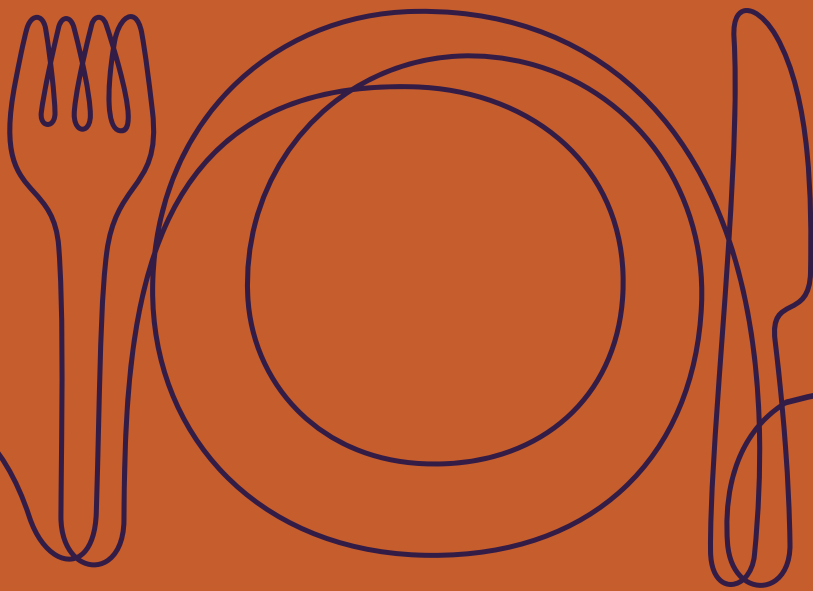


La cuisine des terroirs Italiens

Basta Così®
RESTAURANT

en version originale





*Bienvenue
dans notre restaurant*

“

Préparer les papilles aux
merveilles imaginées par
la maîtresse de maison.

Légers ou conséquents, simples
ou très élaborés, les antispatis
se doivent de mettre les convives
en appétit sans jamais
les rassasier.

Antipasti

Hors d'œuvre

	ENTRÉE		ENTRÉE	PLAT
DUO DI BRUSCHETTE <i>Duo de petites tartines de pain grillé, frottées à l'ail, l'une garnie de tomates, l'autre d'aubergines et fromage cacioavallo</i>	7,90€		VERDURE GRIGLIATE <i>Légumes du marché légèrement grillés, accompagnés d'un filet d'huile d'olive extra vierge</i>	11,50€ 15,50€
PECORINO SARDO BIO <i>Le pecorino est un fromage au lait de brebis. Nous avons sélectionné un fromage bio affiné au moins huit mois</i>	13,50€		BURRATINA SU LETTO DI POMODORO VECCHIO STILE <i>Burratina sur lit de tomates à l'ancienne, coulis de basilic</i>	13,90€ 18,90€
MINISTRONE <i>"Aux mille et une petites choses"</i>	11,90€		PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Gratin d'aubergines, mozzarella, tomates et parmesan</i>	12,90€ 16,90€
CALAMARI ALLA CARBONARA <i>Lamelles de calamars poêlés, guanciale, œuf, crème et parmesan</i>	13,90€		CARPACCIO DI TONNO* <i>Fines tranches de thon, poivrons et coriandre</i>	14,90€ 19,90€
MOZZARELLA IN CARROZZA E SPECK ARTIGIANALE <i>Brochette de mozzarella de bufflonne panée et jambon de montagne fumé</i>	13,90€		VITELLO TONNATO* <i>Fines tranches de rôti de veau nappées de mayonnaise maison au thon, câpres et anchois</i>	14,90€ 19,90€
IMPEPATA DI VONGOLE E COZZE <i>Poêlée de vongole et moules dans leur jus</i>	14,90€		CARPACCIO DI MANZO* <i>Carpaccio de bœuf, roquette et écailles de parmesan</i>	14,50€ 19,90€
MORTADELLA DI PRATO <i>Fines tranches de mortadelle de Prato®, la plus renommée</i>	13,90€			

