

Ristorante - Pizzeria

Porta Vecchia

1, rue du Golf L-1638 Senningerberg

Ouvert tous les jours :

12:00 à 14:15

18:00 à 23:00



Tél : 34 91 98

Suggestions à : portavecchia@pt.lu

www.porta-vecchia.lu

Les Cocktails

Apéritif maison

Base d'alcools blancs, jus d'orange et crémant

Apérol Spritz

Hugo

Americano

Porto Grahams blend 5 Tonic

Moscow Mule

Mexican Mule

London Mule

Gin Gordon

Gin Tanqueray Ten

Gin Mare

Gin Silent Pool

avec au choix:

-Tonic Fever Tree Méditerranéen

-Schweppes Indian Tonic

Les Bières (en bouteilles)

Bofferding Pils

Battin Blanche

Battin Brune

Moretti Bière Italienne

Clausthaler ss alcool

Les Apéritifs

Coupe Crémant du Luxembourg :

Caves Krier Welbes Bio «Cuvée Julie»

Caves Alice Hartmann

Coupe Champagne «Moët & Chandon »

Kir vin blanc

Kir royal

Picon bière

Martini rouge/blanc

Porto rouge / blanc

Ricard

Vodka orange

Bacardi Cola

Cynar sec

Cynar soda

Campari sec

Campari soda

Campari tonic

Campari orange

Sherry dry

Pineau des Charentes

Bitter sans alcool Crodino jaune

Carte de Menus

Liste des Allergènes

En cas d'intolérances merci de toujours demander conseil aux serveurs, car tous les aliments peuvent contenir des traces d'allergènes, les réclamations relatives aux allergènes, ne seront pas prise en compte au cas ou celles-ci n'auraient pas été signalés lors de la commande.

1.Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, Kamut) et produits à base de ces céréales **2.**Crustacés et produits à base de crustacés **3.**Oeufs et produits à base d'œufs **4.**Poissons et produits à base de poissons **5.**Arachides et produits à base d'arachide **6.**Soja et produits à base de soja **7.**Laits et produits laitiers (y compris lactose) **8.**Fruits à coque (amande, noisette, noix, noix de cajou, noix du Brésil, noix de Macadamia et noix du Queensland, et produits à base de ces fruits) **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 > 10 mg/kg (ou 10 mg/l) en SO2 **13.**Mollusques et produits à base de mollusques **14.**Lupin et produits à base de lupin

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 (1-7) <i>Tomates, Mozzarella</i>	9,50 €
(v) Napoli (1-4-7) <i>Tomates, Anchois, Câpres, Olives, Mozzarella</i>	10,80 €
Prosciutto (1-7) <i>Tomates, Mozzarella, Jambon</i>	10,80 €
Prosciutto di Parma (1-7) <i>Tomates, Mozzarella, Jambon de Parme 18 mois</i>	17,50 €
(v) Funghi (1-7) <i>Tomates, Champignons, Mozzarella</i>	10,80 €
Calzone (1-7) <i>Tomates, Salami piquant, Champignons, Jambon, Mozzarella</i>	15,00 €
Quattro Stagioni (1-7) <i>Tomates, Salami, Champignons, Jambon, Artichauts, Mozzarella</i>	14,50 €
Di Mare (1-7-2-13) <i>Tomates, Mozzarella, Fruits de mer préparé maison, Ail</i>	18,00 €
(v) Quattro Formaggi (1-7) <i>Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Gruyère</i>	16,50 €
Diavola⁽¹⁻⁷⁾ <i>Tomates, Salami piquant, Mozzarella, Oregano</i>	14,00 €
Tonno (1-7-4) <i>Tomates, Thon, Mozzarella, Oignons</i>	14,00 €
(v) Anna (1-7) <i>Tomates, Aubergines, Courgettes, Tomates cerises, Mozzarella</i>	15,00 €
Pizza Kebab (1-7) <i>Tomates, kebab, champignons, sauce yaourt, Mozzarella</i>	17,50 €

