

L'ALTRO

PIZZERIA - RESTAURANT

Menu



Pizzas



Restaurant



Boissons

Avant de passer votre commande,
veuillez svp informer notre personnel de toutes
préférences, allergies ou intolérances.



Pizzas

Le Classiche

Margherita

€ 14.00

Tomates San Marzano,
Fior di Latte d'Agerola et basilic

Gluten, lait

Marinara

€ 12.00

Tomates San Marzano, ail, origan,
huile d'olive extra-vierge

Gluten

Napoletana

€ 15.00

Tomates San Marzano, fior di latte
d'Agerola, anchois, capres, olives
noirs, basilic

Gluten, lait, poissons

Bufalina

€ 18.50

Tomates San Marzano, 125g de
mozzarella di bufala DOP, basilic

Gluten, lait

Poverella

€ 17.50

Tomates cerises, fior di latte d'Agerola,
pecorino romano DOP, basilic

Gluten, lait

Quattro Formaggi € 18.00

Fior di latte d'Agerola, provola d'Agerola, Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, basilic

Gluten, lait

Tropea € 17.00

Tomates San Marzano, fior di latte d'Agerola, thon à l'huile d'olive, oignons rouge, basilic

Gluten, lait, poissons

Capricciosa € 17.50

Tomates San Marzano, fior di latte d'Agerola, jambon cuit, champignon de Paris, artichaut, basilic

Gluten, lait, arachides, sulfites

Salame € 15.50

Tomates San Marzano, fior di latte d'Agerola, salame doux, basilic

Gluten, lait, arachides, sulfites

Diavola € 16.50

Tomates San Marzano, fior di latte d'Agerola, salame piquant, basilic

Gluten, lait, sulfites

Regina € 17.00

Tomates cerises, fior di latte d'Agerola, jambon cuit, champignon de Paris, œuf, basilic

Gluten, lait, sulfites, œuf

Le Speciali

Mamma Mia

€ 21.00

Fior di latte d'Agerola, provola d'Agerola, mortadella IGP, burrata 125g, ecrasée de pistache, basilic

Gluten, lait, sulfites, fruits à coque

Happy Pork

€ 20.50

Fior di latte d'Agerola, porchetta Umbra maison, cèpes, pecorino DOP, basilic

Gluten, lait, sulfites

Sfiziosa

€ 21.00

Fior di latte d'Agerola, tomates cerises, Parma 24 mois, roquette, Parmigiano Reggiano 24 mois

Gluten, lait, sulfites

Vesuvio

€ 21.00

Tomate san Marzano, fior di latte d'Agerola, 125g de mozzarella di bufala DOP, Parma 24 mois, basilic

Gluten, lait, sulfites

Carrettiera

€ 20.00

Fior di latte d'Agerola, provola d'Agerola, salsiccia, friarielli, basilic

Gluten, lait

Caprese

€ 19.50

Tomates cerises, mozzarella di bufala DOP, huile d'olive extra-vierge, origan, basilic

Gluten, lait, sulfites

'Nduja

€ 21.50

Tomate san Marzano, fior di latte d'Agerola, salsiccia, pommes de terre au four, fromage provolone del monaco DOP, crème de 'nduja calabrese, basilic

Gluten, lait, sulfites, fruits à coque





Restaurant

Les Entrées chaudes

Bouchée de burrata pugliese panée et frits, mortadella bolognese IGP et focaccia croustillante

€ 18.00

Lait, sulfites, gluten, fruits à coque

Parmigiana di Melanzane et focaccia croustillante

€ 18.00

Gluten, arachides, lait, fruits à coque

La Velouté de pomme de terre terroir parfumées au safran avec son filet de rouget croustillant

€ 16.00

Céleri, lait, gluten, mollusques, crustacés, sulfites, fruits à coque

Les Entrées froides

Antipasto L'Altro

€ 25.00

Sélection de charcuterie italienne avec giardiniera de légumes, bruschetta traditionnelle et mozzarella di bufala 125g (pour 2 personnes)

