

VITELLO

SPEZIALITÄTEN VOM KALB / SPÉCIALITÉS AU VEAU

SCALOPPINA AL LIMONE Kalbfleisch in Zitrone escalope de veau aux citrons	32,50
SALTINBOCCA ALLA ROMANA Kalbfleisch mit Weißweinsauce escalope de veau avec sauce vin blanc	32,50
PICCATA MILANESE Kalbfleisch in Eimantel veau panée à l'oeuf	32,50

AGNELLO

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM / SPÉCIALITÉS À L'AGNEAU

COTOLETTE DI AGNELLO Lammkotelett vom Grill in frischem Knoblauch und Peperoncino Côtelettes d'agneau grillées à l'ails et poivrons	31,50
CARRE DI AGNELLO AL VINO ROSSO Lamm an Rotweinsauce Carré d'agneau, sauce vin rouge	33,00

MAIALE

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN / SPÉCIALITÉS AU PORC

SCALOPPINA AI FUNGHI mit frischen Champignons escalope avec champignons	19,90
SCALOPPINA AL PEPE Schweinesteak in Pfeffersauce steack de porc, sauce poivre	19,90
SCALOPPINA AL GORGONZOLA mit Gorgonzolasauce escalope avec sauce Gorgonzola	19,90
SCALOPPINA VALDOSTANA Weißweinsauce, Käse, Schinken escalope (fromage, jambon)	19,90
SCALOPPINA ALLA MILANESE paniertes Schnitzel escalope panée à la milanaise	19,90
SCALOPPINA ALLA PARMIGIANA überbackene Bolognesesauce escalope recouverte de sauce bolognaise	19,90

PIZZA

SALAMI mit Salamiwurst ⁵ avec salami ⁵	14,50
PEPERONI mit Peperoniwurst ⁵ aux poivrons ⁵	14,50
PROSCIUTTO mit gekochtem Schinken ^{2,6} avec jambon cuit ^{2,6}	14,50
4 STAGIONI mit gekochten Eier, Salami, Pilzen und gekochtem Schinken ^{2,5,6} avec oeuf cuit, salami, champignons, jambon cuit ^{2,5,6}	15,50
CAPRESE mit Mozzarella, Oliven und Tomatenscheiben avec mozzarella, olive, tomate en tranches	15,50
CARPACCIO mit Mozzarella und hauchdünnem Rinderfilet avec mozzarella et tranches fine de boeuf	18,50
SCAMPI mit Mozzarella, Knoblauch und Riesengarnelen avec mozzarella, ail, gambas géantes	22,00
PICCANTE mit Peperoniwurst, Peperoncino, Zwiebeln und Knoblauch ^{2,6} avec brunoise de poivrons, peroncino, oignons,ail ^{2,6}	15,50
ALLA RUCOLA mit Rucola, Mozzarella und frisch geriebenem Parmesan avec roquettes, mozzarella, copeaux de parmesan	15,50
ITALIANA mit Mozzarella, Rucola und Peperoniwurst ^{2,6} avec mozzarella, roquettes, brunoise de poivrons ^{2,6}	15,50
MILANESE mit Rucola, Mascarpone und Parmaschinken avec roquettes, mascarpone, jambon de parme	18,50
TARTUFATA (SAISONABHÄNGIG) mit Trüffel, Carpaccio, Parmesan	21,00
VENTRICIANA mit Gorgonzola und pikanter Salami	17,00
VEGETARINA mit Zucchini, Aubergine, Paprika, Champignons	16,00
BOSCAIOLA mit Rucola, Pilzen und Coppasalami ⁵ avec roquettes, champignons, salami (coppa) ⁵	16,50

MONTANARA

mit Coppasalami, Peperoniwurst, Peperoncino und Champignons⁵
avec salami (coppa) saucisse aux poivrons, champignons⁵

CAPRICCIOSA

mit gekochtem Schinken* Pilzen und Artischocken^{2,6}
avec jambon cuit, champignons, artichaud^{2,6}

NAPOLETANA

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum
avec tomates, mozzarella, basilic