Hawai (1-7) <i>Tomates, Jambon, Ananas, Mozzarella</i>	13,00 €
Biancaneve (1-3-7) <i>Filan composé de Crème, Parmesan, Mozzarella, Jambon, Lard,</i>	15,00 €
Capricciosa (1-7) <i>Tomates, Salami piquant, Champignons, Olives, Jambon, Mozzarella, Oregano</i>	15,70 €
Regina (1-7) <i>Tomates, Jambon, Champignons, Mozzarella</i>	13,80 €
« Porta Vecchia » (1-7) <i>Tomates, Salami, Champignons, Olives, Jambon, Câpres, Mozzarella, Oregano</i>	15,50 €
(v) Alla Rucola (1-7) <i>Tomates, Mozzarella, Rucola, Copeaux de Parmesan</i>	15,50 €
Salmone (1-4-7) <i>Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Poireaux</i>	18,50 €
(v) Contadina (1-7) <i>Tomates, Chèvre, Tomates confites, Olives, Mozzarella, Oregano</i>	16,00 €
Spéciale (1-7) <i>Tomates, Jambon, Ail, Mascarpone, Mozzarella</i>	16,50 €
Pêcheur (1-2-7) <i>Tomates, Artichauts, Scampis, Basilique, Ail, Mozzarella</i>	18,50 €
(v) Buffalo (1-7) <i>Tomates, Mozarella di Buffalo, Tomates cerises, Basilic, Mozzarella</i>	16,00 €
Bresaola (1-7) <i>Tomates, Bresaola, Roquette, Taleggio, Mozzarella</i>	17,80 €
Salciccia (1-7) <i>Tomates, Mozzarella, Salciccia, Piments frais,</i>	15,00 €

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

Nos Suggestions

Spaghetti au thon (1-3-7)	20,00 €
Rigatoni au Curry jaune, dés de poulets, champignons, oignons (1-3-7) <i>Ricotta, épinards, huile d'olives, ail, sauge, copeaux de parmesan</i>	19,50 €
Raviolis au jambon de Parme huile d'olive, tomates fraîches, basilic, roquette, copeaux de parmesan pignons de pins (1-3-7-8)	20,00 €
Assortiment de Fromage (7) <i>Gorgonzola, Taléggio, Gorgonzola de chèvre, Fontina, Parmesan Grana Padano 18 mois</i>	11,00 €

Nos Saisonniers

Vitello Tonnato (3-4-10)	18,50 €/-----
Melon au Jambon de parme 18 mois	18,50 € /-----
Salade de poulpe méditerranéenne (13)	17.50 € /-----
Tartare de thon rouge et avocats (1-4)	19,50 € /-----
Tartare aux deux saumons <i>oignons, aneth</i> (1-4)	19,50 € /-----
Mixte Grill <i>rumsteak, scalopina de veau, côte d'agneau, salciccia maison, légumes grillés</i>	28,00 €
Tentacule de gros poulpe grillé sauce provençale	26,00 €
Penne tiède Burrata <i>Sce Napolitaine, Basilic, Burrata tiède</i> (1-3-7)	19,00 €

Les Cèpes

Velouté aux cèpes (1-7)	9,50 € / ----
Tagliatelles aux cèpes (1-3-7)	17,00 € / 23,00 €
Entrecôte aux cèpes (7)	31,00 €
Filet de bœuf cèpes (7)	36,00 €
Dos de cabillaud rôti aux cèpes (1-4-7)	31,50 €
Risotto forestière aux cèpes (7)	25,00 €

Nos Potages faits Maison

Minestrone (1-3-9)	8,50 €
Straciatella alla Romana (3-7)	8,00 €
Tortellini in brodo (1-3-7)	9,00 €
Bisque de homard (1-2-7)	11,00 €
Soupe de poissons, rouille, toast et gruyère (1-4-2-3-7-10)	11,00 €
(v) Potage de tomates (7)	8,00 €

Nos Entrées

Foie gras de canard maison, Brioche grillée (foie gras fabrication artisanal maison) (1-3-7)	23,00 €
Avec son verre de vin liquoreux 15 cl	8,00 €
(v) Tomates confites et mozzarella di buffala (7)	16,50 €
Jambon de Parme séché 18 mois (3-10)	18,00 €
Carpaccio de bœuf <i>parmesan et roquette</i> (7)	18,00 €
Carpaccio de bœuf « Porta Vecchia » (7)	19,50 €
<i>Champignons, Mozzarella, Lamelles de Parmesan et Roquette</i>	
Carpaccio de saumon à l'aneth <i>toast, citron et huile d'olive</i> (1-4)	19,50 €
Antipasto all' Italiana (7)	17,00 €
<i>Assortiment de Charcuteries, Fromage, Légumes italiennes</i>	
Carpaccio de bresaola, roquette et parmesan (7)	19,50 €
<i>Caprese et tomates confites mozzarella buffala</i>	
Cocktail d'écrevisses décortiquées (2-3-10)	17,00 €
Assiette de saumon fumé Danois (1-4) <i>toast, câpres, oignons</i>	19,50 €

