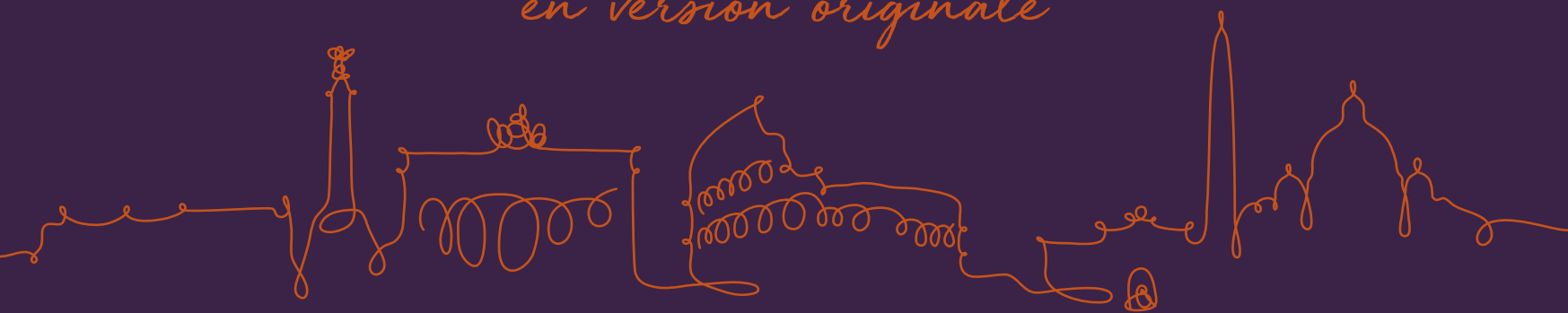
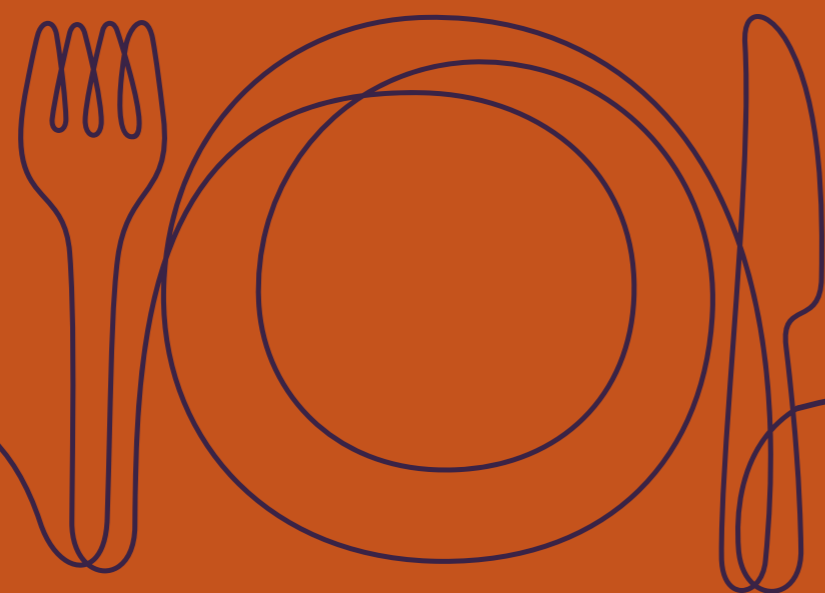


La cuisine des terroirs Italiens

Basta Così[®]
LES GLACIS

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 antipasti
se doivent de mettre les convives
en appétit sans jamais
les rassasier.

