

ENTRÉES

GAMBAS ET PLEUROTTE SUR UN VELOUTE DE POTIRON DOUX GAMBERONI E FUNGHI DI FERLA SU VELLUTATA DI ZUCCA DOLCE KING PRAWNS WITH KING OYSTER MUSHROOMS SERVED ON A SWEET PUMPKIN VELOUTE	15.8 €
CARPACCIO DE THON MARINE À L'ORANGE AVEC BOUTARGUE RAPEE ORO DI FAVIGNABA CARPACCIO OF RED TUNA IN AN ORANGE MARINADE WITH GRATED BOTTARGA	18.6 €
CARPACCIO D'ESPADON MARINE AU CITRON, GRENADE, PIGNONS DE PINS CARPACCIO DI PESCE SPADA MARINATO AL LIMONE PERLE DI MELAGRANA PINOLI TOSTATI CARPACCIO OF SWORD FISH IN A LEMON MARINADE WITH POMEGRANATE? TOASTED PINE NUTS	15.8 €
JAMBON CULATELLO DE ZIBELLO (AOP) AVEC MOZZARELLA DE BUFFLE, TOMATES CERISES ET ROQUETTE CULATELLO DE ZIBELLO (DOP) MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI E RUCOLA CULATELLO DI ZIBELLO HAM (PDO) WITH BUFFALO MOZZARELLA, CHERRY TOMATOES AND ROCKET	18.8 €
BATTUTA DE FILET DE BOEUF AVEC LAITUE DE TREVISE ET COPEAUX DE PARMESAN BATTUTA DI FILETTO DI MANZO E TREVIGIANO PASSITO CON SCAGLIE DI GRANA BATTUTA OF BEEF FILLET WITH TREVISO LETTUCE AND PARMESAN SLICES	15.8 €
TRANCHES D'AUBERGINES AU PROVOLA DOUX ET A LA CREME DE PESTO FAGOTTINO DI MELANZANE CON PROVOLA DOLCE RAGUSANA E CREMA DI BASILICO AUBERGINE PARCEL WITH SWEET PROVOLA CHEESE AND A PESTO CREAM	13.8 €
ESSENZA ANTIPASTI RUSTIQUE (POUR 2 PERSONNES) RUSTICO ESSENZA (PER 2 PERSONE) ESSENZA RUSTIC ANTIPASTI (FOR 2 PEOPLE)	24.2 €
SÉLECTION DE CARPACCIO DE POISSONS MARINÉS MARINATI MISTI DI PESCE CARPACCIO OF MARINATED MIXED FISH	23 €
CARPACCIO DE POULPE MARINÉ AUX AGRUMES CARPACCIO DI POLIPO MARINATO AGLI AGRUMI OCTOPUS CARPACCIO IN A CITRUS MARINADE	15.8 €
CARPACCIO DE SAUMON PARFUMÉ AUX HERBES CARPACCIO DI SALMONE AROMATIZZATO ALLE ERBE SALMON CARPACCIO PERFUMED IN HERBS	15.8 €
PÂTES	
SPAGHETTI AU FILET DE BAR, CÂPRES AU SEL, TOMATES CERISES ET BASILIC (ENTREE) SPAGHETTI AL BIANCO DI SPIGOLA, CAPPERI AL SALE, POMODORINI E BASILICO SPAGHETTI WITH SEA BASS, SALTED CAPERS, CHERRY TOMATOES AND BASIL	13.5 €
SPAGHETTI AU FILET DE BAR, CÂPRES AU SEL, TOMATES CERISES ET BASILIC (PLAT) SPAGHETTI AL BIANCO DI SPIGOLA, CAPPERI AL SALE, POMODORINI E BASILICO SPAGHETTI WITH SEA BASS, SALTED CAPERS, CHERRY TOMATOES AND BASIL	17.5 €
SPAGHETTI À LA BOUTARGUE (ENTREE) SPAGHETTI ALLA BOTTARGA SPAGHETTI WITH BOTTARGA	14 €
SPAGHETTI À LA BOUTARGUE (PLAT) SPAGHETTI ALLA BOTTARGA SPAGHETTI WITH BOTTARGA	18 €
LINGUINE AUX PALOURDES (ENTREE) LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE WITH CLAMS	14.6 €