Nos Salades

(v) Salade et légumes mixte (3-10)	12,00 €
(v) Salade et légumes mixte (½ portion) comme accompagnement (3-10)	6,00 €
(v) Tomates mozzarella Caprese (7)	14,00 €
(v) Duo de tomates mozzarella (7)	17,00 €
Grande salade « Porta Vecchia » (1-2-4)	31 ,00 €
<i>Toast, Foie gras fabrication artisanal maison, Jambon Parme 18 mois, Scampis, Bresaola, Melon, 1/2 caille, saumon fumé</i>	
(v) Salade paysanne, pommes rattes, lardons rôties, gruyère, œuf poché (3-7-10)	18,00 €
Salade Niçoise (3-4-10)	18,00 €
Salade de poissons grillés à la plancha (1-2-3-4-10)	21,50 €
Salade de scampis aux artichauts poivrade vinaigrette balsamique (1-2)	16,00 €/22,50 €
Salade Curry, poulet et lard rôti au Curry, piments rouge (3-7-10)	13,00 €/18,00 €
Salade Stroganov, filet de bœuf, lard, poivrons, piments (3-7-10)	16,00 €/22,50 €
Salade au saumon fumé, oignons frits (1-4-3-10)	16,00 €/22,50 €
(v) Salade frisée des Vosges, ail, lard, croutons, fromage, jambon (1-3-7-10)	13,00 €/18,00 €
(v) Salade végétarienne aux légumes grillés, salade mixte et graines (3-10-11)	13,00 €/18,00 €
Salade frisée Salciccina maison, ail, lard, pommes de terre rôties (3-10)	13,00 €/18,00 €

Nos Pâtes (Gran Duro - Dececco)

Spaghetti alla Bolognese (1-3-9)	15,00 €
Spaghetti alla Carbonara (1-3-7)	18,50 €
(v) Spaghetti pomodoro & basilico (1-3)	14,00 €
Spaghetti vongole, aglio, olio e peperoncino (1-3-13) <i>Vongole, Ail, Huile d'olive, Pili-Pili</i>	23,00 €
(v) Penne all' arrabbiata (1-3)	14,00 €
Penne et salciccia sautées, roquette, copeaux de parmesan, tomates cerises (1-3-7)	18,00 €
(v) Maccheroncini quattro formaggi (1-3-7)	17,50 €
Linguine aux deux saumons (1-3-4-7)	20,00 €
Risotto aux fruits de mer (2-13-7) <i>Fruits de mer de préparation maison</i>	22,00 €
(v) Risotto ai funghi (7) <i>Champignons</i>	19,00 €
Risotto ai scampi (2-7) <i>Courgettes, Poivrons, Roquette, Safran</i>	22,00 €
Rigatoni « Porta-Vecchia » (1-3-7) <i>Jambon, Crème, Vodka, Tomates, Ail, Oignons</i>	21,00 €
Spaghetti alla Calabrese (1-3) <i>Ail, Oignons, Salami piquant, Tomate, Basilic</i>	20,00 €
Penne Filippo gratinés (1-3-7) <i>(Bolognaise, Jambon, Crème, Emmenthal)</i>	20,00 €

Nos Pâtes faites Maison

Tagliatelle alla panna e prosciutto (1-3-7)	16,00 €
(v) Tagliatelle pesto fresco (1-3-8)	17,00 €
Tagliatelle verde aux scampis, flambé au Cognac (1-3-2-7)	23,00 €
(v) Gnocchi al pomodoro (1-3-7)	17,00 €
(v) Gnocchi al pesto (1-3-7-8)	18,00 €
Lasagne al forno (1-3-7)	16,00 €
Cannelloni (1-3-7)	16,00 €
(v) Cannelloni verdi - ricotta e spinaci fresco (1-3-7)	17,00 €
Tortellini panna e prosciutto(1-3-7)	18,00 €
(v) Tortelloni alla ricotta e spinaci fresco (1-3-7)	18,00 €
(v) Tortelloni maison façon « Porta Vecchia » (1-3-7) <i>Ricotta, épinards, huile d'olives, ail, sauge, parmesan</i>	18,00 €
(v) Ravioli végétarien (1-3-7)	18,00 €
Ravioli ai scampi (sauce crème aux poivrons) (1-2-3-7)	22,50 €
Pappardelle beurre noisette al astice sauce homardine (1-2-3-7) <i>Homard entier de 700 gr décortiqué</i>	45,00 €
Pappardelle al ragu d'anatra (1-3-9) <i>Ragout de Canard</i>	20,00 €
Tris de pâtes (1-3-7)	19,00 €
Duo de cannelloni (1-3-7) <i>Cannelloni verdi et cannelloni bolognaise</i>	17,00 €