Antipasti Hors d'œuvre

| | ENTRÉE | | ENTRÉE | PLAT |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| BRUSCHETTA ALLA ROMANA <i>Tartines de pain grillé, frottées à l'ail garnie de tomates</i> | 7,90€ | VERDURE GRIGLIATE <i>Légumes du marché légèrement grillés, accompagnés d'un filet d'huile d'olive extra vierge</i> | 12,40€ | 16,90€ |
| 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> | 14,90€ | BURRATINA SU LETTO DI POMODORO VECCHIO STILE <i>Bufala sur lit de tomates à l'ancienne, coulis de basilic</i> | 15,50€ | 20,90€ |
| CALAMARI ALLA CARBONARA <i>Lamelles de calamars poêlés, guanciale, œuf, crème et parmesan</i> | 15,50€ | PARMIGIANA DI MELANZANE <i>Gratin d'aubergines, mozzarella, tomates et parmesan</i> | 13,90€ | 17,90€ |
| MOZZARELLA IN CARROZZA E SPECK ARTIGIANALE <i>Brochette de mozzarella de bufflonne panée et jambon de montagne fumé</i> | 15,50€ | CARPACCIO DI TONNO* <i>Fines tranches de thon, poivrons et coriandre</i> | 15,90€ | 20,90€ |
| IMPEPATA DI VONGOLE E COZZE <i>Poêlée de vongole et moules dans leur jus</i> | 16,50€ | VITELLO TONNATO* <i>Fines tranches de rôti de veau nappées de mayonnaise maison au thon, câpres et anchois</i> | 16,50€ | 20,90€ |
| MORTADELLA DI PRATO <i>Fines tranches de mortadelle de Prato®, la plus renommée</i> | 15,50€ | CARPACCIO DI MANZO* <i>Carpaccio de bœuf, roquette et écailles de parmesan</i> | 15,40€ | 20,90€ |

ASSORTIMENTO DI TRE ANTIPASTI A SCELTA
Assortiment de trois antipasti au choix

Trois au prix de deux

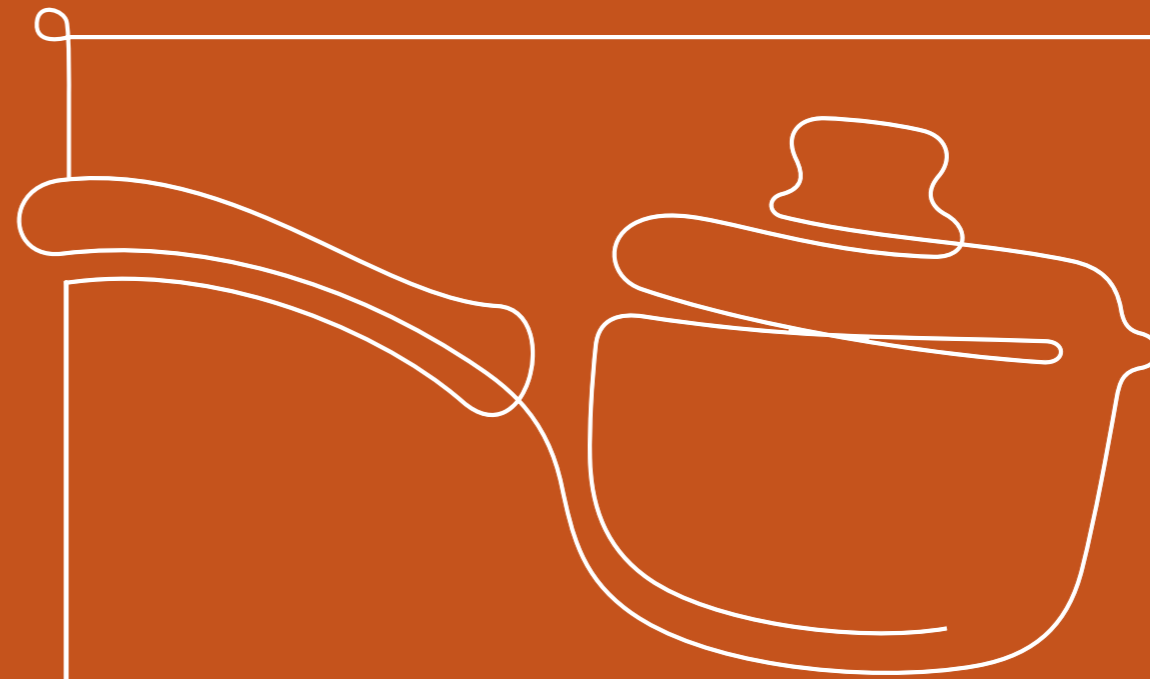


Accompagnement *Pommes de terre au romarin, pommes frites, riz, pâtes ou salade
(valable pour les plats uniquement)

