

RESTAURANT

Da  Lonati

CLERVAUX

*La cucina
non
è fashion,
la cucina é
cultura*

antipasti

Tortellini en bouillon Tortellini in soup	13.00€
Duo de bruschettas napolitaines aux courgettes Duo of Neapolitan bruschettas with zucchinis 	15.00€
Assortiment de charcuteries italiennes Assortment of Italian cold cuts	18.00€
Vitello Tonnato Vitello Tonnato	18.50€
Assiette de jambon de Parme et mozzarella di Bufala Parma ham and mozzarella di Bufala	19.00€
Carpaccio de bresaola Bresaola carpaccio	19.00€

insalate

Salade à l'italienne (thon, anchoix, artichauts, tomates)	22.00€
Italian salad (tuna, anchovies, artichokes, tomatoes)	
Salade aux scampis Salad with scampis	23.00€
Assiette de jambon de Parme et mozzarella di Bufala Parma ham and mozzarella di Bufala	25.00€

Taxes et service inclus. Liste des allergènes disponible en dernière page.

Taxes and service included. List of allergens available on last page.

pasta e risotti

Spaghetti "alla Bolognese" Spaghetti "alla Bolognese"	19.00€
Penne "alla carbonara" Penne "alla carbonara"	19.00€
Lasagne maison Homemade lasagna	19.00€
Linguine au pesto basilic et mozzarella Linguine with basil pesto and mozzarella 	19.50€
Linguine aux scampis à l'ail Linguine with scampi and garlic	21.50€
Orecchiette à la salsiccia et brocoli Orecchiette with salsiccia and broccoli	19.50€
Gnocchi al ragu di polpette Gnocchi al ragu di polpette	19.50€
Risotto al burro parmigiano et speck Risotto al burro parmigiano and speck	20.00€

*La vita é
una
combinazione
di
Magia é
Pasta*



carne o pesce

Burger Da Lonati	Da Lonati Burger	24.00€
Cuisse de poulet jaune au citron	Chicken thigh with lemon	26.00€
Escalope de veau à la pizzaïola	Veal escalope "à la pizzaïola"	28.50€
Osso bucco de veau	Veal Osso Bucco	30.00€
Rumsteak au poivre rose	Rump steak with pink pepper	31.00€
Calamars grillés	Grilled squids	28.00€
Steak d'espadon grillé "alla Livornese"	Grilled swordfish steak "alla Livornese"	31.50€

Garniture en supplément Side dishes +3.50€

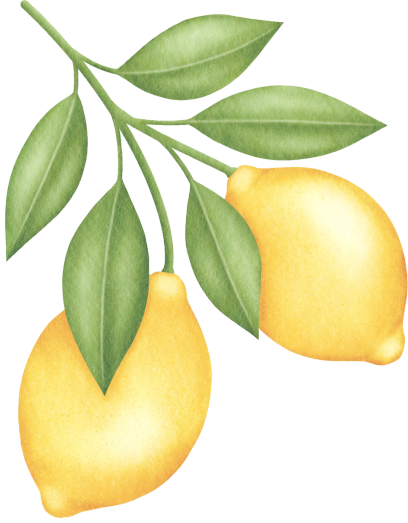
- Tagliatelles Tagliatelle
- Pommes de terre grenailles au romarin Grilled potatoes with rosemary
- Légumes grillés Grilled vegetables

Taxes et service inclus. Liste des allergènes disponible en dernière page.

Taxes and service included. List of allergens available on last page.