ASSORTIMENTO DI TRE ANTIPASTI A SCELTA

Assortiment de trois antipasti au choix

Trois au prix de deux

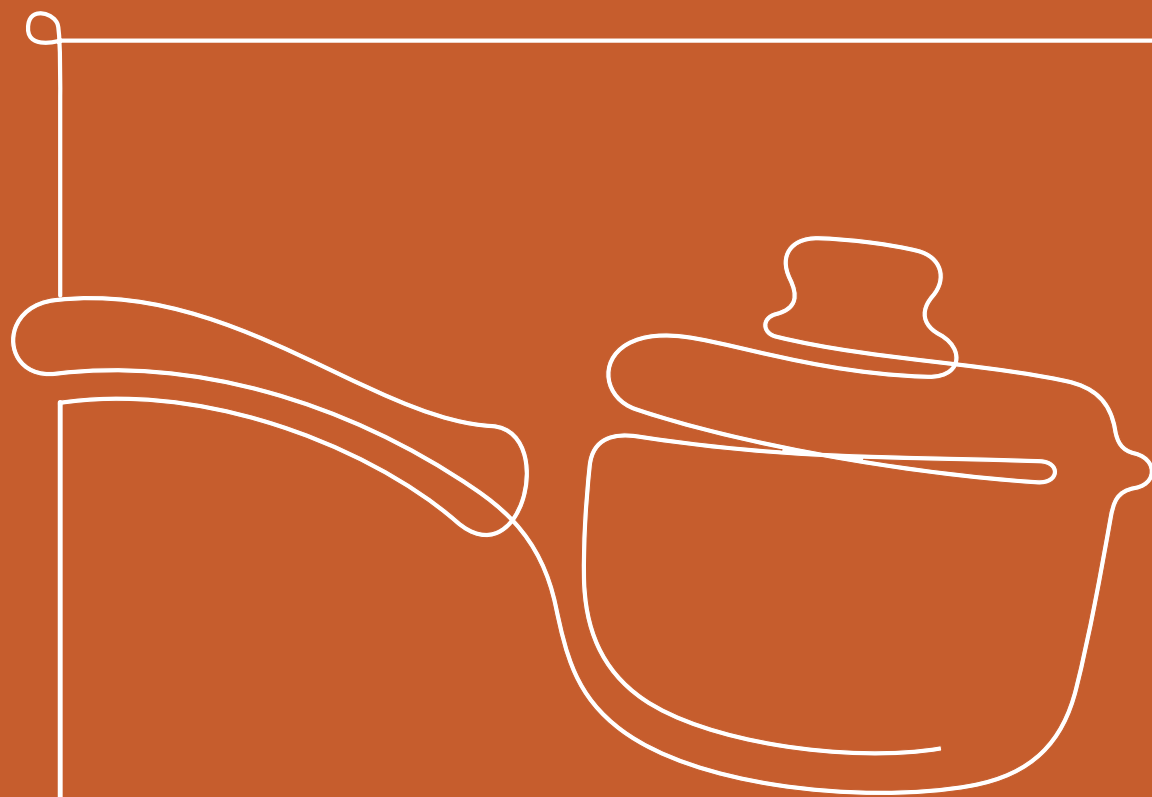


Accompagnement *Pommes de terre au romarin, pommes frites, riz, pâtes ou salade
(valable pour les plats uniquement)

Les salades

Insalate

	ENTRÉE	PLAT
INSALATA AL FORMAGGIO CAPRINO <i>Toast de chèvre et poitrine de porc affinée, mesclun de salade aux pommes, figues et noix</i>	12,90€	17,90€
INSALATA CON POLLO AL PESTO GENOVESE E CAPONATA SICILIANA <i>Poulet pané au parmesan, roquette, pesto, caponata sicilienne</i>	13,90€	18,90€
INSALATA DI MELANZANE CON RICCOTTA E PESCE SPADA <i>Salade tiède d'aubergines et espadon grillé, tomates cerises, oignon rouge, ricotta, toast de tapenade</i>	16,90€	21,90€
INSALATA DI FINOCCHIO CON SCAMPI, SALMONE E AGRUMI <i>Salade de fenouil aux scampis, saumon fumé et "Suprême d'agrumes"</i>	16,90€	21,90€
INSALATA PARMIGIANA CON BURRATINA E PROSCIUTO DI PARMA <i>Burratina et jambon de parme sur lit de roquette, parmesan et crème de balsamique</i>	16,90€	21,90€
INSALATA DI CALAMARI E VERDURE CROCCANTI <i>Salade de calamars marinés et légumes croquants</i>	14,90€	19,90€



