





AL 21

ITALIAN RESTAURANT LOUNGE & WINE BAR

by Maestri della Pasta























 Benvenuti al nostro ristorante italiano nel cuore del Lussemburgo! Siamo lieti di offrirvi un'esperienza culinaria autentica e di qualità. Il nostro menu è ricco di prelibatezze italiane, preparate dal nostro chef Francesco Martinelli con passione e ingredienti freschi di stagione. Dai classici antipasti alle sfiziose paste fatte in casa, fino alle irresistibili pizze croccanti e ai piatti principali ispirati alle tradizioni regionali, ogni boccone vi trasporterà direttamente in Italia. Accompagnate il vostro pasto con una selezione dei migliori vini italiani, suggeriti dal nostro sommelier, e lasciatevi tentare dai nostri deliziosi dolci artigianali. Siamo pronti a coccolarvi con il calore dell'ospitalità italiana e a farvi vivere un'indimenticabile esperienza gastronomica. Buon appetito!

 Bienvenue dans notre restaurant italien au cœur du Luxembourg ! Nous sommes ravis de vous offrir une expérience culinaire authentique et de qualité. Notre menu regorge de délices italiens, préparés par notre chef Francesco Martinelli avec passion et ingrédients frais de saison. Des classiques antipasti aux délicieuses pâtes faites maison, en passant par les irrésistibles pizzas croustillantes et les plats principaux inspirés des traditions régionales, chaque bouchée vous transportera directement en Italie. Accompagnez votre repas d'une sélection des meilleurs vins italiens, proposée par notre sommelier, et laissez-vous tenter par nos délicieux desserts artisanaux. Nous sommes prêts à vous choyer avec la chaleur de l'hospitalité italienne et à vous offrir une expérience gastronomique inoubliable. Bon appétit!

 Welcome to our Italian restaurant in the heart of Luxembourg! We are delighted to offer you an authentic and high-quality culinary experience. Our menu is filled with Italian delicacies, prepared by our chef Francesco Martinelli with passion and fresh seasonal ingredients. From classic appetizers to homemade pasta specialties, crispy pizzas, and main dishes inspired by regional traditions, every bite will transport you straight to Italy. Accompany your meal with a selection of the finest Italian wines, suggested by our sommelier, and indulge in our delicious homemade desserts. We are ready to pamper you with the warmth of Italian hospitality and provide you with an unforgettable gastronomic experience. Enjoy your meal!



Insalate

- INSALATA TRICOLORE**  7 **€21,00**
-  50 gr. Mozzarella di Bufala, rucola, insalata lollo, pomodorini ciliegino, carote, cetrioli, mais, olive Taggiasche, scaglie di Parmigiano
 -  50 gr. Mozzarella Bufala, roquette, salade lollo, tomates cerises, carottes, concombres, maïs, olives Taggiasca, copeaux de Parmesan
 -  50 gr. Mozzarella Bufala, rocket, lollo salad, cherry tomatoes, carrots, cucumbers, corn, Taggiasca olives, Parmesan flakes
- INSALATA CESAR** 1,3,4 **€25,00**
-  Pepite di Pollo rosolate, uova sode, insalata Lollo, mais, pomodorini, crostini, salsa cesar e acciughe del Cantabrico
 -  Nuggets de poulet dorés, œufs durs, salade Lollo, maïs, tomates cerises, croûtons, sauce César et anchois de Cantabrie
 -  Browned chicken nuggets, hard-boiled eggs, Lollo salad, corn, cherry tomatoes, croutons, caesar sauce and Cantabrian anchovies
- INSALATA SPECIALE "21"** 1,2,4,14 **€27,00**
-  Insalata mista, salmone affumicato, gamberi in salsa cocktail, rucola, pomodorini, mais, cetriolino e crostini
 -  Salade mixte, saumon fumé, gambas sauce cocktail, roquette, tomates cerises, maïs, cornichons et pain croustillant
 -  Mixed salad, smoked salmon, prawns in cocktail sauce, rocket, cherry tomatoes, corn, gherkin and crusty bread
- INSALATA LIGHT**  **€12,00**
-  Insalata Lollo e rucola
 -  Salade Lollo et roquette
 -  Lollo Salad and rocket
- INSALATA ALLEGRA**  7 **€19,50**
-  Insalata Lollo, rucola, pomodoro ciliegino, mais, cetriolo, Olive Taggiasche, Mozzarelline
 -  Salade Lollo, roquette, tomate cerise, maïs, concombre, olives Taggiasca, perle de mozzarellas
 -  Lollo salad, rocket, cherry tomato, corn, cucumber, Taggiasca olives, little mozzarellas
- VERDURE GRIGLIATE**  7 **€15,00**
-  Melanzane, Zucchine, Peperoni
 -  Aubergines, courgettes et poivrons grillés
 -  Grilled aubergines, courgettes and peppers

