

Ristorante - Pizzeria

Porta Vecchia

1, rue du Golf L-1638 Senningerberg

Ouvert tous les jours :

12:00 à 14:00

18:00 à 22:00

Tél : 34 91 98

Suggestions à : portavecchia@pt.lu

www.porta-vecchia.lu



Carte de Menus

Code wifi gratuit :



1 Gluten



2 Crustacés



3 Œufs



4 Poissons



5 Arachides



6 Soja



7 Lait

Déclaration des allergènes et intolérances alimentaires.

Demandez au besoin, les informations détaillées.

8 Fruits à coque



9 Céleri



10 Moutarde



11 Sésame



12 Sulfites



13 Lupin



14 Mollusques



Code wifi gratuit : portavecchia

Les plats marqués d'un : (v) peuvent convenir aux végétariens tel quels ou après une légère modification de la recette

Nos Pizzas aux Feu de Bois

(v) Margherita <i>Tomates, Mozzarella</i>	12,00 €
(v) Napoli <i>Tomates, Anchois, Câpres, Olives, Mozzarella</i>	15,20 €
Prosciutto <i>Tomates, Mozzarella, Jambon</i>	14,30 €
Prosciutto di Parma <i>Tomates, Mozzarella, Jambon de Parme 18 mois</i>	21,90 €
(v) Funghi <i>Tomates, Champignons, Mozzarella</i>	13,80 €
Calzone <i>Tomates, Salami piquant, Champignons, Jambon, Mozzarella</i>	17,00 €
Quattro Stagioni <i>Tomates, Salami, Champignons, Jambon, Artichauts, Mozzarella</i>	17,50 €
Di Mare <i>Tomates, Mozzarella, Fruits de mer préparé maison, Ail</i>	22,20 €
(v) Quattro Formaggi <i>Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Gruyère</i>	19,30 €
Diavola <i>Tomates, Salami piquant, Mozzarella, Oregano</i>	17,40 €
Tonno <i>Tomates, Thon, Mozzarella, Oignons</i>	16,90 €
(v) Anna <i>Tomates, Aubergines, Courgettes, Tomates cerises, Mozzarella</i>	17,10 €

Pizza Kebab	19,90 €
<i>Tomates, kebab, champignons, sauce yaourt, Mozzarella</i>	
Hawai	16,00 €
<i>Tomates, Jambon, Ananas, Mozzarella</i>	
Biancaneve	21,10 €
<i>Filan composé de Crème, Parmesan, Mozzarella, Jambon, Lard,</i>	
Capricciosa	18,20 €
<i>Tomates, Salami piquant, Champignons, Olives, Jambon, Mozzarella, Oregano</i>	
Regina	16,00 €
<i>Tomates, Jambon, Champignons, Mozzarella</i>	
« Porta Vecchia »	19,90 €
<i>Tomates, Salami, Champignons, Olives, Jambon, Câpres, Mozzarella, Oregano</i>	
(v) Alla Rucola	19,90 €
<i>Tomates, Mozzarella, Rucola, Copeaux de Parmesan</i>	
Salmone	23,50 €
<i>Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Poireaux</i>	
(v) Contadina	19,30 €
<i>Tomates, Chèvre, Tomates confites, Olives, Mozzarella, Oregano</i>	
Spéciale	19,30 €
<i>Tomates, Jambon, Ail, Mascarpone, Mozzarella</i>	
Pêcheur	24,00 €
<i>Tomates, Artichauts, Scampis, Basilique, Ail, Mozzarella</i>	
(v) Buffala	21,10 €
<i>Tomates, Mozzarella di Buffala, Tomates cerises, Basilic, Mozzarella</i>	

Toute garniture supplémentaire est facturée. Toute Pizza en ½ portion est servie uniquement pour enfants ou comme entrée

Nos Saisonniers

(v) Salade de pissenlit jaune, salade frisé, lard, pommes rates rôties, œuf po    17,80   /25,60   

Le Gibier:

Raviolis au marcassin <i>beurre noisette, champignons des bois, copeaux de parmesan</i>	18,90 �� / 25,90 ��
Ragoût de biche aux airelles garni	31,50 ��
Ragoût de marcassin aux marrons garni	31,50 ��
Civet de li��vre, champignons des bois garni	36,50 ��
Mignons de biche Grand Veneur	42,30 ��
Suprême de faisan aux oignons grelots	37,00 ��
Steak de biche Grand Veneur	32,20 ��

Nos Suggestions

Vitello Tonnato

16,30 €/25,50 €

½ portion comme entré, plus grande portion avec frites en plat

Raviolis au jambon de Parme huile d'olive, tomates fraîches, basilic, roquette,
copeaux de parmesan pignons de pins

24,50 €

Rigatoni au Curry jaune, dés de poulets, champignons, oignons

22,80 €

Linguine au pesto de tomates séchées, buffala émietté, basilic frais

23,50 €

Mezzaluna parmegiana

16,90 € / 22,50 €

Raviolis en demi-lune farcies au gratin d'aubergines

Notre salciccia faite maison :