BUFALA E CILIEGINO

Buffelmozzarella, Kirschtomaten und Basilikum
Mozzarella de buffle, tomates cerises basilic

CONTADINA

frischer Blattspinat, Büffelmozzarella, Parmesan und scharfe ital. Salami
feuille épinard, mozzarella de buffle, parmesan, salami Italien piquant

PARMA

mit Parmaschinken und Mozzarella
avec jambon de parme, mozzarella

MARINARA

mit Meeresfrüchten
avec fruits de mer

SALMONE

mit Mozzarella und Lachs
avec mozzarella, saumon

SICILIA

mit Peperoniwurst, Zwiebeln, Kapern, Knoblauch, Sardellen^{2,5,6}
avec saucisse aux poivrons, oignons, câpres,ail, sardines^{2,5,6}

LIVORNESE

mit Gorgonzola, Peperoniwurst, Rucola, scharfe Peperoni^{2,5,6}
avec gorgonzola, saucisse aux poivrons, roquettes^{2,5,6}

4 FORMAGGI

mit Mozzarella, Edamer, Gorgonzola und Parmesan
avec mozzarella, edamer, gorgonzola, Parmesan

GESETZLICHE ZUSATZSTOFFLISTE:

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff, 3 = koffeinhaltige Produkte, 4 = chininhaltige Produkte,
5 = Antioxidationsmittel, 6 = Geschmacksverstärker, 7 = Schwefel, 8 = Eisen-II-gluconat oder Eisen-II-lactat,
9 = Bienenwachs, Schellack, Carnauba-, Candellilawachs, 10 = Phosphorsäure und deren Verbindungen in
Fleischerzeugnissen, 11 = Milcheiweiß in Fleischprodukten, 12 = Süßmittel, 13 = Zucker und Süßungsmittel,
14 = Tafelsüßen, 15 = Aspartat, 16 = mehr als 10% Zugabe von Sorbit.
In unseren Speisen werden nur die Zusatzstoffe 1-8 verwendet und an entsprechender Stelle gekennzeichnet
mit * gekennzeichnete Schinken = gepresster Formvorderschinken

ALLE PREISE IN EURO UND GESETZLICHER MEHRWERTSTEUER



R I S T O R A N T E C E N T O V I N I



I M H A U S E B E L L E V U E

3, K U R Z A C H T · 6 7 4 0 G R E V E N M A C H E R

L U X E M B U R G

T e l e f o n 0 0 3 5 2 / 2 6 7 4 5 0 9 3

T e l e f a x 0 0 3 5 2 / 2 6 5 1 3 1 6 4

E - M a i l : i t a l . r e s t o . c e n t o v i n i @ p t . l u

ANTIPASTI VORSPEISEN / ENTRÉES

BURRATA CON CILIEGINO Spezielle Mozzarella mit Kirschtomaten Mozzarella avec tomates cerises	17,90
BUFALA INT FAGOTTO DI PARMIGIANO Büffelmozzarella im Parmesanleib Mozzarella de Buffle et parmesan	17,90
PARMA CON MELONE Parmaschinken mit Melone Melon jambon de parme	19,50

ANTIPASTO MISTO ALL ITALIANA^{2, 5} mit Gorgonzola, Mozzarella, Parmaschinken, Salami und gegrilltes Gemüse avec gongonzola, mozzarella, jambon, salami, légumes, jambon de parme	19,50
--	-------

CARPACCIO DI MANZO hauchdünne Rinderfiletscheiben mit Parmesankäse, Olivenöl und Rucola tranches fine de boeufs, parmesan, huile d'olive et roquettes	18,90
--	-------

CARPACCIO DI TONNO Thunfischcarpaccio Carpaccio de thon	18,90
--	-------

CARPACCIO DI SALMONE hauchdünne Lachsfiletscheiben in Olivenöl, Zitronensaft und Rucola Carpaccio de saumon, huile d'olive, jus citron et roquettes	18,90
--	-------

VITELLO TONNATO Kalbfleisch in Thunfischsauce, Sardellen und Kapern Viande de veau avec sauce de thon anchois et câres	18,90
---	-------

