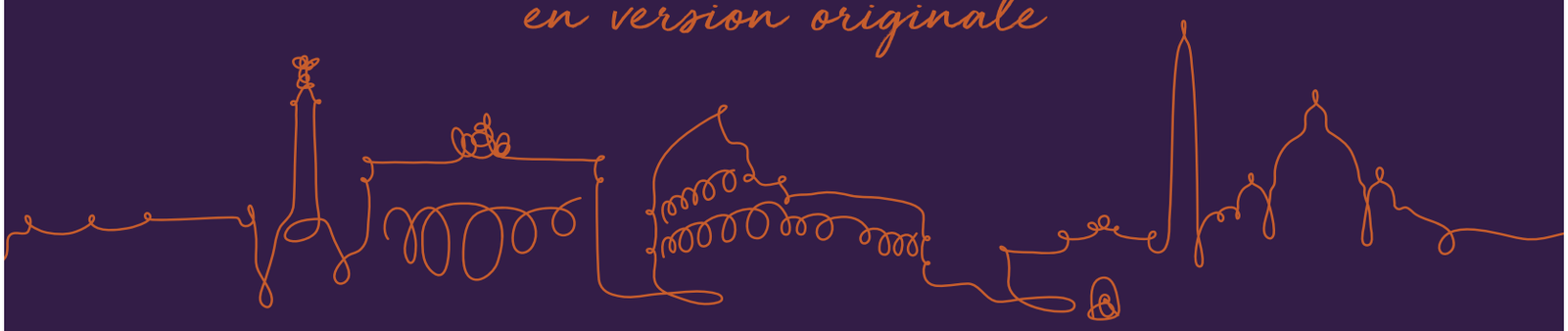
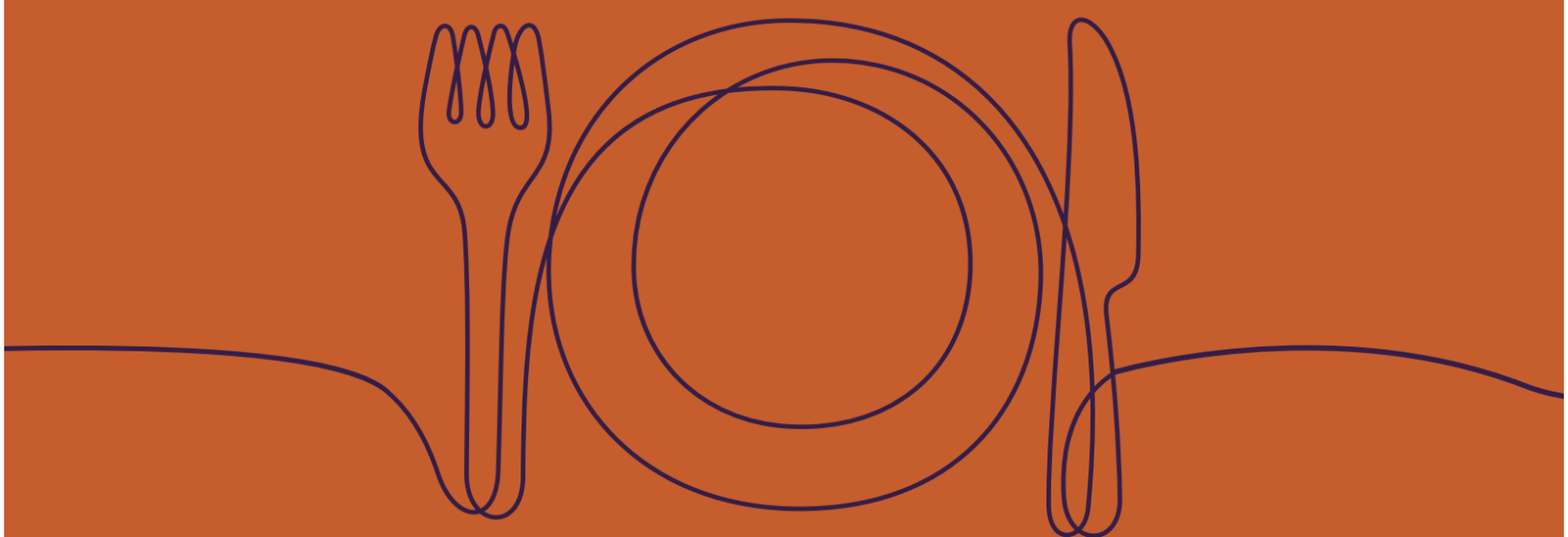
La cuisine des terroirs Italiens

Basta Così®

RESTAURANTS

en version originale





Bienvenue

dans notre restaurant

Antipasti
Hors d'oeuvre

	ENTRÉE	PLAT
BRUSCHETTE ALLA ROMANA *Tartines de pain grillé frottées à l'ail, garnies de tomates et basilic.*	11,50€	
VERDURE GRIGLIATE *Légumes du marché légèrement grillés, marinés à l'ail et romarin.*	14,50€	20,50€*
BURRATA, POMODORINI CONFIT AL TIMO E PISTACCHI *Burrata, tomates cerises confites au thym et éclats de pistache.*	17,50€	
TARTARE DI SALMONE AGLI AGRUMI *Tartare de saumon, avocat, oignon rouge, agrumes et coriandre.*	20,90€	29,50€*

	ENTRÉE	PLAT
FRITTURA MISTA *Friture de calamars et crevettes. Sauce tartare.*	19,90€	28.50€*
VITELLO TONNATO *Fines tranches de rôti de veau nappées de mayonnaise maison au thon, câpres et anchois.*	19,50€	27,90€*
CARPACCIO DI MANZO *Carpaccio de bœuf, roquette et écailles de parmesan.*	17,50€	25,90€*

ASSORTIMENTO DI TRE ANTIPASTI A SCELTA
Assortiment de trois antipasti au choix, au prix de deux.

