

## Spécialités italiennes – antipasti

Carpaccio de boeuf (roquette, parmesan, champignons et accompagné de frites)	19.5 €
Assiette de fromage et charcuterie italienne	16 €
Assiette de jambon mixte accompagné de frites et salade	17 €
Bruschetta « campagnola »	14 €

## Spécialités italiennes – salades

Salade caprese (tomates, mozzarella, basilic, origan)	14.5 €
Salade niçoise (thon, oeufs, haricots vert, carottes, oignons, anchois, olives noir, tomates)	15 €
Salade della Nonna (pommes de terre sautées aux lardons et oeuf poché)	15 €
Salade de scampis	20 €

## Spécialités italiennes – soupes

Tortellini in brodo	8 €
Minestrone	6 €

## Spécialités italiennes – pâtes maison

Ravioli maison farci avec ricotta épinard (sauce Aurora au Maître d'Hôtel)	15 €
Cannelloni maison (durée environ 30 minutes)	16 €
Lasagne « dello chef » (durée environ 30 minutes)	16 €

## Spécialités italiennes - pâtes

Tris de pâtes (penne arrabbiata, spaghetti carbonara, gnocchi pesto)	17 €
Tortellini crème jambon	11 €
Tortellini bolognaise	11 €
Linguine aux vongole	18 €
Fusilli aux 4 fromages	10.5 €
Tagliatelle scampis et tomates cerises	19 €

Spaghetti puttanesca (sauce tomate, olives noir, câpres, anchois et piment)	<b>10.5 €</b>
Spaghetti carbonara	<b>10.5 €</b>
Spaghetti bolognaise	<b>10.5 €</b>
Penne arrabiata (sauce tomate, ail et piment)	<b>10.5 €</b>
Tagliatelle tomates, cerises et saucisses italiennes	<b>16 €</b>

## Poissons

Scampis grillés à l'ail	<b>25 €</b>
Gambas flambées au Ricard/Whisky	<b>25 €</b>
Morue à la façon du chef (spécialité portugaise) (chips faites maison et oignons au four)	<b>25 €</b>
Morue grillée à la sauce verte (spécialité portugaise)	<b>25 €</b>
Bouillabaisse de Morue « Caldeirada de Bacalhau » (spécialité portugaise) (poisson mixte, accompagné de riz pilaf)	<b>26.5 €</b>
Cataplana (lotte, gambas, homard, accompagné de riz pilaf)	<b>29 €</b>

## Viandes

Filet de boeuf grillé	<b>25 €</b>
Filet de cheval	<b>23.5 €</b>
Escalope de veau grillée	<b>19 €</b>
Tagliata de boeuf (roquette, parmesan et frites)	<b>25 €</b>
Cordon bleu de porc pané	<b>17 €</b>
Brochette de poulet	<b>16 €</b>
Brochette de boeuf	<b>17.5 €</b>
Côtelettes d'agneau	<b>17 €</b>
Tartare de boeuf avec un accompagnement de frites et salade	<b>20 €</b>
TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX	<b>-</b>

Crème champignons ; Gorgonzola ; Poivre vert ; Echalote et vin rouge ;  
Pizzaiola ; Sauce moutarde ; Beurre maître d'hôtel

---

Fransezinha (spécialité portugaise)  
(pain demi toasté, escalope de porc, jambon cuit, saucisses fraîches,  
saucisse sèche « linguça », fromage, sauce spéciale piquante, accompagné  
de frites) **17.5 €**

---

Boudin noir (spécialité luxembourgeoise)  
(choux rouges et pommes de terre natures) **15 €**

---

Haxen (spécialité luxembourgeoise)  
(jambonneau, choucroute et pommes de terre) **16 €**

---

Bouchée à la reine **15 €**

---

Bâtonnets de viande hachée « CEVAPCICI »  
(à la sauce « KAJMAK » fromage): 16.50€ **15 €**

