

Desserts

SEADAS^{1,3,7}

"surprise"

€ 7,50

TUMBADA^{3,7}

"crème caramel au café
typique de la Sardaigne"

€ 6,70

.....
Liste des 14 allergènes alimentaires

1° Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épautre, 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
.....

 129 avenue du Luxembourg L 4940 BASCHARAGE

 +352 26 87 44 40

 Salle conférences

 Livraison Domicile

 Service catering

 Soirée Privée

 Suggestion du chef

Menu

La carte secrète
de la Mona lisa



La Gioconda
RISTORANTE-PIZZERIA



Entrées

ZUPPETTA MONNALISA

(min. 2 personnes) ^{2,14}

"sauce tomate légèrement piquante servie avec moules, vongole, calamars, gambas et bruschetta à l'ail"

€ 31,80

.....
INSALATA DI MARE LA GIOCONDA ^{2,14}
"fruits de mer froids marinés au citron, à l'ail et au persil"

entrée € 12,90 plat € 17,40

PANADAS ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE ¹

"tarte salée farcie à la viande de porc et de veau marinée au sel, poivre, ail et persil"

€ 8,20

ANTIPASTO TERRA ^{1,7}

"saucisse, pancetta, pecorino, champignons marinés servi sur un lit de Carasau"

entrée € 13,40 plat € 17,90

Pâtes

FREGOLA SARDA

AI FRUTTI DI MARE ^{E1,2,14}

"pâtes fraîches typiques de la Sardaigne aux fruits de mer"

€ 20,60

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA ^{1,4,14}

"spaghetti avec vongole et caviar fumé typique de la Sardaigne"

€ 21,30

RAVIOLI AL PROFUMO DI AGRUMI ^{1,3}

"ravioli en sauce tomate et basilic, au saveur d'agrumes"

€ 16,50

CULURGIONES À LA SARDE ^{1,3,7}

"ravioli farcis aux pommes de terre, ail, menthe et pecorino parfumé à la sauge"

€ 17,30

Viandes

SCALOPPINA ALLA SARDA ⁷

"escalope de veau avec tomate, mozzarella et vin blanc"

€ 20,50

SCALOPPINA ALLA SASSARESE ^{1,7}

"escalope de veau panée avec ail, persil et pecorino"

€ 19,50

PORCELET DE LAIT À LA SARDE

"sur réservation min.5 personnes"

€ 22,90 par personne

Poissons

ORATA DA VINCI ^{2,4,14}

"dorade en papillote, sauce tomate légèrement piquante accompagnée de moules, vongole, calamars et gambas"

€ 31,90

CALAMARO FARCITO ^{1,3,4}

"calamar farci à la sarde"

€ 24,80