Menù

COCKTAILS AND APERITIFS

APERITIVO MANI D'ORO € 11,50
Prosecco, Martini Fiero, fresh mint, lemon, and tonic

MOSCOW MULE € 13,50
Lime juice, vodka, ginger beer

HUGO € 11,50
Prosecco, fresh mint, lemon, fleur de syrup and soda

BELLINI CIPRIANI € 10,50
Peach flavour with prosecco

ESPRESSO MARTINI € 12,50
Vodka, Kahlua liquor and espresso coffee

RASPBERRY MARTINI € 12,50
Vodka, raspberry liquor and raspberry puree

PASSION FRUIT MARTINI € 12,50
Vodka, Passoa liquor and passion fruit puree

NEGRONI € 12,90
Martini rosso, Campari and Gin

AMERICANO € 12,90
Martini rosso, Campari and soda

NEGRONI SBAGLIATO € 12,90
Martini rosso, Campari and prosecco

KIR ROYAL € 9,00
Prosecco and creme de cassis

MARTINI ROSSO/BIANCO € 7,20

RICARD € 7,20

PORTO ROSSO/BIANCO € 7,20

PICON BIÈRE € 7,90

PANACHE LIMONADE € 6,50

CAMPARI SEC € 7,20

CAMPARI ORANGE/SODA € 11,50

SPRITZ

APEROL SPRITZ € 11,50
Prosecco, Aperol and soda

CAMPARI SPRITZ € 11,50
Prosecco, Campari and soda

LIMONCELLO SPRITZ € 11,50
Prosecco, limoncello and soda

SARTI SPRITZ € 11,50
Fruity spritz, refreshing with blood orange notes

NON-ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN HUGO € 10,50
Fresh mint, lemon, fleur de syrup, ginger beer

BELLINI CIPRIANI SOFT € 6,90
Peach flavour soda

CRODINO ROSSO SPRITZ € 5,50
Refreshing with blood orange notes

CRODINO BIONDO SPRITZ € 5,50
Refreshing and quite interesting

GIN & TONIC

GINIX € 12,50
Luxembourg

SUPA SAYA € 12,50
Luxembourg

HENDRICKS € 13,00
Scotland

TANQUERAY 10 € 13,00
England

TANQUERAY € 12,00
England

BOMBAY € 12,00
England

BATHTUB € 12,50
England

BULLDOG GIN € 14,90
England

GORDON'S € 12,00
England

GIN MARE € 15,00
Spain

COPPER HEAD € 15,00
Belgium

VOLCANO € 15,00
Italy-Sicily

YELLOW GIN € 15,00
Italy-Bolzano

DIGESTIFS

LIMONCELLO/SAMBUCA	€ 6,00
AMARO DEL CAPO	€ 6,00
AMARO CIPRIANI	€ 6,00
JEFFERSON	€ 6,00
AMARETTO	€ 6,00
AVERNA/BAILEYS	€ 6,50
GRAPPA VILLA DE VARDA TIPICA / BARRIQUE	€ 6,90

SOFTS

SAN PELLEGRINO 50cl	€ 4,90
PANNA 50cl	€ 4,90
PERRIER 33cl	€ 3,90
VITTEL 25cl	€ 3,90
COCA COLA/ZERO 25cl	€ 3,90
SPRITE/LIPTON ICE TEA 25cl	€ 3,90

SAN PELLEGRINO SODAS

LIMONATA	€ 3,90
ARANCIATA	€ 3,90
GINGER BEER	€ 3,90
TONICA	€ 3,90

WHISKYS / RHUMS

JACK DANIEL'S	€ 9,00
JAMESON	€ 9,00
GLENFIDDICH	€ 10,00
CHIVAS REGAL	€ 10,00
BACARDI	€ 7,20
RUMBULLION SPICED	€ 9,00
BACARDI COKE	€ 9,90

BEERS

BIRRA MESSINA AI CRISTALLI DI SALE 50cl	€ 7,20
PERONI 33cl	€ 5,50
BATTIN GAMBRINUS 33cl	€ 5,50
BENEDEKTINER WEISS 50cl	€ 7,20
GUINNESS Stout 33cl	€ 5,90
LEFFE BLONDE 33cl	€ 6,00
CORONA 35,5cl	€ 6,00
DIEKIRCH 0% non-alcoholic · 33cl	€ 5,00
CORONA 0% non-alcoholic	€ 6,50