p i z z a

Margherita Mozzarella, sauce tomate. Mozzarella, tomato sauce. 1.7.9.13	13.00€
Regina Mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, champignons Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, mushrooms. 1.7.9.12.13	15.00€
Salami Mozzarella, sauce tomate, salami doux. Mozzarella, tomato sauce, salami. 1.7.9.12.13	15.00€
Diavola  Mozzarella, sauce tomate, salami piquant. Mozzarella, tomato sauce, spicy salami. 1.7.9.12.13	15.00€
5 Fromaggi Mozzarella, sauce tomate, gorgonzola, taleggio, parmesan, pecorino romano. Mozzarella, tomato sauce, gorgonzola, taleggio, parmesan, pecorino romano. 1.7.9.13	17.00€
Tonnara Mozzarella, sauce tomate, thon, oignons, câpres, œuf. Mozzarella, tomato sauce, tuna, onions, capers, egg. 1.3.4.7.9.13	17.00€
4 stagioni Mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, artichauts, champignons, olives. Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, artichokes, mushrooms, olives. 1.7.9.12.13	17.00€
Tricolore Mozzarella, sauce tomate, tomates cerises, fromage de chèvre, roquette. Mozzarella, tomato sauce, cherry tomatoes, goat cheese, arugula. 1.7.9.13	16.50€
Végétarienne  Mozzarella, sauce tomate, artichauts, champignons, poivrons, oignons, olives. Mozzarella, tomato sauce, artichokes, mushrooms, bell peppers, onions, olives. 1.7.9.13	15.00€
Nordica Mozzarella, sauce tomate, saumon fumé, oignons, câpres. Mozzarella, tomato sauce, smoked salmon, onions, capers. 1.4.7.9.13	18.00€
Portofino Mozzarella, sauce tomate, cocktail de fruits de mer, ail. Mozzarella, tomato sauce, seafood cocktail, garlic. 1.2.4.7.9.13.14	18.00€
Grand-Duc Mozzarella, sauce tomate, salami doux, salami piquant, jambon cuit, champignons, olives, poivrons, artichauts, oignons. Mozzarella, tomato sauce, salami, spicy salami, cooked ham, mushrooms, olives, bell peppers, artichokes, onions. 1.7.9.12.13	19.00€
San Remo Mozzarella, sauce tomate, scampis, câpres, tomates cerises, ail. Mozzarella, tomato sauce, scampis, capers, cherry tomatoes, garlic. 1.2.4.7.9.13	18.00€
Modena Mozzarella, sauce tomate, jambon de Parme, roquette, tomates cerises, parmesan. Mozzarella, tomato sauce, Parma ham, arugula, cherry tomatoes, parmesan. 1.7.9.12.13	19.00€
Da Lonati Saumon fumé, scampis, fruits de mer, thon et oignons. Smoked salmon, scampi, seafood, tuna, onions. 1.2.4.14	18.00€
Calzone Jambon Mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, champignons Mozzarella, tomato sauce, cooked ham, mushrooms. 1.7.9.12.13	17.00€



dolci

Panna cotta aux fruits rouges	Panna cotta with red fruits	10.00€
Tiramisu maison	Homemade tiramisu	11.00€
Fondant au chocolat	Chocolate fondant	11.00€
Assortiment de fromages italiens	Assortment of Italian cheeses	12.00€
Millefeuille amarena	Amarena millefeuille	12.50€
Coupe Da Lonati	Da Lonati Cup	9.50€
<i>Glace tiramisu, amarena & vanille / Tiramisu, amarena & vanilla ice cream</i>		
Dame blanche	Dame blanche	9.50€
Coupe 3 boules de glace*	Cup 3 scoops of ice cream*	7.00€
La boule de glace*	Ice cream scoop*	2.50€
Parfums de glace* Ice cream flavors*		
• vanille vanilla		
• chocolat chocolate		
• fraise strawberry		
• pistache pistachio		
• tiramisu tiramisu		
• amarena amarena		

Taxes et service inclus. Liste des allergènes disponible en dernière page.

Taxes and service included. List of allergens available on last page.

aperitivi⁽¹²⁾

Apéritif maison	8.00€
Crémant prosecco	7.50€
Kir vin blanc	7.00€
Kir crémant	8.50€
Kir Royal	9.00€

bevande analcoliche

Eau plate ou pétillante 25 cl	3.00€
<i>Rosport</i>	
Eau plate ou pétillante 50 cl	4.50€
<i>Rosport</i>	
Coca Cola Zero - Fanta - Sprite	3.50€
Fuze Tea Pêche	3.50€
 Schweppes Indian Tonic	3.50€
 Schweppes Agrum	3.50€
 Schweppes Mojito	3.50€
 Schweppes Pink Tonic	3.50€
 Schweppes Bitter Lemon	3.50€
 Oasis Tropical	3.50€
 Orangina	3.50€
Jus (pomme, orange, pomme-cerise)	3.50€
Crodino	5.50€
San Pellegrino Bitter	4.00€

