

**RESERVATIONS,  
EVENTS,  
CATERING,  
BUSINESS CLASS**

**2611 9166**

**1, RUE DE L'INDUSTRIE  
L-8069 BERTRANGE  
LUXEMBOURG**

**contact@kava.lu  
kava.lu**

**KAVA**

**MENU**

 **Poissons**

 **Œufs**

 **Crustacés**

 **Gluten**

 **Fruits à coque**

 **Lactose**

 **Mollusques**

 **Soja**

 **Sésame**

**EMANUELE CRISCIONE**

Partenaire - Gérant

**ANDREA CAVALIERE**

Chef de cuisine

**CATUCCI LUIGI**

Sous-chef

Pain sans gluten sur demande



## EN ATTENDANT QUE LE CHEF TERMINE VOS PLATS

### VITELLO TONNATO 🍷🍴

fines tranches de veau avec  
 sauce au thon maison et câpres  
 16

### LES HUÎTRES D'OLÉRON 🍷

Fines de Claire du Banc d'Alaine  
 16 (6 pièces) | 29 (12 pièces)

### VELOUTÉ DU CHEF

de saison  
 9.50

### SAUMON GRAVLAX 🍷

mariné aux fruits rouges 24h  
 huile de bergamote  
 15.50

### PARMIGIANA KAVA 🍷🍴

parmigiana d'aubergines revisitée  
 (végétarien)  
 15.50

### CROQUETTES DE CREVETTES 🍷🍴

comme à Knokke - 80g/pers.  
 9 (1 pièce) | 16 (2 pièces)

### SOUFFLÉ À LA TRUFFE NOIRE D'HIVER 🍷🍴

crème de parmigiano reggiano  
 cuit au four à bois (végétarien)  
 19 | 30

### TARTARE DE THON 🍷

agrumes et menthe fraîche  
 18 | 29

### SALADE DE CHÈVRE 🍷🍴

gratinée au four à bois  
 miel et noix  
 16 | 25

## LA MER

### TATAKI DE THON 🍷🍴

croûte de pistache et riz sauvage  
 32

### POISSON À LA MÉDITERRANÉENNE 🍷

selon arrivage  
 28 à 34

### DORADE ROYALE ENTIÈRE 🍷

cuit au four à bois  
 29

### SAUMON TZATZIKI 🍷🍴

sauce maison  
 27



## LA PRAIRIE

### STEAK ANGUS

«Bellucci»  
 29

### FILET DE BŒUF

« Irish prime »  
 35

### CONIGLIO

lapin cuit au four à bois  
 27

### JOUE DE VEAU FONDANT

cuit 4h au four à bois  
 31

### FILET CHÂTEAUBRIAND

à partir de 2 personnes, 20min d'attente  
 42/pers.  
 - 300g/pers. -

### SOURIS D'AGNEAU

cuit 4h au four à bois  
 31

Nos viandes et poissons sont accompagnés de  
 pommes de terre rôties au four à bois et légumes  
 frais du marché

Accompagnement supplémentaire : purée de  
 pommes de terre aux truffes de saison 4€

Sauces au choix : poivre, truffe, «Bellucci»

## UN BONJOUR DE ROME

### PACCHERI 🍷🍴

gambas rouges entières  
 et sa bisque iodée  
 25

### CARBONARA 🍷🍴

guanciale et pecorino  
 17.50

### SPAGHETTI VONGOLE 🍷🍴

veraci  
 21.50

### ORECCHIETTE 🍷

tomates et basilico frais (végétarien)  
 14.50

### LASAGNA DELLA CASA 🍷

cuit au four à bois  
 19.50

( possible sans gluten )

## LA MAIN DU PÂTISSIER

### KAVAMISU 🍷🍴

avec café Illy  
 9

### IL CANNOLO SICILIANO 🍷🍴

ricotta et pistaches  
 8

### CRÈME BRÛLÉE 🍷🍴

à la façon du chef  
 10

### CŒUR FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 🍷🍴

crème fouettée fraîche  
 14

### KAVA SWEET PLATE 🍷🍴

café ou thé inclus - allergènes sur demande  
 14

### ASSIETTE DE FROMAGES VARIÉS 🍷🍴

accompagnée de confiture fait maison  
 13.50