**RISOTTO AL GORGONZOLA
CON PERE E NOCI**

21,90 €

Au gorgonzola, poire et noix

**RISOTTO CON CREMA
DI ACETOSA E BURRATINA**

24,90 €

A l'oseille fraîche et burratina

**RISOTTO CON BRANZINO
E SUPGNOLE**

29,50 €

Au prosecco, morilles et filet de bar

RISOTTO ALLO SCOGLIO

29,90 €

*Aux fruits de mer (scampis, vongole,
moules et calamars), fenouil et zeste
de citron vert*



* Comptez 30 minutes d'attente

*Risotti**



Pizze bianche

BUFALA CRUDAIOLA 19,50€
*mozzarella de bufflonne Roquette,
tomates cerises*

SALMONE 19,90€
*Saumon fumé, scampis poêlés, crème
ciboulette, câpres et oignons*

BURRATINA 19,50€
*Burratina, mozzarella, aubergines,
courgettes, pesto de basilic et roquette*

BRESAOLA 16,50€
*Fines tranches de brésaola, mozzarella,
roquette et copeaux de parmesan*

PARMA 19,90€
*Jambon de parme, mozzarella
de bufflonne et roquette*

Les suppléments

Jambon de Parme, mozzarella de bufflonne, burratina :	5,00€
Autres :	2,00€

Pizze

MARGHERITA Tomate, mozzarella et origan	13,00€	CALZONE Tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf	16,00€
QUATTRO FORMAGGI Tomate, Gorgonzola, Taleggio, Fontina et Parmesan	15,00€	VULCANO Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, beurre, ail et œuf	16,00€
DIAVOLA Tomate, mozzarella et salami piquant	14,50€	VEGETARIANA Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et champignons	16,00€
NETTUNA Tomate, mozzarella, thon, oignons et câpres	15,00€	CAPRINO Tomate, mozzarella, pancetta, oignon et fromage de chèvre	15,50€
QUATTRO STAGIONI Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives	15,00€	SALSICCIA Tomate, mozzarella, saucisse artisanale, poivrons et champignons	16,00€
NAPOLETANA Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois	14,00€	FRUTTI DI MARE Tomate, mozzarella, fruits de mer poêlés, ail et persil	19,90€
PROSCIUTTO E FUNGHI Tomate, mozzarella, jambon et champignons	15,00€		

Les exclusivités Basta Così

LA PIZZA LIGHT

une demi-pizza au choix, accompagnée de légumes grillés et salade verte

2 EN 1

deux pizzas en une seule au choix **au prix fixe de 16€**

Pizza enfant au prix réduit de 2,50€

Pasta

les pâtes

Spaghetti

ALLA CARBONARA 17,90€
Guancciale, œuf et pecorino

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 15,90€
Ail, piment frais, persil
et huile d'olive

Penne

ALL'ARRABBIATA 15,50€
Sauce tomate mijotée, basilic
et piments frais

ALLE FAVE E PISELLI 16,90€
Aux fèves et petits pois,
ricotta fraîche

Linguine

ALLE VONGOLE 21,90€
Vongoles, persil, tomates
cerises, ail et vin blanc

AGLI SCAMPI 21,50€
Aux scampis, tomates cerises
et fenouil

ALLA PESCATORA 26,90€
Espadon, saumon, scampis,
moules, vongole, ail, poivrons
et tomates cerises

