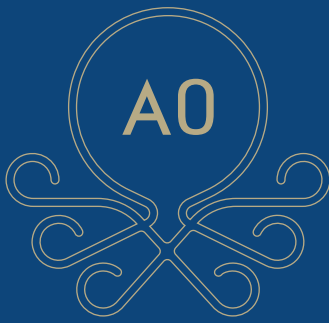




AO



ALTRA  
OSTERIA

*Pizzeria • Trattoria*





## PIZZERIA • TRATTORIA

**CUISINE MAISON & PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ**  
**OUVERT 7/7 DE 11H30 À 14H30 ET DE 18H30 À 22H**  
**FERMETURE ANNUELLE DU 24.12.22 AU 8.1.23 INCLUS.**  
**LIVRAISON À DOMICILE AVEC GOOSTY**

*Idéal pour vos repas de groupes entre amis, pour des fêtes de famille  
ou pour entreprises, nos formules sont à votre disposition  
avec ou sans musique, en buffet ou à table ...*

## PRIVATISATION DU LIEU

### MENU DU JOUR

SERVI DU **LUNDI** AU **SAMEDI**  
DE **11H30 À 14H30 SAUF JOURS FERIÉS**

*1 PLAT DU JOUR...19.90 €*

*1 PLAT DU JOUR  
+ 1 VERRE DE VIN ou 1 BIERE ou 1 SOFT + 1 CAFÉ  
26 €*

### PLATS DU JOUR AU CHOIX

Carpaccio de bœuf au choix : **AO** ou **LO** ou **BG** ou **CIPRIANI**, frites et salade  
Faux filet de bœuf grillé, frites et salade  
Ravioli fait main ricotta épinards, tomates et Parmesan  
Ravioli fait main viande de veau, tomates et Parmesan

### MENU DES P'TITS CHAMPIONS !

Pizza Margherita	16
Orecchiette sauce tomates	16
Hamburger de bœuf frites	20

*avec 1 boisson sans alcool et 1 glace*

## MOULES DE BOUCHOT AOC

Marinières au Riesling et frites...27  
Marinières à la crème et frites...28  
Marinières all'arrabiata et frites...28

## APERITIVI

APÉROL SPRITZ, HUGO	10
MOJITO, NEGRONI, AMERICANO, MOSCOW MULE, LONDON MULE	13
GIN BOMBAY, GIN MARE avec Fever Tree Tonic	14
GIN HENDRICK'S, GIN MONKEY 47 avec Fever Tree Tonic	15
Lambrusco la Bouteille	35
Coupe de crémant Alice Hartmann ( <i>la bouteille 69 €</i> )	14
Coupe de prosecco spécial ( <i>la bouteille 35 €</i> )	10
Kir cassis au vin blanc	8
Kir cassis au crémant Alice Hartmann	15
Ricard, Porto ou Martini blanc et rouge	8
Campari soda, cynar soda, campari orange	12
Champagne brut Laurent Perrier la bouteille	85
Battin pression	4
Clausthaler sans alcool, Battin blanche	5
Bière italienne	5
Picon bière citron, Bière italienne grande, Battin grande	7

## SOFTS

Viva, Lodyss plate	1 L	8,50
Lodyss plate, Rosport blue	50 cl	5.50
Lodyss plate, Rosport classic	25 cl	3,50
Coca Cola, coca cola zéro, coca cola light, sprite, fanta		4.50
Crodino, Sanbitter		6/7
Jus de fruits BIO : oranges, multivitamines, pommes		5.50
Thé glacé maison, jus de tomates, Fever Tree		5.50
Virgin Mojito		9.90

## CARPACCIO DE BŒUF

*En entrée ou En plat accompagné de frites maison et salade*

ALTRA OSTERIA	Cipriani, pesto, Parmesan	26,90	7
LOSTERIA	Citron, Parmesan, basilic	26,90	3,7,10,12
BG	Parmesan, basilic, rucola, câpres	26,90	7
GIUSEPPE CIPRIANI	Mayonnaise moutardée	26,90	3,10,12
USA	Sauce américaine, condiments	26,90	3,9,10
PAS SAGE	Mozzarella di bufala, basilic	28,90	7
GABRIELE	Burrata di Andria	28,90	7

## ANTIPASTI • INSALATA • À PARTAGER

Ciccio Piadina ( <i>origan, huile d'olive, sel</i> )	8,90	1
Burrata OU Bufala, rucola, tomates et basilic	15,90	7
Salade de poulpe à l'huile d'olive, citron et persil	18,90	4
Fritto de calamars, sauce tartare	18,90	1,2,3,4,14
Belle planche de charcuteries et fromages italiens	19,90 / 29,90	
PLANCHE SPÉCIALE ALTRA OSTERIA	35,90	

## PASTA

Tagliolini aux calamars	28,90	1,3,14
Tagliolini aux scampis, courgettes et basilic	28,90	1,2,3,7,12
Orecchiette sauce tomates et caccioricotta	19,90	1,3
Fusilli calabrese salsiccia, tomates cerises et olives	27,90	1,3,7,8
Ravioli fait main ricotta et épinards sauce tomates	28,90	1,3,7,8
Ravioli fait main viande au veau, sauce tomates	28,90	1,3,7

**Pâtes sans gluten : + 2.50**

## CARNE

Hamburger de bœuf à l'italienne avec Puccia	27,90	1,7,9,11,12
Filet américain préparé maison	25,90	3,4,9,10,12
Tagliata de filet de bœuf extra servi sur Piadina	39,90	7,12
Escalope de veau crème champignons	29,90	7
Escalope de veau Milanese	29,90	7

