
Menù

STARTERS

While we are preparing your order
Durant la préparation de vos plats

TAGLIERE DI ANGELA 2p/4p 🌾🍷

Italian cured meat, dried tomatoes, caramelized onions and olives
Charcuterie Italienne, tomates séchées, oignons caramélisée et olives

18,90 / 35,50

FANTASIA DI BRUSCHETTE 4p/8p (allergies to be asked)

Let the chefs decide for you...

Permettez aux chefs des choisir pour vous...

17,90 / 33,50

BURRATA 🍷🌿

Burrata, Parma ham, rocket salad, mixed grains and dried cranberries
Burrata, jambon de Parme, roquette, grains mélanges et canneberges séchées

17,50

PARMIGIANA *Vegetarian* 🌾🍷

Aubergines parmigiana with mozzarella and basil
Parmigiana d'aubergines avec mozzarella et basilic

17,90 / 24,90

SALMONE AFFUMICATO 🐟🌿

Smoked salmon served with capers and caramelised onions
Saumon fumé avec câpres et oignons caramélisées

21,90 / 27,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia 🌾🍷

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan, served with homemade focaccia
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan, servi avec focaccia fait maison

21,90 / 27,90

VITELLO TONNATO 🍷🐟🥚🌿

Thinly sliced, tender veal served with a creamy tuna sauce and capers
Fines tranches de veau tendre servies avec une sauce crémeuse au thon et capres

21,90 / 27,90

SAUTÉ DI VONGOLE E CROSTINI DI PANE 🌾🌿🐚🍷

Sautéed clams with toasted bread crostini
Sauté de palourdes avec croustons de pain grillé

17,90 / 26,90

TORTELLINI IN BRODO 🌾🍷🥚🍷

Meat tortellini in broth
Tortellini au bouillon

16,90 / 20,90

BUILD YOUR OWN PASTA

YOU CAN CHOOSE BETWEEN/Vous pouvez choisir entre:
(depending on the daily production/en fonction de la production journalière):

SHORT/courte

LONG/longue

WHOLE/intégrale
suppl. 2,00€

NORMA *Vegetarian* 🌾🥚🍷🍷

Tomato sauce, eggplant, salty ricotta cheese
Sauce tomate, aubergine, ricotta salée
20,50

CARBONARA 🌾🥚🍷

Traditionally made with Roman pecorino and guanciale
Recette traditionnelle avec pecorino Romain et guanciale
21,50

NAPOLETANA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Tomato sauce and basil
Sauce tomate et basilic
16,90

ARRABBIATA *Vegetarian* 🌾🥚🍷🍷

Tomato sauce, chili-pepper, garlic
Sauce tomate, piment, ail
17,90

AMATRICIANA 🌾🥚🍷🍷🍷

Tomato sauce, guanciale, Roman pecorino
Sauce tomate, guanciale, pecorino Romain
21,50

BOLOGNESE 🌾🥚🍷🍷🍷

Traditionally made with tomato sauce, ground beef and pork
Fait comme tradition avec sauce tomate et viande hachée de boeuf et porc
21,50

PESTO *Vegetarian* 🌾🥚🍷🍷

Homemade basil pesto with pine nut, olive oil and parmesan
Pesto de basilic fait maison avec pignon de pin, parmesan et huile d'olive
22,90

SALSICCIA E MELANZANE 🌾🥚🍷🍷🍷

Italian sausage, eggplant, cream based
Saucisse italienne, aubergines et crème fraîche
24,90

PAPPARDELLE AI FUNGHI DI STAGIONE *Vegetarian* 🌾🥚🍷🍷🍷

Homemade pappardelle with wild mushrooms and parsley
Pappardelle maison aux champignons forestières et persil
26,90

FUNGHI E SALSA TARTUFATA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms, truffle sauce and cream
Cèpes, crème et sauce à la truffe
27,50

GRATINS

LASAGNA

Traditionally made with tomato sauce, ground beef and pork
Fait comme tradition avec sauce tomate et viande hachée de bœuf et porc
22,50