Tortiglioni

ALLE POLPETTE E PROVOLONE 18,50€
Aux boulettes de veau, sauce
tomate mijotée et provolone

ALLA NORMA 17,50€
Tomates, aubergines, ricotta
salata comme en Sicile

Tagliatelle

AI DUE SALMONI 19,50€
Aux deux saumons,
crème et ciboulette

ALLA BOLOGNESE 17,90€
Sauce bolognaise 100% pur bœuf

Orecchiette

ALLA CRUDAIOLA E BUFALA 18,90€
Tomates cerises, ail, mozzarella
de bufflonne, origan et basilic

CON STRACCETI DI MANZO 22,50€
Filet de boeuf, tomates, roquette
et parmesan



e ancora

Trofie

AL PESTO GENOVESE

18,50€

Basilic, pignons de pin, pommes de terre,
haricots verts, ail et parmesan

Lasagne

ALLA BOLOGNESE E "BECHAMEL"

17,90€

Sauce bolognaise 100% pur boeuf
et béchamel

Paccheri

ALLA PUTTANESCA CON CALAMARI

18,50 €

Sauce tomates, anchois, câpres, olives,
ail et calamars

Cavatelli

ALLE COZZE E FAGIOLI BIANCHI

18,90€

Moules et haricots blanc

Gnocchi

CON PORCINI E SALSA TARTUFATA

21,90€

Sauce aux cèpes et huile de truffes

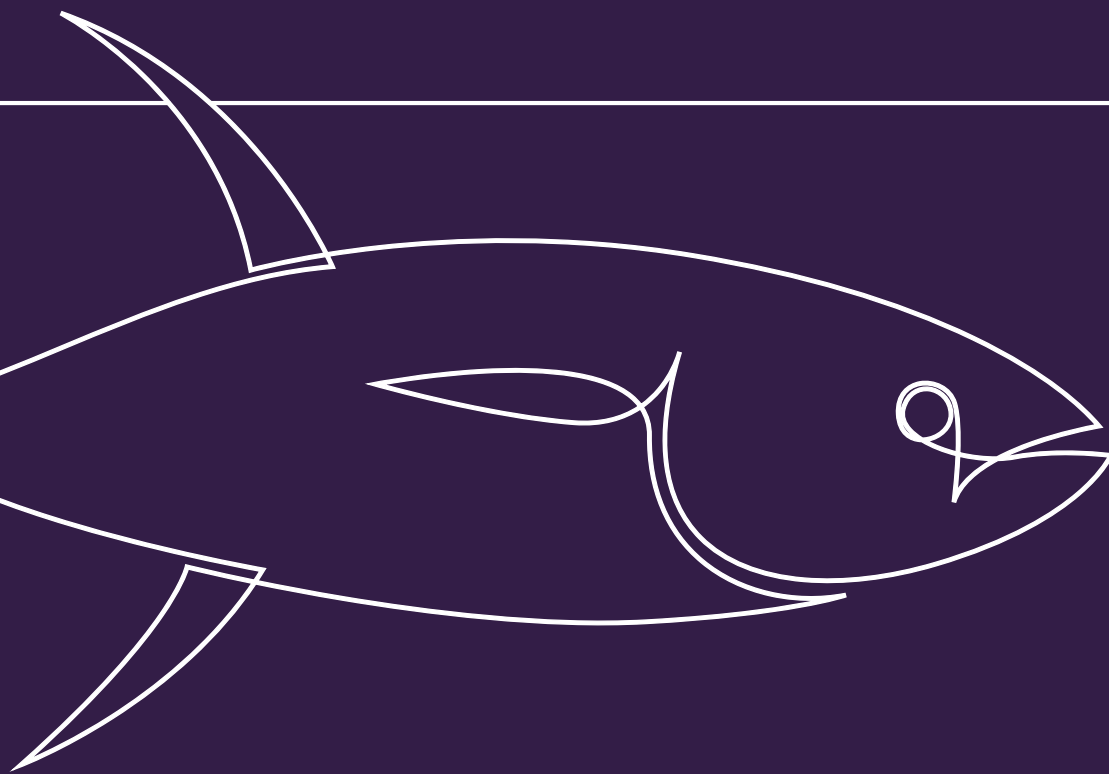
Ravioli con agnello

ALLE OLIVE E CACCIOCAVALLO

24,90€

Farçis à l'agneau, tomates fraîches, olives
et caciocavallo

Pesce



**FILETTO DI BRANZINO SU LETTO
DI FINOCCHIO AL LIMONE VERDE**
*Filet de bar rôti sur son lit de fenouil
et zeste de citron vert*

