LO

LOSTERIA

Hôtel ◦ Bar ◦ Trattoria

HAUS-GEMAACH
HORESCA

LO

LOSTERIA

HÔTEL ◦ BAR ◦ TRATTORIA

OUVERT 7/7 DE **8H** À **23H**
REPAS DU **LUNDI** AU **VENDREDI** DE **11H30** À **14H30** ET DE **18H30** À **22H**
WEEK END ET FÉRIÉS DE **12H** À **22H** NON-STOP
FERMETURE ANNUELLE DU **23.12** À **15H** AU **26.12** INCLUS.
LIVRAISON À DOMICILE AVEC **GOOSTY**

EDMUNDO GIN
Edmundo gin, Fever Tree Mediterranean, citron vert
13,90

PALOMA
Tequila Cuervo Silver, citron vert, Fever Tree Grapefruit
13,90

OSTERIA SPRITZ
St Germain, Montenegro, Vodka Kettel One, Prosecco, Fever Tree Elderflower
13,90

OLIVIA SPRITZ
Italicus, Noilly Prat, Gin Bobby's, Fever Tree tonic, Prosecco
13,90

MOSCOW MULE
Vodka Kettel One, citron, Fever Tree Ginger Beer
13,90

PEPE GIN
Gin Bobby's, lemon zest, poivre, Fever Tree Elderflower tonic
13,90

BLOODY MARY
Jus de tomates Van Nahmen, lemon juice, Vodka Kettel One
14,90

MARACUJA
Gin Hendricks, Fever Tree Tonic, Fruit de la passion
14,90

APERITIVO

		ALLERGENES
Campari Soda ou Orange bio	11	12
Cynar Soda	11	
Ricard	7	
Bitter San pellegrino, Crodino *(sans alcool)*	7	
Martini *(rouge ou blanc)*	9	
Porto rouge 10 ans Quinta de Cottas	11	
Kir au Pinot Blanc du Luxembourg Clos des Rochers	10	
Kir royal au Crémant du Luxembourg Alice Hartmann	15	
Coupe de Crémant du Luxembourg Alice Hartmann	14	
Coupe de Prosecco BIO	10	
Negroni	12	
Apérol Spritz	11	

BIÈRE BATTIN

Battin pression blonde	4,90
Battin pression brune	4,90
Bière sans alcool en bouteille	5.50
Picon bière au citron	7.90

VINI

	BOUTEILLE	VERRE
BIANCHI		
Chardonnay Piemont	38	8.50
Pinot Grigio	38	8.50
Pinot Blanc Luxembourgeois Clos des Rochers	45	9.90
ROSSO		
Valpolicella	38	8.50
Puglia	38	8.50
Montepulciano réserve	45	9.90
ROSÉ		
Côtes de Provence Château Maravenne	38	8.50

SOFTS

Eau plate Lodyss	50 cl 5,50	25 cl 3,50
Rosport Blue	50 cl 5,50	
Jus de tomates Van Nahmen		6,90
Fevertree Ginger beer, Elderflower, Indian Tonic, Mediterranean, Pink Grapefruit		
Coca Cola, Coca Zero		4,90
Thé glacé maison, jus d'oranges BIO		5.50
Limonade maison Amarena ou Gingembre		5.50
Jus de pommes BIO du Luxembourg		4,90

CRÉMANT du LUXEMBOURG & CHAMPAGNE (en bouteille)

Crémant du Luxembourg ROSÉ Domaine Alice Hartmann		75
Crémant du Luxembourg BLANC Domaine Alice Hartmann		69
Champagne Laurent Perrier brut réserve	37,5 cl 45	75 cl 85

BREAKFAST

SERVI DE **8H** À **10H 7J/7**
1 boisson chaude + 1 jus de fruits,
pain, beurre, confitures, croissants, jambon et fromage
12 €

MENU DU JOUR

Servi du **lundi** au **vendredi**
de 11h30 à 14h30 sauf jours fériés

Plat seul 19.90 €
Entrée + plat ou plat + dessert 28 €
Entrée + plat + dessert 32 €

ENTRÉES AUX CHOIX

Assiette de jambon de Parme	1A,7,8A,12
Burratina tomates et rucola *(végétarien)*	7
Salade LOsteria *(végétarien)*	7,8,9,12
Tagliatelle sauce tomates et basilic *(végétarien)*	1A,3

PLATS AUX CHOIX

Tagliatelle sauce tomates et ragù de veau	1A,3,9
Faux filet de bœuf grillé, frites et salade	1,7
Le poisson du jour	1A,4
Tagliatelle au pesto *(végétarien)*	1A,3,8A,9
Ravioli ricotta épinards fait main sauce tomates et Reggiano	1A,3,7
Carpaccio de bœuf Cipriani ou LO, frites et salade	1,3,7
Tartare de bœuf maison, frites et salade	3,10,12
Ravioli fait main viande de veau, sauce tomates et Reggiano	1A,3,7,9

