





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!



Antipasti

TAVOLOZZA DI BRUSCHETTE MISTE 4, 7, 8, 12

(4 pezzi) € 16,00

- BRUSCHETTE FARCITE CON STRACCIATELLA E CAPOCOLLO DI MARTINA, PANCETTA E SCAGLIE DI GRANA PADANO, RUCOLA E POMODORINO 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

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

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, ORIGAN, 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

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

VITELLO TONNATO

€ 25,00

- GIRELLO DI VITELLINO TONNATO COTTO IN CBT CON OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERO 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 CAMELIZED RED ONION

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 CAMELIZED ONIONS, LIME EMULSION TOASTED BREAD BRIOCHE AND SALTED BUTTER




























CARPACCIO DI PESCE SPADA AFFUMICATO 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'ESPADON 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

Pasta

SELEZIONE BY MAESTRI DELLA PASTA

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPE DI FASANO	1, 2, 4	€ 22,00
 ORECCHIETTE AUX BROCOLIS DE FASANO		
 ORECCHIETTE WITH FASANO BROCCOLI		
TAGLIOLINI AL PRIMITIVO DI MANDURIA CON FUNGHI CARDONCELLI E GUAZZETTO	1	€ 24,00
 TAGLIOLINI AU PRIMITIVO DI MANDURIA AUX CHAMPIGNONS CARDONCELLI ET GUIAZZETTO		
 TAGLIOLINI WITH PRIMITIVO DI MANDURIA WITH CARDONCELLI MUSHROOMS AND GUIAZZETTO		
TAGLIOLINO AL NERO DI SEPIA CON GAMBERI E GUAZZETTO	1, 2, 3, 8, 9	€ 25,00
 TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE, SCAMPI ET GUIAZZETTO		
 CUTTLEFISH INK TAGLIOLINI WITH PRAWNS AND GUIAZZETTO		
SPAGHETTONE ALLA PESCATORA CON VONGOLE	1, 2, 4	€ 25,00
 SPAGHETTONI FAÇON PÊCHEUR AUX PALOURDES		
 SPAGHETTONE PESCATORA WITH CLAMS		
SPAGHETTI ALLA CHITARRA CACIO & PEPE  1, 3, 7		€ 21,50
 SPAGHETTI, CACIO E PEPE (FROMAGE PECORINO ET POIVRE)		
 SPAGHETTI, CACIO E PEPE (PECORINO CHEESE AND PEPPER)		
TAGLIATELLE RUVIDE AL TARTUFO  1, 3, 7		€ 32,00
 TAGLIATELLES DE PÂTES FRAÎCHES AUX CŒUFS, CRÈME DE TRUFFE ET CHAMPIGNONS + 2 G DE TRUFFE FRAÎCHE		
 TAGLIATELLE OF FRESH EGG PASTA, TRUFFLE CREAM AND MUSHROOMS + 2 G OF FRESH TRUFFLE		
SPAGHETTI CHITARRA ALLA CARBONARA - QUELLA VERA! 1, 3, 7		€ 24,00
 SPAGHETTI AUX CŒUFS 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		
FUSILLONI GIGANTI CON PORCINI & FUNGHI MISTI TRIFOLATI  1, 3, 7		€ 25,00
 FUSILLONI DE PÂTES FRAÎCHES AUX CŒUFS, AVEC CÈPES ET MÉLANGE DE CHAMPIGNONS SAUTÉS		
 FUSILLONI OF FRESH EGG PASTA, WITH PORCINI AND SAUTÉED MIXED MUSHROOMS		
TORTELLONI AL "BURRO E SALVIA"  1, 3, 7		€ 23,50
 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		
LASAGNA TRADIZIONALE 1, 3, 7, 9		€ 21,50
 LASAGNE AUX CŒUFS 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		