---

Steak de viande hachée « PLJESCAVICA »  
(à la sauce « KAJMAK » fromage): 16.50€ **15 €**

---

Goulasch maison viandes « MUCKALICA »  
(viande de boeuf) **18 €**

---

Cordon bleu de viande hachée « PUNJENA PLESKAVIC » **19 €**

---

Plateau de viandes mixtes « MESANO MESO » **19.5 €**

---

TOUTES LES SPÉCIALITÉS BALKANIQUES SONT  
ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE DE VOTRE CHOIX **-**  
Tzigane (épice) ; Makedonski (yogourt, crème, ail)

---

Feuilles de choux farcies « SARMA »  
(viande hachée et riz) **15 €**

---

Mixyou  
(« SARMA », « SARMICÉ » et poivron farci) **17.5 €**

---

Feuilles de vignes farcies « SARMICÉ »  
(Viande hachée et riz) **15 €**

---

TOUTES NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES /  
POMMES DE TERRE SAUTÉES / POMMES DE TERRE VAPEUR  
/SALADE **-**  
POUR TOUT CHANGEMENT DE RECETTE N'HÉSITEZ PAS À  
NOUS DEMANDER

---

## Pizzas

---

Piadina **3.5 €**

---

Enfant (sauce tomate, mozzarella, frites et saucisses)	<b>9 €</b>
Margharita (sauce tomate et mozzarella)	<b>8.5 €</b>
Caprese (sauce tomate, mozzarella fraîche et basilic)	<b>10.5 €</b>
Prosciutto (sauce tomate, mozzarella, et jambon cuit)	<b>10 €</b>
Prosciutto & Funghi (sauce tomate, mozzarella et jambon cuit)	<b>11 €</b>
Salamino (sauce tomate, mozzarella et salami doux)	<b>11 €</b>
Diavola (sauce tomate, mozzarella et salami piquant)	<b>11 €</b>
Napoli (sauce tomate, mozzarella, olives et anchois)	<b>10.5 €</b>
Romana (sauce tomate, mozzarella, olives, anchois et câpres)	<b>11 €</b>
Tonno & Cipolla (sauce tomate, mozzarella, thon et oignons)	<b>11 €</b>
Capricciosa (sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon cuit et artichaut)	<b>11.5 €</b>
4 Formaggi (sauce tomate, mozzarella, et fromages)	<b>11.5 €</b>
4 Stagioni (sauce tomate, mozzarella, salami doux, olives, artichaut et jambon cuit)	<b>13 €</b>
Vegetariana (sauce tomate, mozzarella, courgettes, aubergines, poivrons et roquette)	<b>12.5 €</b>
Frutti di mare (sauce tomate, mozzarella et fruits de mer)	<b>14 €</b>
Hawaii (sauce tomate, mozzarella, ananas et jambon cuit)	<b>12 €</b>
Carpaccio (carpaccio de boeuf, parmesan et roquette)	<b>15 €</b>
Biancaneve (jambon cru et mozzarella)	<b>12.5 €</b>

Rosario (sauce tomate, mozzarella, ail, jambon, champignon frais et oeuf)	12 €
--	------

---

Vito (sauce tomate, mozzarella, « cevapcici » et fromage « kajmak » ex DU CHÂTEAU)	13.5 €
--	--------

---

## Desserts

Crème brûlée maison	6 €
---------------------	-----

---

Panna cotta nature maison	5 €
---------------------------	-----

---

Panna Cotta aux fruits de bois maison	6 €
---------------------------------------	-----

---

Tiramisu	6.5 €
----------	-------

---

Moelleux au chocolat avec boule de vanille maison	7 €
---	-----

---

## Glaces

Colonel (sorbet au citron avec vodka)	7 €
---------------------------------------	-----

---

Café glacé	6.5 €
------------	-------

---

Dame blanche	6 €
--------------	-----

---

Boule de glace ou sorbet	2 €
--------------------------	-----

---

Tartufo Pistacchio	5.5 €
--------------------	-------

---

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