LASAGNA VEGETARIANA *Vegetarian*

Traditionally made with vegetables
Comme tradition avec légumes
22,50

CANNELLONI DI MANZO

Traditionally made with tomato sauce, ground beef and pork
Fait comme tradition avec sauce tomate et viande hachée de bœuf et porc
22,50

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian*

Traditionally made with ricotta and spinach
Cannelloni ricotta et épinards
22,50

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO GRATINATI

Tortellini with ham and cream, gratin
Tortellini avec jambon et crème, gratiné au four
22,50

TORTELLINI «PASTICCIATI»

Tortellini with bolognese sauce and cream, gratin
Tortellini avec bolognese sauce et crème, gratiné au four
22,50

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA *Vegetarian*

Tomato sauce, mozzarella and basil
Sauce tomate, mozzarella et basilic
20,50

RAVIOLI E TORTELLINI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian* 🌾🥛🌿

With napoletana sauce and basil
Ravioli ricotta et épinards avec sauce napoletana
20,90

RAVIOLI DI MANZO 🌾🥚🥛🌿🔪

Homemade with tomato sauce, ground beef and pork
Fait maison avec sauce tomate et viande hachée de bœuf et porc
23,90

RAVIOLI AL SALMONE 🌾🥚🐟🌿🔪

Salmon, capers and caramelised red onions
Saumon, câpres et oignons caramélisés
23,90

RAVIOLI FATTI A MANO CON RICOTTA DI BUFALA E POMODORINI *Vegetarian* 🌾🥚🥛🌿

Handmade ravioli with buffalo ricotta, cherry tomatoes sauce and bufala
Ravioli fait à la main farcis avec bufala ricotta, tomates cerises sauce et bufala mozzarella
26,90

RAVIOLI AL BACCALÀ CON ASTICE E SCAMPI 🌾🥚🥛🌿🐟🦞🔪

Homemade cod ravioli with shrimps, bisque and half lobster
Raviolis maison à la morue, crevettes, bisque et demi-homard
33,90

RAVIOLI PORCINI, SALSICCIA E MELANZANE 🌾🥚🥛🌿🔪

Porcini ravioli with porcini mushrooms, Italian sausage and eggplant
Ravioli aux cèpes, avec champignons, saucisse italienne et aubergines
24,90

RAVIOLI AI FUNGHI E SALSA TARTUFATA *Vegetarian* 🌾🥚🥛

Ravioli with mushrooms and truffle sauce
Ravioli avec champignons et sauce à la truffe
27,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 🌾🥚🥛

Tortellini with ham and cream
Tortellini avec jambon et crème
23,90

TORTELLINI «PASTICCIATI» 🌾🥚🥛🌿🔪

Tortellini with bolognese sauce and cream
Tortellini avec bolognese sauce et crème
23,90

SPECIALS

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE VERACI E POMODORINI 🌾🐚🍅

Spaghetti alla chitarra with clams and cherry tomatoes
Spaghetti alla chitarra avec palourdes et tomates cerises

26,90

PAPPARDELLE AI CROSTACEI CON ASTICE E VONGOLE 🌾🥚🐚🦀🍷

Pappardelle with half lobster, clams and bisques
Pappardelle avec demi-homard, palourdes et bisques

34,90

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI *Vegetarian* 🌾🧀

Gnocchi four cheeses
Gnocchi aux quatre fromages

22,90

ORECCHIETTE PUGLIESI CON POLPETTE DI CARNE 🌾🥚🍷

Typical pasta from Puglia with tomato sauce, meatballs and salty ricotta
Pâtes des Pouilles avec sauce tomate, boulettes de viande et ricotta salée

24,90

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SCAMPI E POMODORINI 🌾🥚🍷🦀🍅

Spaghetti with scampi, cherry tomatoes and lemon
Spaghetti avec scampis, tomates cerises et citron

24,90

PENNE AL SALMONE E VODKA 🌾🥚🍷🐟🍷

Penne with smoked salmon nuanced with vodka
Penne avec saumon fumée flambé à la vodka

23,90

PACCHERI SALSICCIA ITALIANA E OLIVE 🌾🥚🍷

Italian sausage, tomato sauce and black olives
Saucisse italienne, sauce tomate et olives noires