STARTERS

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

TAGLIERE DI ANGELA 2p/4p Blé
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* Blé
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 oignions caramélisées
21,90 / 27,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia Blé
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan, served with homemade focaccia
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan, servi avec focaccia fait maison
23,90 / 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
23,90 / 28,90

SAUTÉ DI VONGOLE E CROSTINI DI PANE Blé
Sautéed clams with toasted bread crostini
Sauté de palourdes avec croutons de pain grillé
18,50 / 27,90

TORTELLINI IN BRODO Blé
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 fonctionne de la production journalière):		
SHORT/courte	**LONG**/longue	**WHOLE**/intégrale suppl. 2,00€

NORMA *Vegetarian* Blé
Tomato sauce, eggplant, salty ricotta cheese
Sauce tomate, aubergine, ricotta salée
20,50

CARBONARA Blé
Traditionally made with Roman pecorino and guanciale
Recette traditionnelle avec pecorino Romain et guanciale
22,50

NAPOLETANA *Vegetarian* Blé
Tomato sauce and basil
Sauce tomate et basilic
16,90

ARRABBIATA *Vegetarian* Blé
Tomato sauce, chili-pepper, garlic
Sauce tomate, piment, ail
17,90

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

BOLOGNESE Blé
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* Blé
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 Blé
Italian sausage, eggplant, cream based
Saucisse italienne, aubergines et crème fraiche
24,90

PAPPARDELLE AI FUNGHI DI STAGIONE *Vegetarian* Blé
Homemade pappardelle with wild mushrooms and parsley
Pappardelle maison aux champignons forestières et persil
26,90

FUNGHI E SALSA TARTUFATA *Vegetarian* Blé
Porcini mushrooms, truffle sauce and cream
Cèpes, crème et sauce à la truffe
27,50

GRATINS

LASAGNA Blé
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* Blé
Traditionally made with vegetables
Comme tradition avec légumes
22,50

CANNELLONI DI MANZO Blé
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* Blé
Traditionally made with ricotta and spinach
Cannelloni ricotta et épinards
22,50

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO GRATINATI Blé
Tortellini with ham and cream, gratin
Tortellini avec jambon et crème, gratiné au four
22,50

TORTELLINk« PASTICCIATI» Blé
Tortellini with bolognese sauce and cream, gratin
Tortellini avec bolognese sauce et crème, gratiné au four
22,50

GNOCCHI DI PATATE ALLA SORRENTINA *Vegetarian* Blé
Tomato sauce, mozzarella and basil
Sauce tomate, mozzarella et basilic
20,50

RAVIOLI E TORTELLINI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI *Vegetarian* Blé
With Aurora sauce and basil
Ravioli ricotta et épinards avec sauce Aurora
20,90

RAVIOLI DI MANZO Blé
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 Blé
Salmon, capers and caramelised red onions
Saumon, câpres et oignons caramélisés
23,90

RAVIOLI FATTI A MANO CON RICOTTA DI BUFALA E POMODORINI *Vegetarian* Blé
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 Blé
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 Blé
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* Blé
Ravioli with mushrooms and truffle sauce
Ravioli avec champignons et sauce à la truffe
27,90

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO Blé
Tortellini with ham and cream
Tortellini avec jambon et crème
23,90

TORTELLINI« PASTICCIATI» Blé
Tortellini with bolognese sauce and cream
Tortellini avec bolognese sauce et crème
23,90

SPECIALS

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON VONGOLE VERACI E POMODORINI Blé

Spaghetti alla chitarra with clams and cherry tomatoes
Spaghetti alla chitarra avec palourdes et tomates cerises
27,90

GNOCCHI DI PATATE AI QUATTRO FORMAGGI *Vegetarian* Blé

Gnocchi four cheeses
Gnocchi aux quatre fromages
22,90

ORECCHIETTE PUGLIESI CON POLPETTE DI CARNE Blé

Typical pasta from Puglia with tomato sauce, meatballs and salty ricotta
Pates des Pouilles avec sauce tomate, boulettes de viande et ricotta salée
24,90

SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON SCAMPI E POMODORINI Blé

Spaghetti with scampi, cherry tomatoes and lemon
Spaghetti avec scampis, tomates cerises et citron
24,90

PENNE AL SALMONE E VODKA Blé

Penne with smoked salmon nuanced with vodka
Penne avec saumon fumée flambé à la vodka
23,90

PACCHERI SALSICCIA ITALIANA E OLIVE Blé

Italian sausage, tomato sauce and black olives
Saucisse italienne, sauce tomate et olives noires
24,90