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

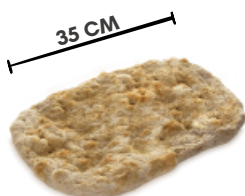
7 CEREALI

SPIRULINA

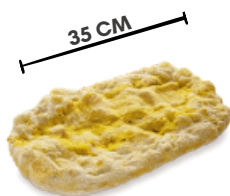
SENZA GLUTINE



EXTRA 3,50€



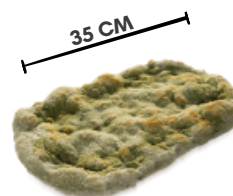
EXTRA 3,50€



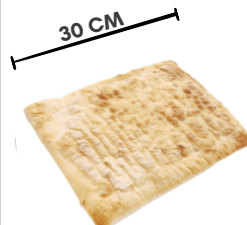
EXTRA 3,50€



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, Tomato 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 bufflonne, 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

Contorni

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

€ 6,00

 POMMES DE TERRE AU FOUR AU ROMARIN

 BAKED POTATOES WITH ROSEMARY

INSALATA VERDE O MISTA

€ 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)

INDICAZIONE ALLERGENI




1. 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,
2. Crustacés et produits à base de crustacés,
3. Œufs et produits à base d'œufs,
4. Poissons et produits à base de poissons,
5. Arachides et produits à base d'arachides,
6. Soja et produits à base de soja,
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose),
8. 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*)
9. Céleri et produits à base de céleri,
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame,
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂),
13. Graines de lupin et produits à base de graines de lupin,
14. Mollusques et produits à base de mollusques,

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

Desserts

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	€ 9,50
Crémant	€ 10,00
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
Martini Dry	€ 8,00

APERITIVI SENZA ALCOHOL

San Bitter Rosso	€ 4,50
Crodino (Arancio o Rosso)	€ 6,00
Virgin Mojito	€ 9,00
Aperitivo Analcolico	€ 9,00

COCKTAILS

Aperol Spritz	€ 10,00
Hugo	€ 10,00
Campari Spritz	€ 11,00
Cuba Libre	€ 12,00
Mojito	€ 12,00
Campari Orange	€ 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
B-52	€ 12,00
American	€ 10,00
Cynar Spritz	€ 10,00
Limoncello 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
Sgroppino	€ 7,50

SOFT DRINKS

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

BIRRA (BOTTLE)

Diekirch Premium (33cl)	€ 5,00
Diekirch Grand Cru (33cl)	€ 5,50
Diekirch 0,0 (33cl)	€ 4,50
Corona (33cl)	€ 6,00
Lefte Blonde (33cl)	€ 6,00
Lefte Brune (33cl)	€ 6,00
Orval (33cl)	€ 6,00
Peroni (33cl)	€ 5,00
Moretti (33cl)	€ 5,00
Ichnusa (50cl)	€ 8,00
Messina (50cl)	€ 8,00
Panachè (Diekirch Radler) (33cl)	€ 6,90
Picon Beer (33cl)	€ 6,90
Battin Blanche (33cl)	€ 4,50
Battin Brune (33cl)	€ 4,50
Battin Gambrinus (33cl)	€ 4,50
Battin Extra (33cl)	€ 4,50

BIRRA ALLA SPINA - BIÈRE PRESSION

Draft Blonde Moretti (25 cl)	€ 4,50
Draft Blonde Moretti (40 cl)	€ 7,00

EAU

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

SPIZZICHINI

	PETIT	GRAND
Bruschetta classica	€ 4,00	
Bruschetta classique		
Salatini	€ 3,00	€ 6,00
Pretzels		
Taralli caldi fatti in casa	€ 3,50	€ 7,00
Taralli chaud fait maison		
Patatine	€ 2,50	€ 4,50
Chips		
Arachidi salate	€ 3,00	€ 6,00
Cacahuètes salées		
Olive verdi	€ 3,70	€ 7,00
Olives vertes		
Tortilla con salsa piccante	€ 3,50	€ 7,00
Tortilla avec sauce épicée		
Cubetti di mortadella	€ 4,00	€ 8,00
Cubes de mortadelle		
Cubetti di Grana	€ 5,00	€ 10,00
Cubes de Grana		