Tavolozze

- TAVOLOZZA DI BRUSCHETTE MISTE** 4,7,8,12 (4 pezzi) **€ 16,00**
- (1 pezzo in più) **€ 4,00**
-  Bruschette farcite con Stracciatella e Capocollo di Martina, Pancetta e scaglie di Grana Padano, Rucola e Pomodoro Confit, Olive Taggiasche, Acciughe del Cantabrico, Mortadella Stracciatella e pistacchio, il tutto con glassa di Aceto Balsamico
 -  Bruschetta farcie de Stracciatella et Capocollo di Martina, Flocons de Bacon et Grana Padano, Confit de Roquette et Tomate, Olives Taggiasche, Anchois Cantabrico, Mortadelle Stracciatella et pistache, le tout nappé de glaçage de Vinaigre Balsamique
 -  Bruschetta stuffed with Stracciatella and Capocollo di Martina, Bacon and Grana Padano flakes, Rocket and Tomato Confit, Taggiasche Olives, Cantabrico anchovies, Mortadella Stracciatella and pistachio, all with Balsamic Vinegar glaze
-Chardonnay "Domus"  €8  €29 - Cabernet Sauvignon "Domus"  €8  €29
- TAVOLOZZA DI SALUMI & FORMAGGI ALL'ITALIANA** 7 **€ 30,00**
-  Selezione di salumi misti e formaggi tipici italiani
 -  Sélection de charcuteries mixtes et de fromages typiquement italiens
 -  Selection of mixed cured meats and typical Italian cheeses
-Chardonnay "Domus"  €8  €29 - Sangiovese "Gran Sasso"  €8,5  €31
- CAPRUFALA** 7,8 **€19,50**
-  125 gr. Mozzarella di bufala Campana, pomodoro camone, origano, basilico, olio EVO, sale e pepe, olive taggiasche e acciughe del Cantabrico
 -  125 gr. Mozzarella de bufflonne de Campanie, tomate camone, organ, basilic, huile EVO, sel et poivre, Olives Taggiasca et anchois cantabriques
 -  125 gr. Buffalo mozzarella from Campania, camone tomato, oregano, basil, EVO oil, salt and pepper, Taggiasca olives and Cantabrian anchovies
-Chardonnay "Domus"  €8  €29 - Rosé "il Pumo"  €9  €31
- PROSCIUTTO & MOZZARELLA** 7 **€ 25,00**
-  Prosciutto crudo di Parma e Mozzarella di bufala Campana (125 gr)
 -  Jambon de Parme cru et mozzarella de bufflonne de Campanie (125 gr)
 -  Raw Parma ham and buffalo mozzarella from Campania (125 gr)
-Rosé "il Pumo"  €9  €31 - Cabernet Sauvignon "Domus"  €8  €29

Antipasti

CARPACCIO DI ANGUS 3, 7, 10

€ 27,00

- 🇮🇹 Carpaccio di Angus con rucola, Grana, emulsione al limone, senape e Burratina
- 🇫🇷 Carpaccio de boeuf avec roquette, Grana, émulsion citron, moutarde et Burratina
- 🇬🇧 Beef Carpaccio with rocket, Grana cheese, lemon emulsion, mustard and Burratina

.....Refosco (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45 - Montepulciano "Antico Portico" Dop - 2021 🍷 €9 🍷 €35

TARTARE DI FASSONA (200gr) 3, 10

€ 31,00

- 🇮🇹 Tartare di Fassona con tuorlo d'uovo, capperi, olive Leccino, cipolla rossa di Tropea e senape
- 🇫🇷 Tartare Fassona avec jaune d'oeuf, câpres, olives Leccino, oignon rouge Tropea et moutarde
- 🇬🇧 Fassona tartare with egg yolk, capers, Leccino olives, Tropea red onion and mustard

.....Refosco (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45 - Montepulciano "Antico Portico" Dop - 2021 🍷 €9 🍷 €35

VITELLO TONNATO

€25,00

- 🇮🇹 Girello di vitellino Tonnato cotto in CBT con olive Taggiasche, capperi con gambo e cipolla rossa caramellata
- 🇫🇷 Carpaccio de veau à la sauce de thon en CBT aux olives Taggiasca, câprons et oignon rouge caramélisé
- 🇬🇧 Veal carpaccio with tuna sauce in CBT with Taggiasca olives, capers and caramelized red onion

.....Refosco (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45

CARPACCIO DI PESCE SPADA 1, 3, 4, 7

€ 33,00

- 🇮🇹 Carpaccio di Pesce Spada affumicato con fragole, emulsione di lime e crostoni di pan brioche e burro salato
- 🇫🇷 Carpaccio d'espardon fumé aux fraises, émulsion citron vert pain brioche toasté et beurre salé
- 🇬🇧 Swordfish carpaccio smoked with strawberries, lime emulsion toasted bread brioche and salted butter

.....Chardonnay (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45 - Pinot Gris (Thill's) 🍷 €8 🍷 €32

CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO 1, 3, 4, 7

€ 31,00

- 🇮🇹 Carpaccio di Salmone affumicato con cipolla caramellata, emulsione di lime e crostoni di pan brioche e burro salato
- 🇫🇷 Carpaccio de Saumon fumé avec oignons caramélisés, emulsion citron vert pain brioche toasté et beurre salé
- 🇬🇧 Smoked Salmon carpaccio with caramelized onions, lime emulsion toasted bread brioche and salted butter

.....Chardonnay (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45 - Malvasia Bianca 🍷 €9 🍷 €34

LO SFIZIO DEL "21" 1, 2, 3, 4, 7, 14

8 pezzi €26,00

+ 1 pezzo € 4,00

- 🇮🇹 Capesante alla Saint-Jacques e Schiacciata calda croccante
- 🇫🇷 Pétoncles façon Saint-Jacques et Schiacciata croquante
- 🇬🇧 Saint-Jacques style scallops and crunchy Schiacciata

