

Menu



La Gioconda
RISTORANTE-PIZZERIA



Soft drinks

Rosport Bleu 50 cl	€ 3,50
Viva 50 cl	€ 3,50
Rosport Classic 25 cl	€ 2,20
Viva 25 cl	€ 2,20
Ice tea peach	€ 2,70
Schweppes Tonic	€ 2,70
Shewepes Lemon	€ 2,70
Jus d'orange	€ 2,70
Jus de pomme	€ 2,70
Jus multivitamines	€ 2,70
Jus d'ananas	€ 2,70
Jus de tomate	€ 2,70
Coca Cola	€ 2,50
Coca Cola Zéro	€ 2,50
Coca Cola light	€ 2,50
Fanta	€ 2,50
Sprite	€ 2,50
Red bull	€ 4,00

Bières

Bofferding pression	€ 2,70
Battin Gambrinus	€ 2,80
Battin blanche	€ 3,30
Leffe blonde	€ 3,40
Leffe brune	€ 3,60
Clausthaler	€ 2,80

Apéritifs

La Gioconda	€ 7,50
Aperol Spritz	€ 7,20
Hugo	€ 7,00
Martini Blanc	€ 5,40
Martini Rouge	€ 5,40
Campari sec	€ 6,50
Campari orange	€ 7,90
Campari soda	€ 6,90
Cynar sec	€ 6,50
Cynar soda	€ 6,90
Coupe crémant	€ 5,50
Coupe champagne Laurent Perrier Brut	€ 9,50
Picon bière	€ 5,50
Crodino	€ 4,10
Bitter rouge	€ 4,10
Kir au vin blanc	€ 5,60
Kir royal	€ 7,50
Porto rouge	€ 5,90
Porto blanc	€ 5,90
Ricard	€ 6,50
Gin	€ 6,30
Gin Lemon	€ 7,50
Gin Tonic	€ 7,50
Bacardi cola	€ 8,00
Passoa Orange	€ 8,00
Pisang Orange	€ 8,00

Digéstifs

Amaretto Disaronno	€ 5,50
Averna	€ 5,10
Limoncello	€ 5,10
Baileys	€ 5,10
Jägermeister	€ 5,30
Grappa	€ 5,70
Grappa barricata	€ 6,90
Sambuca Molinari	€ 5,50
Buff	€ 4,70
Calvados	€ 5,90
Remy Martin VSOP	€ 6,50
Hennessy Fine Cognac VSOP	€ 8,00
Red Label	€ 5,90
J&B	€ 5,00
Jack Daniel's	€ 5,90
Dalwhinnie 15 years	€ 9,00
Lagavulin 16 years	€ 13,00
Diplomatico	€ 8,00
Don Papa	€ 9,00

Eaux de vie

Fromboise	€ 5,50
Kirsch	€ 5,50
Mirabelle	€ 5,50
Poire	€ 5,50

Boissons chaudes

Café	€ 2,20
Espresso	€ 2,00
Doppio espresso	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,70
Cappuccino chantilly	€ 3,00
Lait russe	€ 2,80
Chocolat chaud	€ 2,80
Irish coffee	€ 7,50
Thé	€ 3,00
Infusion	€ 3,00
Espresso La Gioconda	€ 2,30



La Gioconda
RISTORANTE-PIZZERIA

Entrées chaudes

	ENTRÉES	PLATS
Bisque d'homard 2,4,7	€ 9,70	
Tortellini in brodo 1	€ 8,60	
Crème tomate	€ 7,80	
Minestrone façon Maman 9	€ 8,30	
Bruschetta "all'italiana" 1,7	€ 9,90	
Escargots de bourgogne		
"ail,beurre et persil "	(6 pcs) € 8,90	(12pcs) € 13,70
Toasts aux champignons frais 1	€ 9,80	
Friture de calamars 1,4	€ 14,90	€ 19,10

Entrées froides

	ENTRÉES	PLATS
Mozzarella caprese 7	€ 10,60	€ 13,40
Toasts aux saumon fumé 1,4	€ 16,70	
Carpaccio de boeuf 7	€ 15,80	€ 19,50
		<i>servi avec frites et piadina</i>
Carpaccio de poulpe façon Maman 9,14	€ 16,90	€ 19,50
Cocktail crevettes sur lit de salade 2,3		€ 14,70
Antipasto all'italiana	"min. 2 personnes"	€ 27,90



Salades

Salade de scampis ²

"ail, persil et vin blanc "

