



*Le chef Donato vous propose
sa nouvelle carte.....
Bon appétit*



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



Les entrées

€

Bruschetta Napolitaine

14.50

Farine de blé

Pinza Romana, confiture de figues, jambon de Parme 30 mois
et tomates séchées

20.00

Farine de blé, arachide, sulfites

L'Antipasto Italien (Min. 2 personnes)

38.00

Farine de blé, sulfites, lactose, œuf

Tataki de bœuf Argentin et sa sauce au thon

19.50

Lactose, poisson, arachide, soja

Parmigiana d'aubergines sur lit de tomates San Marzano

20.00

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

Flan d'anchois, sur sa crème de tomates san Marzano et basilic

19.00

Farine de blé, lait, poisson, arachide, soja, oeuf

Carpaccio de poulpes maison, straciatella de buffle
et zeste de citron

21.00

Poisson, lactose, fruit a coque

Les salades

Suprême de Poulet jaune

20.00

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

Oeuf, soja, arachide, lactose, cèleri

Saumon et scampis

24.00

(Salade mixte, saumon fume et scampis)

Crustacés, poisson

Caprese avec mozzarella de Bufflone (250gr)

22.00

Lactose



Les pâtes

	€
Lasagne bolognaise	22.00
<i>Farine de blé, arachide, soja, lactose, cèleri, sulfites</i>	
Cannelloni farci à la viande	22.00
<i>Farine de blé, arachide, soja, lactose, cèleri, sulfites</i>	
Fusillone aux pesto d'aubergine, pignon de pin et stracciatella	23.50
<i>Gluten, arachide, soja, lactose, cèleri, fruit a coque</i>	
Mezze Maniche au ragoût de blanquette de veau au romarin	24.00
<i>Farine de blé arachide, cèleri, sulfites</i>	
Rigatoni à la saucisse italienne, pesto de poivrons jaunes et fromage pecorino Romano	24.00
<i>Farine de blé, arachide, lactose, cèleri, sulfites</i>	
Penne cacio, pepe et soppressata Calabrese croustillante	23.00
<i>Farine de blé, lactose, sulfites</i>	
Cortecce aux cèpes et saucisses italiennes	24.50
<i>Farine de blé, arachide, lactose, cèleri, sulfites</i>	
Gnocchi de pomme de terre, salade rouge de Treviso, réduction de vin rouge et noix	24.50
<i>Farine de blé, œuf, lactose, fruit a coque, sulfites</i>	
Spaghettoni aux scampis, citron confit et tarallo Pugliese	25.00
<i>Farine de blé, œuf, crustacés, poisson, lactose, cèleri, mollusques</i>	
Ravioli aux noix sautées tomates cerise et basilic	26.00
<i>Farine de blé, œuf, crustacés, poisson, lactose, cèleri, mollusques</i>	

Les risottos

Cèpes, gorgonzola et noix	25.00
<i>Lactose, fruit a coque, arachide, fruits a coque</i>	
Asperges, scampis et zeste de citron	26.00
<i>Lactose, arachide, crustacés, poisson, mollusques</i>	

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



Les poissons

€

Filet bar sauvage rôti, galette de pommes de terre et légumes de saison	33.00
<small>Poisson, arachide</small>	
Tentacules de poulpe avec focaccia Pugliese , oignon rouge confit et mayonnaise au gingembre	36.00
<small>Farine de blé, œuf, poisson, sulfites, lactose</small>	

Les viandes

Ossobuco de veau cuit a baissé température aux poivre noire et tagliatelle au beurre	34.00
<small>Farine de blé, œuf, lactose, arachide</small>	
Tagliata de filet bœuf black Angus au sel parfumé de Méditerranée (2 personnes 600gr)	82.00
<small>Arachide, Farine de blé, sulfites, cèleri, moutarde</small>	
Magret de canard au porto rouge, miel et baies de genièvre	34.00
<small>Farine de blé, lactose, arachide, sulfites</small>	
Cote d'agneau panées à la Romaine	32.00
<small>Arachide, Farine de blé, soja, lactose, cèleri, moutarde, sulfites</small>	

Toute notre viande sont accompagne de légumes de saison et frits maison

***Accompagnement supplémentaire**

7.00



Les desserts

€

Dessert du jour	12.00
<i>Allergène a demande au serveur</i>	
Tiramisu Maison	10.00
<i>Farine de blé, œuf, lactose</i>	
Panna cotta à la verveine et colis de fruit de le passion	10.00
<i>Lactose</i>	
Tarte au citron meringuée	11.00
<i>Farine de blé, oeuf, lactose, fruit a coque</i>	
Moellaux au chocolat et sa boule de glace vanille	15.90
<i>Farine de blé, œuf, lactose</i>	
Baba' Napolitain	10.00
<i>Gluten, œuf, lactose</i>	
Cannolo Siciliano	10.00
<i>Farine de blé, œuf, arachide, soja, lactose, fruit a coque</i>	
Crocante au chocolat blanc et meringue aux noisettes	10.00
<i>(Glace chocolat blanc, meringue aux noisettes et chantilly)</i>	
<i>Oeuf, lactose, fruit a coque</i>	
Nougat glacé aux mangues et crumble d'amandes	10.00
<i>Farine de blé, œuf, lactose, fruit a coque</i>	
Café glacé	10.00
<i>(Glace vanille café et chantilly)</i>	
<i>Gluten, œuf, lactose, fruit a coque</i>	
Boule de glace	3.80
<i>(Vanille, chocolat, chocolat blanc, café, fraise)</i>	
<i>Gluten, œuf, lactose, fruit a coque</i>	
Boule de sorbet	3.80
<i>(Citron, cassis, poire, melon,)</i>	
<i>Gluten, œuf, lactose</i>	



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 bouteille 0,75 cl	19.00
Viola blonde Lager bouteille 0,35 cl	9.00

Les boissons

Battin à pression 0,40 cl	7.00
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 <small>lactose</small>	4.50
Lait russe <small>lactose</small>	4.50
Thé / infusion	4.00



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