

Les entrées

Vellutata di Zucchine e Scampi alla Griglia - 17.80€

(Fr) Velouté de Courgettes aux Scampis Grillés

(De) Cremesuppe von Zucchini mit Scampi

(En) Cream of Zucchini with Scampi

Scampi all'Aceto Balsamico e Sformato di Verdure, Insalata di Rucola - 20.75€

(Fr) Scampis Rôtis Déglacés au Vinaigre Balsamique, « Sformato » de Légumes et Salade de Roquette

(De) Gebratene Garnelen mit Balsamico-Essig deglaciert, Gemüse « Sformato » und Rucola Salat

(En) Roasted Prawns Deglazed with Balsamico Vinegar, Vegetables « Sformato ». Roquette Salad

Rotolo di Coniglio Farcito di Mortadella - Carciofi - Pomodori Secchi, Insalata all'Olio di Noccioline - 18.40€

(Fr) « Rotolo » de Lapin Farci à la Mortadelle-Artichauts-Tomates Séchées, Crudités et Mesclun de Salade Aromatisés à l'Huile de Noisette

(De) « Rotolo » von Kanichen gefüllt mit Mortadella, Artischocken und getrockneten Tomaten, gemischter Salat mit Haselnussöl

(En) « Rotolo » of Rabbit Stuffed with Mortadella, Artichokes and Dried Tomatoes, Mixed Salad with Hazelnut-Oil

Carpaccio Tricolore con Rucola e Asparagi Verdi, Vinaigrette Mimosa - 17.90€

(Fr) Carpaccio Tricolore sur Salade de Roquette, Copeaux de Parmesan et Asperges Vertes, Vinaigrette Mimosa

(De) Dreifarbiges Carpaccio auf Ruccola-Salat, grüner Spargel, Mimosa-Sauce

(En) Carpaccio with Roquette Salad and Green Asparagus, Mimosa Cream

Les « Entrées » peuvent également être servies en plat principal : Supplément 6 €

Die « Vorspeisen » können auch als Hauptgericht serviert werden : Supplément 6 €

The « Starters » can also be served as main course: Supplément 6 €

Les Poissons

Filetti di Branzino al Forno, Tagliata di Rotolo di Verdure Salsa al Verde di Sedano - 27,70€

(Fr) Filets de Bar Rôtis au Four Saucés au Jus de Vert de Céleri, « Rotolo » de Légumes en Tagliata

(De) Im Ofen gebackenes Barschfilet, Gemüse-Tagliata « Rotolo », Sauce von Staudensellerie

(En) Baked Sea Bass Fillet, Vegetables Tagliata « Rotolo », Sauce with Pascal Celery

Rana Pescatrice in Camicia di Prosciutto di Parma e Salvia, Salsa al Martini, Carciofi e Fonduta di Porri con Mozzarella - 29,70€

(Fr) Lotte en Robe de Jambon de Parme Façon « Saltimbocca », Jus Parfumé au Martini Blanc, Artichauts et Fondue de Poireaux à la Mozzarella

(De) Seeteufel mit Parma-Schinken nach « Saltimbocca » Art, Weisses Martini Sauce, Artischocken und Lauch mit Mozzarella

(En) Angler-fish with Parma Ham on « Saltimbocca » Style, White Martini Sauce, Artichokes and Leeks with Mozzarella

Tonno alla Griglia su Lettino di Peperonata, Patate, Vellutata di Rucola - 29,70€

(Fr) Pavé de Thon Grillé Mi-cuit sur Lit de Peperonata, Pommes de Terre Boulangère, Velouté à l'Emulsion de Roquette

(De) Gegrilltem Thunfisch auf « Peperonata », Bäckerinnenkartoffeln, Rucola Sauce

(En) Grilled Tuna on « Peperonata », Potatoes Boulangère, Rocket Salad Sauce

Les Viandes

Faraona alla Messinese con Polenta, Bietole e Pomodorini - 28,80€

(Fr) Pintade à la « Messinese », Polenta et Mijotée de Blettes aux Tomates Cerises

