

**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

