

## Suggestions du Chef

Carpaccio di bresaola (en entrée)	-
Carpaccio di bresaola	-
Salade de scampi et pleurottes salade mixte, scampi, poulet à l'ail et pleurote	-
Garganelli alla bresaola oignon, tomate fraîche, courgette, bresaola	-
Linguine aux 3 gusti scampi, boeuf, asperges	-
Tagliolini con capesante e scampi coquilles saint jacques, scampi, vin blanc, bisque de homard	-
Spaghetti alle vongole	-
Orecchiette alla lucana roulade de boeuf sauce tomate	-
tagliatelle al tartufo saucisse, champignons, échalote, crème de lardons	-
magret de canard au figo au framboise	-
Dorade Mediterranea pomme de terre, oignon, câpre, olives	-
Entrecôte à la bordelaise	-
Osso buco avec tagliatelle	-
Couronne d'agneau au four	-
Profiteroles maison	-
tarte maison	-
Sabalhou au fraise	-
Calamar, dorade, raie, carelette, sole et homard en provenance directe d'un pêcheur de bretagne	-

## Potages

Minestrone	-
Crème de tomates	-
Tortellini in Brodo	-
Stracciatella	-

## Entrées froides

Carpaccio de poulpe en entrée	-
Carpaccio de poulpe	-
Carpaccio de boeuf avec frites en entrée	-
Carpaccio de boeuf avec frites	-
Carpaccio de saumon	-
Salade Maison (mozzarella, salami, fromage, jambon cuit, crudités) en entrée	-
Salade Maison (mozzarella, salami, fromage, jambon cuit, crudités) en entrée	-
	-

<b>Salade Paysanne</b> (lardons, oignons, champignons, croûtons, oeuf poêlé) en entrée	
<b>Salade Paysanne</b> (lardons, oignons, champignons, croûtons, oeuf poêlé)	-
<b>Salade Californienne</b> (poulet grillé, maïs) en entrée	-
<b>Salade Californienne</b> (poulet grillé, maïs)	-
<b>Salade au chèvre chaud</b> en entrée	-
<b>Salade au chèvre chaud</b>	-
<b>Salade Soleil</b> (soja, poulet grillé, oeuf, pâte de crevette) en entrée	-
<b>Salade Soleil</b> (soja, poulet grillé, oeuf, pâte de crevette)	-
<b>Salade Végétarienne</b> (aubergine, courgette grillée, rucola, parmesan) en entrée	-
<b>Salade Végétarienne</b> (aubergine, courgette grillée, rucola, parmesan)	-
<b>Salade aux deux saumons</b>	-
<b>Salade Niçoise</b> (salade mixte, oeuf, anchois, thon, pommes de terre, haricots verts, poivrons)	-
<b>Salade Grand-Père</b> (émincé de boeuf, pommes, champignons frais, le tout flambé au cognac)	-
<b>Cocktail de crevettes</b>	-
<b>Salade Fragolino</b> (salade mixte, 1/2 homard, scampis, crevettes, saumon fumé, toast)	-
<b>Mozzarella Caprese</b>	-
<b>Jambon de Parme (1er choix)</b>	-
<b>Jambon Melon (en saison)</b>	-
<b>Antipasto mediterraneo (pour deux personnes)</b>	-
<b>Tris de carpaccio</b>	-
<b>Salade de Scampi et Pleurottes</b>	-

## **Entrées chaudes**

<b>Cuisses de grenouille à l'ail</b> EN ENTREE	-
<b>Cuisses de grenouille à l'ail</b> EN PLAT	-
<b>Crespelle di Ricotta e spinaci al forno</b>	-
<b>6 escargots alle diavola</b>	-
<b>6 escargots persillade</b>	-
<b>12 escargots persillade</b>	-
<b>Toast aux champignons frais</b>	-