Gluten, lait, sulfites, fruits à coque

La Bruschetta traditionnelle

€ 10.50

Gluten

**Carpaccio de bœuf fait maison,
roquette et crème de Parmigiano
24 mois** € 19.00
Lait, fruits à coque

**Jambon de Parme 24 mois
et grissini au gorgonzola DOP** € 20.00
Lait, sulfites, fruits à coque

**Gravlax de saumon écossais
accompagné de mozzarella de
bufflonne DOP** € 19.50
Lait, fruits à coque

Les Salades

Salade de suprême de poulet jaune € 20.00
Salade mixte vinaigrette, suprême de
poulet jaune cuit à basse température,
œuf dur et noix
Œufs, lait, fruits à coque

Salade de thon € 18.00
Salade mixte vinaigrette, thon à l'huile
d'olive, capres, olives taggiasche, œuf
dur et oignons rouges
Œufs, poissons, lait

Salade caprese di Bufala € 20.00
Salade mixte vinaigrette, tomate,
mozzarella di bufala 250g, huile d'olive
extra-vierge, origan, basilic
Lait



Pâtes

Les véritables Spaghetti Carbonara € 19.50

Jaunes d'œufs, guanciale, pecorino romano râpé, poivre

Gluten, lait, œuf

Spaghetti allo Scarpariello € 18.00

Tomates cerises, pecorino romano DOP, Parmigiano Reggiano 24 mois, piment, basilic

Gluten, lait

Paccheri di Gragnano au ragoût Napolitain € 20.00

Un mélange de 3 viandes différentes cuites doucement dans une sauce tomate San Marzano

Gluten, lait, céleri

Cortecce aux cèpes et saucisses € 19.50

Gluten, lait

Penne au speak Tyrolien € 18.00

Gluten, lait

Scialatielli cacio, pepe et moules € 20.00

Gluten, mollusques

Pâtes maison

Lasagne à la bolognaise de veau € 18.50

Gluten, œuf, lait, céleri

Cannelloni à la viande de veau € 18.50

Gluten, œuf, lait, céleri

**Ravioli ricotta et épinards sauce
beurre de montagne, sauge et
Parmigiano 24 mois** € 20.00

Gluten, œuf, lait, céleri

Gnocchi TIP DOP € 19.00

Gorgonzola, taleggio, provola d'Agerola,
fior di latte

Gluten, œuf, lait

Riz

Risotto à la Nerano € 20.00

Lait, céleri, arachides, fruit à coque

Risotto pescatora € 24.00

Un mélange de fruits de mer selon
l'arrivée du jour

Crustacés, poissons, mollusques, lait



Viandes

Filet de boeuf grillé origine Luxembourg € 34.00

accompagné de pommes frites et légumes du jour

Gluten, céleri, arachides, lait, sulfite

Lapin en « porchetta » avec sa sauce au vin santo et noisettes € 28.50

accompagné de pommes de terre locales écrasées

Gluten, arachides, lait, sulfite

Porchetta façon Umbra et son jus de cuissons € 28.50

accompagné de pomme de terre au four

Gluten, arachides, lait, sulfite

Cordon bleu de veau à la crème de champignon € 28.50

accompagné de pommes frites et légumes du jour

Gluten, arachides, lait, oeuf

Escalope de veau panée € 27.50

accompagné de pommes frites et légumes du jour

Gluten, arachides, lait, oeuf

Accompagnement supplémentaire € 6.00



Poissons

Tentacules de poulpe grillés sur une velouté de pomme de terre terroir parfumées au safran € 30.00