24,90

PACCHERI PESTO DI PISTACCHIO E BUFALA *Vegetarian* 🌾🥚🍷🥜

Pistachio pesto, sundried tomatoes and buffalo mozzarella
Tomates séchées, pesto de pistaches et mozzarella de bufala

29,90

GNOCCHI DI PATATE, CREMA DI PISELLI, STRACCIATELLA E NERO DI SEPPIA 🌾🍷🐟🥜

Potato gnocchi, pea cream, stracciatella, cuttlefish ink, and toasted almonds
Gnocchis de pommes de terre, crème de petits pois, stracciatella, encre de seiche et amandes toastées

25,90

SPAGHETTI DEL VULCANO 🌾🥚🍷🦀🍷

Cherry tomatoes, tomato sauce, shrimps and cream with a pizza dough top
Tomates cerises, sauce tomate, scampis et crème avec couvercle de pâte à pizza

25,90

SIGNATURE DISHES

COUP DE CŒUR

RAINBOW-IOLI 🌾🥚🍷🐟

These ravioli are not for everyone... Behind them, there are 48 hours of preparation, making them a true **artisanal masterpiece**. Inside these handmade ravioli, you can taste a delicious gorgonzola and caramelized pear filling, enhanced by a refined touch of licorice and nutmeg.

Ces raviolis ne sont pas pour tout le monde... Derrière eux, il y a 48 heures de travail, ce qui en fait un véritable **chef-d'œuvre artisanal**. À l'intérieur de ces raviolis faits à la main, vous pourrez savourer une délicieuse farce au gorgonzola et poires caramélisées, sublimée par une touche raffinée de réglisse et de muscade.

34,90



RAVIOLI AL BACCALÀ 🌾🥚🍷🐟🍷🍷

A journey between land and sea enclosed in a raviolo. The bold flavor of salted cod meets the velvety sweetness of pea cream, while the confit cherry tomatoes add a touch of vibrant freshness.

To complete the dish, grilled sesame provides a perfect crunch and toasted aroma.

A balance of flavors that tells a story of tradition and innovation in every bite.

Un voyage entre terre et mer enfermé dans un ravioli. L'intensité de la morue rencontre la douceur veloutée de la crème de petits pois, tandis que les tomates cerises confites apportent une touche de fraîcheur vibrante.

Pour parfaire le tout, le sésame grillé offre une note croquante et une subtile touche torréfiée.

Un équilibre de saveurs qui raconte une histoire de tradition et d'innovation dans chaque bouchée.

32,90



SECOND COURSES

*All dishes are served with grilled potatoes
*Tous les plats sont servis avec pommes de terre grillées

OSSO BUCO 🍷🍴🍷

Slowly braised veal shanks
Jarrets de veau mijoté lentement au four
34,50

CONIGLIO GRAND CRU 🍷🍷🍴🍷🍷

Rabbit leg slow cooked in the oven with Diekirch Grand Cru beer and prunes
Cuisse de lapin mijotée au four avec bière Diekirch Grand Cru et pruneaux
34,50

GUANCIA DI MANZO IRLANDESE 🍷🍴🍷

Slowly braised Irish beef cheek
Joue de bœuf irlandais braisée au four
34,50

SALMONE AFFUMICATO 🍷🍷🐟🍴

Smoked salmon served with capers and caramelised onions
Saumon fumé avec câpres et oignons caramélisés
21,90 / 27,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia 🍷🍷

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan, served with homemade focaccia
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan servi avec focaccia fait maison
21,90 / 28,90

VITELLO TONNATO 🍷🐟🥚🍴

Thinly sliced, tender veal served with a creamy tuna sauce and capers
Fines tranches de veau tendre servies avec une sauce crémeuse au thon et capres
21,90 / 29,90

SALADS

AVO-CHICKEN 🍷🍷

Chicken, cherry tomatoes, rocket salad, avocado, vinaigrette
Poulet, tomates cerises, roquette, avocat, vinaigrette
19,90

