



"Due Galli"
 Osteria

*Le chef Donato De Rosa vous propose
sa nouvelle carte d'été.....
Bon appétit*





Les apéritifs

	€
Crodino	5.00
Bitter S. Pellegrino	5.00
Martini blanc / rouge	9.00
Campari sec	8.00
Cynar	8.00
Porto blanc / rouge	8.00
Ricard	8.00
Picon bière	7.00
Coupe de prosecco	9.00
Coupe de champagne	16.50
Kir Royal	16.00
Kir vin blanc	11.50
Aperol spritz (Aperol, prosecco, soda)	10.00
Limoncello Spritz (Limoncello, prosecco, soda)	10.00
Campari spritz (Campari, prosecco, soda)	10.00
Negroni (Campari, gin, martini)	13.00
Mojito (Rhum blanc, menthe, jus de lime, sucre de canne, angostura)	13.00
Gin Hendrick's (Gin hendrick's, fever-tree mediterranean, cocombre)	15.00
Gin Mare (Gin Mare, fever-tree Mediterranean, romarin)	15,00
Gin Monkey 47 (Gin mnkey, fever-tree, zeste d'orange et grains de poivre)	15.00
Gin suggestions	15,00

Les bières artisanales italiennes

€

Viola blonde Lager à pression 0,40 cl	8.00
Viola blonde Lager bouteille 0,75 cl	19.00
Viola blonde Lager bouteille 0,35 cl	9.00

Les boissons

Bière Diekirch bouteille 0,33 cl	
4.50	
Bière Battin bouteille 0,33 cl	5.00
Bière sans alcool bouteille 0,33 cl	4.50
Eau Vittel 0.25 cl	3.50
Eau S. Pellegrino 0,25 cl	3.50
Eau Panna 0.50 cl	4.50
Eau S. Pellegrino 0.50 cl	4.50
Coca Cola / Fanta / Sprite	4.00
Ice-Tea pétillant	4.00
Rosport blu 0.50 cl	4.50
Jus de fruits	4.00
Verre de vin blanc italien	9.80
Verre de vin rosé italien	9.80
Verre de vin rouge italien	9.80

Les cafés

Espresso	3.30
Double espresso	4.50
Café	3.50
Cappuccino italien / Chantilly (7)	4.50
Lait russe (7)	4.50
Thé / infusion	4.00

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 OEUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS A COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les entrées

€

Bruschetta Napolitaine <i>Allergène 1</i>	12.50
Piadina Romagnola, jambon de Parme 30 mois courgettes grillées fondue de parmesan 24 mois et poire poêlé <i>Allergènes 1.7</i>	20.00
L'Antipasto Italien (Min. 2 personnes) <i>Allergènes 1.5.7</i>	38.00
Tataki de bœuf Argentin et son émulsion d'anchois <i>Allergènes 4.5.6.7.9</i>	19.50
Parmigiana d'aubergines sur lit de tomates San Marzano <i>Allergènes 1.3.5.7.9</i>	20.00
Tartare de tomate cœur de bœuf au basilic, mozzarella de bufala Campana et saumon fumé écossais <i>Allergènes 3.4.5.6.7</i>	20.00
Carpaccio de bar sauvage, citron confit, menthe et poudre de tarallo pugliese au fenouil <i>Allergènes 1.4.5.6</i>	20.00

Les salades

Saumon et scampis <i>(Salade mixte, saumon fumé, scampis et oignons rouges)</i> <i>Allergènes 2.4</i>	22.00
Suprême de Poulet jaune <i>(Salade mixte, suprême cuit à basse température, œuf dur, noix, crème de balsamique)</i> <i>Allergènes 3.6.8.9</i>	20.00
Panzanella Toscana <i>(Salade, thon à l'huile, taralli, tomates, capres, olives Taggiasche et oignon de tropea)</i> <i>Allergène 1.4.5.8</i>	19.00
Caprese avec mozzarella de Bufflone (250gr) <i>Allergène 7</i>	22.00

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 ŒUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS À COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les pâtes