.....Chardonnay (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45 - Fiano (Calaluna) 🍷 €12 🍷 €45

COCKTAIL DI GAMBERI 2, 3, 10

€22,00

- 🇮🇹 Scampi sgusciati al vapore con salsa rosa
- 🇫🇷 Crevettes décortiquées à la vapeur avec sauce rose
- 🇬🇧 Steamed shelled prawns with pink sauce

.....Chardonnay (Gandin) 🍷 €12 🍷 €45 - Malvasia Bianca 🍷 €9 🍷 €34

INDICAZIONE ALLERGENI

- Céréales contenant du gluten (à savoir 1a : blé, 1b : seigle, 1c : orge, 1d : avoine, 1e : épeautre, 1f : kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales,
- Crustacés et produits à base de crustacés,
- Œufs et produits à base d'œufs,
- Poissons et produits à base de poissons,
- Arachides et produits à base d'arachides,
- Soja et produits à base de soja,
- Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
- Fruits à coque, à savoir 8a : amandes (*Amygdalus communis* L.), 8b : noisettes (*Corylus avellana*), 8c : noix (*Juglans regia*), 8d : noix de cajou (*Anacardium occidentale*), 8e : noix de pécan (*Carya illinoensis*), 8f : noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), 8g : pistachés (*Pistacia vera*), 8h : noix de Macadamia, 8i : noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)
- Céleri et produits à base de céleri,
- Moutarde et produits à base de moutarde.
- Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
- Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂),
- Graines de lupin et produits à base de graines de lupin,
- Mollusques et produits à base de mollusques,



La Pizza in Pala

di "Gianni Calaon" (5 volte campione del mondo)



2010 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA CLASSICA" - campionato mondiale

2011 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA SANA" - campionato mondiale

2013 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA IN PALA" - campionato mondiale

2017 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA WORLD TEAM" - campionato mondiale

2019 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA DESSERT" - campionato Pizza Star

2023 - 1° CLASSIFICATO "PIZZA E BIRRA" - campionato mondiale

🇮🇹 Prodotta artigianalmente con lievito MADRE da impasto lavorato a mano lievitato in 72 ore. Crosta croccante, l'interno e' soffice e vaporoso, si scoglie in bocca, e 'gustosa, leggera e molto digeribile. L'Unicità di questo impasto e' l'idratazione, al il 90%.

🇫🇷 Fabriqué artisanalement avec de la levure MADRE à partir d'une pâte pétrie à la main et levée en 72 heures. Croûte croustillante, l'intérieur est moelleux et moelleux, il fond en bouche, il est savoureux, léger et très digeste. La particularité de cette pâte est son hydratation, 90%.

🇬🇧 Handcrafted with MOTHER yeast from hand-kneaded dough leavened in 72 hours. Crispy crust, the inside is soft and fluffy, it melts in the mouth, it is tasty, light and very digestible. The uniqueness of this dough is its hydration, 90%.

CARBONE

INTEGRALE

CURCUMA

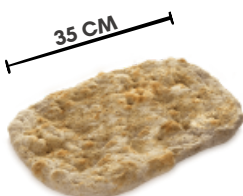
7 CEREALI

SPIRULINA

SENZA GLUTINE



EXTRA 3,50€



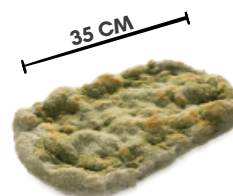
EXTRA 3,50€



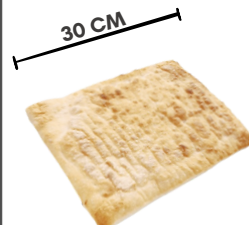
EXTRA 3,50€



EXTRA 3,50€



EXTRA 3,50€



EXTRA 4,00€

Pizze

BASE CLASSICA



REGINA MARGHERITA - ONCE YOU TRY YOU KNOW IT!

1, 3, 7, 8, 11

€ 17,50

- Polpa di pomodoro del Gargano, Mozzarella Fior di Latte, Foglie di basilico, Olio Extra Vergine (EVO)
- Pulpe de tomate Gargano, Mozzarella Fior di Latte, Feuilles de Basilic, Huile d'Olive Extra Vierge (EVO)
- Gargano's best tomato pulp, Fior di Latte Mozzarella Cheese, Fresh Basil Leaves, ExtraVirgin Olive Oil (EVO Guaranteed)



LA MORTAZZA - CAN'T MISS IT!!

1, 3, 7, 8, 11

€ 23,00

- Mortadella di Bologna IGP con pistacchio, Straciatella, Mozzarella, rucola, Pomodoro Ciliegino, granella di pistacchio e basilico fresco
- Mortadella de Bologne IGP avec pistache, fromage Straciatella, Mozzarella, roquette, Tomate Cerise, grains de pistache et basilic frais
- Original Bologna's mortadella with pistachio, creamy straciatella cheese, sweet cherry tomatoes, Mozzarella, rocket, garnished with pistachio flakes and fresh basil



LA NORCINA - THE TRUFFLE MUST!!