SPAGHETTI DEL VULCANO Blé

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

PACCHERI PESTO DI PISTACCHIO E BUFALA *Vegetarian* Blé

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

29,90



PAPPARDELLE AI CROSTACEI CON ASTICE E VONGOLE Blé

Pappardelle with half lobster, cams and bisques
Pappardelle avec demi-homard, palourdes et bisques
34,90



SECOND COURSES

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

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

CONIGLIO GRAND CRU Blé
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
35,50

SALMONE AFFUMICATO Blé
Smoked salmon served with capers and caramelised onions
Saumon fumé avec câpres et oignions caramélisées
21,90 / 27,90

CARPACCIO DI MANZO servito con focaccia Blé
Beef carpaccio with rocket salad and parmesan, served with homemade focaccia
Carpaccio de bœuf avec roquette et parmesan servi avec focaccia fait maison
23,90 / 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
23,90 / 28,90

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

CAESAR Blé
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

GRILLED SCAMPI SALAD Blé
Grilled scampi, avocado, tomatoes, vinaigrette, crouton, lettuce
Scampis grillés, avocat, tomates, vinaigrette, croutons, salade
23,90

PIZZAS

Gluten-free option* suppl. €5,00 Choose to:		
"MEZZA TEGLIA" 20x30cm	**"TEGLIA"** 30x40cm	**"TEGLIA XL"** 60x40cm

MARINARA *Vegetarian* Blé
Tomato sauce, origan, garlic
Sauce tomate, origan, ail
12,90 / 24,00 / 48,00

MARGHERITA *Vegetarian* Blé
Tomato sauce, mozzarella, basil
Sauce tomate, mozzarella, basilic
14,90 / 28,00 / 54,00

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

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

CRUDAIOLA Blé
Mozzarella fior di latte, cherry tomatoes, Parma ham, parmesan, rocket salad
Mozzarella fior di latte, tomates cerises, jambon de Parme, parmesan, roquette
23,90 / 47,00 / 80,00

BRESAOLA E BUFALA Blé
Buffalo mozzarella, italian bresaola, pistachio cream, and rocket salad
Mozzarella di bufflonne, bresaola italienne, crème de pistache et roquette
23,90 / 47,00 / 80,00

ANTOINE Blé

Burrata, mozzarella, valerian salad, smoked salmon, caramelized onions, hazelnuts, lemon zest
Burrata, mozzarella, salade de blé, oignons caramélisés, saumon fumé, noisettes, zest de citron
23,90 / 47,00 / 80,00

PIZZA DEL MONTANARO Blé

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

DEL CALABRESE Blé

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 Blé

Tomato sauce, mozzarella, shrimps, salmon and garlic oil
Sauce tomate, mozzarella, scampi, saumon et huile à l'ail
22,90 / 44,00 / 76,00

ORTOLANA *Vegetarian* Blé

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

BURRATISSIMA Blé

Mozzarella, burrata cheese, valerian salad, cherry tomatoes, speck
Mozzarella, burrata fromage, salade de blé, tomates cerises, speck
23,90 / 47,00 / 80,00

TONNO Blé

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

TONNO E CIPOLLA CARAMELLATA Blé

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

CASERECCIA Blé

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

CALZONE Blé

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

CALZONE VEGETARIANO *Vegetarian* Blé

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

PROSCIUTTO Blé

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

PROSCIUTTO E FUNGHI Blé

Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham
Sauce tomate, mozzarella, champignons, jambon
18,90 / 37,00 / 69,00

SALAMI Blé

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

BUFALA E MORTADELLA Blé

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

MORTADELLA Blé

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

LA PICCANTE Blé

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

CARRETTIERA Blé

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 Blé

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

PARMA Blé

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

SPECK Blé

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

PIZZA NUTELLA *Vegetarian* Blé

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

PIZZA NUTELLA E RICOTTA *Vegetarian* Blé

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

DESSERT

TIRAMISU CHEF NICO Blé
8,90

PANNA COTTA
Passion fruit / chocolate / red fruits / caramel
8,90

CHOCOLATE MOUSSE
8,90

CANNOLO SICILIANO Blé
7,90

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 brulée
Crème brulée aux pistaches
11,50

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE AL TARTUFO
Cheese platter with truffle honey
Assiette de fromages variés
14,50

Allergènes

POISSON · ŒUF · 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 raison 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