superalcolici | liquori

Campari Safari Passoa Pisang Ambon	6.00€
Tia Maria Licor 43 Amaretto Limoncello	
Baileys ⁽⁷⁾ Sambuca Johnny Walker Red Label	
Cointreau Tequila Vodka Grappa Brune	6.50€
Calvados Bacardi Carat Bianca	
Cognac VS	7.00€
Eaux de vie	8.00€
Grappa Blanche	8.50€
+ Jus, soft juice, soft	+ 2.90€

bevande calde

Café – Espresso Coffee – Espresso	3.00€
Décaféiné Decaffeinated coffee	3.00€
Double Espresso Double Espresso	4.00€
Latte Macchiato ⁽⁷⁾	4.50€
Cappuccino ⁽⁷⁾	4.50€
Thé Tea	3.50€

(English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh, Fruity Camomille, Green Dragon, Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmin Gold)

Hugo Apérol Spritz	9.50€
Pineau des Charentes	6.00€
Picon vin blanc	6.50€
Porto rouge – Porto blanc	6.00€
Martini rouge – Martini blanc	6.00€
Ricard	6.00€

Schweppes Selection



Tonic & Touch of Lime	4.50€
Hibiscus	4.50€
Pomelo	4.50€
White Peach & Elderflower	4.50€
Ginger Beer & Chili	4.50€
Tonic & Pink Pepper	4.50€
Ginger Ale	4.50€
Orange Blossom & Lavender	4.50€

birre⁽¹⁾

Les bières pressions – Draft beers

Diekirch (LU 4,8 %) 30 cl	4.00€
Panaché 30 cl	4.50€
Diekirch (LU 4,8 %) 50 cl	6.50€
+ picon	+1.00€

Les bières en bouteille – Bottled beers

Duvel (BE 8,5 %)	6.00€
La Chouffe (BE 8,5 %)	6.00€
Lefe Blonde (BE 6,6 %)	5.50€
Lefe Brune (BE 6,5 %)	5.50€
Orval (BE 6,2 %)	6.50€
Chimay Bleue (BE 9,0 %)	6.00€
Hoegaarden Blanche (BE 4,9 %)	4.00€
Hoegaarden Rosée (BE 3,0 %)	4.00€
Patton le Général (BE 8,5 %)	6.50€
Franziskaner (DE 5,0%) 50cl	6.00€
Lefe Blonde Alcohol Free (BE 0,0 %)	4.50€
Diekirch Alcohol free (LU 0.0%)	4.00€

gin

Gordon's	5.00€
Gordon's Pink	7.00€
Bombay Sapphire	7.00€
Bulldog	8.50€
Hendricks	9.50€

Schweppes Indian Tonic



+2.90€

vini e prosecco⁽¹²⁾

vini spumanti

Prosecco, Serenissimo DOC

Prosecco vif et léger avec quelques notes citronnées, des fruits blancs biens mûrs.

15 cl 75 cl

6.50€ 29.00€

Lambrusco, Il Portale

Un Lambrusco frais aux notes légèrement sucrées, des arômes de framboise et fraise.

5.50€ 25.00€

vini bianchi

Pinot grigio, Il portale (Trentino)

Vin aromatique et souple, des notes d'agrumes avec une belle fraîcheur.

6.50€ 29.00€

Chardonnay, Tenuta Caparzo (Toscana)

Vin sec et léger avec une belle fraîcheur, des arômes des poires mûres et de fruits blancs.

8.50€ 32.00€

Grillo, Curatolo Arini (Sicilia)

Un nez qui s'exprime sur les fruits exotiques et des herbes méditerranéennes, bien équilibré avec une belle minéralité.

9.00€ 34.00€

Pecorino, Illuminati (Abruzzo)

Un vin intense et parfumé avec un bouquet floral et fruité. Des notes de fruits exotiques.

36.00€

Fiano Sannio, Il Poggio (Campania)

Un vin blanc sec avec des arômes d'agrumes. Une acidité bien équilibrée avec des notes florales.

47.00€

vini rosati

Chiaretto, Valpolicella (Veneto)

Un vin frais et léger. Un rosé aux notes de fruits rouges croquants et souples.

6.50€ 29.00€

vini rossi

Cabernet Primitivo, It's time to Barbecue (Puglia)

Un vin rond et gourmand aux notes de fruits noirs mûrs aux tanins souples et soyeux.