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

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 Tonic	€ 14,90
Tanqueray & Tonic	€ 13,90
44 & Tonic	€ 20,00
Ourdaller & Tonic	€ 12,50
Monkey & Tonic	€ 14,90
Arduenne & Tonic	€ 14,90
Malfi & Tonic	€ 15,00

COGNAC

Lheraud	€ 30,00
---------	---------

PORTO

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

TEQUILA

Josè Cuervo	€ 4,00
Calle 23 Reposado	€ 19,00

Cantina

VINI BIANCHI



Chardonnay "Domus" - 2022 Az. Agr. Domus - Veneto	€ 8,00	€ 35,00
Pinot Gris "Thill's" - 2021 Domain Thill - Luxembourg	€ 8,00	€ 37,00
Malvasia Bianca I.G.P. - 2021 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 9,00	€ 49,00
Verdeca I.G.P. - 2022 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 9,00	€ 42,00
Pinot Grigio I.G.P. - 2022 Cantine Paolo Leo - Puglia	€ 8,00	€ 40,00
Chardonnay "Gandin" D.O.C. - 2020 (barriques) Az. Agr. Gandin - Friuli (Isonzo)	€ 12,00	€ 59,00
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)		€ 42,00
Riesling "Puits D'Or" - 2021 Domain Mme Aly Dhur - Luxembourg		€ 50,00
Gewustraminier Reserve - AAC - 2020 Domain Willa - Alsace		€ 55,00
Lucana D.O.C. - 2022 Cantine Zenato - Veneto		€ 68,00
VINI ROSÈ		
Rosato del Salento "Moi" Cantine San Marzano - Puglia	€ 9,00	€ 42,00
Extrame Gris "Passions" A.O.P. - 2022 Castel Barry - Languedoc France	€ 9,00	€ 40,00
SPUMANTI - CHAMPAGNE - CREMANT		
Millesimato Extra Dry XXVI "Imperiale" Cantine Domus - Veneto	€ 8,00	€ 40,00
Cremant Brut "Aly Dhur" Domaine Mme Aly Dhur - Luxembourg	€ 10,00	€ 50,00
Cremant Brut "Cuvee de l'Escussion" Bernard Massard - Luxembourg		€ 38,00
Prosecco Rosè "Cà delle Rose" DOP Millesimato 2022 Cantina Cà delle Rose - Veneto		€ 45,00
Champagne Blanc de Blanc "Pommery" Reims - France		€ 110,00
Champagne Brut "Veuve Cliquot" Reims - France		€ 90,00
Cremant Brut "Selection" MAGNUM Bernard Massard - Luxembourg		€ 60,00
Champagne Brut "Argueil de France" MAGNUM Charles Lafitte - France		€ 200,00

VINI ROSSI



Cabernet Sauvignon "Domus" - 2022 Cantine Domus - Veneto	€ 8,00	€ 35,00
Sangiovese Puglia I.G.P. Cantine Novacorte	€ 8,50	€ 37,00
Montepulciano d'Abruzzo "Antico Portico" D.O.P. - 2021 Cantine Antico Portico - Abruzzo	€ 9,00	€ 45,00
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	€ 45,00
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)		€ 60,00
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)		€ 55,00
Nero d'Avola "Lorlando" D.O.C. - 2020 Cantina Assuli Baglio - Sicilia (Bio Wine)		€ 65,00
Aglianico Beneventano "Terre Borboniche" I.G.P. 2021 Cantine Domus - Campania		€ 51,00
Cannonau "Mesa Primo" D.O.C. - 2022 Cantine Mesa - Sardegna		€ 59,00
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		€ 52,00
Chianti "Classico" D.O.C.G. - 2020 Fattoria dei Barbi - Toscana		€ 59,00
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
VINI DESSERT		
Malvasia Liquorosa Cantine Balanubi - Sicilia		€ 8,50
Passito di Pantelleria Cantine Zagara - Sicilia		€ 10,00

See also Premium Wine list