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> | 14,50 € | 19,40 € |
| INSALATA CON POLLO AL PESTO GENOVESE E CAPONATA SICILIANA <i>Poulet pané au parmesan, roquette, pesto, caponata sicilienne</i> | 15,50 € | 19,90 € |
| 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> | 18,50 € | 23,90 € |
| INSALATA DI FINOCCHIO CON SCAMPI, SALMONE E AGRUMI <i>Salade de fenouil aux scampis, saumon fumé et "Suprême d'agrumes"</i> | 17,90 € | 22,90 € |
| INSALATA PARMIGIANA CON BURRATINA E PROSCIUTO DI PARMA <i>Burratina et jambon de parme sur lit de roquette, parmesan et crème de balsamique</i> | 18,50 € | 23,90 € |
| INSALATA DI CALAMARI E VERDURE CROCCANTI <i>Salade de calamars marinés et légumes croquants</i> | 16,50 € | 21,40 € |



| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| RISOTTO AL GORGONZOLA CON PERE E NOCI <i>Risotto au gorgonzola, poire et noix</i> | 23,90 € |
| RISOTTO AL PORCINI E TRUCIOLI DI FEGATO D'OCA <i>Aux cèpes et foie gras avec son toast de pain d'épices</i> | 31,90 € |
| RISOTTO CON BRANZINO E SPUGNOLE <i>Au prosecco, morilles et filet de bar</i> | 31,50 € |
| RISOTTO ALLO SCOGLIO <i>Aux fruits de mer (scampis, vongole, moules et calamars), fenouil et zeste de citron vert</i> | 32,50 € |



* Comptez 30 minutes d'attente

Risotti*



Pizze bianche

BUFALA CRUDAIOLA 21,50 €
Mozzarella de bufflonne Roquette, tomates cerises

SALMONE 21,90 €
Saumon fumé, scampis poêlés, crème ciboulette, câpres et oignons

BURRATINA 21,50 €
Burratina, mozzarella, aubergines, courgettes, pesto de basilic et roquette

BRESAOLA 19,50 €
Fines tranches de brésaola, mozzarella, roquette et copeaux de parmesan

PARMA 21,90 €
Jambon de parme, mozzarella de bufflonne et roquette

Les suppléments

Jambon de Parme, mozzarella de bufflonne, burratina : 5,50 €
Autres : 2,50 €

Pizze

MARGHERITA 14,50 €
Tomate, mozzarella et origan

QUATTRO FORMAGGI 16,50 €
Tomate, Gorgonzola, Taleggio, Fontina et Parmesan

DIAVOLA 15,90 €
Tomate, mozzarella et salami piquant

NETTUNA 16,50 €
Tomate, mozzarella, thon, oignons et câpres

QUATTRO STAGIONI 16,50 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives

NAPOLETANA 14,90 €
Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois

PROSCIUTTO E FUNGHI 16,50 €
Tomate, mozzarella, jambon et champignons

CALZONE 17,50 €
Tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf

VULCANO 17,50 €
Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, beurre, ail et œuf

VEGETARIANA 16,90 €
Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et champignons

CAPRINO 17,00 €
Tomate, mozzarella, pancetta, oignon et fromage de chèvre

SALSICCIA 17,50 €
Tomate, mozzarella, saucisse artisanale, poivrons et champignons

FRUTTI DI MARE 21,50 €
Tomate, mozzarella, fruits de mer poêlés, ail et persil

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 17,50 €

PIZZAS VEGANES

Découvrez nos recettes de pizzas véganes! N'hésitez pas à nous demander, nous vous renseignerons sur les différentes options possibles.