(De) Perlhuhn nach Messina Art, Polenta und Mangold mit Kirschtomaten

(En) Guinea Fowl Messina Style, Polenta and Swiss Chards with Cherry Tomatoes

Tagliata di Filetto di Manzo al Pepe, Fricassea di Verdure, Gratin di Patate al Provolone - 31,80€

(Fr) Tagliata de Filet de Boeuf Sauce au Poivre, Fricassée de Légumes, Gratin Dauphinois au Provolone

(De) Tagliata von Rinder Filet mit Pfeffersauce, Gemüsefrikassee und Kartoffeln Gratin

(En) Tagliata of Beef with Pepper Sauce, Vegetable Fricassee, Potatoes Gratin

Filetto di Maiale in Crosta di Senape e Erbe Aromatiche, Melanzane Gratinata, Patate alla Diavola - 28,80€

(Fr) Filet de Mignon de Porc Enrobée à la Moutarde à l'Ancienne et aux Herbes Aromatiques, Gratin d'Aubergines, Pommes de Terre à la Diable

(De) Schweinfilet von Schwein in Kräuter und Senfkruse, Auberginen Gratin, Teufel Kartoffeln

(En) Porc Filet in Herbs and Mustard Crust, Egg-plants Gratin, Devil Potatoes

Nos Pâtes Faites à la Main

Ravioli Farciti alla Mousseline de Sedano, Straccetti di Rana Pescatrice al Forno, Salsa al Verdicchio - Entrées: 24,90€ - Plats: 28,90€

(Fr) Ravioli Farcis à la Mousseline de Céleri Rave, Stracetti de Filet de Lotte Rôtie au Four, Jus Réduit au Verdicchio

(De) Ravioli gefüllt Knollensellerie-Mousseline, « Stracetti », von gebratenem Seeteufel Verdicchio Weinsauce

(En) Ravioli Stuffed with Celeriac Mousseline, Roasted Angler-fish « Stracetti », Verdiccio Sauce

Pappardelle alla Bolognese di Salsiccia e Porcini - Entrées: 18,80€ - Plats: 22,80€

(Fr) Pappardelle à la Bolognese de Saucisses Italiennes et Cèpes

(De) Pappardelle mit Bolognese von Italiensicher Wurst und Steinpilzen

(En) Pappardelle with Bolognese of Italian Sausage and Ceps

Tortelli Farciti al Baccalà e Fonduta di Porri, Vongole, Vellutata di Crostacei - Entrées: 19,90€ - Plats: 24,90€

(Fr) Tortelli Farcis à la Morue et à la Fondue de Poireaux, Palourdes, Velouté de Crustacés

(De) Tortelli gefüllt mit Kabeljau und Lauch, Venusmuscheln und Krustentiere-Sauce

(En) Tortelli stuffed with Cod and Leek, Clams, Shellfish-Sauce

Tortelloni al Salmone e Certosa, Salsa al Gorgonzola e Scampi Grigliati - Entrées: 19,90€ - Plats: 24,90€

(Fr) Tortelloni Farcis aux Filets de Saumon et à la « Certosa Cremosa », Crème Légère de Gorgonzola aux Scampis Grillés

(De) Tortelloni gefüllt mit Lachs und « Certosa Cremosa », leichte Gorgonzola-Creme mit gegrillten Scampis

(En) Tortelloni Stuffed with Salmon and « Certosa Cremosa », Light Gorgonzola-Cream with Grilled Scampis

Maccaroni ai Carciofi, Pomodorini e Prosciutto di Parma - Entrées: 18,80€ - Plats: 23,80€

(Fr) Maccaroni aux Artichauts, Tomates Cerises et Jambon de Parme

(De) Maccaroni mit Artischocken, Tomaten und Parmaschinken

(En) Maccaroni with Artichokes, Cherry Tomatoes and Parma Ham

(Fr) Les portions « Entrée » sont servies uniquement suivies d'un plat principal

(De) Die Vorspeisen werden nur bei Bestellung eines Hauptgerichtes serviert

(En) The Starters will be served only followed by a main course

created by www.menu.lu