

Potages

Tortellini in Brodo	-
Crème de Tomate	-
Minestrone	-
Bisque d'Homard	-
Stracciatella alla Romana	-

Entrées chaudes

Escargot Bourgogne (6 pièces)	-
Escargot Bourgogne (12 pièces)	-
Cuisses de Grenouilles à l'ail (6 pièces)	-
Cuisses de Grenouilles à l'ail (12 pièces)	-
Toast Champignons	-
Mozzarella Caprese Gratinée	-

SALADES

Salade Contadina (croûton lardon, champignon, oignon, oeuf poêlé)	-
Salade de Chèvre chaud au miel d'acacia (salade mixte, crottin de chavignol, noix, miel d'acacia)	-
Salade Niçoise (salade mixte, anchois, thon, pommes de terre, oeuf, haricot vert, poivron)	-
Salade Californienne (Salade mixte, poulet grillé, maïs)	-
Salade Végétarienne (Salade mixte, aubergines, courgettes grillé, parmesan, rucola)	-
Salade Italienne (Jambon de Parme, tomate sèche, poivrons grillé, roquette, olive, caille de parmesan)	-
Salade Gourmande (Magret de Canard, saumon fumé, scami poêlé, foie gras, cocktail de crevette, 1/2 homard)	-
Mozzarella Caprese	-
Assiette Jambon de Parme 1er choix	-
Assiette Jambon de Parme et Melon (en saison)	-
Straccetti di Pollo all'Ortolana (lamelles de poulet grillé avec mixte de légumes)	-
Antipasto méditerranéen (2 personnes attente 20 minutes)	-
Antipasto Casereccio (assortiment de légumes grillés avec charcuterie)	-

CARPACCIO

Carpaccio de Boeuf	-
Carpaccio de Poulpe	-
Carpaccio de Saumon	-
Tri de Carpaccio	-

Pâtes au gratin

Lasagne Maison	-
Gnocchi Sorentina	-
Cannelloni de Viande (sauce tomate, mozzarella)	-
Cannelloni Ricotta e Spinaci (sauce tomate, crème, mozzarella)	-
Tortelloni Contadina	-
Ravioli Ricotta e Spinaci	-
Trio de pâtes gratinés	-

Pâtes Classiques

Tri de pâtes (penne arrabbiata, ravioli ricotta e spinaci, tagliatelle 4 fromages)	-
Spaghetti Bolognese	-
Spaghetti Ortolana (végétarien)	-
Spaghetti Carbonara	-
Spaghetti Royal (1/2 homard, scampi, gambas et crevette)	-
Spaghetti Diaboletti	-
Spaghetti aux Fruits de mer	-
Penne All'Arrabbiata	-
Penne du Chef (scampi, brocoli, champ, tomate fraîche)	-
Penne Contadina (jambon cuit, petits poids, champ, sauce rosée)	-
Penne aux Quatre Fromages	-
Tagliatelle Rossini (foie gras, champagne, crème)	-
Tagliatelle au Saumon (sauce homardine)	-
Tagliatelle Mario (émincé de cheval, oignon, champig., sauce brune)	-
Tagliatelle Genovese (pesto, légumes grillés, crevettes, crème)	-
Tagliatelle Mafiosi (scampi, champig, lardon, poivre vert, flambé au pernod)	-

Pâtes fraîches

Dégustation de pâtes (pour deux personnes)	-
Tris de Ravioli	-
Ravioli Scampi et Crevettes	-
Ravioli Papparotti (tomate fraîche, roquette, parmesan)	-
Ravioli burro e salvia	-
Ravioli au Loup de Mer	-
Ravioli Ricotta e Spinaci (sauce crème, épinard, ricotta)	-
Tortellini Inferno e Paradiso	-
Tortellini au Poivre vert et Crème	-
Tortellini Contadina (crème, tomate, jambon, champignon, petit pois)	-
Tortellini 4 fromages	-
Tortellini crème jambon	-

Gnocchi Bolognaise	-
Gnocchi 4 Fromages	-
Gnocchi al Pesto	-
Tri de Gnocchi	-
Strozzapreti alla Crudaïola	-
Strozzapreti Vincenzo (artichaut, lamelles de poulet, tomate sèche, poivrons)	-
Strozzapreti Salandrese (sauce tomate avec boulette de viande)	-

Risotti

Risotto aux champignons	-
Risotto aux Fruits de Mer	-
Risotto à la crème de Citron	-
Risotto Milanaise	-