Pizza Salciccia

18,20 €

Tomates, Mozzarella, Salciccia, Piments frais,

Salade frisée Salciccia maison, ail, lard, pommes de terre rôties

16,60 €/23,90 €

Penne et salciccia sautées, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises

22,80 €

Assortiment de Fromage

13,50 €

Gorgonzola, Taléggio, Gorgonzola de chèvre, Fontina, Parmesan Grana Padano 18 mois

Nos Potages faits Maison

Minestrone	11,50 €
Straciatella alla Romana	11,50 €
Tortellini in brodo	12,50 €
Bisque de homard	13,90 €
Soupe de poissons, rouille, toast et gruyère	13,90 €
(v) Potage de tomates	11,00 €

Nos Entrées

Foie gras de canard maison, Brioche grillée <i>(foie gras fabrication artisanal maison)</i>	28,00 €
Avec son verre de vin liquoreux 15 cl	8,50 €
(v) Mozzarella di Buffla ou Burrata, tomates anciennes, tomates confites <i>basilic, vinaigre balsamique blanc</i>	21,50 €
Jambon de Parme séché 24 mois <i>½ portion comme entrée, plus grande portion avec frites en plat</i>	14,50 € / 23,50 €
Carpaccio de bœuf <i>parmesan et roquette</i> <i>½ portion comme entrée, plus grande portion avec frites en plat</i>	14,90 € / 24,00 €
Carpaccio de bœuf « Porta Vecchia » <i>Champignons, Mozzarella, Lamelles de Parmesan et Roquette</i> <i>½ portion comme entrée, plus grande portion avec frites en plat</i>	16,30 € / 25,40 €
Carpaccio de saumon à l'aneth <i>toast, citron et huile d'olive</i>	19,90 €
Cocktail d'écrevisses décortiquées	19,50 €

Nos Salades

(v) Salade et légumes mixte	($\frac{1}{2}$ portion 6,30 €)	12,60 €
(v) Salade paysanne, pommes rattes, lardons rôties, gruyère, œuf poché		23,90 €
Salade Niçoise		24,90 €
Salade de poissons grillés à la plancha		26,60 €
Salade de scampis aux artichauts poivrade vinaigrette balsamique		17,80 €/26,60 €
Salade Curry, poulet et lard rôti au Curry, piments rouge		16,60 €/23,90 €
Salade Stroganov, filet de bœuf, lard, poivrons, piments		17,80 €/26,60 €
Salade au saumon fumé, oignons frits		17,80 €/26,60 €
(v) Salade végétarienne aux légumes grillés, salade mixte et graines		16,60 €/23,90 €
(v) Salade frisée des Vosges, ail, lard, croutons, fromage, jambon		16,60 €/23,90 €
Grande salade gourmande		35,00 €

*Toast, Foie gras fabrication artisanal maison, Jambon Parme 24 mois, Scampis, Bouton d'artichaud rôti, magret fumé,
1/2 caille, saumon fumé*

Nos Pâtes (Gran Duro - Dececco)

Spaghetti alla Bolognese	16,60 €
Spaghetti alla Carbonara	20,30 €
(v) Spaghetti pomodoro & basilico	15,60 €
Spaghetti vongole, aglio, olio e peperoncino <i>Vongole, Ail, Huile d'olive, Pili-Pili</i>	29,90 €
(v) Penne all' arrabbiata	16,50 €
(v) Maccheroncini quattro formaggi	20,30 €
Linguine aux deux saumons	26,90 €
Risotto aux fruits de mer <i>Fruits de mer de préparation maison</i>	26,90 €
Risotto safrané aux scampi <i>Scampi, Courgettes, Poivrons, Roquette, Safran</i>	26,90 €
Rigatoni « Porta-Vecchia » <i>Jambon, Crème, Vodka, Tomates, Ail, Oignons</i>	23,10 €
Spaghetti alla Calabrese <i>Ail, Oignons, Salami piquant, Tomate, Basilic</i>	23,10 €
Penne Filippo gratinés <i>(Bolognaise, Jambon, Crème, Emmenthal)</i>	22,90 €

Nos Pâtes faites Maison à la Main

Tagliatelle alla panna e prosciutto	18,80 €
(v) Tagliatelle pesto fresco	19,80 €
Tagliatelle verde aux scampis, flambé au Cognac	26,90 €
(v) Gnocchi al pomodoro	19,90 €
(v) Gnocchi al pesto	20,90 €
Lasagne al forno	19,50 €
Cannelloni farce de veau	20,70 €
(v) Cannelloni verdi - ricotta e spinaci fresco	21,70 €
Tortellini panna e prosciutto	23,90 €
(v) Tortelloni alla ricotta e spinaci fresco façon Napolitaine <i>Ricotta, épinards, sauce tomates</i>	23,90 €
(v) Tortelloni alla ricotta e spinaci fresco façon Porta Vecchia <i>Ricotta, épinards, huile d'olives, ail, sauge, parmesan</i>	23,90 €
Ravioli ai scampi (sauce crème aux poivrons)	26,80 €
Pappardelle al ragu d'anatra <i>Ragout de Canard</i>	25,30 €
Tris de pâtes	23,00 €
Duo de cannelloni <i>Cannelloni verdi et cannelloni bolognaise</i>	21,70 €