Margheritavegan 18,95 €
Vegetarianavegan 19,95 €
Diavolavegana 20,95 €
Vegana 21,95 €

Pizza enfant au prix réduit de 2,50 €

Pasta les pâtes

Spaghetti

ALLA CARBONARA 19,50€
Guancciale, œuf et pecorino

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 16,90€
Ail, piment frais, persil
et huile d'olive

Penne

ALL'ARRABBIATA 16,90€
Sauce tomate mijotée, basilic
et piments frais

Linguine

ALLE VONGOLE 23,50€
Vongoles, persil, tomates
cerises, ail et vin blanc

AGLI SCAMPI 23,50€
Aux scampis, tomates cerises
et fenouil

ALLA PESCATORA 28,90€
Espadon, saumon, scampis,
moules, vongole, ail et
tomates cerises

Tortiglioni

ALLE POLPETTE E PROVOLONE 20,50€
Aux boulettes de veau, sauce
tomate mijotée et provolone

ALLA NORMA 19,50€
Tomates, aubergines, ricotta
salata comme en Sicile

Tagliatelle

AI DUE SALMONI 21,50€
Aux deux saumons,
crème et ciboulette

ALLA BOLOGNESE 19,50€
Sauce bolognaise 100% pur bœuf

Orecchiette

ALLA CRUDAIOLA E BUFALA 19,80€
Tomates cerises, ail, mozzarella
de bufflonne, origan et basilic

CON STRACCETI DI MANZO 23,90€
Filet de boeuf, tomates, roquette
et parmesan

e ancora

Trofie

AL PESTO GENOVESE 19,90€
Basilic, pignons de pin, pommes de terre,
haricots verts, ail et parmesan

Lasagne

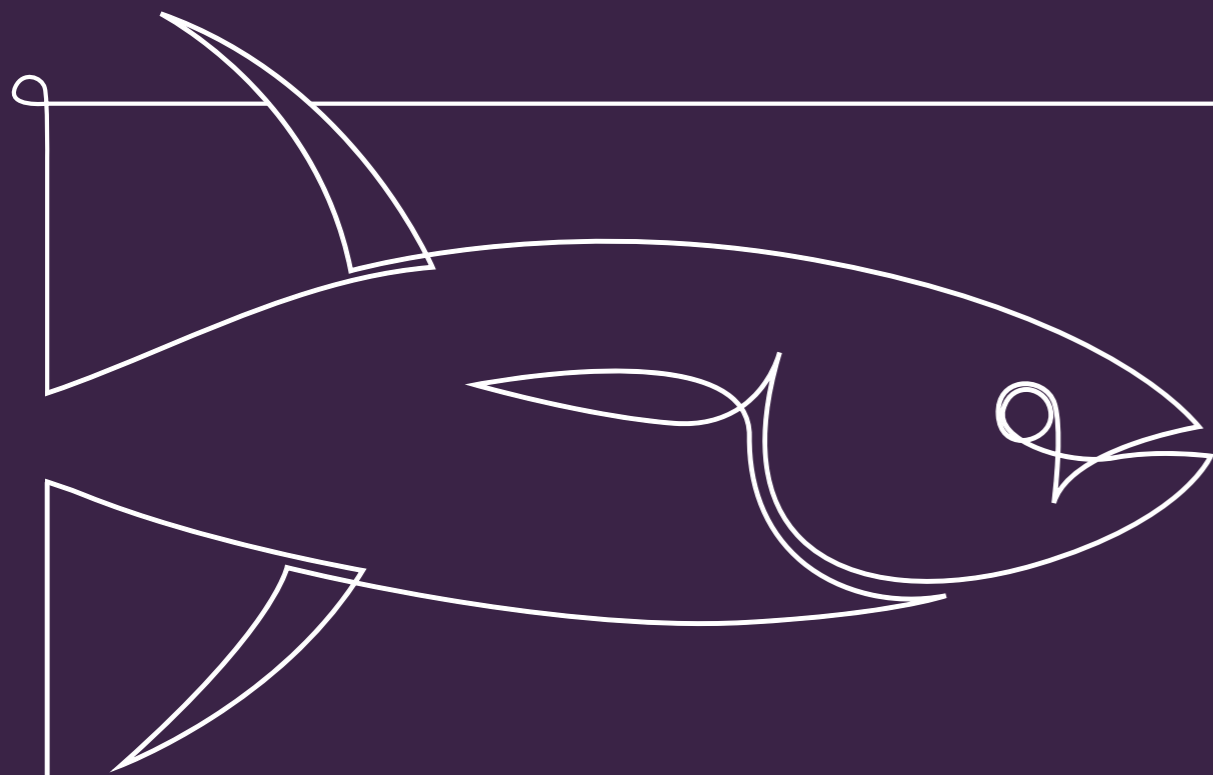
ALLA BOLOGNESE E "BECHAMEL" 19,50€
Sauce bolognaise 100% pur boeuf
et béchamel