MOSCADINI FRITTI (AGLIO PICANTE) Gebratene Baby-Calamari in pikantem Knoblauchöl	19,50
--	-------

SCAMPI FRITTI (AGLIO PICANTE) Gebratene Scampi in pikantem Knoblauchöl	23,00
--	-------

INSALATE SALATVARIATIONEN / SALADE

INSALATA MISTA bunt gemischter Saisonsalat mit Gemüse Salade de saison avec des légumes	15,50
--	-------

INSALATA RUCOLA Rucolasalat mit Parmesan und Kirschtomaten Salade de roquettes, copeaux et tomates cerises, copeaux de parmesan	15,50
--	-------

INSALATA TONNO mit Blattsalat, Rucola, Thunfisch, Zwiebeln und Kirschtomaten salade de laitue, roquettes, oignons et tomates cerises	17,50
---	-------

INSALATA ITALIANA^{2, 6} grüner Salat mit Ei, Tomaten, Gurke, Zwiebeln, Käse und Schinken Salade vert avec oeuf, tomates, cornichons, oignons, fromage et jambon	16,50
---	-------

INSALATA PARADISO Rucola und Blattsalat, Kiwi und frisch gebratenes Putenfilet, Kirschtomaten Roquettes et salade de laitue, Kiwi et flanc de dinde poêlé, tomate cerise	17,90
---	-------

INSALATA AL SALMONE Rucola, Blattsalat, Zwiebeln, Tomaten und Lachsfilet Roquettes et salade de laitue, oignons, tomates et saumon	17,90
---	-------

INSALATA PARMA Blattsalat, Rucola, Mozzarella, Oliven und Parmaschinken Laitue, roquettes, mozzarella, olives et jambon de parme	17,90
---	-------

INSALATA ARGENTINA Rucola, Spinatsalat, Rinderstreifen und Balsamico, Parmesan und Kirschtomaten Roquettes, pousse d'épinard, viande de boeuf et vinaigre de balsamique, tomates cerises et Parmesan	18,50
---	-------

INSALATA DI SCAMPI Grüner Salat, Tomate, Rucola, Mozzarella, Scampis Tomates, roquettes, mozzarella et scampis	21,50
---	-------

ANTIPASTI DI VERDURA GEMÜSEANTIPASTI / ANTIPASTI AUX LÉGUMES

PARMIGIANA DI MELENZANE Aubergineauflauf / gratin d'aubergine	16,50
---	-------

PASTA NUDELN / PÂTES

SPAGHETTI Spaghetti	14,50
TORTELLINI Tortellini	15,50
PENNE Penne	14,50

ALLA / SOSSEN / SAUCE

CARBONARA^{2, 5} Ei, Speck, schwarzer Pfeffer / oeuf, lardon, poivre noir mit Hackfleischsoße / avec viande	
BOLOGNESE mit Hackfleischsoße / avec viande	
POMODORO mit Tomatensauce / avec sauce tomate	
PANNA mit Sahnesauce und Schinken* / avec sauce crème et jambon	
GORGONZOLA Gorgonzolasoße / Sauce Gorgonzola	
ARRABIATA Arrabiata / arrabiata	
AGLIO OLIO PEPERONCINO Knoblauch, Olivenöl, pikant / ail, huile d'olive, piment	

PASTA FRESCA NUDELN / PÂTES

TAGLIOLINI CAPESANTE Bandnudeln mit Jacobsmuscheln Tagliatelle avec St. Jacques	21,90
--	-------

TAGLIOLINI SCAMPI E ZUCCHINI Scampi und Zucchini Scampi et courgettes	21,90
--	-------

TAGLIOLINI ALL ASTICE halber Hummer und Scampi ½ homard et Scampi	23,90
--	-------

PACCHERI ALLA CIOCIARA Röhrennudeln mit Schafskäse, Olivenöl, pikant, Rucola Pâte en tube, fromage de chèvre, huile d'olive, Piment	19,50
--	-------

PACCHERI ALLA CALABRESE mit Kirschtomaten, Rinderstreifen, pikant, Oliven Tomates cerises, boeuf, piments	19,50
--	-------