Poissons

Saumon au poivre vert	-
Saumon Papparotti	-
Saumon au citron	-
Saumon grillé	-
Scampi à l'ail	-
Scampi gorgonzola	-
Scampi au poivre vert	-
Scampis flambé au pernod	-
Scampis grillé	-
Filet de Sandre homardine	-
Filet de Sandre aux crevettes	-
Filet de Sandre poivre vert	-
Filet de Sole Meunière	-
Filet de Sole au Champagne	-
Grillade mixte de Poissons	-

Viandes

Escalope Valdostana (Crème, tomate, jambon, mozzarella)	-
Escalope Milanaise (Avec Spaghetti sauce tomate)	-
Escalope Viennoise	-
Escalope au Citron	-
Escalope Crème champignons	-
Saltimbocca alla Romana	-
Cordon Bleu Nature	-
Cordon Bleu crème champignon	-

Cordon Bleu Gorgonzola	-
Entrecôte crème champignon	-
Entrecôte Gorgonzola	-
Entrecôte au Poivre Vert	-
Filet de Boeuf au Poivre vert	-
Filet de Boeuf aux Champignons de Bois	-
Filet de Boeuf Rossini (sauce au foie gras)	-
Filet de Cheval aux deux Sauces (moutarde et ail)	-
Filet de Cheval à l'ail	-
Filet de Cheval au poivre vert	-
Nos viandes sont accompagnées de frites et légumes (salade sur demande)	-

Viandes Grillées

Tagliata de Filet de Boeuf	-
Tagliata de filet de Cheval	-
Escalope de Poulet	-
Escalope Grillée (Paillard)	-
Filet de Boeuf	-
Entrecôte Maître d'Hôtel	-
Côte d'agneau aux herbes de Provence	-
Grillade mixte	-

Pizzas

Calzone (tomate, mozzarella, jambon, champignon)	-
Calzone Piccante (tomate, mozzarella, salami piquant, câpres, anchois)	-
Caprese (tomate fraîche, mozzarella, parmesan, roquette)	-
Capricciosa (tomate, mozzarella, jambon, champignon, artichaut)	-
Diavola (tomate, mozzarella, salami piquant)	-
Esotica (tomate, mozzarella, jambon, salami doux, ananas, kiwi)	-
Façon du Patron (tomate, mozzarella, salami piquant, peperoni, artichaut, olive, oeuf)	-
Funghi (tomate, mozzarella, champignon)	-
Maison (tomate, mozzarella, salami piquant, poivron, oeuf)	-
Margherita (tomate, mozzarella)	-
Napoli (tomate, mozzarella, anchois, câpres)	-
Parmigiana (tomate, mozzarella, aubergine, ail, parmesan)	-
Prosciutto (tomate, mozzarella, jambon)	-
Prosciutto e Funghi (tomate, mozzarella, jambon, champignon)	-
Quattro Formaggi (tomate, mozzarella, parmesan, gorgonzola, taleggio)	-
Quattro Stagioni (tomate, mozzarella, jambon, champignon, artichaut, olive)	-
Romana (tomate, mozzarella, câpres, olives)	-

Rossini (tomate, mozzarella, jambon, champignon, crème fraîche, parmesan)	-
Tonno e Cipolla (tomate, mozzarella, thon, oignon)	-
Vagabondo (tomate, mozzarella, jambon, gorgonzola, spaghetti bolognaise)	-
Zingara (tomate, mozzarella, salami doux, jambon)	-
Mare e Monti (tomate, fruits de mer, champignon, ail)	-
Vegetariana (tomate, mozzarella, épinard, aubergine, courgette, ail, champignon)	-
Bambino (tomate, mozzarella, frites et bolognaise)	-
Paysanne (mozzarella, lardon, champignon, oignon, crème)	-
Pescatore (tomate, fruit de mer, ail)	-
Primavera (tomate fraîche, mozzarella, basilic)	-
Reginella (tomate, mozzarella, aubergines, courgette, olive, ail, oeuf)	-
Royal (jambon de parme, roquette, écaïlle de parmesan)	-
Spéciale (jambon, champignon, oeuf, ail)	-
Vincenzo (tomate, anchois, champignon, gorgonzola, poivron, jambon, câpres)	-
Pizza Pazza (2 personne) seulement le soir	-

Dessert

Panna Cotta	-
Crème Brûlée	-
Crème Caramel	-
Tiramisu	-
Mousse au Chocolat	-
Sabayon	-
Cassata	-
Tartufo	-
Café Glacé	-
Dame Blance	-
Parfait au Grand Marnier	-
Fondant au Chocolat	-
Sorbet Mixte	-
Glace Mixte	-
Coupe Colonel	-
Coupe de fruits frais	-
Coupe fraise en saison	-
Coupe melon en saison	-
Crêpe Valentina	-
Sgroppino	-
Tarte du jour	-
Fromage Mixte	-
Parmesan	-

Gorgonzola -

Created by www.menu.lu