LINGUINE AUX PALOURDES (PLAT) LINGUINE ALLE VONGOLE LINGUINE WITH CLAMS	18.6 €
LINGUINE AVEC GAMBAS ET PISTACHES (ENTREE) LINGUINE CON GAMBERONI E PISTACCHIO LINGUINE WITH KING PRAWNS & PISTACCHIO	14.6 €
LINGUINE AVEC GAMBAS ET PISTACHES (PLAT) LINGUINE CON GAMBERONI E PISTACCHIO LINGUINE WITH KING PRAWNS & PISTACCHIO	18.6 €
RAVIOLONI DE BOEUF BRAISÉ ET SON JUS DE CUISSON AVEC COPEAUX DES PARMESAN (ENTREE) RAVIOLONI AL BRASATO DI MANZO IN RISTRETTO DI COTTURA E SCAGLIE DI GRANA RAVIOLONI STUFFED WITH BRAISED BEEF IN A JUS AND PARMESAN SLICES	12.8 €
RAVIOLONI DE BOEUF BRAISÉ ET SON JUS DE CUISSON AVEC COPEAUX DES PARMESAN (PLAT) RAVIOLONI AL BRASATO DI MANZO IN RISTRETTO DI COTTURA E SCAGLIE DI GRANA RAVIOLONI STUFFED WITH BRAISED BEEF IN A JUS AND PARMESAN SLICES	16.8 €
TAGLIOLINI AU PESTO DE ROQUETTE ET AMANDES AVEC TOMATES CERISES ET MOZZARELLA DE BUFFLE (EN ENTREE) TAGLIOLINI AL PESTO DI RUCOLA E MANDORLE, POMODORINI CILIEGINO E MOZZARELLA DI BUFALA TAGLIOLINI IN A ROCKET AND ALMOND PESTO WITH CHERRY TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	12.6 €
TAGLIOLINI AU PESTO DE ROQUETTE ET AMANDES AVEC TOMATES CERISES ET MOZZARELLA DE BUFFLE (PLAT) TAGLIOLINI AL PESTO DI RUCOLA E MANDORLE, POMODORINI CILIEGINO E MOZZARELLA DI BUFALA TAGLIOLINI IN A ROCKET AND ALMOND PESTO WITH CHERRY TOMATOES AND BUFFALO MOZZARELLA	16.6 €
TAGLIOLINI AVEC SAUTÉ DE BOEUF, OIGNONS CARMELISÉS ET PIGNONS DE PINS SAUCE AU VIN ROUGE (ENTREE) TAGLIOLINI CON PUNTINE DI FILETTO COTTE AL VINO, PINOLI TOSTATI E CIPOLLE TAGLIOLINI WITH SAUTEED BEEF, CARAMELISED ONIONS AND TOASTED PINE NUTS IN A RED WINE SAUCE	13.6 €
TAGLIOLINI AVEC SAUTÉ DE BOEUF, OIGNONS CARMELISÉS ET PIGNONS DE PINS SAUCE AU VIN ROUGE (ENTREE) TAGLIOLINI CON PUNTINE DI FILETTO COTTE AL VINO, PINOLI TOSTATI E CIPOLLE TAGLIOLINI WITH SAUTEED BEEF, CARAMELISED ONIONS AND TOASTED PINE NUTS IN A RED WINE SAUCE	17.6 €
RAVIOLIS DE RICOTTA AUX TOMATESCERISES, CRÈME D'AUBERGINE, GRAINS DE PISTACHE ET BASILIC (ENTREE) QUADRONI DI FIOR DI LATTE AI POMODORINI, PESTO DI MELANZANE, GRANELLA DI PISTACCHIO E BASILICO RICOTTA RAVIOLI WITH CHERRY TOMATOES, AUBERGINE PESTO, PISTACCHIO GRAINS AND BASIL	11.8 €
RAVIOLIS DE RICOTTA AUX TOMATESCERISES, CRÈME D'AUBERGINE, GRAINS DE PISTACHE ET BASILIC (PLAT) QUADRONI DI FIOR DI LATTE AI POMODORINI, PESTO DI MELANZANE, GRANELLA DI PISTACCHIO E BASILICO RICOTTA RAVIOLI WITH CHERRY TOMATOES, AUBERGINE PESTO, PISTACCHIO GRAINS AND BASIL	15.8 €
CARBONARA À L'HUILE D'OLIVE, GUANCIALE CROUSTILLANT ET PECORINO AU POIVRE (ENTREE) CARBONARA ALL OLIO, GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO PEPATO CARBONARA WITH OLIVE OIL, GUANCIALE BACON AND PEPPERED PECORINO CHEESE	11 €
CARBONARA À L'HUILE D'OLIVE, GUANCIALE CROUSTILLANT ET PECORINO AU POIVRE (PLAT) CARBONARA ALL OLIO, GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO PEPATO CARBONARA WITH OLIVE OIL,	14.8 €