DESSERTS AUX CHOIX

Fruits frais et coulis	
Tiramisu	1A,7

JOYEUSES FÊTES !
LOSTERIA sera fermée du 24.12 au 27.12

NOS FOURNISSEURS GOURMANDS

La Provencale, Le Marché Place Guillaume II, Rungis, Pains Et Traditions, Maison Grosbusch, Poissonnerie Arctic, Aldo Bei, Senso Divino

NOS FOURNISSEURS BOISSONS

Munhowen, Bofferding, Le Chai, Bernard Massard, Othon Schmitt, Europe Vins,
Domaine Alice Hartmann, Caves Duhr Maison Schmit-Fohl, Wengler, In Vino Gildas, Domaine Aly Duhr,
L'enoteca, Caves Gales, Fernando Divinal

ANTIPASTI ◦ ENTRÉES

Salade calamars à l'huile d'olive et citron	19,90	4
Tomates, burrata di Andria IGP et rucola *(végétarien)*	19,90	7,12
Poêlé de vongole verace	19,90	7
Insalata di mare	19,90	7,12
Calamars frits sauce tartare	19,90	1A,3,4,9,12
Salade de poulpe à l'huile d'olive, citron et persil	19,90	12,14
Tartare de thon, huile d'olive, guacamole et burratina	29,90	4,7
Jambon de Parme et burrata di Andria IGP	21.90	7
LA planche de LOSTERIA *(charcuteries et fromages italiens)*	29,90	1A,8A,12

SUPPLÉMENTS

Frites maison	5
Légumes du marché	7
Purée à la truffe	8

PASTE RUSTICHELLA D'ABRUZZO

Fettuccine saucisse italienne, sauce tomates, olives et basilic	29,90	1A,3,7,9
Fettuccine sauce tomates et ragú de veau	25,90	1A,3,9,12
Tagliatelle pesto et burrata di Andria IGP *(végétarien)*	27,90	1A,3,7,8A,9
Tagliatelle l'huile d'olive, ail, piments, tomates et rucola	24,90	1A,3,9
Nastrini scampis, basilic, courgettes et tomates cerises	29,90	1A,2,3,4
Nastrini vongole verace	29,90	1A,2,3,12,14
Nastrini Frutti di Mare	31.90	1A,3,14
Fettuccine à la truffe fraîche et Reggiano	40	1A,3,7

PÂTES FAITES MAISON

Gnocchi fait main à la crème de gorgonzola (végétarien)	26,90	1A,3,7
Gnocchi fait main sauce tomates et Reggiano (végétarien)	26,90	1A,3,7q
Gnocchi fait main à la truffe fraîche et Reggiano	40	1A,3,7
Ravioli fait main ricotta épinards à la truffe fraîche et Reggiano	40	1A,3,7
Ravioli fait main viande de veau à la truffe fraîche et Reggiano	40	1A,3,7
Ravioli fait main ricotta épinards, sauce tomates et Reggiano	29,90	1A,3,7
Ravioli fait main viande de veau, sauce tomates et Reggiano	29,90	1A,3,7,9

CARPACCIO DE BŒUF (spécialité depuis 1983)

Fines tranches de bœuf cru garnies de sauces maison et servies en entrée ou en plat avec frites fraîches et salade

CIPRIANI (sauce moutardée)	28.50	1A,8A,12
LOSTERIA (Citron Reggiano basilic)	28.50	1A,8A,12
BG (Reggiano basilic rucola câpres)	28.50	1A,8A,12
ALTRA OSTERIA (Cipriani pesto Reggiano)	28.50	1A,8A,12
PAS SAGE (condiments frais, sauce cocktail)	28.50	1A,8A,12
GABRIELE (burrata artisanale)	29.90	1A,8A,12

RISOTTI TONI VIANELLO (+/- 40 minutes de préparation)

(Ancien cuisinier fondateur de LOSTERIA rue de Sévigné à Paris 4è avec qui nous avons travaillé pendant quelques années…)

Risotto scampis et courgettes	36	1A,3,7
Risotto tomates et basilic	28	1A,3,7q
Risotto nero calamars et encre	36	1A,3,7
Risotto beurre et truffe fraîche	40	

BAMBINO

(1 PLAT AU CHOIX + 1 GLACE + 1 JUS DE POMMES BIO)

Ravioli fait main ricotta épinards tomates et Reggiano	19	1A,3,7
Hamburger de bœuf maison frites fraîches	21	1,7

CARNE

Foie de veau à la vénitienne, purée maison	31.90	3,7
Vitello limone, fettuccine au beurre	31.90	1A,3,7,9
Osso buco de veau à la gremolata, tagliatelle au beurre	31.90	1A,12,9
Filet de bœuf tranché 300 grs, frites fraîches salade et gorgonzola	39,90	6,7,10
Entrecôte de veau 300 grs, frites fraîches salade et gorgonzola	39,90	6,7,10
Tartare de bœuf préparé maison, frites fraîches et salade	28,90	3,10,12
Faux filet tagliata, Reggiano, tomates, rucola, frites fraîches salade	29,90	3,7,10,12

