

CARTE DU RESTAURANT



Dans la mesure du possible de nos livraisons actuelles, nous privilégions les produits locaux et issus de l'agriculture biologique.

Certains produits nous proviennent directement d'Italie, de petits producteurs indépendants et peuvent être achetés directement dans notre restaurant en complément de nos produits faits maison (confitures, pâtes fraîches, légumes en verrines, ...)

N'hésitez pas à demander à votre serveur/serveuse pour plus de renseignements.

Pour les personnes véganes, végétariennes et/ou rencontrant des intolérances ou allergies, nous pouvons modifier certains plats à votre convenance ; n'hésitez pas à nous en parler.

Beaucoup de nos plats sont préparés « à la minute » pour conserver un maximum de saveurs, ce qui peut entraîner une légère attente après votre commande.

Toute l'équipe fait son maximum pour vous satisfaire au mieux.



Nos suggestions

À partager

Frittura mista « Terra e Mare », salsa chimichurri al pecorino 17.50
Friture « Terre et Mer », sauce chimichurri au pecorino
(3, 5, 6, 11, 13)

Bruschetta pomodori confit e burrata
Bruschetta tomates confites et burrata
(5-6-13)

Bruschette
au choix, à
la pièce :

Bruschetta San Daniele e carciofi fritti
Bruschetta Jambon San Daniel et artichauts frits
(4-5)

1 = 4.00
2 = 7.80
3 = 11.60
4 = 15.40
5 = 19.00

Bruschetta pecorino, pesto basilico e fave marinate
Bruschetta pecorino, pesto basilic et fèves marinées
(5-6)

Bruschetta tartara di verdure al basilico e salmone marinato casa
Bruschetta tartare de légumes au basilic et saumon mariné maison
(5,11)

Bruschetta al pesto di rucola, semi de zucca tostati, gratinata mozzarella
Bruschetta au pesto de roquette, graines de courges grillées, gratinée mozzarella
(5,6)



ENTREES

Zuppa del giorno <i>Potage du jour</i>	6.50	
Frittura mista « Terra e Mare », salsa chimichurri al pecorino <i>Fritures « Terre et Mer », sauce chimichurri au pecorino</i> (3, 5, 6, 11, 13)	17.50	
Insalata di Falafel, sesamo tostato, lattughella, vinaigrette di soia (con patate arroste all'aglio nella versione grande) <i>Salade de Falafels, sésame grillé, mâche et vinaigrette soja</i> <i>(servie avec pommes sautées à l'ail en version plat)</i> (12,14)	15.00	
Plat Vegan		
Tagliere italiano : Focaccia I Fratelli, Speck di prosciutto, pancetta arrotolata, coppa, salame tartufato, fontina, caciocavallo, caponata <i>Planche aux saveurs de l'Italie : Focaccia I Fratelli, Speck di prosciutto, pancetta roulée, coppa, saucisson aux truffes, fontina, caciocavallo, caponata</i> (4,5,6,8,13)	20.00	
Tartara di Salmone, cetriolo e cipolla rossa <i>Tartare de saumon au concombre et oignons rouges</i> (5-6-11-12)	17.50	21.00
Carpaccio di Manzo, rucola, parmigiano, con patate fritte* fatte in casa (*nella versione grande) <i>Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, servi avec des frites*</i> <i>faites maison (*en formule plat)</i> (5-6-12-13)	17.00	22.00



PÂTES ET RISOTTO

*Toutes nos pâtes sont faites maison et cuites très « al dente »,
comme le veut la tradition Italienne.*

Si vous les désirez moins al dente, merci d'en informer le service.

	Entrée	Plat
Gnocchi di zucca alla carbonara <i>Gnocchis de courge façon carbonara</i> (4, 5, 6, 10)	12.50	16.50
Ravioli neri al tonno, pomodori secchi e olio vergine <i>Raviolis noirs au thon, tomates séchées et huile vierge</i> (5, 10, 11, 13)	13.00	18.00
Pasta alle vongole e ceci <i>Pâtes aux coques et pois chiches</i> (3, 5, 10, 11)	17.00	22.00
Tagliatelle all'arrabbiata <i>Tagliatelles à l'arrabbiata</i> (2, 5)	11.00	15.00
		Plat vegan
Linguine al pesto di miele e basilico <i>Linguine au pesto de miel et basilic</i> (2,5,6,10)	11.50	15.50
		Plat Végétarien
Risotto all'ortica e Trota Salmonata affumicata <i>Risotto à l'Ortie et Truite Saumonée fumée</i> (2,6,11,13)		18.50



PLATS

Tagliata di manzo (220g), Prodotto Locale, rucola, parmigiano Reggiano 24 mesi e pomodirini Servita con patate fritte fatte in casa <i>Tagliata de bœuf (220 g), Produit du Terroir Luxembourgeois, roquette, parmesan et tomates cerise</i> <i>Servie avec des frites faites maison</i> (6, 13)	31.00
Saltimbocca di vitello alla salvia, gratin di patate e parmigiana di melanzane <i>Saltimbocca de veau à la sauge, gratin de pommes de terre et aubergines à la parmesane</i> (4, 5, 6)	27.00
Hamburger I Fratelli (180 g), servito con patate fritte fatte in casa <i>Hamburger I Fratelli (180 g), servi avec des frites faites maison</i> (5, 6, 9, 10, 13)	15.50
Gamberoni arrosto alla pancetta, crema di pomodoro e casarecce alla bottarga <i>Gambas rôties à la pancetta, crème tomatée et casarecce à la poutargue</i> (3, 5, 6, 10, 11)	23.00
Tagliata di Tonno marinato, rape arrosto alla Carbonara e gratin di Carciofi <i>Steak de Thon mariné façon Tagliata, poêlée de navets Carbonara et Gratin à l'Artichaut</i> (4, 5, 6, 10, 11)	32.00
Mille-foglie di Belga e Salmone arrosto, burro bianco a l'arancia e melograno <i>Mille-feuille de chicon et Saumon poêlé, beurre blanc à l'orange et Grenade</i> (5,6,10,11)	27.50
Tagliere di formaggi <i>Assiette de fromages</i> (6)	Petite 7.50 Grande 10.00



MENU ENFANTS

(Jusqu'à 12 ans)

Un plat au choix

Pasta al pesto

Pâtes au pesto

(5, 6, 10)

Lasagne alla bolognese

Lasagne à la bolognaise

(3, 5, 6, 10)

Pasta prosciutto crema

Pâtes à la crème et au jambon

(5, 6, 10))

Spaghetti alla Bolognese

Spaghetti à la bolognaise

(2, 5, 6 10)

Fish and chips

(5, 6, 10, 11)

Une boisson

Un dessert

12,90€



DECLARATION D'ALLERGENES

ARACHIDE	1
CELERI	2
CRUSTACE	3
FRUITS COQUE	4
Amandes	
Noisettes	
Noix	
Noix du brésil	
Noix de cajou	
Noix de pécan	
Noix macadamia	
Noix Queensland	
Pistache	
GLUTEN	5
Avoine	
Blé	
Epeautre	
Kamut	
Orge	
Seigle	
LAIT	6
LUPIN	7
MOLLUSQUE	8
MOUTARDE	9
ŒUFS	10
POISSON	11
SESAME	12
SULFITE	13
SOJA	14