GUANCIALE BACON AND PEPPERED PECORINO CHEESE

POISSONS

ROULEAUX D'ESPADON AVEC AUBERGINES GRILLÉES, ROQUETTE ET TOMATES CERISES 24.6 €

INVOLTINI DI PESCE SPADA CON MELANZANE GRIGLIATE, RUCOLA E POMODORINI STUFFED ROLLED SWORD FISH WITH GRILLED AUBERGINE, ROCKET AND CHERRY TOMATOES

TRANCHE DE THON AUX OIGNONS ROUGES CARAMELLISÉES DANS UNE SAUCE D'ORANGE ET MENTHE 24.8 €

TRANCIO DI TONNO CON CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE IN SALSA D'ARANCIA E MENTA TUNA STEAK WITH CARAMELISED RED ONIONS IN AN ORANGE AND MINT SAUCE

FILET DE LOUP DE MER SAUCE AU CITRON ET FENOUIL 23.8 €

FILETTI DI SPIGOLA SALSA DI LIMONI E FINOCCHIETTO SEA BASS FILLET IN A LEMON AND FENNEL SAUCE

FILET DE LOUP DE MER EN CROÛTE DE PISTACHES 23.8 €

FILETTI DI SPIGOLA IN CROSTA DI PISTACCHIO SEA BASS IN A PISTACCHIO CRUST

TAGLIATA DE THON AUX GRAINS DE SÉSAME NOIR ET ROQUETTE À L'ÉMULSION BALSAMIQUE 24.6 €

SCOTTATA DI TONNO AL SESAMO NERO E RUCOLA EMULSIONE AL BALSAMICO SEARED TUNA COATED IN BLACK SESAME SEEDS WITH ROCKET IN A BALSAMIC DRESSING

GAMBAS EN CROÛTE DE LARD DE CONCA SUR LENTILLES DE MONTELEONE PARFUMÉES AU THYM 24.8 €

GAMBERONI IN CROSTA DI LARDO DI CONCA CON PASSATINA DI LENTICCHIE DI MONTELEONE PROFUMATE AL TIMO KING PRAWNS WRAPPED IN CONCA BACON SERVED ON MONTELEONE LENTILS PERFUMED IN THYME

GAMBAS PARFUMÉES AUX AGRUMES ET ROMARIN 24.8 €

GAMBERONI IN PANURA FRAGRANTE D'AGRUMI E ROSMARINO KING PRAWNS IN CITRUS AND ROSEMARY SCENTED BREADCRUMBS

ASSORTIMENT DE POSSIONS IMPERIAUX (GAMBAS PANÉES, LOUP DE MER, THON AUX SÉSAME ET ROULEAUX D'ESPADON) 33.4 €

MISTO IMPERIALE (GAMBERONI IN PANURA, SPIGOLA AL PISTACCHIO, TONNO AL SESAMO E INVOLTINI DI PESCE SPADA) IMPERIAL MIXED FISH ASSORTMENT (KING PRAWNS, SEA BASS, TUNA IN SESAME SEEDS AND SWORD FISH INVOLTINI)

VIANDES

FILET DE BOEUF AVEC UNE FONDUE D'AUBERGINES ET PARMESAN 26.8 €

FILETTO DI MANZO CONFONDATA DI MELANZANE E PARMIGGIANO BEEF FILLET WITH AN AUBERGINE AND PARMESAN FONDUE

FILET DE BOEUF BARDE AU LARD DE COLONNATA, SUACE AU VIN NERO D'AVOLA ET BAIES DE GENIEVRE 27.6 €

FILETTO DI MANZO BARONE DI MONTE PETRARO BEEF FILLET WRAPPED IN COLONNATA BACON WITH NERO D'AVOLA WINE AND JUNIPER BERRY SAUCE

TAGLIATA DE BOEUF 300g ET SON JUS DE CUISSON AVEC ROQUETTE ET PARMESAN 34 €

COTTA EMANGIATA 300g - TAGLIATA DI FILETTO PAESANO FONDO DI COTTURA, RUCOLA E GRANA TAGLIATA OF BEEF 300g IN A JUS WITH ROCKET AND PARMESAN