PESCE

Fritto Misto sauce tartare et salade	31.90	1A,2,3,4,7,10,14
Poulpe grillé, huile vierge, citron, purée maison légumes	31.90	9,14
Calamars grillés, purée maison légumes	31,90	9,14
Gambas grillées sauce aïoli et salade croquante	31,90	1,7,14
Misto grillé *(calamars, poulpe, gambas)* sauce aïoli purée maison légumes	36,90	3,10,12,14

DOLCI DELLA CASA

Panna cotta vanille, framboises fraîches et coulis	13.90	3,7
Tiramisu, framboises fraîches et coulis	13,90	1A,3,7
Café glacé, dame blanche, coupe amarena	13.90	3,7,8A
Assiette de framboises fraîches, coulis et glace vanille	13.90	3,7
Moelleux au chocolat noir et glace vanille	14.90	3,7
Sorbet citron 2 boules	6,90	
Coupe Colonel	9,90	
Affogato *(glace vanille, espresso et crème)*	9.90	3,7

ILLY CAFFE

Café, espresso, décaféiné, espresso macchiato	3,90	7
Cappuccino italien ou Chantilly	4.60	7
Double espresso, Latte Macchiato	4,90	7
Irish Coffee	12.90	7
Thé et infusions Damman	4.90	
Chocolat chaud Viennois	5,90	7

DIGESTIVI

Vecchia Romagna Nera, Amaro Montenegro, Vecchio Amaro del Capo	11
Amaro, Amaretto di Saronno, Averna, Sambucca, Grappa	10
Limoncello	9
Jack Daniel’s Single Barrel	11
Talisker Single Malt 10 ans	13
Grappa Brunello Mastrojanni	19
Bas Armagnac Vsop Castarède sélection	19
Calvados Réserve Lelouvier	19
Rhum 15 ans Matusalem Grande Réserve	16
Eaux de vie du Luxembourg : Maison Zenner à Schengen	16
Cognac Lheraud XO	19
Fine Domaine Alice Hartmann	19

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

Pinot blanc, Domaine et Tradition, Caves Gales	49
Pinot Noir BIO, **ROUGE** Maison Schmit-Fohl	49
Riesling, Domaine Thill, Château de Schengen	49
Chardonnay BIO, Maison Schmit-Fohl,	49
Pinot gris, Domaine et Tradition, Clos Mon Vieux Moulin, Duhr frères	59
Riesling Ahn Palmberg, Mme Aly Duhr et Fils	59
Riesling, les Terrasses de Koeppchen, Domaine Alice Hartmann	75

BIANCHI

Sauvignon Tramin Kellerei Alto Adige DOC	49
Etna Bianco, Sicilia Guardoilvento DOC	55
Chardonnay Moiss, DOC, Piémont	49
L'altro Chardonnay, Langhe DOC, Piémont, Pio Cesare	59
Chardonnay La Pietra di Toscana, I.G.T. Tenute Del Cabreo	85
Pecorino Offida Villa Angela	39
Vermentino di Gallura Superiore Kramori (Sardaigne)	55

CÔTES DE PROVENCE ROSÉS

Château la tour de l'Evêque, BIO, Régine Sumeire	49
Whispering Angel, Château d'Esclans	69
Château Minuty, AOP, Rose et Or Cru Classé	69
Magnum Château Minuty, AOP, Rose et Or Cru Classé	115
Château Minuty AOP 281	95
Domaine OTT, Château de Selle	79

ROSSI

Barbera d'Asti Superiore, Galla	49
Argiano NC, IGT, Toscane	55
Chianti Toscana DOCG	55
Valpolicella Ripassa Zenato Venetie	49
Rosso di Montalcino Mastrojanni Toscana	55
Nebbiolo Langhe Armando Parusso, Piemont	69
Etna Rosso Tenuta Terre Nere BIO Label	55
Primitivo di Manduria Reserva, San Marzano	59
Barbaresco DOCG, Icardi Montubert, Piémont, BIO	66
Barbera d'Alba, Pio Cesare, Piémont DOC	69
Amarone della Valpolicella, Michele Castellani	95
Barolo Tartufaia, Guilia Negri	99
Brunello di Montalcino La Fiorita	125
Solengo, IGT, Toscane	125

Sassicaia 2016…450 / Magnum 2015…980

ALLERGÈNES

1 Céréales, gluten :
(A) blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut ou souches hybrides
2 Crustacés et produits à base de crustacés
3 Œufs et produits à base d'œufs
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
8 Fruits à coques : (A) pistache,
(B) noisette, amandes, noix, noix de cajou, noix de pécan, ...)
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
13 Lupin et produits à base de lupin
14 Mollusques et produits à base de mollusques

Bar ∘ Trattoria

8 Place Guillaume II ∘ L-1648 Luxembourg
T (+352) 27 47 81 25

Hôtel

10 Place Guillaume II ∘ L-1648 Luxembourg
T (+352) 22 04 93

bg@pt.lu ∘ www.losteria.lu