## **Pâtes**

<b>Tris de pâtes</b>	-
	-

<b>Spaghetti Fragolino</b>	
homard, scampi, crevettes, gambas et ail	
<b>Spaghetti frutti di mare</b>	-
<b>Spaghetti carbonara</b>	-
<b>Spaghetti aux gambas</b>	-
<b>Spaghetti diavoletti</b>	-
champignons frais, tomates, morceaux de viande, épicé	
<b>Tagliatelle mafiose</b>	-
lard, poivre vert, champignons frais, scampis le tout flambé au Pernod	
<b>Tagliatelle au saumon</b>	-
<b>Tagliatelle Rossini</b>	-
foie gras, champagne, crème	
<b>Tagliatelle crème jambon</b>	-
<b>Penne all'arrabiata</b>	-
<b>Penne du chef</b>	-
brocolis, scampi, tomate fraîche	
<b>Penne aux 4 fromages</b>	-
<b>Risotto aux fruits de mer</b>	-
<b>Spaghetti vongole</b>	-
<b>Linguine selvatiche</b>	-
Pignon de pin, raisin sec, curry et copeaux de parmesan	
<b>Tagliatelle con capesante e scampi</b>	-
<b>Tagliatelle au citron</b>	-
<b>Risotto aux champignons</b>	-

## **Pâtes faites Maison**

<b>Degustazione di pasta</b>	-
(pour 2 pers)	
<b>Tris di ravioli</b>	-
<b>Ravioli Fragolino</b>	-
(farce: artichaut, aubergine, foie gras, sauce: rucola, écailles de parmesan, tomates fraîches)	
<b>Ravioli au beurre, salvia &amp; jambon de Parme</b>	-
<b>Ravioli aux scampis et crevettes</b>	-
<b>Ravioli de saumon sauce homardine</b>	-
<b>Ravioli di Ricotta e Spinaci</b>	-
<b>Cavatelli du Chef</b>	-
(scampis, champignons des bois)	
<b>Tortellini panna &amp; prosciutto</b>	-
<b>Tortellini aux quatre fromages</b>	-
<b>Tortellini alla contadina</b>	-
(crème, tomates, champignons, jambon petits pois)	
<b>Tortellini Maison</b>	-
(jambon de parme, champignons frais, crème)	
<b>Tortellini Rossini</b>	-
(foie gras, crème, Champagne)	
<b>Tortellini Bolognese</b>	-
<b>Tortellini Inferno e Paradiso</b>	-
(poivre vert, champignons frais, lard, ail)	

Gnocchi al Pesto	-
Gnocchi aux quatre fromages	-
Gnocchi Sarda <small>(tomates, pesto, crème)</small>	-
Tris de Gnocchi	-
Strozzapreti alla Crudaiola <small>(tomates fraîches, rucola, basilic, légumes grillés, mozzarella)</small>	-
Mouchoirs de pâtes de saumon <small>(saumon frais, tomates fraîches, parmesan, le tout sur sauce de basilic)</small>	-

## **Pâtes gratinées**

Lasagne	-
Cannelloni	-
Tortellini au gratin	-
Raviollis, ricotta & spinaci au gratin	-
Girella, ricotta & spinaci au gratin	-
Girella all salandresa <small>jambon, mozzarella, sauce tomate</small>	-
Gnocchi alla sorrentina	-

## **Poissons**

Saumon Fragolino	-
Saumon sauce homardinne	-
Saumon sauce citron	-
Saumon grillé	-
Filet de sandre au poivre vert	-
Filet de sandre aux crevettes	-
Filet de sandre meunier	-
Filet de sandre au Champagne	-
Filet de sandre gourmand	-
Friture mixte de poissons	-
Scampis au poivre vert	-
Scampis au Gorgonzola	-
Scampis grillés à l'ail	-
Gambas Fragolino <small>sur un lit de tagliatelles</small>	-
Gambas grillées à l'ail <small>garniture riz</small>	-
Gambas grillées flambées au Pernod	-
Saumon poivre vert	-
Saumon royal <small>Scampis, Vongoles, Crevettes et Tomates fraîches sur lit d'Epignards</small>	-
Grillade mixte de poissons	-
Dorade grillée	-

