

---

# 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 p/8p (allergies to be asked)

Let the chefs decide for you...

Permettez aux chefs des choisir pour vous...

16,90 / 33,50

## **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 / 27,90

## **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

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

16,90 / 25,90

## **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€ *Vegan*

## **NORMA** *Vegetarian* 🌾🥛

Tomato sauce, eggplant, salty ricotta cheese  
Sauce tomate, aubergine, ricotta salée  
18,50

## **CARBONARA** 🌾🥚🥛

Traditionally made with Roman pecorino and guanciale  
Recette traditionnelle avec pecorino Romain et guanciale  
19,50

## **NAPOLETANA** *Vegan* 🌾

Tomato sauce and basil  
Sauce tomate et basilic  
14,90

## **ARRABBIATA** *Vegan* 🌾

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** 🌾🍷

Traditionally made with tomato sauce and ground beef and pork  
Fait comme tradition avec sauce tomate et viande hachée de boeuf et porc  
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  
19,90

## **SALSICCIA E MELANZANE** 🌾🥛

Italian sausage, eggplant, cream based  
Saucisse italienne, aubergines et crème fraîche  
22,90

## **FUNGHI PORCINI** *Vegetarian* 🌾🥛

Porcini mushrooms and cream  
Cèpes et crème  
21,90

## **PORCINI E SALSA TARTUFATA** *Vegetarian* 🌾🥛

Porcini mushrooms, truffle sauce and cream  
Cèpes, crème et sauce à la truffe  
26,50

# GRATINS

## LASAGNA

Traditionally made with tomato sauce, ground beef and pork  
Fait comme tradition avec sauce tomate et viande hachée de boeuf et porc  
19,90

## LASAGNA VEGETARIANA *Vegetarian*

Traditionally made with vegetables  
Comme tradition avec légumes  
18,90

## CANNELLONI DI MANZO

Traditionally made with tomato sauce, ground beef and pork  
Fait comme tradition avec sauce tomate et viande hachée de boeuf et porc  
19,90

## 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  
21,90

## TORTELLINI «PASTICCIATI»

Tortellini with bolognese sauce and cream, gratin  
Tortellini avec bolognese sauce et crème, gratiné au four  
21,90

## 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  
18,90

## RAVIOLI DI MANZO 🌿🥚🍷🍴

Homemade with tomato sauce, ground beef and pork  
Fait maison avec sauce tomate et viande hachée de boeuf et porc  
21,90

## RAVIOLI AL SALMONE 🌿🍷🐟🍴

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

## RAVIOLI FATTI A MANO ALL'ASTICE E SCAMPI 🌿🍷🦞🍴

Handmade ravioli with shrimps, bisque and half lobster  
Ravioli fait à la main farcis aux scampis, avec bisque and demi-homard  
33,90

## RAVIOLI PORCINI, SALSICCIA E MELANZANE 🌿🥛

Porcini ravioli with porcini mushrooms, Italian sausage and eggplant  
Ravioli aux cèpes, avec cèpes, saucisse italienne et aubergines  
21,90

## 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  
21,90

## TORTELLINI «PASTICCIATI» 🌿🥚🍷🍴

Tortellini with bolognese sauce and cream  
Tortellini avec bolognese sauce et crème  
21,90

# 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 ALL'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

21,90

## 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

23,90

## SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SCAMPI E POMODORINI 🌾🥚🍷🦞🍷

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

22,90

## PENNE AL SALMONE E VODKA 🌾🥚🍷🐟🍷

Smoked salmon nuanced with vodka  
Saumon fumée flambé à la vodka

22,90

## PACCHERI SALSICCIA ITALIANA E OLIVE 🌾🥚🍷

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

21,90

## 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

## 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

# 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 caramélisées  
21,90 / 27,90

## 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  
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

# 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, origan, garlic  
Sauce tomate, origan, 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

## 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

## 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



### **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  
20,90 / 38,00 / 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

### **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  
15,90 / 30,00 / 56,00

### **PROSCIUTTO E FUNGHI** 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham  
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon  
16,90 / 32,00 / 60,00

### **SALAMI** 🌾 🍷

Tomato sauce, mozzarella, salami  
Sauce tomate, mozzarella, salami doux  
15,90 / 30,00 / 56,00

### **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

15,90 / 30,00 / 60,00

### **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

16,90 / 32,00 / 64,00

### **PARMA** 🌾🥛

Tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rocket salad

Sauce tomate, mozzarella, jambon de Parme et roquette

18,50 / 35,00 / 64,00

### **SPECK** 🌾🥛🥙

Mozzarella, smoked scamorza, Italian speck, hazelnuts

Mozzarella, scamorza fumée, speck italien, noisettes

16,90 / 32,00 / 64,00

### **LA PIZZA DI DIEGO** 🌾🥛

Porcini mushroom cream, mozzarella, Italian sausage and gorgonzola cheese

Crème aux cèpes, mozzarella, saucisse italienne et gorgonzola fromage

18,90 / 37,00 / 69,00

### **SALAMINO PICCANTE E PEPERONI** 🌾🥙🥛

Spicy salami, peppers, potatoes, mozzarella and egg

Salami piquant, poivrons, pommes de terre, mozzarella et oeuf

18,90 / 37,00 / 69,00

### **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

# DESSERT

**TIRAMISU**   
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

**SORBETTO AL LIMONE**   
Lemon sorbet  
Sorbet au citron  
7,50

**SGROPPINO**   
Lemon sorbet with vodka  
Sorbet au citron avec vodka  
9,50

**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

## 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