€ 16,90

Salade de poulet façon Maman ⁷

"caramélisé au miel, champignons,
roquette et parmesan "

€ 15,80

Salade paysanne ³

"lardons, oignons, pommes de terre et oeuf"

€ 15,50

Salade chèvre chaud ^{7,8}

"miel et noix"

€ 14,90

Salade gourmande ^{2,4}

"saumon fumé, scampis, jambon de
Parme, toast au foie gras et cocktail crevettes"

€ 18,60

Salade pescatore ^{2,4,14}

"moules, vongole, calamars, scampis, sauce au vin blanc"

€ 16,90



Pâtes traditionnelles

Spaghetti carbonara 1,3,7

€ 13,30

Spaghetti bolognese 1,9

€ 13,30

Spaghetti aglio, olio e peperoncino 1

€ 11,10

Tortellini crème jambon 1,3,7

€ 13,90

Tris di pasta 1,3,7,9

€ 15,20

"tortellini crème-jambon, penne
arrabbiata et spaghetti bolognese»

Penne all'arrabbiata 1

€ 12,70

Gnocchi 4 fromages 1,7

€ 13,90



Conseil du chef

Spaghetti fruits de mer 1,2,4,14

"moules, vongole, scampis et calamars à la sauce tomate "
€ 18,30

Spaghetti alle vongole veraci 1,14

€ 17,40

Spaghetti au filet de boeuf façon chef 1

"avec champignons à la sauce tomate"
€ 16,90

Tagliatelle aux deux saumons 1,3,4,7

€ 16,70

Tagliatelle parisiennes 1,2,3,7

"lardons, champignons et scampis flambés au Ricard "
€ 16,70

Ravioli ricotta et épinard fait maison

"façon chef" 1,3,7

€ 15,90

Penne "spazzacamin" 1,7

"tomate, basilic et mozzarella"

€ 13,60

Gnocchi avec légumes frais, rucola et parmigiano 1,7

€ 15,50

Tricolore 1,3,7

€ 16,60



Graatin de pâtes

Lasagna	1,3,7,9	€ 13,90
Cannelloni viande	1,3,7,9	€ 14,30
Gnocchi sorrentina	1,7	€ 13,50
Tortellini jambon et champignons	1,3,7	€ 15,30

Risottis

Aux fruits de mer	2,4,14	€ 18,90
Aux scampis	2	€ 17,40
Aux champignons de bois		€ 16,40

Spécialités du terroir luxembourgeois

Bouchée à la reine		
(Servie avec frites et salade)	1,7	€ 16,30
Judd mat gaardebounen		€ 16,90



Viandes

Cordon bleu nature ^{1,7} € 18,20

Cordon bleu crème champignons ^{1,7} € 21,30

Escalope de veau alla milanese ^{1,7} € 19,30

Escalope de veau grillée crème champignons € 21,90

Saltimbocca alla romana façon chef € 22,30

Entrecôte grillée € 22,60

au trois poivres ⁴ € 23,90

crème champignons € 23,90

provençale € 23,90

gorgonzola ⁴ € 24,50

champignons de bois ⁴ € 23,90

Filet de boeuf grillé

beurre maître d'hôtel € 26,80

au trois poivres ⁴ € 27,50

crème champignons ⁴ € 27,50

provençale ⁴ € 27,50

champignons de bois ⁴ € 27,50

Filet de cheval grillé

à l'ail € 26,50

aux trois poivres ⁴ € 26,50

Grillade mixte € 25,70

Tagliata de boeuf rucola et parmesan ⁴ € 26,50

(toutes nos viandes sont accompagnées de frites et salade)



Poissons

Friture mixte de poissons	€ 24,90
<i>"gambas,scampis,calamars et saumon" 1,2,4,14</i>	
Saumon grillé 4	€ 21,80
Scampis à l'armonicaïne	€ 24,80
<i>"tomates cerises flambés au cognac" 4</i>	
Calamars grillés 14	€ 22,90
Scampis a l'ail 2	€ 24,80
Dorade grillée au romarin 4	€ 26,30
Gambas maison	€ 25,60
<i>"tomates cerises,poivre vert, flambés au cognac" 2</i>	
Gambas façon chef	€ 25,70
<i>"sauce tomate flambés à la vodka" 2</i>	
Grillade mixte	€ 28,90

tous nos poissons sont accompagnés de riz et salade



Desserts

Tiramisù fait maison ^{3,7}

€ 7,80

Mousse au chocolat faite
maison ^{3,7}

€ 6,50

Crème brûlée faite maison à
la vanille Bourbon ^{3,7}

€ 8,50

Tarte maison

€ 6,50

Nougat glacé fait maison ^{3,7,8}

€ 6,90

Café gourmand ^{3,7}

€ 8,90

Assiette fromages ⁷

€ 8,30

Les Glaces

Dame blanche au chocolat
de la Côte d'Ivoire

€ 7,90

Dame noire
au chocolat blanc

€ 7,50

Coupe colonnel
€ 9,30

Sorbetto all'italiana
(sorbet citron, crémant et
Limoncello)