CAPRESE *Vegetarian* 🍷

Tomatoes, mozzarella, basil
Tomates, mozzarella, basilic
17,50

BURRATA CAPRESE *Vegetarian* 🍷

Tomatoes, burrata mozzarella, basil
Tomates, mozzarella burrata, basilic
18,90

CAPRINA 🍷🍷🍷

Salad, goat cheese, honey, nuts, Parma ham
Salade, fromage de chèvre, miel, noix, jambon de Parme
19,90

CAESAR 🌾🥛

Lettuce, parmesan, crouton, chicken
Salade, parmesan, croutons, poulet
19,90

MARITTIMA 🐟🍷🍷

Smoked salmon, avocado, quinoa, lettuce, valerian salad, orange, sesame
Saumon fumé, avocat, quinoa, salade, salade de blé, orange, sésame
20,90

SUPER POWER *Vegan* 🍷

Quinoa, vegetables, rocket salad, lamb's salad, cherry tomatoes, mint, balsamic vinegar
Quinoa, légumes, roquette, mâche, tomates cerises, menthe fraîche, vinaigre balsamique
18,90

ROYAL LOBSTER 🐟🦞🦞

Smoked salmon, shrimps, lobster, prawn cocktails
Saumon fumé, crevettes, homard, cocktails de crevettes
29,90

PIZZAS

Gluten-free option* suppl. €5,00
Choose to:

"MEZZA TEGLIA"
20x30cm

"TEGLIA"
30x40cm

"TEGLIA XL"
60x40cm

MARINARA *Vegetarian* 🌾

Tomato sauce, origan, garlic
Sauce tomate, origan, ail
12,90 / 24,00 / 48,00

MARGHERITA *Vegetarian* 🌾🥛

Tomato sauce, mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella, basilic
14,50 / 27,00 / 54,00

BUFALINA *Vegetarian* 🌾🥛

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic
19,90 / 36,00 / 68,00

SALSICCIA E BROCCOLI 🌾🥛🍷

Mozzarella, Italian sausage, broccoli and cherry tomatoes
Mozzarella, saucisse italienne, brocoli et tomates cerises
17,90 / 34,00 / 64,00

CRUDAIOLA 🌾🥛

Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, Parma ham, parmesan, rocket salad
Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, parmesan, roquette
19,90 / 37,00 / 69,90

BRESAOLA E BUFALA 🌾🥛🥜

Buffalo mozzarella, italian bresaola, pistachio cream, and rocket salad
Mozzarella di bufflonne, bresaola italienne, crème de pistache et roquette
19,90 / 37,00 / 69,90

ANTOINE 🌾 🍷 🥑 🐟

Burrata, mozzarella, valerian salad, smoked salmon, caramelized onions, hazelnuts, lemon zest
Burrata, mozzarella, salade de blé, oignons caramélisés, saumon fumé, noisettes, zest de citron
20,90 / 38,00 / 72,00

PIZZA DEL MONTANARO 🌾 🍷 🥑

Burrata, mozzarella, Italian pancetta, truffle sauce, pistachios
Burrata, mozzarella, pancetta italienne, sauce à la truffe, pistaches
24,90 / 48,00 / 86,00

DEL CALABRESE 🌾 🍷

Tomato sauce, buffalo mozzarella, nduja and basil
Sauce tomate, mozzarella de bufala, nduja et basilic
20,90 / 38,00 / 69,00

PIZZA MANI D'ORO 🌾 🍷 🦞 🐟

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, salmon and garlic oil
Sauce tomate, mozzarella, scampi, saumon et huile à l'ail
20,90 / 38,00 / 69,00

ORTOLANA *Vegetarian* 🌾 🍷

Mozzarella, vegetables, mushrooms and olives
Mozzarella, légumes, champignons et olives
17,90 / 34,00 / 68,00

BURRATISSIMA 🌾 🍷

Mozzarella, burrata cheese, valerian salad, cherry tomatoes, speck
Mozzarella, burrata fromage, salade de blé, tomates cerises, speck
20,90 / 38,00 / 72,00

