



Le chef vous propose !!!



71, rue de Merl L-2146 Luxembourg Tel. 26976207 Email: info@duegalli.lu



Les entrées

€

Bruschetta Napolitaine

14.50

Farine de blé

L'Antipasto Italien (charcuterie mixte italienne, mozzarella de bufala, focaccia)

(Pour 2 personnes)

44.00

Farine de blé, sulfites, lactose, œuf

Carpaccio de bœuf, roquette, balsamique et copeaux de Parmesan

19.00

Lactose, arachide, soja

Parmigiana d'aubergines

19.00

Farine de blé, œuf, arachide, soja, lactose, cèleri

Saumon fumé, burrata et focaccia Toscane

20.00

Farine de blé, Poisson, lactose, fruit à coque

Les salades

Suprême de Poulet jaune

20.00

(Salade mixte, suprême cuit à basse température, œuf dur, noix, crème de balsamique)

Œuf, soja, arachide, lactose, cèleri

Saumon et scampis

24.00

(Salade mixte, saumon fumé et scampis)

Crustacés, poisson

Caprese avec mozzarella de Bufflone (250gr)

22.00

Lactose

Les pâtes

	€
Lasagne bolognaise	24.00
Farine de blé, arachide, soja, lactose, cèleri, sulfites	
Cannelloni farcis à la viande	24.00
Farine de blé, arachide, soja, lactose, cèleri, sulfites	
Gnocchi de pommes de terre aux trois tomates, burrata et basilic	25.00
Farine de blé, œuf, lactose	
Le véritable spaghetti Carbonara	22.50
Farine de blé, œuf, lactose,	
Rigatoni aux ragout genovese	25.00
Farine de blé arachide, cèleri, lactose	
Rigatoni à la saucisse italienne, potiron et pecorino Romano	25.00
Farine de blé, arachide, lactose, cèleri	
Penne aux speck, asperges et parmesan 24 mois	25.00
Farine de blé, lactose, cèleri, sulfites	
Cortecce aux cèpes et saucisses italiennes	25.00
Farine de blé, arachide, lactose, cèleri, sulfites	
Tagliatelle aux scampis, citron confit et tarallo Pugliese	27.00
Farine de blé, œuf, crustacés, poisson, lactose, cèleri, mollusques	
Tagliatelle aux saumons	26.00
Farine de blé, œuf, poisson, lactose	

Les risottos

Asperges, gorgonzola et noix	28.00
Lactose, fruit a coque,	
Scampis, artichauts et citron	28.00
Lactose, crustacés, poisson	

***Les demi-portions sont 5 € moins chères et uniquement servies
si elles sont accompagnées d'une suite...**

Les poissons

€

Filet bar sauvage rôti, pommes de terre écrasée, légumes glacée et artichauts à la Romana 36.00

Poisson, arachide

Tagliata de thon rouge, réduction de balsamique, miel, sauce soja accompagnée de se pomme de terre écrasée et légumes 38.00

Poisson, soja, arachide

Les viandes

Ossobuco à la Milanaise avec tagliatelle au beurre 37.00

Farine de blé, œuf, cèleri, lactose, arachide

Entrecôte de veau panée à la Milanaise, frites maison et légumes 36.00

Farine de blé, œuf, lactose, arachide

Tagliata de filet bœuf à l'Italienne, roquette, coupeaux de parmesan, frites maison et légumes 38.00

Arachide, sulfites, lactose, cèleri, moutarde

Cuisse de lapin à la Livornese, purée de pommes de terre et légumes 36.00

Farine de blé, lactose, arachide, sulfites

Arrosticini d'agneau Abruzzesi, frites maison et légumes 34.00

Traces de soja, lactose, cèleri, moutarde, sulfites, arachide

***Accompagnement supplémentaire**

8.00

Les desserts

€

Dessert du jour

12.00

Allergène a demandé au serveur

Tiramisu Maison

10.00

Farine de blé, œuf, lactose

Panna cotta au colis de fruit de le passion

10.00

Lactose

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille

16.90

Farine de blé, œuf, lactose

Cannolo Siciliano

12.00

Farine de blé, œuf, arachide, soja, lactose, fruit a coque

Café glacé

12.00

(Glace vanille café et chantilly)

Gluten, œuf, lactose, fruit a coque

Boule de glace

4.00

(Vanille, chocolat, chocolat blanc, café, fraise)

Gluten, œuf, lactose, fruit a coque

Boule de sorbet

4.00

(Citron, cassis, poire, melon,)