Gnocchi

CON PORCINI E SALSA TARTUFATA 22,90€
Sauce aux cèpes et huile de truffes



Pesce



**FILETTO DI BRANZINO SU LETTO
DI FINOCCHIO AL LIMONE VERDE** 29,90 €
*Filet de bar rôti sur son lit de fenouil
et zeste de citron vert*

**FILETTO DI SALMONE
IN CROSTA DI BASILICO** 31,50 €
*Filet de saumon en croûte de basilic
sur concassé de tomates*

**SCAMPI ALL'AGLIO
E POMODORI PACHINO** 31,50 €
Scampis sautés à l'ail et tomates cerises

PESCE SPADE ALLA GRIGLIA 32,90 €
*Filet d'espadon grillé, vinaigrette
aux câpres, olives et balsamique*



Carni Viandes

Filetto di manzo
Vitello
Filetto d'anatra

Filet de bœuf

ALLA GRIGLIA 32,90 €
Grillé

AL GORGONZOLA 34,90 €
Au gorgonzola

AL PEPE VERDE 33,90 €
Au poivre vert

TAGLIATA 34,50 €
*Fines tranches grillées, roquette, tomates
et écaillés de parmesan*

ALLE SPUGNOLE 39,50 €
Aux morilles

ALLA ROSSINI 40,90 €
*Filet de bœuf sur son toast,
foie gras poêlé et sauce Porto rouge*

Escalope veau et jarret de veau

SCALOPPINA ALLA MILANESE 27,90 €
A la Milanaise

OSSOBUCO AL POMODORO 28,90 €
*Ragoût de jarret de veau mitonné
à la sauce tomate*

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 29,90 €
Jambon de Parme et sauge

CORDON BLEU SPECK, FONTINA 29,90 €
*Au speck, fontina (fromage du Piémont)
et sauce champignons*

Magret de canard

AI LAMPONI 29,90 €
Aux framboises

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

Dolci douceurs

| | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| TIRAMISÙ Crème de mascarpone à l'amaretti sur son biscuit savoïardi au café, le tout saupoudré de cacao | 9,90€ | PERA RIPIENA ALLA RICOTTA E CIOCCOLATO Poire pochée enrobée de gruë de cacao, crème de ricotta au miel et chocolat chaud | 11,90€ |
| PANNA COTTA Crème cuite du Piémont à la mangue et fruit de la passion | 10,90€ | FICHI ALL'AMARETTO Figs rôties à l'amaretti, biscuit aux pistaches et boule de glace vanille | 12,50€ |
| FONDANT AU CHOCOLAT Un délice que l'on ne présente plus, croquant à l'extérieur, tiède à l'intérieur... et boule de vanille | 12,50€ | PROFITEROLES CON AMARENA E CIOCCOLATO Profiteroles à la glace vanille, cerises amarena, chocolat chaud et chantilly | 11,50€ |
| MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA La salade de fruits frais à la fleur d'oranger | 9,50€ | CAFÉ GOURMAND un espresso, un thé ou un café accompagné de ses gourmandises | 12,00€ |
| SEMIFREDDO Parfait glacé à l'amande | 10,90€ | | |

Nous avons aussi

TOUTE UNE SELECTION DE SORBETS ET GLACES 3,50€ / BOULE
aux saveurs suivantes: Vanille, chocolat, café, fraise,
citron, framboise

“

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



SUR PLACE - À EMPORTER - CLICK & COLLECT - LIVRAISON



- CLICK&COLLECT GLACIS -
Scannez le QR code, sélectionnez vos plats
et venez récupérer votre commande !

Glacis

(+352) 26 26 85 55

18, avenue Pasteur L-2310 Luxembourg
glacis@bastacosi.lu

Louvigny

(+352) 26 26 85 85

10, rue Louvigny L-1946 Luxembourg
louvigny@bastacosi.lu

