

Les Entrées et Salades

Les Bruschette
(tomates fraîches et roquette)

Mozzarella Caprese

Jambon Melon (selon saison)

Vitello Tonnato
(rôti de veau froid sauce au thon et mayonnaise)

Carpaccio de Bœuf et ses Pousses de Roquette

La Salade de Poulet

La Salade aux Scampis

La Salade de Chèvre Chaud Bel Mondo

Les Pâtes et Risotto

Spaghetti à la Tomate Fraîche et Basilic

Orecchiette à la Barese,(tomate ,rucola, fromage salé)

Penne à la Sicilienne (tomate et aubergines)

Penne au Pesto de Courgettes et Scampis

Tagliatelle au Saumon Fumé Flambé à la Vodka

Tagliatelle aux Scampi Flambé au Cognac

Spaghetti Vongole et Tomates Cerises

Risotto aux Fruits de Mer

Canelloni Viande Maison

Canelloni Ricotta et Épinards Maison

Lasagne Maison

Panzerotti Maison Ricotta, Épinards Beurre et Sauge

Ravioli fait Maison aux Crustacés

Trio du Chef Maison (varie chaque semaine)

Le chef Vous proposera ses suggestions
de pâtes fraîches de la semaine !!!

Plats pour les Enfants

Spaghetti à la sauce Bolognese
Tortellini crème Jambon
Penne à la Tomate ou Penne au Beurre
Escalope Panée enfant + frites

Les Viandes & Poissons

Filet de Bœuf Irlandais grillé
(accompagné de ses légumes, frites ,salade)

Tagliata de Bœuf roquette et parmesan
(aux spaghetti aglio, olio e peperoncino)

Osso Buco à la Milanese et ses Tagliatelle au Beurre

Escalope Milanese aux Spaghetti Bolognese
Les Poissons

*Dorade grillée et sa vinaigrette maison
accompagnée de pommes nature et légumes

*Filet de Cabillaud Mare Nostrum
à la vapeur sur un lit de ratatouille, riz et légumes

*Pavé de Saumon grillé
sur purée de petit-pois accompagné de pommes nature
et légumes

*Tagliata de Thon, pousses de roquette, et tomates
séchées, accompagnée de spaghetti al peperoncino

*Les Scampis sautés à l'ail et tomates cerises
accompagnés de son nid de pâtes

Sauce au choix pour Filet et Entrecôte:
poivre vert, champignons, beurre maître d'hôtel

Les Pizza

Margherita

Salami

Diavola (salami piquant)

Prosciutto (jambon)

Prosciutto e Funghi (jambon, champignons)

Hawaii (jambon, ananas)

4 Stagioni

4 Formaggi

Végétarienne

Maison (rucola, tomates cherry et mozzarella)

Frutti di Mare

Parma et Crème Fraîche

Scampi

Carpaccio (viande de bœuf, rucola, parmesan)

Les Desserts

L'Assiette Gourmande Bel Mondo

La Crème Brûlée Maison

Le Tiramisù Maison

Le Soufflé au Chocolat Maison

La Tartelette Feuilletée Maison aux Pommes

La Panna Cotta Maison aux Fruits Rouges

Le Carpaccio d'Ananas et sa Boule de Glace

La Coupe aux Fraises et Crème Fraîche

Le Café Glacé

La Coupe de Glace ou de Sorbet

L' Irish Coffée

Created by www.menu.lu