Nos Poissons

Scampi grillés, ail, basilic	32,00 €
Scampi «Porta-Vecchia» <i>Ail, Persil, Sauce Tomate</i>	32,00 €
Médallions de lotte et de scampis sauce vin blanc aux poireaux	36,80 €
Filet de bar grillé à la plancha sur lit de fenouil	30,60 €
Sole meunière 500 gr.	67,20 €
Pavé de saumon mi- cuit à l'oseille	33,00 €
Calamars frais grillé à la plancha bouquet de salade mixte	33,00 €

Nos Viandes

Escalope de veau - crème champignons	28,60 €
Escalope de veau - Milanese	28,60 €
Scalopina de veau sur roquette, <i>huile d'olives, citrons et copeaux de parmesan</i>	29,80 €
Saltimbocca alla Romana <i>Jambon de parme 18 mois, sauge, sauce Marsala</i>	29,80 €
Ossobuco	34,50 €
Entrecôte « Maître d'Hôtel »	35,50 €

Entrecôte crème champignons	35,50 €
Entrecôte avec son os à la moelle rôti	39,50 €
Hamburger Black Angus Mc Gusto, pur bœuf <i>tomates, fromage scamozza, oignons</i>	28,10 €
Filet de bœuf grillé nature	38,90 €
Filet de bœuf au poivre vert	41,90 €
Filet de bœuf au gorgonzola	41,90 €
Tagliata de filet de bœuf sur roquette, piadina, copeaux de parmesan	41,90 €
Chateaubriand (min. 2 Pers.)	p.p. 50,90 €
Steak Tartare	31,50 €
Foie de veau alla Veneziana	27,10 €
Cailles rôties, coffre désossés, légumes frais, gratin dauphinois	32,50 €
Filet de cheval sauce marchand de vin	39,80 €
Carré d'agneau (7 côtes) grillé à la plancha sur lit de ratatouille <i>Herbes de Provence, beurre, ail</i>	42,90 €
Magret de canard au Limoncello	33,50 €

Nos Desserts

Dame blanche	11,00 €
Coupe Brésilienne	10,00 €
Coupe Porta Vecchia	10,00 €
Café glacé	10,00 €
Café Gourmand	13,00 €
Sabayon au choix & glace « vanille Bourbon »	13,00 €
Assiette de trois sorbets aux fruits frais	11,00 €
Coupe Colonel	12,00 €
Fondant au chocolat & glace « vanille Bourbon »	12,00 €
Tarte aux pommes chaudes & glace « vanille Bourbon »	12,00 €
Duo de mousse au chocolat, coulis de Bailey's	12,00 €
Cassata (Vanille/Fraise/Pistache)	11,00 €
Crème brûlée traditionnelle flambé en salle	11,00 €
Panna cotta aux fruits des bois	11,00 €
Duo de verrines	11,00 €
Tiramisu maison	11,00 €
Parfait glacé au Grand-Marnier	13,00 €
Salade de fruits frais	11,00 €

Composez votre coupe : 1 boule 4,00 € 2 boules 7,00 € 3 boules 10,00 €

Glace artisanales : Vanille Bourbon ; Pistache d'Italie ; Caramel beurre salé ; Mokka ; Chocolat noir suisse ; Menthe verte copeaux de chocolat ; Noisette romaine d'Italie ; Yaourt de Saint Malo

Sorbets plein fruit : Exotique gingembre ; Cassis de Bourgogne ; Citron jaune de Sicile ; Fraise Senga Segngana ; Mangue d'Inde ; Noix de coco

Nous travaillons des produits frais de qualité, des matières premières provenant de circuits courts. Nous privilégions les producteurs qui sont nos voisins et mettons en avant les appellations de nos terroirs. C'est dans cet esprit que nous achetons nos salades, les asperges, les pommes de terre ainsi que les fraises directement des champs des paysans. Le parmesan Grana Padano est râpé tous les matins avant le service, les fromages comme la mozzarella, le pecorino etc. sont fabriqués au Luxembourg par la Fromagerie de Luxembourg, la charcuterie de qualité que nous mettons sur nos pizzas provient de la firme Bondani et y est sélectionnée pour sa qualité haut de gamme. Le foie gras est fait maison à partir de lobes d'origine française issus de la firme Rougier. Le chef de salle, Jordan épaulé de Romain, Arnaud, John, Shirley et Fatima vous assurent un service professionnel et sympathique. En cuisine sous l'œil intransigeant et professionnel de Claude Putz œuvrent Didier, Jean Claude, Philippe, Romain, Maria, Orlando, Hichem et Guillaume. La production des pâtes artisanales est sous la responsabilité de Déborah. Toute l'équipe vous souhaite un très bon appétit.

Suggestions à : portavecchia@pt.lu

www.porta-vecchia.lu