1, 3, 7, 8, 11

€ 25,00

- Crema di tartufo, fior di latte mozzarella, salsiccia italiana, scamorza affumicata, scaglie di grana e lamelle di tartufo
- Crème de truffe, mozzarella fior di latte, saucisse italienne, scamorza fumée, copeaux de Grana Padano et tranches de truffe
- Norci's black truffles puree, creamy straciatella cheese, Italian sausages, smoked scamorza cheese, flaky parmesan, garnished with tiny slices of black truffles



LA GENOVESE - SUPER GREEN PESTO!!

1, 3, 7, 8, 11

€ 22,50

- Pesto fresco alla genovese, burratina di Puglia, pomodoro ciliegino, scaglie di Grana e pinoli tostati
- Pesto frais Génois, burratina de la Puglia, tomate cerise, copeaux de Grana Padano et pignons grillés
- Homemade Genovese basil pesto, Puglia's fresh burrata cheese, sweet cherry tomatoes, flaky parmesan cheese, garnished with roasted pinuts



LA NORMA GRATIN - LOVELY EGGPLANTS!!

1, 3, 7, 8, 11

€ 19,50

- Melanzane gratinate, pomodori ciliegino confit, mozzarella fior di latte, prezzemolo, scaglie di Grana Padano
- Aubergines gratinées, tomates cerises confites, mozzarella fior di latte, persil, copeaux de Grana Padano
- Gratinated eggplants, sweet cherry tomatoes, fior di latte mozzarella cheese, sprinkle of fresh parsley, garnished with flaky Grana Padano cheese



LA FRANCESINA - CRISPY BACON!!

1, 3, 7, 8, 11

€ 21,50

- Crema di formaggio alle erbe, mozzarella fior di latte, pancetta croccante e pomodoro ciliegino confit
- Fromage frais aux herbes, mozzarella fior di latte, bacon croustillant et tomate cerise confit
- Herbs aromatized creamy cheese, fior di latte mozzarella cheese, grilled crispy bacon, garnished with sweet cherry tomatoes confit



BOSCAIOLA

1, 7

€ 23,00

- Mozzarella fior di latte, polpa di pomodoro del Gargano, prosciutto cotto e funghi champignon
- Mozzarella Fior di latte, pulpe de tomates Gargano, jambon cuit et champignons
- Fior di latte mozzarella, Gargano tomato pulp, cooked ham and champignon mushrooms



LA "21"

1, 2, 3, 7, 8, 11

€ 25,00

- Mozzarella fior di latte, funghi porcini, prosciutto crudo e scaglie di grana e Burratina
- Mozzarella fior di latte, cèpes, jambon cru et flocons de grana et Burratina
- Mozzarella fior di latte, porcini mushrooms, raw ham and flakes of grana and Burratina



VALTELLINA

1, 3, 7, 8, 11

€ 23,00

- Mozzarella fior di latte, pomodoro del Gargano, misto di funghi di bosco, pomodori secchi, pancetta al pepe
- Mozzarella Fior di latte, tomate Gargano, mélange de champignons forestiers, tomates séchées, bacon au poivre
- Fior di latte mozzarella, Gargano tomato, mixed forest mushrooms, dried tomatoes, bacon with pepper



NORDICA

1, 3, 4, 7, 8, 11

€ 24,50

- Crema di zucchine, mozzarella fior di latte, fiori di zucchine, zucchine croccanti, salmone affumicato straciatella, uova di trota salmonata
- Crème de courgettes, mozzarella fior di latte, fleurs de courgettes, courgettes croquantes, straciatella de saumon fumé, œufs de truite saumonée
- Courgette cream, mozzarella fior di latte, courgette flowers, crunchy courgettes, smoked salmon straciatella, salmon trout roe



SALSICCIA E FRIARIELLI ★

1, 3, 7, 8, 11

€ 23,00

- Mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli della Campania e scamorza affumicata
- Mozzarella de buffonne, saucisses et brocolis de Campanie et scamorza fumée
- Buffalo mozzarella, sausage and broccoli from Campania and smoked scamorza



VEGETARIANA ★

1, 3, 7, 8, 11

€ 22,00

- Mozzarella fior di latte, verdure grigliate miste, pomodorini e rucola
- Mozzarella Fior di latte, mélange de légumes grillés, tomates cerises et roquette
- Fior di latte mozzarella, mixed grilled vegetables, cherry tomatoes and rocket