FILET DE BOEUF FACON TARTARE 26 €

FILETTO TARTARA BEEF FILLET TARTARE

TAGLIATA DE BOEUF CUIE AU SEL, HUILE D'OLIVE ET VIEUX BALSAMIQUE TAGLIATA DI MANZO COTTA AL SALE CON BALSAMICO STRAVECCHIO E OLIO D'OLIVA BEEF TAGLIATA GRIDDLED ON A BED OF ROCK SALT WITH A BALSAMIC & OLIVE OIL DRESSING	26.4 €
INVOLTINI DE FILET DE BOEUF À LA CRÈME DE FROMAGE ET PISTACHES SAUCE AU TOMATES CERISES ET BASILIC INVOLITINI DI FILLETO CON CREMA DI FORMAGGIO E PISTACCHIO BEEF FILLET INVOLTINI WITH CREAM CHEESE AND PISTACCHIO IN A CHERRY TOMATO AND BASIL SAUCE	26.8 €
MAGRET DE CANARD CONFIT AU MIEL DE CHÂTAIGNIER ET SAUCE AUX FRAMBOISES PETTO D'ANATRA CARAMELLATO AL MIELE DI CASTAGNO E SALSA DI LAMPONI DUCK BREAST IN A CHESTNUT HONEY CONFIT WITH A RASPBERRY SAUCE	24.6 €
COURONNE D'AGNEAU AU VIN DU NERO D'AVOLA AVEC UNE FONDUE D'OIGNONS ROUGES ET TOMATES CERISES CORONA D'AGNELLO AL NERO D'AVOLA CON FONDUTA DI CIPOLLE ROSSE E PACHINO RACK OF LAMB IN NERO D'AVOLA WINE WITH CARAMELISED RED ONIONS AND CHERRY TOMATOES	33 €
CÔTES D'AGNEAU PARFUMÉES À L'AIL ET ROMARIN COSTOLETTE D'AGNELLO PROFUMATE ALL AGLIO E ROSMARINO LAMB CUTLETS PERFUMED WITH GARLIC AND ROSEMARY	31.4 €
Toutes nos viandes de boeuf sont des produits de terroir luxembourgeois et nos viandes d'agneau proviennent de Nouvelle-Zélande All our beef is produce of Luxembourg toutes and all our lamb is produce of New Zealand	-
CHEEEEEEEEEEESE!!!!!!	
NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES ASSORTIMENTO DI FORMAGGI OUR SELECTIONS OF DIFFERENT CHEESES	9 €
PARMIGIANO	9 €
PECORINO PEPATO SICILIANO	8 €
PROVOLONE PICCANTE	8 €
MONTASIO	8 €
VIN RECOMMANDÉ: JOSEF ANDERT BEERENAUSLESE (SÉLECTION DE GRAINS NOBLES) AUTRICHE 2002	7 €
DESSERTS	
TIRAMISU AU CAFE ET CHOCOLAT BLANC TIRAMISU AL CAFE E CIOCCOLATO BIANCO TIRAMISU WITH COFFEE AND WHITE CHOCOLATE	8 €
VIN RECOMMANDE: CA DEL BAIO MOSCATO D'ASTI PIEMONTE 2008	4 €
FONDANT CHAUD AU CHOCOLAT ET NOISETTES AVEC CRÈME DE BAILEYS SFORMATINO CALDO AL CIOCCOLATO E NOCCIOLE CON CREMA DI BAILEYS HOT CHOCOLATE AND NUT FONDANT CAKE WITH BAILEYS CREAM	9.4 €
VIN RECOMMANDÉ: CONSORZIO PRODUTTORI DI MANDURIA MADRIGALE PUGLIA 2006	5 €

PARFAIT À LA VANILLE BOURBON AVEC UNE SAUCE DE CERISES MARASCHINO SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA BOURBON CON SALSA DI MARASCHE BOURBON VANILLA PARFAIT WITH A MARASCHINO CHERRY SAUCE	8.4 €
VIN RECOMMANDÉ: LA MERIDIANA MALAGA PIEMONTE 2008	5 €
CREME DE MASCARPONE AUX FRAISES ET PASSITO DI PANTELLERIA CREMA DI MASCARPONE E FRAGOLE AL PASSITO DI PANTELLERIA MASCARPONE CREAM AND STRAWBERRIES WITH PASSITO WINE FROM PANTELLERIA	8.6 €
VIN RECOMMANDÉ: CASTELLO DI AMA VIN SANTO TOSCANA 1998	9 €
MILLEFEUILLE À LA CRÈME DE FROMAGE DOUX ET FRUITS ROUGES MILLEFOGLIE ALLA CREMA DI FORMAGGIO DOLCE E FRUTTI ROSSI SWEET CHEESE CREAM SLICE WITH RED FRUITS	9 €
VIN RECOMMANDÉ: CA DEL BAIO MOSCATO D'ASTI PIEMONTE 2008	4 €
SORBET AUX AGRUMES AVEC PROSECCO SORBETTO D'AGRUMI AL PROSECCO CITRUS SORBET WITH PROSECCO SPARKLING WINE	7 €

Created by www.menu.lu