27,50€

**FILETTO DI SALMONE
IN CROSTA DI BASILICO**
*Filet de saumon en croûte de basilic
sur concassé de tomates*

28,90€

**SCAMPI ALL'AGLIO
E POMODORI PACHINO**
Scampis sautés à l'ail et tomates cerises

28,50€

PESCE SPADE ALLA GRIGLIA
*Filet d'espadon grillé, vinaigrette
aux câpres, olives et balsamique*

29,90€



Carne

Viande

Filetto di manzo

Filet de bœuf

ALLA GRIGLIA 29,90€
Grillé, beurre de basilic

AL GORGONZOLA 31,90€
Au gorgonzola

AL PEPE VERDE 30,90€
Au poivre vert

ALLA ROSSINI 37,90€
Sur son toast, foie gras poêlé et sauce Porto rouge

ALLE SPUGNOLE 36,90€
Aux morilles

TAGLIATA 31,90€
Fines tranches grillées, roquette, tomates et écailles de parmesan

Vitello

Escalope veau et jarret de veau

SCALOPPINA ALLA MILANESE 25,90€
A la Milanaise

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 27,50€
Jambon de Parme et sauge

CORDON BLEU SPECK, FONTINA 27,50€
Au speck, fontina (fromage du Piémont) et sauce champignons

OSSOBUCO AL POMODORO 26,90€
Ragoût de jarret de veau mitonné à la sauce tomate et légumes

Filetto d'anatra

Magret de canard

AI LAMPONI 27,90€
Aux framboises

CON MELE E RIBES 27,90€
Au vinaigre balsamique, pommes et groseilles

Accompagnement Pommes de terre au romarin, pommes frites, riz, pâtes ou salade

Dolci douceurs

TIRAMISÙ Crème de mascarpone à l'amaretto sur son biscuit savoïardi au café, le tout saupoudré de cacao	8,90 €	FICHI ALL'AMARETTO Figs rôties à l'amaretto, biscuit aux pistaches et boule de glace vanille	11,50 €
PANNA COTTA Crème cuite du Piémont à la mangue et fruit de la passion	9,90 €	PERA RIPIENA ALLA RICOTTA E CIOCCOLATO Poire pochée enrobée de grué de cacao, crème de ricotta au miel et chocolat chaud	10,90 €
FONDANT AU CHOCOLAT Un délice que l'on ne présente plus, croquant à l'extérieur, tiède à l'intérieur... et boule de vanille	11,50 €	PROFITEROLES CON AMARENA E CIOCCOLATO Profiteroles à la glace vanille, cerises amarena, chocolat chaud et chantilly	10,50 €
MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA La salade de fruits frais à la fleur d'oranger	8,90 €	CAFÉ GOURMAND un espresso, un thé ou un café accompagné de ses gourmandises	11,00 €
SEMIFREDDO Parfait glacé à l'amande	9,90 €		

Nous avons aussi

TOUTE UNE SELECTION DE SORBETS ET GLACES 3€ / BOULE
aux saveurs suivantes: Vanille, chocolat, café, fraise,
citron, framboise

*Tous nos desserts sont **entièrement faits maison**

“

À la fin du repas
quoi de plus légitime
qu'une petite douceur
pour terminer ce
voyage gustatif.



Glacis

18, avenue Pasteur L-2310 Luxembourg
(+352) 26 26 85 55 - glacis@bastacosi.lu

Louvigny

10, rue Louvigny L-1946 Luxembourg
(+352) 26 26 85 85 - louvigny@bastacosi.lu