Pasta

SELEZIONE BY MAESTRI DELLA PASTA



- SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA - QUELLA VERA!** 1,3,7 **€ 24,00**
- 🇮🇹 Spaghetti di pasta fresca all'uovo, Guanciale, Tuorlo d'uovo pastorizzato, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, pepe nero
 - 🇫🇷 Spaghetti aux œufs frais, bacon, jaune d'œuf pasteurisé, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, poivre noir
 - 🇬🇧 Fresh egg pasta spaghetti, slow, pasteurized egg yolk, Pecorino Romano, Grana Padano DOP, black pepper
-Pinot Grigio "P. Leo" 🍷 €8 🍷 €33 - Sangiovese "Gran Sasso" 🍷 €8,5 🍷 €31
- TAGLIATELLE RUVIDE AL TARTUFO** 🌱 1,3,7 **€ 32,00**
- 🇮🇹 Tagliatelle di pasta fresca all'uovo, crema di tartufo e funghi + 2 gr di tartufo fresco
 - 🇫🇷 Tagliatelles de pâtes fraîches aux œufs, crème de truffe et champignons + 2 g de truffe fraîche
 - 🇬🇧 Tagliatelle of fresh egg pasta, truffle cream and mushrooms + 2 g of fresh truffle
-Montepulciano "Antico Portico" 🍷 €9 🍷 €35
- FUSILLONI GIGANTI CON PORCINI & FUNGHI MISTI TRIFOLATI** 🌱 1,3,7 **€25,00**
- 🇮🇹 Fusilloni di pasta fresca all'uovo, con porcini e funghi misti trifolati
 - 🇫🇷 Fusilloni de pâtes fraîches aux œufs, avec cèpes et mélange de champignons sautés
 - 🇬🇧 Fusilloni of fresh egg pasta, with porcini and sautéed mixed mushrooms
-Montepulciano "Antico Portico" 🍷 €9 🍷 €35
- TROFIETTE DI SEMOLA DI GRANO DURO AL PESTO FRESCO GENOVESE** 🌱 1,8 **€21,50**
- 🇮🇹 Trofiette lavorate a mano di semola di grano duro, pesto fresco di basilico, pinoli, anacardi ed Olio EVO
 - 🇫🇷 Trofiette artisanales de semoule de blé dur, pesto de basilic frais, pignons de pin, noix de cajou et huile EVO
 - 🇬🇧 Trofiette handmade of durum wheat semolina, fresh basil pesto, pine nuts, cashews and EVO oil
-Rosato "Il Pumo" I.G.P. 2022 🍷 €9 🍷 €31
- TORTELLONI AL "BURRO E SALVIA"** 🌱 1,3,7 **€ 23,50**
- 🇮🇹 Tortelloni giganti verdi ripieni di ricotta e spinaci con burro e salvia
 - 🇫🇷 Tortelloni vert géant fourré à la ricotta et aux épinards avec beurre et de sauge
 - 🇬🇧 Giant green tortelloni filled with ricotta and spinach with butter and sage
-Pinot Grigio I.G.P. - 2022 🍷 €8 🍷 €33
- SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO & PEPE** 🌱 1,3,7 **€21,50**
- 🇮🇹 Spaghetti, pecorino e pepe
 - 🇫🇷 Spaghetti, cacio e pepe (fromage pecorino et poivre)
 - 🇬🇧 Spaghetti, cacio e pepe (pecorino cheese and pepper)
-Chardonnay "Domus" 🍷 €8 🍷 €29
- RISOTTO DEL GIORNO - FANTASIA DELLO CHEF** **da €25,00**
- 🇫🇷 Risotto du jour - Fantaisie du chef
 - 🇬🇧 Risotto of the day - Fantasy of our chef
- PASTA DEL GIORNO - FANTASIA DELLO CHEF** **da €25,00**
- 🇫🇷 Pâtes du jour - Fantaisie du chef
 - 🇬🇧 Pasta of the day - Fantasy of our chef
- GNOCCHI ALLA SICILIANA** 🌱 1,3,7 **€20,00**
- 🇮🇹 Gnocchi con pomodoro e mozzarella, melanzane fritte e basilico al forno
 - 🇫🇷 Gnocchis au four à la tomate et à la mozzarella avec aubergines frites et basilic
 - 🇬🇧 Baked gnocchi with tomato and mozzarella, fried aubergines and fresh basil
-Chardonnay "Domus" 🍷 €8 🍷 €29
- LASAGNA TRADIZIONALE** 1,3,7,9 **€ 21,50**
- 🇮🇹 Lasagna all'uovo con salsa alla bolognese di manzo e besciamella
 - 🇫🇷 Lasagne aux œufs et sauce bolognaise au bœuf et béchamel
 - 🇬🇧 Egg lasagna with beef Bolognese sauce and bechamel
- PARMIGIANA DI MELANZANE TIPICA PUGLIESE** 🌱 1,7 **€21,00**
- 🇫🇷 Parmigiana d'aubergine au four
 - 🇬🇧 Baked Eggplant Parmigiana

Secondi



TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA E GLASSA DI ACETO € 35,00

-  Tranches de bœuf avec roquette, tomates cerises, flocon de grana et glaçage au vinaigre 1,3,7
 Sliced beef with rocket, cherry tomatoes, Grana cheese flakes and vinegar glaze



FILET MIGNON CON FUNGHI PORCINI, PATATE AL FORNO E VERDURE GRIGLIATE € 26,50

-  Filet mignon avec champignons cépes, pommes de terre au four et légumes grillés 3,7
 Filet mignon with porcini mushroom, baked potatoes and grilled vegetables



OSSOBUCCO (350 GR.) CON RISOTTO ALLA MILANESE (100 GR.) 1,7 € 31,00

-  Ossobuco (350 gr.) avec risotto Milanais (100 gr.)
 Ossobuco (350 gr.) with Milanese risotto (100 gr.)



