
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 4 pieces (allergies to be asked)

Let the chefs decide for you...
Permettez aux chefs des choisir pour vous...

16,90

BURRATA 🍷🍇

Burrata, Parma ham, rocket salad, mixed grains and dried cranberries
Burrata, jambon de Parme, roquette, grains mélangés 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 / 26,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia 🌾🍷

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan,
served with homemade focaccia

Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan,
servi avec focaccia fait maison

20,90 / 25,90

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

20,90 / 26,90

TORTELLINI IN BRODO 🌾🍷

Meat tortellini in broth
Tortellini au bouillon

14,90

BUILD YOUR OWN PASTA

HOMEMADE PASTA with "Perciasacchi" flour
from "Grano Madre" Sicilian mill.

Grano Madre

LA NATURA SI RACCONTA

"Perciasacchi" is an organic flour got from the ancient typology of Sicilian grains, for the most part disappeared because they are suitable for NON-intensive cultivation. This flour is rigorously grounded with a natural stone in order to process each grain of wheat at low temperature hence preserving its aroma and nutrients. The result of this process is a flour more nourishing, healthier and digestive.

«Perciasacchi» est une farine biologique issue de l'ancienne variété des céréales siciliennes, pour la plupart disparues car elles se prêtent à une culture NON intensive. Cette farine est rigoureusement moulue à la pierre naturelle afin de traiter chaque grain de blé à basse température préservant ainsi son arôme et ses nutriments. Le résultat de ce processus est une farine plus nourrissante, plus saine et digestive.

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€ *Vegan*

NORMA *Vegetarian*   

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

17,50

CARBONARA   

With Roman pecorino and guanciale
Avec pecorino Romain et guanciale

18,50

NAPOLETANA *Vegetarian*   

Tomato sauce and basil
Sauce tomate et basilic

14,90

ARRABBIATA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Tomato sauce, chili-pepper, garlic

Sauce tomate, piment, ail

15,90

AMATRICIANA 🌾🥚

Tomato sauce, pancetta, onions, Roman pecorino

Sauce tomate, lardon, oignons, pecorino Romain

18,50

BOLOGNESE 🌾🥚🍷

Tomato sauce and ground beef

Sauce tomate et viande hachée de boeuf

18,50

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

18,90

SALSICCIA E MELANZANE 🌾🥚🍷

Italian sausage, eggplant, cream

Saucisse italienne, aubergines et crème fraîche

19,50

FUNGHI PORCINI *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms and cream

Cèpes et crème

19,90

PORCINI E SALSA TARTUFATA *Vegetarian* 🌾🥚🍷

Porcini mushrooms, truffle sauce, truffle

(depending on the season and availability) and cream

Cèpes, crème, truffe (en fonction de la saison et disponibilité)
et sauce à la truffe

26,50

GRATINS

LASAGNA

Traditionally made with ground beef
Comme tradition avec viande hachée de boeuf

18,90

LASAGNA VEGETARIANA *Vegetarian*

Traditionally made with vegetables
Comme tradition avec légumes

18,90

CANNELLONI DI MANZO

Traditionally made with ground beef
Comme tradition avec viande hachée de boeuf

18,90

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian*

Traditionally made with ricotta and spinach
Cannelloni ricotta et épinards

18,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO GRATINATI

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

18,90

TORTELLINI «PASTICCIATI»

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

18,90

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA *Vegetarian*

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

18,50

RAVIOLI E TORTELLINI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian*

With napoletana sauce and basil

Ravioli ricotta et épinards avec sauce napoletana

17,90

RAVIOLI DI MANZO

Made with ground beef and bolognese sauce

Comme tradition avec viande hachée de boeuf et sauce bolognese

18,90

RAVIOLI AL SALMONE

Salmon, capers and caramelised red onions

Saumon, câpres et oignons caramélisés

19,90

RAVIOLI CON SCAMORZA AFFUMICATA E SPECK

Ravioli with smoked scamorza, Italian speck and parmesan cream

Ravioli avec scamorza fumée, speck italien et crème au parmesan

19,90

RAVIOLI PORCINI, SALSICCIA E MALANZANE

Porcini ravioli with porcini mushrooms, Italian sausage and eggplant

Ravioli aux cèpes, avec cèpes, saucisse italienne et aubergines

20,90

RAVIOLI PORCINI E SALSA TARTUFATA *Vegetarian*

Ravioli with porcini and truffle sauce

Cèpes et sauce à la truffe

26,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO

Tortellini with ham and cream

Tortellini avec jambon et crème

18,90

TORTELLINI «PASTICCIATI» 🌾🥚🍷

Tortellini with bolognese sauce and cream
Tortellini avec bolognese sauce et crème

18,90

SPECIALS

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO

FORMAGGI *Vegetarian* 🌾🍷

Gnocchi four cheeses
Gnocchi aux quatre fromages

19,90

ORECCHIETTE PUGLIESI CON POLPETTE DI CARNE 🌾🍷

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

20,90

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

CON SCAMPI E POMODORINI 🌾🥚🍷🐚

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

21,90

PENNE AL SALMONE E VODKA 🌾🥚🍷🐟

Smoked salmon nuanced with vodka
Saumon fumée flambé à la vodka

20,90

PACCHERI SALSICCIA ITALIANA E OLIVE 🌾🥚

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

21,90

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

PACCHERI PESTO DI PISTACCHIO

E BUFALA *Vegetarian* 🌾🥚🍷🥜

Pistachio pesto, sundried tomatoes and buffalo mozzarella

Tomates séchées, pesto de pistaches et mozzarella de bufala

27,90

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

24,90

SECOND COURSES

OSSO BUCO

Slowly braised veal shanks
Jarrets de veau mijoté lentement au four

31,50

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

29,90

GUANCIA DI MANZO IRLANDESE

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

31,50

SALMONE AFFUMICATO

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

21,90 / 26,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan,
served with homemade focaccia

