

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](mailto:portavecchia@pt.lu)

[www.porta-vecchia.lu](http://www.porta-vecchia.lu)

# Carte de Menus

Code wifi gratuit : portavecchia



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

<b>(v) Margherita</b> <i>Tomates, Mozzarella</i>	11,50 €
<b>(v) Napoli</b> <i>Tomates, Anchois, Câpres, Olives, Mozzarella</i>	14,30 €
<b>Prosciutto</b> <i>Tomates, Mozzarella, Jambon</i>	14,30 €
<b>Prosciutto di Parma</b> <i>Tomates, Mozzarella, Jambon de Parme 18 mois</i>	21,90 €
<b>(v) Funghi</b> <i>Tomates, Champignons, Mozzarella</i>	13,80 €
<b>Calzone</b> <i>Tomates, Salami piquant, Champignons, Jambon, Mozzarella</i>	17,00 €
<b>Quattro Stagioni</b> <i>Tomates, Salami, Champignons, Jambon, Artichauts, Mozzarella</i>	17,50 €
<b>Di Mare</b> <i>Tomates, Mozzarella, Fruits de mer préparé maison, Ail</i>	21,20 €
<b>(v) Quattro Formaggi</b> <i>Tomates, Mozzarella, Gorgonzola, Fontina, Gruyère</i>	19,30 €
<b>Diavola</b> <i>Tomates, Salami piquant, Mozzarella, Oregano</i>	16,90 €
<b>Tonno</b> <i>Tomates, Thon, Mozzarella, Oignons</i>	16,90 €
<b>(v) Anna</b> <i>Tomates, Aubergines, Courgettes, Tomates cerises, Mozzarella</i>	17,10 €

<b>Pizza Kebab</b>	19,90 €
<i>Tomates, Kebab, champignons, sauce yaourt, Mozzarella</i>	
<b>Hawai</b>	16,00 €
<i>Tomates, Jambon, Ananas, Mozzarella</i>	
<b>Biancaneve</b>	18,30 €
<i>Filan composé de Crème, Parmesan, Mozzarella, Jambon, Lard,</i>	
<b>Capricciosa</b>	18,20 €
<i>Tomates, Salami piquant, Champignons, Olives, Jambon, Mozzarella, Oregano</i>	
<b>Regina</b>	16,00 €
<i>Tomates, Jambon, Champignons, Mozzarella</i>	
<b>« Porta Vecchia »</b>	18,50 €
<i>Tomates, Salami, Champignons, Olives, Jambon, Câpres, Mozzarella, Oregano</i>	
<b>(v) Alla Rucola</b>	19,90 €
<i>Tomates, Mozzarella, Rucola, Copeaux de Parmesan</i>	
<b>Salmone</b>	23,00 €
<i>Tomates, Mozzarella, Saumon fumé, Poireaux</i>	
<b>(v) Contadina</b>	19,30 €
<i>Tomates, Chèvre, Tomates confites, Olives, Mozzarella, Oregano</i>	
<b>Spéciale</b>	19,30 €
<i>Tomates, Jambon, Ail, Mascarpone, Mozzarella</i>	
<b>Pêcheur</b>	23,00 €
<i>Tomates, Artichauts, Scampis, Basilique, Ail, Mozzarella</i>	
<b>(v) Buffala</b>	19,30 €
<i>Tomates, Mozarella 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 Triple A ( <b>AAA</b> Asperges <b>A</b> vocats <b>A</b> rtichauts) vinaigrette Balsamique	16,60€ / 22,90€
(v) Salade de pissenlit jaune, salade frisé, lard, pommes rates rôties, œuf poché	17,80€ / 25,60€

Pizza aux asperges et aux escargots Bourguignon 21.90 €

## LES ASPERGES :

(v) Asperges (400 GR) sauce Hollandaise	19,90€
+ Jambon de Parme 24 mois	+10,80€
+ Saumon fumé	+10,80€
+ Dos de saumon rôti (150gr)	+11,50€
+ Escalope de veau panée	+11,50€
+ Filet de bœuf (150gr)	+17,70€
(v) Velouté d'asperges	10,00€ / ----
(v) Raviolis aux asperges	16,80€ /21,80€
Penne aux Asperges et Scampis	15,80€ /20,80€

## Nos Suggestions

Vitello Tonnato 14,90 €/24,50 €  
*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 23,50 €

Rigatoni au Curry jaune, dés de poulets, champignons, oignons 22,80 €

### 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 12,00 €  
*Gorgonzola, Taléggio, Gorgonzola de chèvre, Fontina, Parmesan Grana Padano 18 mois*

## Nos Potages faits Maison

Minestrone 11,00 €

Straciatella alla Romana 11,00 €

Tortellini in brodo 11,00 €

Bisque de homard 13,40 €

Soupe de poissons, rouille, toast et gruyère 13,40 €

(v) Potage de tomates 10,00 €

## Nos Entrées

(v) Mozzarella di Buffla ou Burrata, tomates anciennes, tomates confites <i>basilic, vinaigre balsamique blanc</i>	21,50 €
Jambon de Parme séché 24 mois	21,50 €
Carpaccio de bœuf <i>parmesan et roquette</i> <i>½ portion comme entré, 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 entré, 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 €
Assiette de saumon fumé Danois <i>toast, câpres, oignons</i>	22,90 €

