



AO

L'ALTRA OSTERIA

la qualité avant tout



L'ALTRA OSTERIA

TRATTORIA • PIZZERIA • ÉPICERIE FINE
PIZZA ET PLATS À EMPORTER

Ouvert **7/7** de **10h à 15h** et de **18h à 22h**

Club house du tennis de Bonnevoie
111 rue Anatole France
L-1530 Luxembourg
26 64 92 44

www.laqualiteavanttout.lu

ANTIPASTI / INSALATA / ENTREES allergènes

Burrata, rucola, tomates et basilic	11,90	7
Mozzarella di Bufala, rucola, tomates et basilic	11,90	7
Poulpe frais à l'huile d'olive, citron et persil	14,90	4
Antipasti Altra Osteria Misto terra mera en entrée, en plat ou à partager !	19,90	4,7
Belle Assiette de jambon de Parme	12,90	
Belle Assiette de jambon de Parme et Bufala	13,90	7
Belle Assiette de jambon de Parme et Burrata	13,90	7

petite grande

Planche de charcuteries et fromages italiens	9,90	17,90	7
--	------	-------	---

Jambon de Parme 18 mois maison Galloni et Parmesan Reggiano Velsereana 24 mois

Un grand choix de produits frais italiens est à votre disposition au bar que vous pouvez emporter ou déguster sur place

Légumes grillés, olives, mozzarella, Parmesan, ricotta, pecorino, stracciatella, burrata, jambon de Parme, jambon cuit aux herbes, salami, mortadelle, poulpe frais...

PASTA

Tagliolini alla puttanesca et crème de burratina	15,90	1,3,7,8
Orecchiette tomates basilic et cacioricotta	13,90	1,3,8
Ravioli ricotta et épinards sauce tomate	14,90	1,3,7,8
Ravioli ricotta et épinards beurre de sauge	14,90	1,3,7,8
Paccheri salsiccia et champignons	15,90	1,3,7,8
Tagliolini aux scampis, courgettes et basilic	17,90	1,2,3,7,12

CARNE

Tagliata de faux filet de bœuf, rucola, Parmesan, tomates *	16,90	7,12
Hamburger de bœuf, pain rond, fromage, tomate, cornichons*	16,90	1,7,9,11,12
Filet américain *	16,90	3,4,9,10,12
Faux filet de bœuf au beurre maître d'hôtel *	16,90	1,7
Filet de boeuf au beurre maître d'hôtel *	25,90	1,7
Tagliata de filet de bœuf, rucola, Parmesan, tomates *	26,90	7,12
Escalope de veau crème champignons *	17,90	7,12

***Nos viandes servies avec frites maison et salade**

Vitello al Limone, tagliolini, salade	17,90	1,7,10
Belle escalope de veau milanese, tagliolini sauce tomate et salade	17,90	1,7,10

PESCE

Fritto misto (seiche, poulpe, gambas) *	21	2,4,5,14
Misto de poissons grillés (seiche, poulpe, gambas) *	21	1,4,9
Poulpe grillé, huile vierge et citron *	21	1,2,4,9
Seiches grillées à l'huile d'olive et citron *	21	2,4
Gambas grillées *	21	2,4

***Nos poissons servis avec frites maison et salade**

LISTE DES ALLERGÈNES

- | | |
|---|---|
| 1 Céréales, gluten, blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou souches hybrides | 8 Fruits à coques (amandes, noix, pistaches, noix de cajou, noix de pécan...) |
| 2 Crustacés et produits à base de crustacés | 9 Céleri et produits à base de céleri |
| 3 Œufs et produits à base d'œufs | 10 Moutarde et produits à base de moutarde |
| 4 Poissons et produits à base de poissons | 11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame |
| 5 Arachides et produits à base d'arachides | 12 Anhydride sulfureux et sulfites |
| 6 Soja et produits à base de soja | 13 Lupin et produits à base de lupin |
| 7 Lait et produits à base de lait | 14 Mollusques et produits à base de mollusques |

PAIN ET PÂTES SANS GLUTEN

CARPACCIO DE BŒUF (notre spécialité)

En plat accompagné de frites maison et salade

		entrée	plat	allergènes
ALTRA OSTERIA	Parmesan, basilic, rucola, câpres	14,90	18,90	7
CIPRIANI OSTERIA	Mayonnaise moutardée Parmesan, citron, basilic	14,90	18,90	3,10,12 7
AMERICAIN	Sauce américaine et condiments frais	14,90	18,90	3,9,10
BUFALA	Mozzarella bufala, basilic, rucola	14,90	18,90	7
PALETTE	Moutarde, américain, Parmesan...	14,90	18,90	3,7,9,10
BURRATA	Burratina, rucola, tomates cerises	14,90	18,90	7

Supplément frites maison ou salade : 2,50€

PIZZE « GOURMET »