Carpaccio de boeuf avec roquette et parmesan
servi avec focaccia fait maison

20,90 / 25,90

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

20,90 / 26,90

*All dishes are served with grilled potatoes

*Tous les plats sont servis avec pommes de terre grillées

SALADS

AVO-CHICKEN 🥑

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

18,90

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

18,90

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

PIZZAS

Gluten-free option* suppl. €4,00

Choose to:

"MEZZA TEGLIA"

20x30cm

"TEGLIA"

30x40cm

"TEGLIA XL"

60x40cm

MARINARA *Vegetarian* 🌾

Tomato sauce, organ, garlic
Sauce tomate, organ, ail

11,50 / 22,00 / 44,00

MARGHERITA *Vegetarian* 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella, basilic

12,90 / 24,00 / 48,00

BUFALINA *Vegetarian* 🌾🍷

Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella de bufala, basilic

17,90 / 34,00 / 68,00

PROSCIUTTO 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

14,90 / 28,50 / 56,00

PROSCIUTTO E FUNGHI 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon

15,90 / 30,00 / 60,00

SALAMI 🌾🍷

Tomato sauce, mozzarella, salami
Sauce tomate, mozzarella, salami doux

14,90 / 28,50 / 56,00

BUFALA E MORTADELLA

Mortadella, pistachios and buffalo mozzarella

Mortadella, pistaches et bufala mozzarella

17,90 / 34,00 / 68,00

MORTADELLA

Mortadella, pistachios and mozzarella

Mortadella, pistaches et mozzarella

15,90 / 30,00 / 60,00

LA PICCANTE

Tomato sauce, mozzarella, ventricina, N'DUJA

Sauce tomate, mozzarella, ventricina charcuterie, N'DUJA

15,90 / 30,00 / 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

16,90 / 32,00 / 64,00

PARMA

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette

16,90 / 32,00 / 64,00

SPECK

Mozzarella, smoked scamorza, Italian speck, hazelnuts

Mozzarella, scamorza fumée, speck italien, noisettes

16,90 / 32,00 / 64,00

SALSICCIA E BROCCOLI

Mozzarella, Italian sausage, broccoli and cherry tomatoes

Mozzarella, saucisse italienne, brocoli et tomates cerises

16,90 / 32,00 / 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

17,90 / 35,00 / 69,90

CALZONE 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, ham
Sauce tomate, mozzarella, jambon

15,90 / 29,00

CALZONE VEGETARIANO *Vegetarian* 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, vegetables
Sauce tomate, mozzarella, légumes

15,90 / 29,00

DEL CALABRESE 🌾 🍷

Tomato sauce, buffalo mozzarella, nduja and basil
Sauce tomate, mozzarella de bufala, nduja et basilic

17,90 / 35,00 / 65,00

PIZZA MANI D'ORO 🌾 🍷 🐟

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, salmon and garlic oil
Sauce tomate, mozzarella, scampi, saumon et huile à l'ail

18,90 / 36,00 / 69,00

ORTOLANA *Vegetarian* 🌾 🍷

Mozzarella, vegetables, mushrooms and olives
Mozzarella, légumes, champignons et olives

15,90 / 30,00 / 60,00

BURRATISSIMA 🌾 🍷

Mozzarella, burrata cheese, valerian salad, cherry tomatoes, speck
Mozzarella, burrata fromage, salade de blé, tomates cerises, speck

18,90 / 34,00 / 68,00

TONNO

Mozzarella, tuna
Mozzarella, thon

14,90 / 28,50 / 56,00

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA

Mozzarella, tuna, caramelized onions
Mozzarella, thon, oignons caramélisés

15,90 / 30,00 / 60,00

CASERECCIA

Tomato sauce, mozzarella, Italian sausage, olives, capers, tabasco
Sauce tomate, mozzarella, saucisse italienne, olives, capres et tabasco

17,90 / 35,00 / 65,00

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

21,90 / 42,00 / 84,00

PIZZA NUTELLA *Vegetarian*

Nutella, hazelnut grains
Nutella, noisettes

12,90 / 24,00 / 48,00

PIZZA NUTELLA E RICOTTA *Vegetarian*

Nutella, grain hazelnut, sweet ricotta
Nutella, noisettes, ricotta fromage doux

13,90 / 25,00 / 50,00

DESSERTS

TIRAMISU 🌾🥚🍷

7,90

PANNA COTTA 🍷

Passion fruit/chocolate/red fruits/caramel

7,90

CHOCOLATE MOUSSE 🍷🥚

7,90

CANNOLO SICILIANO 🌾🍷

5,90

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

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO

Cheese platter with truffle honey
Assiette de fromages variés

14,50

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

Allergènes



POISSON



ŒUF



CÉLERI



CRUSTACÉ



GLUTEN



FRUITS
À COQUE



SULFITE



LUPIN



LACTOSE



ARACHIDES



MOLLUSQUE



MOUTARDE



SOJA



SESAMO



MANI D'ORO