

SUGGESTIONS

Apero Pêche Martini

(vodka pêche et martini blanc) **8,50**

Assiette de foie gras de canard maison et sa brioche

18,50

Assiette de jambon de gibier et ses frioles

18,50

Bruschetta de gibier

(Viande de gibier et marmelade d'airelles)

15,50

Minestrone de gibier au marsala

11,50

Salade d'automne au gibier

(Salade mixte, viande de gibier, pomme, airelles, pleurotes et noix)

15,50

Pizza inverno

(Pâte blanche, mozzarella, pancetta, pomme de terre, mascarpone, crème de truffes)

16,50

Pizza du chasseur

(Piadina, jambon de gibier, rucola et parmesan)

18,50

Fussili fave e pancetta

(Pâtes faites maison, fèves, pancetta, sauce écrémée)

16,50

Raviolini del Cacciatore

(Pâtes farcies à la viande de gibier, sauce brune légèrement écrémée, piquant - recouvert d'une pâte à pizza)

17,50

Tagliatelle alla Boccalona

(Sauce tomate, tomates fraîches, piment, pesto, huiles d'olives)

15,50

Civet de chevreuil forestière

(Sauce brune, champignons, lardons, servi avec légumes de saison et spatzle)

19,50

Steak de chevreuil sauce grand veneur

(Sauce brune écrémée aux airelles, servi avec légumes de saison et spatzle)

22,50

Ragoût de marcassin à l'italienne

(Sauce brune, sauce tomate, champignons, lardons, servi avec légumes de saison et spatzle)

19,50

Steak de marcassin sauce poivrade

(Sauce brune écrémée au poivre noir, servi avec légumes de saison et spatzle)

22,50

Scampi alla Viareggina (Enrobe de lard)

22,50

Dorade braisé au sel de Guérande

21,50

DESSERTS

<i>Moelleux au Tiramisu</i>	9,90
<i>Tartufo affogato al caffè</i>	8,50
<i>Panna cotta</i>	8,00
<i>Crumble aux pommes et raisin sec</i>	8,50

Created by www.menu.lu