€ 8,90

Café glacé
€ 7,50

Parfums:

"vanille, chocolat,
framboise,
citron, moka, fraise"
€ 2,20
(la boule)



Nos Pizzas Traditionnelles

<i>Marinara</i>		€ 7,90
Tomates, origan, ail, huile d'olive		
<i>Margherita</i>	1,7	€ 8,90
Tomates, mozzarella, origan		
<i>Prosciutto</i>	1,7	€ 10,50
Tomates, mozzarella, jambon		
<i>Prosciutto e funghi</i>	1,7	€ 11,40
Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais		
<i>Salami</i>	1,7	€ 12,00
Tomates, mozzarella, salami		
<i>Diavola</i>	1,7	€ 11,90
Tomates, mozzarella, salami piquant		
<i>Bismark</i>	1,3,7	€ 11,90
Tomates, mozzarella, jambon, oeuf		
<i>Napoletana</i>	1,4,7,	€ 9,80
Tomates, mozzarella, anchois, olives		
<i>Capricciosa</i>	1,7	€ 12,50
Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, artichauts		



4 stagioni 1,7 € 12,50

Tomates, mozzarella, jambon, champignons frais, artichauts, olives

4 formaggi 1,7 € 13,40

Tomates, mozzarella, parmesan, chèvre, gorgonzola

Calzone 1,7 € 10,40

Pizza "chausson", fermée, fourrée de mozzarella, tomates, jambon, champignons

Tonno e cipolla 1,4,7 € 12,50

Tomates, mozzarella, thon, oignons

Hawaii 1,7 € 12,30

Tomates, mozzarella, jambon, ananas

Biancaneve 1,7 € 13,50

Mozzarella, jambon cru

Fruits de mer 1,2,4,7,14 € 14,50

Tomates, ail, crevettes, calamars, moules, tomates cerises

Scampi 1,4 € 19,30

Tomates, mozzarella, scampis, crevettes, ail

Végétarienne 1,7 € 13,90

Tomates, mozzarella, courgettes, poivrons, épinards, aubergines



Le pizzaiolo vous conseille...

<i>Margherita di bufala</i>	1,7	€ 14,90
Mozzarella de buffle, basilic, tomates cerises		
<i>Bufala e rucola</i>	1,7	€ 15,90
Mozzarella de buffle, roquette, tomates cerises, jambon cru		
<i>Campagnola</i>	1,7	€ 14,90
Saucisse italienne , scamorza fumée, chapelure		
<i>Peppe</i>	1,7	€ 13,90
Pizza blanche, gorgonzola, salami piquant, oignons, olives		
<i>Alla sassarese</i>	1,7	€ 18,90
Filet de cheval mariné à l'ail et au persil		
<i>Pugliese</i>	1,7	€ 11,40
Tomates, mozzarella, oignons, olives		
<i>Francesco</i>	1,7	€ 13,90
Pizza blanche, mozzarella, salami piquant, tomates cerises, champignons frais		
<i>Alla Genovese</i>	1,5,7	€ 15,90
Mozzarella, pesto, jambon cuit, écailles de parmesan		
<i>Turi</i>	1,7	€ 16,80
Ricotta, provola (fromage italien), tomates cerises, écailles de parmesan, basilic		
<i>La Gioconda</i>	1,5,7	€ 17,40
Mozzarella, pecorino (fromage frais sarde), speck fumé, champignons à l'huile		



Liste des 14 allergènes alimentaires

1° Céréales contenant du gluten

(blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales.

2° Crustacés et produits à base de crustacés

3° Oeufs et produits à base d'oeufs

4° Poissons et produits à base de poissons

5° Arachides et produits à base d'arachides

6° Soja et produits à base de soja

7° Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)

8° Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de :cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits

9° Céleri et produits à base de céleri

10° Moutarde et produits à base de moutarde

11° Graines de sésame et produits à base de graines de sésame

12° Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10mg/l (exprimés en SO₂)

13° Lupin et produits à base de lupin

14° Mollusques et produits à base de mollusques