## **Viandes**

Escalope crème champignons	-
Escalope al limone au citron	-
Escalope maison crème, tomates, mozzarella, jambon	-
Escalope viennoise	-
Escalope milanese avec spaghetti bolognese	-
Saltimbocca alla romana	-
Cordon bleu nature	-
Cordon bleu, crème et champignons	-
Cordon bleu gorgonzola	-
Entrecôte au poivre vert	-
Entrecôte, crème et champignons	-
Entrecôte pizzaiola	-
Entrecôte au gorgonzola	-
Filet de cheval à l'ail	-
Filet de cheval provençale	-
Filet de cheval au poivre vert	-
Tagliata di filetto rucola, parmesan	-
Filet aux trois poivres	-
Filet aux champignons des bois	-
Filet Fragolino sauce au foie gras	-
Filet de kangourou au poivre vert	-
Nos viandes ont les garnitures suivantes: frites, légumes ou salade Des pâtes sont servies sur demande	-
Cordon bleu au poivre vert	-

## **Grillade de viande**

Escalope grillée	-
Filet de boeuf grillé	-
Entrecôte Maître d'hôtel	-
Côtes d'agneau aux herbes de Provence	-
Saucisses italiennes & polenta	-
Grillade mixte de viande	-
Nos viandes ont les garnitures suivantes: frites, légumes ou salade des pâtes sont servies sur demande	-

## Pizzas

### Margherita

(tomates, mozzarella)

-

### Napoli

(tomates, mozzarella, anchois, câpres)

-

### Romana

(tomates, mozzarella, câpres, olives)

-

### Zingara

(tomates, mozzarella, jambon, salami)

-

### Funghi

(tomates, mozzarella, champignons)

-

### Prosciutto

(tomates, mozzarella, jambon)

-

### Prosciutto et Funghi

(tomates, mozzarella, jambon, champignons)

-

### Capricciosa

(tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts)

-

### Quattro Stagioni

(tomates, mozzarella, jambon, champignons, artichauts, olives)

-

### Diavola

(tomates, mozzarella, salami piquant)

-

### Quattro Formaggi

-

### Tonno & Cippola

(tomates, mozzarella, thon, oignons)

-

### Calzone

(tomates, mozzarella, jambon, champignons)

-

### Calzone Piccante

(tomates, mozzarella, salami piquant, anchois, câpres)

-

### Vagabondo

(tomates, mozzarella, gorgonzola, jambon, spaghetti bolognese)

-

### Pescatora

(tomates, fruits de mer, ail)

-

### Mare & Monti

(tomates, fruits de mer, champignons frais)

-

### Vegetariana

(tomates, mozzarella, épinard, champignons, aubergines, courgettes, ail)

-

### Maison

(tomates, mozzarella, salami piquant, poivrons, oeuf)

-

### Esotica

(tomates, ananas, kiwi, jambon, mozzarella, salami)

-

### Façon du Patron

(tomates, mozzarella, salami piquant, artichauts, poivrons, olives, oeuf)

-

### Rossini

(tomates, mozzarella, jambon, champignons, crème fraîche, parmesan)

-

### Primavera

(tomates fraîches, mozzarella, basilic)

-

### Fragolino

(jambon de Parme, rucola, écailles de parmesan)

-

### Vincenzo

(tomates, anchois, champignons frais, gorgonzola, poivrons, câpres, jambon)

-

### Pizza Pazza pour 2 personnes

(seulement le soir)

-

### Caprese

(tomates fraîches, mozzarella, rucola, parmesan)

-

- Paysanne** -  
(mozzarella, oignons, champignons, lardons, crème fraîche)
- Alla Parmigiana** -  
(tomates, mozzarella, aubergines, ail, parmesan)
- Speciale** -  
(jambon, champignons frais, oeuf, caille)

## **Fromages**

- Parmesan -
- Gorgonzola -
- Fromage mixte -

## **Desserts**

- Tiramisu -
- mousse au chocolat -
- Tartufo al S.Marzano e cafe o al forno -
- Cassata siciliana -
- Café glacé -
- Dame Blanche -
- Sorbet mixte -
- Glace mixte -
- Lo Sgroppino** -  
champagne, vodka, sorbet citron
- Macédoine de fruits frais -
- Coupe fragolino -
- Coupe colonel -
- Coupe Fraises -  
en saison
- Coupe melon -  
en saison
- Sabayon -
- Nougat glacé -
- Crêpes Vincenzo -  
crème de citron sur fruits des bois
- Crème brûlée -
- Parfait au Grand Marnier -
- Panna cotta -
- crème caramel -
- Dessert de bois -  
vaniglia, et fruits de bois

Created by [www.menu.lu](http://www.menu.lu)