accompagnés de pommes de terre locales écrasées

Gluten, arachides, lait, poissons, fruit à coque

Millefeuille de bar alla parmigiana € 30.00

accompagnés de pommes de terre locales écrasées

Gluten, arachides, lait, poissons, fruit à coque

Fritures mixtes de poissons € 30.00

accompagnés de salade mixte avec sa vinaigrette au yaourt

Gluten, arachides, lait, poissons, fruit à coque

Accompagnement supplémentaire € 6.00



Dessert

Le Tiramisu traditionnel € 10.00

Gluten, lait, œuf

**Panna Cotta à la vanille de Madagascar
et son jus de pomme grenade** € 10.00

Lait, fruits à coque

Le véritable Cannolo sicilien € 10.00

Ricotta de brebis

Gluten, lait, fruits à coque, œuf, arachides

**Babba au Rhum, creme chantilly
et fruits rouge** € 10.00

Gluten, œuf, lait, arachides

**Tarte glacée à la Ricotta et Poire,
servie avec du chocolat chaud** € 10.00

Gluten, lait, fruits à coque, œuf, arachides

Boule de Glace – Sorbet € 3.80

Gluten, lait, œuf





Boissons

Apéritifs

Crodino / Bitter San Pellegrino	€ 5.50
Martini rouge / blanc	€ 6.50
Campari sec / Cynar sec	€ 6.90
Campari / Cynar orange ou soda	€ 9.50
Porto rouge / blanc	€ 6.90
Picon bière	€ 6.90
Ricard	€ 6.90
Aperol Spritz	€ 9.00
Hugo	€ 9.00
Mimosa (jus d'orange, Prosecco)	€ 9.50
Kir vin blanc	€ 8.50
Kir Prosecco	€ 8.90
Coupe Prosecco	€ 6.90
Verre de vin italien blanc / rosé / rouge	€ 8.90

Gin Tonic

Fever-Tree Mediterranean

Gin Dada Chapel Organic € 13.90

Baies de genévrier bio

BE

Gin Delirium € 14.90

à base de bière

BE

Gin Knut Hansen € 14.90

14 botaniques

DE

Gin Malfy € 13.90

à base des meilleurs citrons amalfitaine

IT

Roku Gin € 13.90

une sélection de plantes saisonniers

JPN

Gin Monkey 47 € 14.90

47 botaniques produits en foret noir

DE

Bobby's € 14.90

épices traditionnelles et saveurs

indonésiennes

NL

Emporia € 14.90

herbes méditerranéennes et d'eau

de la mer calabraise

IT

Bières

Bière Diekirch	€ 3.90
Pression 30cl	
Bière Diekirch Grand Crus	€ 4.60
bouteille 33cl 5,1%	
Bière Artisanale « Viola Lager »	€ 6.90
bouteille 35.5cl 5,6%	
Bière Artisanale « Viola Lager »	€ 18.50
75cl 5,6%	
Bière Artisanale « Viola Bianche »	€ 6.90
bouteille 35.5cl 4,8%	
Bière Artisanale « Viola Rouge »	€ 6.90
bouteille 35.5cl 6,6%	
Bière Artisanale « Viola IPA »	€ 6.90
35.5cl bouteille 5,8%	
Bière Artisanale	€ 6.90
« Pullicenhell Golden Aie »	
33cl 5.2%	
Bière Artisanale	€ 6.90
« Jattura Scotch Aie »	
33cl 8,5%	
Bière Artisanale	€ 6.90
« Natavota Red Strong Aie »	
33cl 9,0%	
Bière sans alcool	€ 3.60
bouteille 33cl	

Soft Drinks

Lodyss Naturelle / S. Pellegrino 50cl	€ 4.10
Viva / Rosport classique 25cl	€ 3.00
Cola Cola / Zéro / Fanta / Sprite / Fuze Tea	€ 3.30
Fever-Tree Tenie Mediterranean	€ 4.90
Jus de Fruits	€ 4.00

Hot Drinks

Espresso	€ 3.00
Espresso Macchiato	€ 3.20
Double Espresso	€ 3.50
Café	€ 3.20
Cappuccino Italiano	€ 4.00
Cappuccino Chantilly	€ 4.00
Latte Macchiato	€ 4.00
Irish Coffee	€ 9.50
Thés - Infusions	€ 4.30

Digestifs

Digestifs Italiens	€ 7.00
Grappa	€ 7.50
Cognac / Calvados / Armagnac	€ 10.00
Whisky / Rhum	€ 9.50
Vodka	€ 8.50
Eau de vie Luxembourgeoise	€ 9.50



L'ALTRO

PIZZERIA - RESTAURANT



info@laltro.lu

laltro.lu