Nos Poissons

Scampi grillés, ail, basilic ⁽²⁾	27,00 €
Scampi «Porta-Vecchia» ⁽²⁻⁷⁾ <i>Ail, Persil, Sauce Tomate</i>	27,00 €
Médailles de lotte et de scampis sauce vin blanc aux poireaux ⁽⁴⁻⁷⁻²⁻¹⁾	32,50 €
Filet de bar grillé à la plancha sur lit de fenouil ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁾	26,00 €
Sole meunière 500 gr. ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁾	44,00 €
Cassolette de filets de poissons, rouille ⁽²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁾	28,00 €
Pavé de saumon mi- cuit à l'oseille ⁽⁴⁻⁷⁻¹⁾	26,00 €
Calamars frais grillé à la plancha bouquet de salade mixte ⁽¹⁻¹³⁻¹⁰⁻³⁾	31,50 €

Nos Viandes

Escalope de veau - crème champignons ⁽⁷⁾	23,00 €
Escalope de veau - Milanese ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁾	23,00 €
Scalopina de veau sur roquette, <i>huile d'olives, citrons et copeaux de parmesan</i> ⁽⁷⁾	25,00 €
Saltimbocca alla Romana <i>Jambon de parme 18 mois, sauge, sauce Marsala</i> ⁽⁷⁾	25,00 €
Ossobuco ⁽¹⁻⁹⁾	25,00 €

Entrecôte « Maître d'Hôtel » ⁽⁷⁾	26,00 €
Entrecôte crème champignons ⁽¹⁻⁷⁾	26,00 €
Entrecôte avec son os à la moelle rôti	29,00 €
Hamburger Black Angus Mc Gusto, pur bœuf ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁾ <i>tomates, fromage scamozza, oignons</i>	21,00 €
Filet de bœuf grillé nature ⁽⁷⁾	30,50 €
Filet de bœuf au poivre vert ⁽¹⁾	32,50 €
Filet de bœuf au gorgonzola ⁽¹⁻⁷⁾	32,50 €
Filet de bœuf Rossini, foie gras poêlé, sauce périgourdine ⁽¹⁻⁷⁾	38,00 €
Chateaubriand (min. 2 Pers.) ⁽³⁻⁷⁾	p.p. 39,50 €
Tagliata de filet de bœuf sur roquette, piadina ⁽¹⁾ , copeaux de parmesan ⁽⁷⁾	32,50 €
Steak Tartare ⁽³⁻¹⁰⁾	26,00 €
Foie de veau alla Veneziana ⁽¹⁻⁷⁾	21,00 €
Cailles désossés rôties sur lit de risotto champignons des bois ⁽⁷⁾	31,00 €
Carré d'agneau (7 côtes) grillé à la plancha sur lit de ratatouille ⁽¹⁻⁷⁾ <i>Herbes de Provence, beurre, ail</i>	34,00 €
Filet de cheval sauce marchand de vin ⁽¹⁻⁷⁾	29,00 €
Magret de canard au Limoncello ⁽¹⁻⁷⁾	25,00 €

Nos Desserts

Composez votre coupe : 1 boule 2.90 2 boules 5.50 3 boules 8.00

Dame blanche (3-7-8-6)	9,50 €
Coupe Brésilienne (3-7-8)	8,50 €
Coupe Pina Colada (3)	9,50 €
Coupe Porta Vecchia (3-7-8)	8,50 €
Café glacé (3-7-8)	8,50 €
Café Gourmand (1-3-7-8)	10,50 €
Sabayon au choix & glace « vanille Bourbon » (3-7-8)	10,50 €
Assiette de trois sorbets aux fruits frais (3-7-8)	9,50 €
Coupe Colonel (3-7-8)	10,50 €
Fondant au chocolat & glace « vanille Bourbon » (1-3-7-8)	10,50 €
Tarte aux pommes chaudes & glace « vanille Bourbon » (1-3-7-8)	10,50 €
Duo de mousse au chocolat, coulis de Bailey's (3-7)	10,50 €
Cassata (Vanille/Fraise/Pistache) (3-7-8)	8,50 €
Crème brûlée traditionnelle flambé en salle (3-7)	8,50 €
Panna cotta aux fruits des bois ⁽⁷⁾	8,50 €
Duo de verrines ⁽⁷⁾	8,50 €
Tiramisu maison (3-7)	8,50 €
Parfait glacé au Grand-Marnier (3-7)	10,50 €
Salade de fruits frais	8,50 €

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, Carlos, Rui, Arnaud, Rafael et de Tony, 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 et Antonio. 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