## Nos Salades

(v) Salade et légumes mixte	(½ portion 6,30 €)	12,60 €
(v) Salade paysanne, pommes rattes, lardons rôties, gruyère, œuf poché		21,70 €
Salade Niçoise		21,70 €
Salade de poissons grillés à la plancha		24,60 €
Salade de scampis aux artichauts poivrade vinaigrette balsamique		17,80 €/25,60 €
Salade Curry, poulet et lard rôti au Curry, piments rouge		16,60 €/23,90 €
Salade Stroganov, filet de bœuf, lard, poivrons, piments		17,80 €/25,60 €
Salade au saumon fumé, oignons frits		17,80 €/25,60 €
(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 €

## Nos Pâtes (Gran Duro - Dececco)

Spaghetti alla Bolognese	16,60 €
Spaghetti alla Carbonara	20,30 €
(v) Spaghetti pomodoro & basilico	16,60 €
Spaghetti vongole, aglio, olio e peperoncino <i>Vongole, Ail, Huile d'olive, Pili-Pili</i>	28,30 €
(v) Penne all' arrabbiata	16,50 €
(v) Maccheroncini quattro formaggi	19,30 €
Linguine aux deux saumons	25,30 €
Risotto aux fruits de mer <i>Fruits de mer de préparation maison</i>	25,30 €
Risotto safrané aux scampi <i>Scampi, Courgettes, Poivrons, Roquette, Safran</i>	24,10 €
Rigatoni « Porta-Vecchia » <i>Jambon, Crème, Vodka, Tomates, Ail, Oignons</i>	23,10 €
Spaghetti alla Calabrese <i>Ail, Oignons, Salami piquant, Tomate, Basilic</i>	22,80 €
Penne Filippo gratinés <i>(Bolognaise, Jambon, Crème, Emmenthal)</i>	22,00 €



# 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	25,80 €
(v) Gnocchi al pomodoro	18,90 €
(v) Gnocchi al pesto	19,90 €
Lasagne al forno	18,70 €
Cannelloni	19,60 €
(v) Cannelloni verdi - ricotta e spinaci fresco	20,70 €
Tortellini panna e prosciutto	21,90 €
(v) Tortelloni alla ricotta e spinaci fresco façon Napolitaine <i>Ricotta, épinards, sauce tomates</i>	21,90 €
(v) Tortelloni alla ricotta e spinaci fresco façon Porta Vecchia <i>Ricotta, épinards, huile d'olives, ail, sauge, parmesan</i>	21,90 €
(v) Ravioli végétarien	20,70 €
Ravioli ai scampi (sauce crème aux poivrons)	25,80 €
Pappardelle al ragu d'anatra <i>Ragout de Canard</i>	24,30 €
Tris de pâtes	23,00 €
Duo de cannelloni <i>Cannelloni verdi et cannelloni bolognaise</i>	20,70 €

## Nos Poissons

Scampi grillés, ail, basilic	31,00 €
Scampi «Porta-Vecchia» <i>Ail, Persil, Sauce Tomate</i>	31,00 €
Médailles de lotte et de scampis sauce vin blanc aux poireaux	36,80 €
Filet de bar grillé à la plancha sur lit de fenouil	28,60 €
Sole meunière 500 gr.	56,20 €
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	27,60 €
Escalope de veau - Milanese	27,60 €
Scalopina de veau sur roquette, <i>huile d'olives, citrons et copeaux de parmesan</i>	28,80 €
Saltimbocca alla Romana <i>Jambon de parme 18 mois, sauge, sauce Marsala</i>	28,80 €
Ossobuco	32,00 €
Entrecôte « Maître d'Hôtel »	32,90 €

Entrecôte crème champignons	32,90 €
Entrecôte avec son os à la moelle rôti	37,40 €
Hamburger Black Angus Mc Gusto, pur bœuf <i>tomates, fromage scamozza, oignons</i>	26,10 €
Filet de bœuf grillé nature	37,90 €
Filet de bœuf au poivre vert	39,90 €
Filet de bœuf au gorgonzola	39,90 €
Tagliata de filet de bœuf sur roquette, piadina, copeaux de parmesan	39,90 €
Chateaubriand (min. 2 Pers.)	p.p. 47,90 €
Steak Tartare	31,50 €
Foie de veau alla Veneziana	26,10 €
Cailles désossés rôties, poêlé de légumes, gratin dauphinois	31,50 €
Filet de cheval sauce marchand de vin	36,80 €
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	32,50 €

# Nos Desserts

Dame blanche	10,50 €
Coupe Brésilienne	9,50 €
Coupe Jacques	9,50 €
Coupe Porta Vecchia	9,50 €
Café glacé	9,50 €
Café Gourmand	12,50 €
Sabayon au choix & glace « vanille Bourbon »	12,50 €
Assiette de trois sorbets aux fruits frais	10,50 €
Coupe Colonel	11,50 €
Fondant au chocolat & glace « vanille Bourbon »	11,50 €
Tarte aux pommes chaudes & glace « vanille Bourbon »	11,50 €
Duo de mousse au chocolat, coulis de Bailey's	11,50 €
Cassata (Vanille/Fraise/Pistache)	10,50 €
Crème brûlée traditionnelle flambé en salle	10,50 €
Panna cotta aux fruits des bois	10,50 €
Duo de verrines	10,50 €
Tiramisu maison	10,50 €
Parfait glacé au Grand-Marnier	12,50 €
Salade de fruits frais	10,50 €

Composez votre coupe : 1 boule 3,40€ 2 boules 6,30€ 3 boules 9,50€

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](mailto:portavecchia@pt.lu)

[www.porta-vecchia.lu](http://www.porta-vecchia.lu)