MARGHERITA	Pomodoro e mozzarella in-cottura	11,90	7
PROSCIUTTO COTTO	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi tutto in-cottura	12,90	7
ZUCCATELLA	Mozzarella in-cottura (bianca) all'uscita zucchini, pomodorini, burrata	14,90	7
SALSICCIA	Pomodoro e mozzarella e sasiccia (in-cottura)	13,90	7
BUFALA	Base rossa con pomodorini (in cottura) mezza cottura la bufala	14,90	7
NAPOLI	Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano, capperi	13,90	2,7
VEGETARIANA	Mozzarella (bianca), e verdure in cotto	14,90	7
CAPOCOLLO	Ciccio con caciocavallo all'uscita capocollo e pomodorini e olio	16,90	7
DIAVOLA	Pomodoro, mozzarella, salame piccante (tutto in cottura)	14,90	7
MORTADELLA	Margherita (in cottura) mortadella, parmigiano, pomodorini (in uscita)	14,90	7
PARMA	Margherita (in cottura) prosciutto crudo, parmigiano, rucola (all'uscita)	14,90	7
CRUAIOLA	Ciccio (in cottura con olio) rucola, pomodorini, burrata, cacioricotta, (all'uscita), olio	14,90	7,9
TONNO	Margherita, tonno, cipolla, pomodorini, olive nere (tutto in cottura)	15,90	7
SUD NORD	Margherita con poca bufala, burrata, origano, pepe, funghi (in cottura) speck (all'uscita)	16,90	7

Garniture supplémentaire : 1€ / ingrédient

Servi du lundi au vendredi de 11h30 à 14h sauf jours fériés

MENU DU JOUR

Plats du jour	12,50€ ou 10€
Entrée + plat ou plat + dessert	15,50€
Entrée + plat + dessert	17,90€

ENTRÉES AU CHOIX

Anti pasto misto

Tomates, mozzarella di bufala, rucola et basilic (végétarien)

PLATS AU CHOIX

Faux filet de bœuf grillé, frites maison, salade,... 12,50€

Suggestion pâtes du jour 10€

DESSERT

Suggestion du jour

DOLCI

Tiramisu	5,90	1,3,7
Pizza au nutella	11,90	1,3,6,7
Café glacé, Dame blanche, Coupe amarena	9,90	3,7,8
Affogato (glace vanille arrosée d'un espresso) avec grappa	5,90 7,90	1,3,7 1,3,7,12
Glace chocolat, fraise, vanille ou espresso Mövenpick (la boule)	2,90	1,3,7
Mousse au chocolat noir	5,90	1,3,7

APERITIVI

allergènes

Apéritif maison : apérol spritz	7,90	12
Bellini, Bellini new fashion, Rossini	7,90	12
Coupe de crémant luxembourgeois Domaine Thills	7,90	12
La bouteille (36)		
Prosecco spécial, la bouteille (30)	6,90	12
Lambrusco spécial, la bouteille (30)	6,90	12
Kir cassis au vin blanc	5,90	12
Kir cassis au crémant Thill's	7,90	12
Ricard, Porto ou Martini blanc et rouge	5,90	12
Bitter rouge, Crodino jaune	4,00	12
Campari, cynar et apérol sec	6,50	12
Campari soda, cynar soda, campari orange	8,50	12
Gin tonic, whisky coca, vodka lemon	8,90	12
Cocktail de fruits avec alcool	9,90	12
Cocktail de fruits sans alcool	7,90	

BIRRA

Battin pression	30 cl	3,00	12
Battin clauthaler sans alcool	33 cl	3,00	12
Panaché limonade ou coca	30 cl	3,00	12
Picon bière avec citron	30 cl	5,50	12
Bofferding Pils en bouteille	33 cl	3,00	12
Bières italiennes spéciales ...			12

SENZA ALCOOL

Vittel, San pellegrino	50 cl	3,50	
Vittel, viva	25 cl	2,50	
Coca, coca zéro, coca light, sprite, fanta schweppes tonic, bitter lemon		2,50	
Jus de fruits Looza : orange, pomme, pamplemousse, tomate, ananas		2,50	
Sirop : menthe, orgeat, citron, fraise, cassis, cerise		0,50	
Lipton pêche		2,50	

CAFFE

Café, décaféiné, espresso	2,60	
Cappuccino italien ou Chantilly	3,00	
Chocolat chaud caotina viennois, double espresso, Latte Macchiato	4,50	
Irish coffee	9,50	12
Thés Damman frères	3,00	

DIGESTIVO

Cognac, Calvados, Vieille prune, Mirabelle, Grappa, Jack daniel's	8,90	12
Amaretto, Sambucca, Averna, Limoncello	6,90	12

VINO

Bout. 50cl Verre

BLANCS LUXEMBOURGEOIS

Riesling, Clos des Rochers	28,90	-	-	12
Pinot Gris, Clos des Rochers	29,90	-	-	12
Pinot blanc, Clos des rochers	26,90	-	-	12
Rivaner, Mathis Bastian	21,00	14,00	4,50	12

BLANCS ITALIENS

Chardonnay	21,00	14,00	4,50	12
Pinot grigio	21,00	14,00	4,50	12
Suggestion	26,00	19,00	5,90	12

ROUGES ITALIENS

Italie, Montepulciano d'abruzzo	21,00	14,00	4,50	12
Chianti	21,00	14,00	4,50	12
San Giovese	26,00	19,00	5,90	12
Suggestion	26,00	19,00	5,90	12

ROSÉS ITALIEN ET PROVENCE

Chiaretto du veneto	21,00	14,00	4,50	12
Côtes-de-Provence	21,00	14,00	4,50	12