FILETTO DI ORATA CON PANURE ALLE ERBE IN CROSTA DI MANDORLE ED INSALATINA MISTA € 28,50

-  Filet de daurade au four avec panure d'herbes en croûte d'amandes et salade composée 4
 Baked sea bream fillet with herb panure in an almond crust and mixed salad

SCALOPPINA DI PETTO DI POLLO IN CREMA DI LIMONE 1,7 € 24,50



-  Escalope de poitrine de poulet à la crème de citron
 Chicken breast escalope in lemon cream

TAGLIATA DI POLLO CON RUCOLA, GRANA E POMODORINI CON GLASSA DI ACETO 1,3,7 € 28,00



-  Tranches de poulet avec roquette, parmesan et tomates cerises avec glaçage au vinaigre
 Sliced chicken with rocket, parmesan and cherry tomatoes with vinegar glaze

Contorni



PATATE AL FORNO AL ROSMARINO € 6,00

-  Pommes de terre au four au romarin
 Baked potatoes with rosemary



INSALATA VERDE O MISTA 1,7 € 6,00

-  Salade verte ou composée
 Green or mixed salad



VERDURE MISTE GRIGLIATE (MELANZANE, ZUCCHINE E PEPERONI) € 6,00

-  Mélange de légumes grillés (aubergines, courgettes et poivrons)
 Grilled mixed vegetables (aubergines, zucchini and peppers)

BOUQUET DI ASPARAGI AL BACON (2 TRIS) € 6,00

-  Bouquet d'asperges aux lardons (2 tris)
 Bouquet of asparagus with bacon (2 tris)

UOVO IN CAMICIA € 6,00

-  Oeuf poché
 Poached egg

Desserts

ANGEL & DEMON (TORTINO - CUORE CALDO 75% PURO CACAO) 1,3,7	€ 14,00
 Tortino al cioccolato (75% puro cacao) dal cuore caldo accompagnato da gelato alla vaniglia	
 Moelleux au chocolat (75% de cacao pur) au coeur coulant accompagné d'une glace à la vanille	
 Chocolate cake(75% pure cocoa) with a warm heart accompanied by vanilla ice cream	
CANNOLO SCOMPOSTO 1,3,7	€ 12,00
 Cannolo siciliano scomposto, con ricotta dolce, gocce di cioccolato e granella di pistacchio	
 Cannolo sicilien décomposé, avec ricotta sucrée, pépites de chocolat et pistaches hachées	
 Crushed Sicilian cannolo, with sweet ricotta, chocolate chips and chopped pistachios	
PANNA COTTA AL NATURALE 3,7	€ 10,50
 Panna cotta con topping disponibili in vari gusti	
 Panna cotta avec garniture disponible en différentes saveurs	
 Panna cotta with topping available in various flavours	
SPORCAMUSS PUGLIESE 1,3,7	€ 11,00
 Dolcetti tipici della cucina pugliese: sono due quadratini di pasta sfoglia croccante che racchiudono un ripieno morbido di Crema pasticcera e panna	
 Desserts typiques de la cuisine de la Puglia: ce sont deux carrés de pâte feuilletée croustillante qui renferment une garniture moelleuse de crème pâtissière et crème	
 Typical sweets of Apulian cuisine: these are two squares of crunchy puff pastry that enclose a soft filling of custard and cream	
TIRAMISÙ DELIZIOSO AL CAFFÈ O ALLE FRAGOLE 1,3,7	€ 12,00
 Tiramisù classico al caffè e mascarpone oppure alle fragole	
 Tiramisu classique au café et mascarpone ou aux fraises	
 Classic tiramisu with coffee and mascarpone or with strawberries	
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO 1,3,7	€ 11,50
 Cheesecake aux baies	
 Cheesecake with berries	
MOUSSE AL BACIO CON GRANELLA DI NOCCIOLE 1,3,7	€ 12,00
 Mousse au chocolat aux noisettes concassées	
 Chocolate mousse with chopped hazelnuts	
CROSTATINA CON CREMA E FRUTTA DI STAGIONE 1,3,7	€ 11,50
 Tartelette à la crème et aux fruits de saison	
 Tartlet with cream and seasonal fruit	
DEGUSTIBUS - 4 MINI DESSERTS + 1 CAPPUCCINO/CAFFÈ 1,3,7	4 PEZZI € 18,50
(Panna cotta, Tiramisù, Mini Cannolo, Cheesecake, Mousse Bacio)	+ 1 PEZZO € 4,00
BABÀ AL RHUM CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLE 1,3,7	€ 10,00
 Baba au rhum, crème chantilly et fraises	
 Rum baba with Chantilly cream and strawberries	
SELEZIONE DI GELATI 3,7,8	1 scoop € 3,50
 Cioccolato, Pistacchio, Vaniglia, Limone, Stracciatella, Caffè, Nocciola	extra crema Chantilly € 0,50
 sélection de glaces aux saveurs de : chocolat, pistache, vanille, citron, stracciatella, café, noisette	
 selection of ice creams with flavors of: chocolate, pistachio, vanilla, lemon, stracciatella, coffee, hazelnut	
TARTUFO - SEMIFREDDO AL CACAO, VANIGLIA, PISTACCHIO O LIMONCELLO 3,7,8	€ 8,50
 Tartufo - parfait au cacao, vanille, pistache ou limoncello	extra affogato al caffè espresso € 2,50
 Tartufo - cocoa, vanilla, pistachio or limoncello parfait	

Bevande

APERITIVI

Prosecco	€ 8,00
Kir Prosecco	€ 7,50
Crémant	€ 8,00
Ricard	€ 7,00
Porto rouge	€ 8,00
Porto blanc	€ 8,00
Bellini (New Fashion)	€ 9,90
Rossini	€ 9,90
Mimosa	€ 8,00
Martini Bianco	€ 8,00
Martini Rosso	€ 8,00
Cynar Soda	€ 8,50
Picon Beer	€ 6,90