TONNO 🌾 🍷 🐟

Mozzarella, tuna
Mozzarella, thon
16,90 / 32,50 / 56,00

TONNO E CIPOLLA CARAMELLATA 🌾 🍷 🐟

Mozzarella, tuna, caramelized onions
Mozzarella, thon, oignons caramélisés
17,90 / 34,00 / 66,00

CASERECCIA 🌾 🍷 🍴

Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, olives, capers, tabasco
Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, olives, capres et tabasco
18,90 / 35,00 / 68,00

CALZONE 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon
16,90 / 30,00

CALZONE VEGETARIANO *Vegetarian* 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, vegetables
Sauce tomate, mozzarella, légumes
16,90 / 30,00

PROSCIUTTO 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon
17,90 / 34,00 / 66,00

PROSCIUTTO E FUNGHI 🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon
17,90 / 34,00 / 66,00

SALAMI 🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, salami
Sauce tomate, mozzarella, salami doux
17,90 / 34,00 / 66,00

BUFALA E MORTADELLA 🍷🍷🍷

Mortadella, pistachios and buffalo mozzarella
Mortadella, pistaches et bufala mozzarella
19,90 / 35,00 / 68,00

MORTADELLA 🍷🍷🍷

Mortadella, pistachios and mozzarella
Mortadella, pistaches et mozzarella
17,90 / 34,00 / 66,00

LA PICCANTE 🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, ventricina, N'DUJA
Sauce tomate, mozzarella, ventricina charcuterie, N'DUJA
17,90 / 35,00 / 60,00

CARRETTIERA 🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, salamino and rocket salad, cherry tomatoes
Sauce tomate, mozzarella, salamino et roquette, tomates cerises
18,90 / 37,00 / 69,00

QUATTRO STAGIONI 🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham, olives, mushrooms, artichokes
Sauce tomate, mozzarella, jambon, olives, champignons, artichauts
20,90 / 38,00 / 69,00

PARMA 🍷🍷

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad, parmesan
Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette, parmesan
20,90 / 38,00 / 69,00

SPECK 🍷🍷🍷

Mozzarella, smoked scamorza, Italian speck, walnuts
Mozzarella, scamorza fumée, speck italien, noix
17,90 / 34,00 / 66,00

PIZZA NUTELLA *Vegetarian* 🍷🍷🍷

Nutella, hazelnut grains
Nutella, noisettes
13,90 / 26,00 / 50,00

PIZZA NUTELLA E RICOTTA *Vegetarian* 🍷🍷🍷

Nutella, grain hazelnut, sweet ricotta
Nutella, noisettes, ricotta fromage doux
14,90 / 27,00 / 54,00

DESSERT

TIRAMISU CHEF NICO

7,90

PANNA COTTA

Passion fruit / chocolate / red fruits / caramel

7,90

CHOCOLATE MOUSSE

7,90

CANNOLO SICILIANO

6,90

NOUGAT GLACÉ

9,90

COPPA AMARENA

Vanilla ice cream served with sour cherries

Glace vanille avec griottes

9,90

COPPA ESPRESSO E BAILEYS

Vanilla ice cream served with an espresso shot and Baileys

Glace vanille avec espresso et Baileys

9,90

COCO GIVRÉ

Coconut ice cream served in a coconut shell

Glace de noix de coco servi dans sa coque

9,90

ANANAS GIVRÉ

Pineapple ice cream served in its peel

Glace de ananas servi dans son zeste

9,90

CREME BRULEE AL PISTACCHIO

Pistachio crème brûlée

Crème brûlée aux pistaches

11,50

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO

Cheese platter with truffle honey

Assiette de fromages variés

14,50

Allergènes



POISSON



CEUF



CÉLERI



CRUSTACÉ



GLUTEN



FRUITS
À COQUE



SULFITE



LUPIN



LACTOSE



ARACHIDES



MOLLUSQUE



MOUTARDE



SOJA



SÉSAME

*Gluten free for dietary reasons and not for allergies. The restaurant management ASSUME NO RESPONSABILITY in case of gluten allergy or celiac disease.

*Sans gluten pour des raisons diététiques et non pour des cas d'allergies. La direction DÉCLINE TOUTES RESPONSABILITÉS en cas d'allergie au gluten ou de maladie céliaque.



MANI D'ORO