE VAPEUR
/SALADE **-**
POUR TOUT CHANGEMENT DE RECETTE N'HÉSITÉS PAS À
NOUS DEMANDER

Pizzas

Piadina **3.5 €**

Enfant (sauce tomate, mozzarella, frites et saucisses)	9 €
Margharita (sauce tomate et mozzarella)	8.5 €
Caprese (sauce tomate, mozzarella fraîche et basilic)	10.5 €
Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, et jambon cuit)	10 €
Prosciutto & Funghi (sauce tomate, mozzarella et jambon cuit)	11 €
Salamino (sauce tomate, mozzarella et salami doux)	11 €
Diavola (sauce tomate, mozzarella et salami piquant)	11 €
Napoli (sauce tomate, mozzarella, olives et anchois)	10.5 €
Romana (sauce tomate, mozzarella, olives, anchois et câpres)	11 €
Tonno & Cipolla (sauce tomate, mozzarella, thon et oignons)	11 €
Capricciosa (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit et artichaut)	11.5 €
4 Formaggi (sauce tomate, mozzarella, et fromages)	11.5 €
4 Stagioni (sauce tomate, mozzarella, salami doux, olives, artichaut et jambon cuit)	13 €
Vegetariana (sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons et roquette)	12.5 €
Frutti di mare (sauce tomate, mozzarella et fruits de mer)	14 €
Hawaii (sauce tomate, mozzarella, ananas et jambon cuit)	12 €
Carpaccio (carpaccio de boeuf, parmesan et roquette)	15 €
Biancaneve (jambon cru et mozzarella)	12.5 €

Rosario (sauce tomate, mozzarella, ail, jambon, champignon frais et oeuf)	12 €
--	------

Vito (sauce tomate, mozzarella, « cevapcici » et fromage « kajmak » ex DU CHÂTEAU)	13.5 €
--	--------

Desserts

Crème brûlée maison	6 €
---------------------	-----

Panna cotta nature maison	5 €
---------------------------	-----

Panna Cotta aux fruits de bois maison	6 €
---------------------------------------	-----

Tiramisu	6.5 €
----------	-------

Moelleux au chocolat avec boule de vanille maison	7 €
---	-----

Glaces

Colonel (sorbet au citron avec vodka)	7 €
---------------------------------------	-----

Café glacé	6.5 €
------------	-------

Dame blanche	6 €
--------------	-----

Boule de glace ou sorbet	2 €
--------------------------	-----

Tartufo Pistacchio	5.5 €
--------------------	-------

created by www.menu.lu