6.50€ 29.00€

Appassimento, Passo del Sud - Edizione Premium (Puglia)

Un vin rouge très rond et volumineux avec des notes de fruits rouges, des touches boisées et des tanins fins.

39.00€

Lumeggio Montepulciano, Illuminati (Abruzzo)

Un vin rouge bien rond aux arômes de fruits rouges, style frais et équilibré.

37.00€

Sangiovese, Tenuta Caparzo (Toscana)

Un Sangiovese léger aux notes florale et de fruits compotés, une belle acidité pour un vin souple et vif.

8.50€ 32.00€

Chianti Classico, Borgo Scopeto (Toscana)

Frais et élégant avec de belles notes de fruits rouges et de cerises et une touche de tabac frais.

40.00€

Valpolicella Classico, Paolo Cottini (Veneto)

Un vin sec, aromatique et léger aux arômes de fruits rouges frais et intenses.

44.00€

Amarone Della Valpolicella, Botticato (Veneto)

Un vin intense et aromatique avec un nez intense de fruits rouges bien mûrs des tanins ronds et élégants.

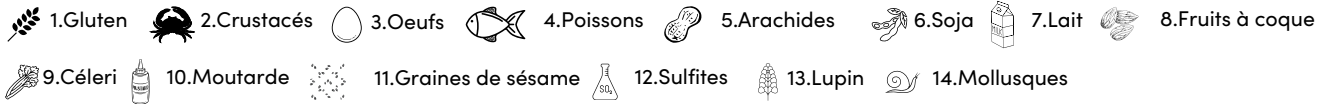
65.00€

Taxes et service inclus.
Taxes and service included.

allergènes

Malgré nos efforts, notre carte est susceptible de contenir des traces des allergènes suivants :

Despite our efforts, our menu may contain traces of the following allergens :



Assortiment de charcuteries italiennes Assortment of Italian cold cuts 1.7.12

Assiette de Vitello Tonnato Vitello Tonnato 1.3.4.5.7.10

Bruschetta Napolitaine Neapolitan Bruschetta 1

Tortellini en bouillon Tortellini in soup 1.3.5.6

Assiette de jambon de Parme et mozzarella di Bufala Parma ham and mozzarella di Bufala plate 1.7

Carpaccio de bresaola Bresaola carpaccio 1

Salade aux scampis Salad with scampis 1.4.14

Salade à l'italienne Italian salad 1.3.4

Linguine au pesto basilic et mozzarella Linguine with basil pesto and mozzarella 1.5.7.8.9.10.12

Linguine aux scampis à l'ail Linguine with scampi and garlic 1.3.5.7.9.10.12

Spaghetti "alla Bolognese" Spaghetti "alla Bolognese" 1.3.5.7.9.12

Penne "alla carbonara" Penne "alla carbonara" 1.3.5.7

Lasagne maison Homemade lasagna 1.3.5.7.9.10.12

Orecchiette à la salsiccia et brocoli Orecchiette with salsiccia and broccoli 1.3.5.7.9.12

Gnocchi al ragu di polpette Gnocchi al ragu di polpette 1.3.5.7.9.12

Risotto al burro parmigiano et speck Risotto al burro parmigiano and speck 3.5.7

Osso bucco de veau Veal Osso Bucco 1.5.7.12

Escalope de veau à la pizzaiola Veal escalope "à la pizzaiola" 1

Cuisse de poulet jaune au citron Chicken thigh with lemon 1.12

Rumsteak au poivre rose Rump steak with pink pepper 1.7.12

Da Lonati Burger Da Lonati Burger 1.3.5.7

Steak d'espadon grillé "alla Livornese" Grilled swordfish steak "alla Livornese" 1.4.5.12

Calamars grillés Grilled squids 4

Tiramisu maison Homemade Tiramisu 1.3.7.12

Panna cotta aux fruits rouges Panna cotta with red fruits 1.7

Fondant au chocolat Chocolate fondant 1.3.7

Millefeuille amarena 1.3.7.12

Coupe Da Lonati (Glace Tiramisu, Amarena & vanille) (Tiramisu, amarena & vanilla ice cream) 3.7.12

Dame blanche 3.7

Coupe 3 boules de glace* Cup 3 scoops of ice cream* 3.7

La boule de glace* Ice cream scoop* 3.7

Assortiment de fromages italiens Assortment of Italian cheeses 1.7.10