## PESCE

Fritto misto royale sauce tartare	29,90	1,2,4,5,14
Poulpe grillé huile vierge citron	29,90	1,2,4,14
Hamburger avec poulpe et burrata avec Puccia	29,90	1,2,4,7,14
Gambas grillées sauce tartare	29,90	1,2,4,7,14

*\*Nos viandes et poissons sont servies avec frites et salade*

## PIZZE « GOURMET »

MARGHERITA	Tomate mozzarella basilic	14.50	1,7
MARINARA	Tomate ail sardines origan	16.50	1,7
PROSCIUTTO COTTO	Tomate mozzarella jambon cuit champignons	16.50	1,7
ZUCCATELLA	Courgettes mozzarella tomate burrata	18.50	1,7
SALSICCIA	Tomate mozzarella saucisses Italiennes	18.50	1,7
BUFALA	Tomate bufala basilic	18.50	1,7
NAPOLI	Tomate capres anchois origan	16.50	1,2,7
VEGETARIANA	Mozzarella et légumes marinés	18.50	1,7
CAPOCOLLO	Caciocavallo capocollo tomate olio	18,90	1,7
4 FORMAGGI	Gorgonzola fontina parmesan	18.50	1,7
DIAVOLA	Tomate mozzarella salami piquant	17.50	1,7
MORTADELLA	Margherita mortadelle parmesan tomate	17.90	1,7
PARMA	Margherita parme parmesan rucola	18.90	1,7
CRUDAIOLO	Ciccio olio rucola, tomate Burrata cacloricotta	18.50	1,7,9
TONNO	Margherita tonno oignons tomate olive noire	18.90	1,4,7
SUD NORD	Bufala Burrata origan poivre champignons speck	18,90	1,4,7
CALABRESE	Mozzarella oignons nduja burrata Parmesan	18,90	1,7
CARPACCIO	Margherita Carpaccio de bœuf olio citron	19,90	1,7
SCAMPIS	Margherita scampis ail persil	19,90	1,4,7

**Garniture supplémentaire : + 1 / ingrédient (olives, œuf, rucola...)**

**Garniture supplémentaire : + 2 / ingrédient (salsiccia, bufala, Parma, salami...)**

**Pizza sans gluten : + 2.50**

## DOLCI

Tiramisu	9.50	1,3,7
Panna Cotta à la fraise ou au chocolat	9.50	3,7,8
Colonel (sorbet citron et vodka)	9.50	3,7,8
Affogato (glace vanille, espresso, crème)	9.50	3,7,8
Café glacé, Dame blanche, Coupe amarena	12.50	3,7,8
Pizza au nutella et glace vanille à partager !	17.50	1,3,6,7,8

## ILLY CAFFE

Café, décaféiné, espresso, macchiato	3.90	
Cappuccino italien ou Chantilly	4.20	7
Chocolat chaud, double espresso, Latte macchiato	4,90	7
Irish coffee	12.50	7,12
Thés Damman frères	4,90	

## DIGESTIVO

Cognac, Calvados, Vieille Prune, Mirabelle	10	12
Jack Daniels, Grappa	10	
Amaretto, Sambucca, Averna, Amaro del Capo, Lucano	10	
Limoncello	8	

## VINS BLANCS LUXEMBOURGEOIS

Pinot Blanc Clos des Rochers	45
Riesling la Chapelle Domaine Alice Hartmann	62
Riesling Clos des Rochers	45
Pinot Gris Domaine & Tradition Clos des Rochers	49
Gewurztraminer Maison Viticole Schmit-Fohl	49
Pinot Noir rouge Maison Viticole Schmit-Fohl	49
Chardonnay Maison Viticole Schmit-Fohl	49

## VINS BLANCS ITALIENS

Pinot Grigio	7.20 / 32
Chardonnay Piemonte D.O.C. Vite Colte	7.20 / 32
Fiano I.G.P. Puglia Tenute Girolamo	7.20 / 32
Piemonte D.O.C. Azienda Agricola Icardi	7.20 / 32
Beneventano Falanghina I.G.P. Cantina SanPaolo	42
Lugana D.O.C. "Santa Cristina" Agricola Zenato	42

## VINS ROUGES ITALIENS

Aglanico I.G.P. Puglia Tenute Girolamo	7.20 / 32
Primitivo Gran Sasso	7.20 / 32
Nero d'Avola Siciliane I.G.T. Cantine Cellaro	7.20 / 32
Montepulciano Gran Sasso	7.20 / 32
Sangiovese Gran Sasso	7.20 / 32
Bronzone Morellino di Scansano	49
Poggio alla Badiola Toscana	46
Chianti	49
Valpolicella	46
Barbera d'Asti D.O.C.G. BIO Azienda Agricola Icardi	46
Brunello di Montalcino Fiorita	99
Barolo Tartufaia de Giulia	95
Amaronne Valpolicella De Castellani	85

## VINS ROSÉS

Côtes de Provence	7.20 / 32
Rosé Italien	6.90 / 29,90

## ALLERGÈNES

1 Céréales, gluten : (A) blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou souches hybrides	(B) noisette, amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, ...)
2 Crustacés et produits à base de crustacés	9 Céleri et produits à base de céleri
3 Œufs et produits à base d'œufs	10 Moutarde et produits à base de moutarde
4 Poissons et produits à base de poissons	11 Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
5 Arachides et produits à base d'arachides	12 Anhydride sulfureux et sulfites
6 Soja et produits à base de soja	13 Lupin et produits à base de lupin
7 Lait et produits à base de lait	14 Mollusques et produits à base de mollusques
8 Fruits à coques : (A) pistache,	



***Pizzeria • Trattoria***

Club house du tennis de Bonnevoie  
111 rue Anatole France • L-1530 Luxembourg  
T (+352) 26 64 92 44

***[www.altraosteria.lu](http://www.altraosteria.lu)***