APERITIVI SENZA ALCOHOL

San Bitter Rosso	€ 4,50
Crodino	€ 6,00
Virgin Mojito	€ 9,00
Aperitivo Analcolico	€ 9,00

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 10,00
Hugo	€ 9,00
Campari Spritz	€ 11,00
Cuba Libre (Pestato)	€ 12,00
Mojito	€ 12,00
Campari Orange (avec jus d'orange pressé)	€ 13,00
Campari Soda	€ 8,00
Negroni	€ 12,00
Negroni Sbagliato	€ 12,00
Cosmopolitan	€ 12,00
Gin Tonic (Gordon)	€ 12,00
Vodka Tonic (Absolute)	€ 12,00
Absolute & Lemon Soda	€ 12,00
London Mule	€ 12,00
Moscow Mule	€ 12,00
Rum & Cola	€ 10,00
Caipirinha	€ 12,00
Caipiroska	€ 12,00
Malibu & Ananas	€ 12,00
Tequila Sunrise	€ 10,00
Margarita	€ 12,00
Margarita Frozen	€ 12,90
Long Island Ice Tea	€ 12,00
Italicus & Tonic	€ 10,00
Black Russian	€ 12,00
Virgin Mojito	€ 9,00
B-52	€ 12,00
Americano	€ 12,00
Cynar Spritz	€ 10,00

COFFES & TEAS

Espresso	€ 3,00
Double Espresso	€ 4,50
Cappuccino	€ 4,50
Caffè Americano	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Crema Espresso Shakerato	€ 4,50
Decaffeinato	€ 3,50
The caldo al Limone	€ 4,50
Camomilla	€ 4,50
Sgrappino	€ 7,50

SOFT DRINKS

Coke	€ 4,20
Coke Zero	€ 4,20
Fanta	€ 4,20
Sprite	€ 4,20
Lemonsoda	€ 4,50
Mole Cola (Italiana 🇮🇹)	€ 4,50
Peach The	€ 5,50
Orange Juice	€ 5,50
Tomato Juice	€ 5,50
Apple Juice	€ 5,50
Ananas Juuso	€ 5,50
Red Bull	€ 5,00
Tonic Water (Fever)	€ 4,50
Ginger Beer (Fever)	€ 4,50

BIRRA

Battin Blanche	€ 4,50
Battin Brune	€ 4,50
Battin Gambirinus	€ 4,50
Battin Extra	€ 4,50
Corona	€ 6,00
Lefte Blonde	€ 6,00
Lefte Brune	€ 6,00
Orval	€ 6,00
Peroni 33 cl	€ 5,00
Moretti 33 cl	€ 5,00
Ichmusa (50 cl)	€ 8,00
Messina (50 cl)	€ 8,00
Panachè	€ 6,90
Herdinger (50 cl) no alcool	€ 5,50
Draft Blonde Moretti (40 cl)	€ 7,00
Draft Blonde Moretti (25 cl)	€ 4,50
Diekirch Premium	€ 5,00
Dickir Grand Cru	€ 5,50

EAU

San Pellegrino (50 cl)	€ 5,00
Acqua Panna (50 cl)	€ 5,00

DIGESTIVI

Averna	€ 6,00
Jeager Meister	€ 6,00
Amaretto Disaronno	€ 6,00
Amaro del Capo	€ 6,00
Fernet Branca	€ 7,00
Fernet Menta	€ 7,00
Sambuca	€ 7,00
Cynar	€ 8,00
Limoncello	€ 6,00
Montenegro	€ 6,50
Ramazotti	€ 6,00

GRAPPA

Grappa Bianca	€ 9,00
Grappa Barricata	€ 9,00
Grappa Peperoncino	€ 12,00
Grappa Alexander	€ 9,00
Grappa Tignanello	€ 12,00
Grappa Sassicaia	€ 16,00
Grappa "OF" Bonollo	€ 13,00
Grappa Poire	€ 7,00
Grappa Framboise	€ 7,00
Velle Prune "Reserve"	€ 15,00

WISKY

Miyagiko	€ 12,00
Chivas 12 yrs	€ 15,00
Dalmore Reserve	€ 20,00
Maker's Mark	€ 13,00
Talisker 10 yrs	€ 14,00
Jack Daniels	€ 12,00

VODKA

Mansfeld & Tonic	€ 12,00
Russian Standard & Tonic	€ 10,00
Zubrovka & Tonic	€ 12,00
Absolute & Tonic	€ 12,00

RUM

Zacapa	€ 14,00
Havana Club	€ 12,00
Bacardi Carta Bianca	€ 12,00
Santos Dumont	€ 14,00
Saint James	€ 15,00
Capitan Morgan	€ 12,00
Ron Caney	€ 12,00
Ron Medellin 3yr	€ 12,00

GIN

Hendriks & Tonic	€ 14,00
Bombay & Tonic	€ 12,00
Mare & Terra Tonic	€ 14,90
Tanqueray & Tonic	€ 13,90
44 & Tonic	€ 20,00
Ourdaller & Tonic	€ 12,50
Monkey & Tonic	€ 14,90
Arduenne & Tonic	€ 14,90