	€
Lasagne bolognaise <small>Allergènes 1.3.7.9</small>	19.00
Cannelloni farci à la viande <small>Allergènes 1.3.7.9</small>	19.00
Rigatoni au ragoût à la Genovese (viande de veau, oignons) <small>Allergènes 1.3.7.8.9</small>	23.50
Mezze Maniche Palermo-Roma (guanciaie , caponata d'aubergine et menthe) <small>Allergènes 1.7.8</small>	23.00
Rigatoni à la saucisse italienne, pesto de poivrons jaunes et fromage pecorino Romano <small>Allergènes 1.3.5.6.7</small>	24.00
Penne di Gragnano aux tomates San Marzano grillées, pistache et crème de mozzarella de bufala Campana <small>Allergènes 1.5.7.8.9.10.</small>	23.00
Cortecce aux cèpes et saucisses italiennes <small>Allergènes 1.7.10.12</small>	23.50
Tortelloni mascarpone et citron, pesto de noix et rouquettes <small>Allergènes 1.3.7.8</small>	25.00
Spaghettoni aux scampis, citron confit et tarallo Pugliese <small>Allergènes 1.2.4.5</small>	25.00
Paccheri à la bisque de poissons et tartare de moules aux agrumes <small>Allergènes 1.2.4.9.13.14</small>	25.00

*Les demi-portions sont 4 € moins chères et uniquement servies si elles sont accompagnées d'une suite...

Les risottos

Nduja et burrata <small>Allergènes 7.8</small>	24.00
Golfo di Capri (Crème de fruits de mer, carpaccio de bar sauvage) <small>Allergènes 2.4.9.13.14</small>	26.00

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACÉS – 3 ŒUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS À COQUE
9 CÉLÉRI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les poissons

€

Filet bar sauvage rôti, poêlée de pommes de terre et pousses d'épinards

30.00

Allergènes 4.7.8

Mi-cuit de thon rouge au sésame et sa salade de couscous tiède aux légumes grillés.

34.00

Allergènes 1.4.7.11

Les viandes

Côte de veau panée à la farine de maïs, frites maison et légumes grillés

32.00

Allergènes 1.3.5.7.8.9

Tagliata de filet bœuf black Angus (2 personnes 450gr) frites maison et légumes grillés

79.00

Allergènes 5.6.7.9.10

Roulade de cuisse de lapin cuit basse température, pain parfumé jus de cuisson et pommes de terre fondantes.

34.00

Allergènes 1.7.8.9.12

Hamburger d'Angus Argentin accompagné de frites maison
28.00

(Haché de bœuf, salade, oignons caramélisés, speck Tyrolien croustillant et crème de burrata)

Allergènes 1.6.7.8.12

*Accompagnement supplémentaire

7.00

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACÉS – 3 ŒUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS À COQUE

9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les desserts

€

Tiramisu Maison	10.00
<i>Allergènes 1.3.7</i>	
Panna cotta, mûres et menthe	10.00
<i>Allergène 7</i>	
Tarte au citron meringuée	11.00
<i>Allergènes 1.3.7.8</i>	
Moellaux au chocolat et sa boule de glace vanille	13.90
<i>Allergènes 1.3.7</i>	
Baba' Napolitain	10.00
<i>Allergènes 1.3.7</i>	
Cannolo Siciliano	10.00
<i>Allergènes 1.3.5.6.7.8</i>	
Croccante au chocolat blanc et meringue aux noisettes	10.00
(Glace chocolat blanc, meringue aux noisettes et chantilly)	
<i>Allergènes 1.3.7.8</i>	
Nougat glacé aux mangues et crumble d'amandes	10.00
<i>Allergènes 1.3.7.8</i>	
Café glacé	10.00
(Glace vanille café et chantilly)	
<i>Allergènes 1.3.6.7</i>	
Boule de glace	3.80
(Vanille, chocolat, chocolat blanc, café, fraise)	
<i>Allergènes 1.3.6.7</i>	
Boule de sorbet	3.80
(Citron, cassis, poire, melon,)	
<i>Allergènes 1.3.7</i>	

Liste des allergènes alimentaires

1 GLUTEN – 2 CRUSTACES – 3 OEUF – 4 POISSON – 5 ARACHIDE – 6 SOJA – 7 LAIT – 8 FRUITS A COQUE
9 CELERI – 10 MOUTARDE – 11 SESAME – 12 SULFITES – 13 LUPIN – 14 MOLLUSQUES.



Les digestifs

€

Sambuca	8.00
Amaretto	8,00
Limoncello	8.00
Amaro del Capo	8.00
Amaro Lucano	8.00
Amaro Averna	8.00
Fernet Branca	8.00
Armagnac	13.00
Cognac Remy Martin	13.00
Whisky	13.00
Rhum Zacapa 23 ans	15.00
Grappa blanche Cime de Conegliano	10.00
Grappa barrique Cime de Conegliano	10.00

