

SEMAINE DE LA CUISINE ITALIENNE

Menus spéciaux proposés du 18 au 24 novembre 2019 par



Restaurant Alterego

41, Route d'Esch
L-1470 Luxembourg
Réservation (+352) 691226220

Chef Giulia Caria - Menu Sardegna

"Pane frattau" uovo cdt con salsa pomodoro e pecorino
Chiusoni al nero di seppia, vongole bottarga
Seadas

Restaurant Al Bacio

24, Rue Notre Dame
L-2240 Luxembourg
Réservation (+352) 27994881

Chef Roberto Tonio - Menu Puglia

Crema di fave, cicoria ripassata, olive fritte e pane d'Altamura
abbrustolito
Spiedino di bombette nostrane e salsiccia arrosto su letto di
cornaletti e patate al rosmarino
Cartellate al vincotto

Restaurant Da Lonati

9, Grand Rue
L-9710 Clervaux
Réservation (+352) 921105945

Chef Salvatore Scotto - Menu Campania

Sgombro grigliato con zucchine alla scapece ed erbe
Paccheri ricotta napoletana e ragù al basilico
Babà al rum e chantilly

Restaurant Kava

1, Rue de l'industrie
L-8069 Bertrange
Réservation (+352) 26119166

Chef Andrea Cavaliere - Menu Lazio

Minestra di fagioli
Rigatoni all'amatriciana
Crostata ricotta, pere e marmellata di visciole

Restaurant La Taverna

20, Route de Thionville
L-6791 Grevenmacher
Réservation (+352) 26729622

Chef Giovanni Camisa - Menu Puglia

Millefoglie di melanzane
Orecchiette con cime di rape, acciughe e granella di pane
all'aglio
Pasticciotto alla crema e amarena

Restaurant Score

18, Rue de Bettembourg
L-1899 Luxembourg
Réservation (+352) 26187731

Chef Carlo Cacciottolo - Menu Campania

Chiacchera frita con olive e pomodorini
Gnocco alla sorrentina con mozzarella di Agerola
Bigné amalfitano (crema e glassa al limoncello)

Trattoria del Circolo Curiel

107, Route d'Esch
L-1471 Luxembourg
Réservation (+352) 491750

Chef Elena Ginocchietti - Menu Umbria

Lenticchie, baccalà confit in olio di erbe, castagne
Pappardelle al cinghiale
Ciaramicola

Restaurant V'diterraneo

4, Rue d'Emerange
L-5692 Elvange
Réservation (+352) 23609380

Chef Domenico Schiraldi - Menu Campania

Antipasto misto napoletano
Pasta e patate con provola affumicata
Salsiccia e friarielli
Duo di babà al rum e cannoletti alla sorrentina

Restaurant Villa Hadir

51, Rue Emile Mark
L-4620 Differdange
Réservation (+352) 26580215

Chef Vincenzo Fiorenzi - Menu Calabria

Mezzelune di pasta sfoglia ricotta e 'nduja
Pesce stocco di Mammola con cipolla di Tropea
Pecorino e marmellata di peperoncino
Crocchette di patate e 'nduja
Fagiola bianca peperoncino, pancetta e cipolla
Fileja salsiccia 'nduja e ricotta affumicata
Crostata ricotta al bergamotto

Pasticceria Casa Giuditta

41, Rue de Strasbourg
L-2561 Luxembourg
Réservation (+352) 27489470

Chef pasticciere Simon Giuditta - Menu Molise

Biscotti con mosto cotto e crema
Panettoni artigianali
Torrone molisano