COGNAC

Lheraud	€ 30,00
---------	---------

PORTO

Porto Rosso (De la Force)	€ 8,00
Porto Bianco (De la Force)	€ 8,00

TEQUILA

Josè Cuervo	€ 4,00
-------------	--------

Cantina

VINI BIANCHI



Chardonnay "Domus" - 2022 Az. Agr. Domus - Veneto	€ 8,00	€ 32,00
Pinot Gris "Thill's" - 2021 Domain Thill - Luxembourg	€ 8,00	€ 32,00
Malvasia Bianca I.G.P. - 2021 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 9,00	€ 34,00
Verdeca I.G.P. - 2022 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 9,00	€ 32,00
Pinot Grigio I.G.P. - 2022 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 8,00	€ 33,00
Chardonnay "Gandin" D.O.C. - 2020 (barriques) Az. Agr. Gandin - Friuli (Isonzo)	€ 12,00	€ 45,00
Fiano bacca bianca "Calaluna" I.G.P. - 2022 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 45,00	
Chardonnay Salento "Numen" I.G.P. - 2022 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 45,00	
Pinot Bianco "La Chiesetta" - 2022 Az. Agr. Veronese Paolo - Veneto (Bio Wine)	€ 35,00	
Riesling "Puits D'Or" - 2021 Domain Mme Aly Dhur - Luxembourg	€ 41,00	
Gewustraminier Reserve - AAC - 2020 Domain Willa - Alsace	€ 55,00	
VINI ROSÈ		
Rosato del Salento "Moi" Cantine San Marzano - Puglia	€ 9,00	€ 31,00
Extrame Gris "Passions" A.O.P. - 2022 Castel Barry - Languedoc France	€ 9,00	€ 31,00
SPUMANTI - CHAMPAGNE - CREMANT		
Millesimato Extra Dry XXVI "Imperiale" Cantine Domus - Veneto	€ 8,00	€ 35,00
Cremant Brut "Aly Dhur" Domaine Mme Aly Dhur - Luxembourg	€ 10,00	€ 50,00
Cremant Brut "Cuvee de l'Escussion" Bernard Massard - Luxembourg	€ 32,00	
Champagne Blanc de Blanc "Pommery" Reims - France	€ 110,00	
Champagne Brut "Veuve Cliquot" Reims - France	€ 90,00	
Champagne Brut "Argueil de France" MAGNUM Charles Lafitte - France	€ 200,00	
Cremant Brut "Selection" MAGNUM Bernard Massard - Luxembourg	€ 60,00	
Prosecco Rosè "Cà delle Rose" DOP Millesimato 2022 Cantina Cà delle Rose - Veneto	€ 45,00	

VINI ROSSI



Cabernet Sauvignon "Domus" - 2022 Cantine Domus - Veneto	€ 8,00	€ 32,00
Sangiovese Puglia I.G.P. Cantine Novacorte	€ 8,50	€ 35,00
Montepulciano d'Abruzzo "Antico Portico" D.O.P. - 2021 Cantine Antico Portico - Abruzzo	€ 9,00	€ 39,00
Barbera d'Alba "Raimonda"- DOC- 2021 Cantina Fontanafredda - Piemonte (Barolo)	€ 11,50	€ 57,00
Primitivo Salento 88 I.G.P. - 2021 Cantine Domus Vini - Puglia	€ 9,00	€ 35,00
Negroamaro "Antico Portico 1950" I.G.P. - 2020 Cantine Antico Portico - Puglia	€ 10,00	€ 55,00
Novecento 23 "Rosso Veneto" I.G.P. - 2017 Cantine Domus - Veneto	€ 12,00	€ 65,00
Primitivo di Manduria "Passo del Cardinale" D.O.P. - 2021 Cantine Paolo Leo - Puglia (3 bicchieri Gambero Rosso 2023)	€ 50,00	
Vino Rosso "Passo Barone" 2020 (Affinato in rovere) Cantine Paolo Leo - Puglia (Selezione esclusiva)	€ 45,00	
Malvasia Nera "Mora Mora" I.G.P. - 2021 Cantine Paolo Leo - Puglia (Stella Oro)	€ 43,00	
Nero d'Avola "Due Lune" D.O.C. - 2020 Cantina Cellaro - Sicilia	€ 49,00	
Aglianico Beneventano "Terre Borboniche" I.G.P. 2021 Cantine Domus - Campania	€ 51,00	
Cannonau "Terra Sorella" D.O.C.G. - 2020 Poderi Atha Ruja - Sardegna	€ 45,00	
Chianti "Territori Vocati" D.O.C.G. - 2020 Cantine Domus - Toscana	€ 40,00	
Refosco "Gandin" D.O.C. - 2020 Refosco "Gandin" D.O.C. - 2020	€ 45,00	
Passitivo Primitivo "Metodo Appassimento" I.G.P. - 2021 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 40,00	
Pinot Noir "Riserva" O.O.B. - 2021 Domain Muenzenrieder - Burgenland (Austria)	€ 57,00	
Amarone Valpolicella "Novacorte" - DOCG - 2018 Cantine Novacorte - Veneto	€ 85,00	
Brunello di Montalcino "Pian delle Vigne" D.O.C.G. - 2018 Antinori - Toscana	€ 180,00	
Novecento 23 "Rosso Veneto" I.G.P. - 2017 Magnum Edition Cantine Domus - Veneto	€ 120,00	