RISOTTI REIS / RIZ

RISOTTO AL POLLO E ZAFFERANO mit Hühnchen und Safran Volaille et safran	19,00
--	-------

RISOTTO AI PORCINI mit Steinpilzen avec cèpes	19,00
--	-------

PASTE RIPIENE GEFÜLLTE NUDELN / TORTELLONI

AGNOLOTTI AI FUNGHI PORCINI Ravioli mit Steinpilzen / avec des cèpes	19,50
--	-------

AGNOLOTTI BURRO E SALVIA Ravioli mit Käse gefüllt an Buttersauce und Salbei mir frisch geriebenem Parmesankäse avec du fromage dans une sauce de beurre, et sauge, avec du parmesan rapé frais	19,50
---	-------

TORTELLONI SPINACI E GORGONZOLA mit Spinat und Gorgonzola / épinards et gorgonzola	19,50
--	-------

TORTELLONI AL SALMONE mit Lachs / avec saumon	19,50
---	-------

CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI AL FORNO überbackene Cannelloni mit Ricotta und Spinat	19,50
--	-------

TORTELLI RIPIENI ALL'ARRABIATA mit Ricotta gefüllte Teigtaschen in pikanter Arrabiata Soße	19,50
--	-------

TORTELLI CON PECORINO E FICHI mit Schafskäse und Feigen gefüllte Teigtaschen	19,50
--	-------

PESCE FISCHGERICHTE / SPÉCIALITÉS DE POISSONS

SALMONE ALLA GRIGLIA gegrillter Lachs / Saumon grillé	26,90
---	-------

CALAMARI FRITTI Tintenfischringe / calamards frit	26,90
---	-------

CALAMARI ALLA GRIGLIA gegrillte Tintenfischringe / poulpe grillé	28,90
--	-------

ORATA RIPIENA CON CILIEGINO E OLIVE ausgemachte Dorade mit Kirschtomaten / Dorade au tomates cerises	31,90
--	-------

TRANCIO DI PESCATRICE Seeteufel / lotte	33,00
---	-------

SOGLIOLA AL BURRO Seezungenfilet in Butter gebacken / Filets de sals gratinée au beurre	33,00
---	-------

SCAMPI ALLA GRIGLIA Scampi vom Grill mit frischem Knoblauch / scampis grillés à l'ail	33,00
---	-------

SCAMPI DIAVOLA Scampi mit scharfer Tomatensauce und Oliven Scampi, sauce piquante et olives	33,00
--	-------

SCAMPI AL VINO BIANCO Scampi in Weißweinsauce / Scampi, sauce vin blanc	33,00
---	-------

MANZO

SPEZIALITÄTEN VOM RIND / SPÉCIALITÉS AU BOEUF

BISTECCA ALLA GRIGLIA Rumpsteak vom Grill / Rumpsteak grillé	28,50
--	-------

BISTECCA FUNGHI Rumpsteak mit Pilzen / Rumpsteak avec champignons	30,50
---	-------

BISTECCA ALLA RUCOLA Rumpsteak mit Rucola / Rumpsteak avec roquettes	30,50
--	-------

BISTECCA AL PEPE Rumpsteak mit Pfeffersauce / Rumpsteak avec sauce poivre	30,50
---	-------

BISTECCA AL GORGONZOLA Rumpsteak in Gorgonzolasauce / Rumpsteak avec sauce Gorgonzola	30,50
---	-------

FILETTO ALLA GRIGLIA Rinderfilet vom Grill / Filet de boeuf grillé	32,90
--	-------

FILETTO FUNGHI Rinderfilet mit Pilzen / Filet de boeuf avec champignons	33,50
---	-------

FILETTO ALLA RUCOLA Rinderfilet mit Rucola / Filet de boeuf avec roquettes	33,50
--	-------

FILETTO AL PEPE Rinderfilet mit Pfeffersauce / Filet de boeuf avec sauce poivre	33,50
---	-------

FILETTO AL GORGONZOLA Rinderfilet in Gorgonzolasauce / Filet de boeuf, sauce Gorgonzola	33,50
---	-------