Vous pouvez également inclure une charcuterie ou un fromage au choix.

*Accompagnement : Pommes de terre au romarin, pommes frites, riz, pâtes, salade ou légumes grillés

Salumi e formaggi
Charcuterie et fromage

PROSCIUTTO SAN DANIELE 28 MESI — 14.90€
Un jambon d'exception, affiné 28 mois, offrant des saveurs à la fois complexes et délicates.

CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA — 14.50€
Charcuterie typique des Pouilles, moelleuse et à la saveur riche grâce à ses 4 mois de maturation et à son fumage à l'écorce de Chêne.

FINOCCHIONA IGP DI CINTA SENESE BIO — 15.90€
Salami traditionnel toscan aux graines de fenouil.

SPECK NOSTRANO — 12.90€
Charcuterie de l'Alto Adige, maturée 6 mois au poivre, sel et marsala, puis fumée au bois de hêtre.

PARMIGIANO REGGIANO DI MONTAGNA DOP 36 MESI — 14.90€
Un grand classique, affiné 36 mois pour une texture et des saveurs exceptionnelles.

CACIOTTONA DI CAPRA AL PEPE E OLIO E.V.O — 14.50€
Fromage de chèvre de la région de Trévise, massé à l'huile d'olive extra vierge et affiné avec du poivre noir.

TESTUN AL BAROLO — 16.90€
Fromage piémontais au lait de vache et de brebis, affiné dans le marc de raisin du vin Barolo.

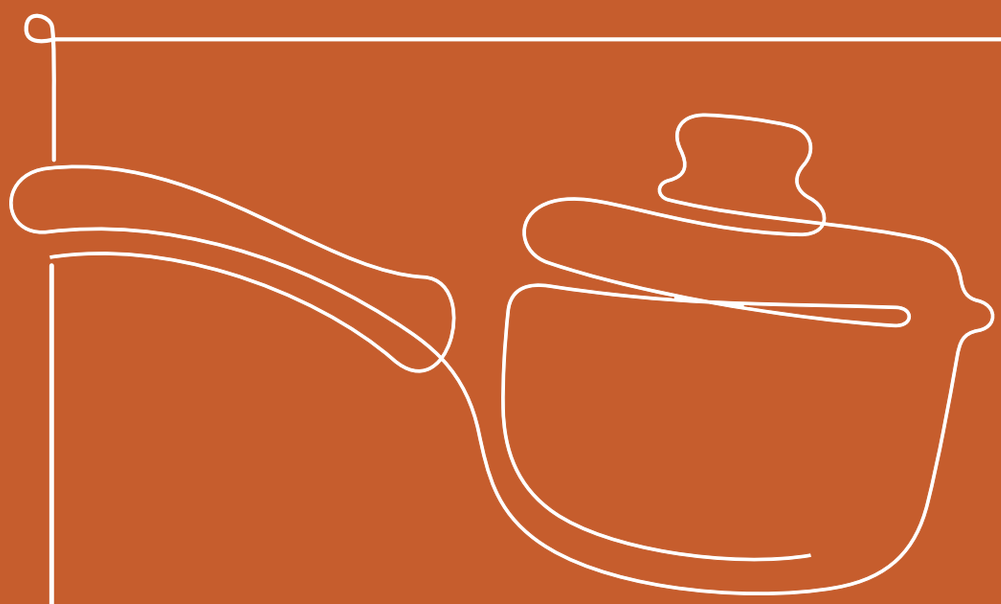
ASSORTIMENTO DI SALUMI E FORMAGGI — 28,90€
Assortiment de 3 charcuteries et 2 fromages

les salades

Insalate

	ENTRÉE	PLAT
INSALATA CAPRESE *Fines tranches de tomate cœur de bœuf, mozzarella de bufflonne et basilic.*	17,50€	24,90€
INSALATA AL FORMAGGIO CAPRINO E PANCETTA *Toasts au fromage de chèvre, chutney de figue et pancetta , mesclun de salade aux pommes, myrtille et noix.*	17,50€	24,90€
INSALATA DI POLLO CON CROSTINI, SALSA AL LIMONE E PARMIGGIANO *Salade romaine, poulet grillé, écailles de parmesan, croûtons de pain et sauce au citron et parmesan.*	17,90€	25,90€
INSALATA DI POLPO, PATATE E N'DUJA *Salade de poulpe, pommes de terre vapeur, olives taggiasche, tomates cerises, roquette, N'duja et oignon pickle.*	19,90€	29,50€
INSALATA CON GAMBERI E SALMONE *Salade iceberg, scampi et saumon poêlé, mangue, avocat, tomates cerises, vinaigrette passion et coriandre.*	20,90€	29,90€

Risotti e Gratinati



Risotti *(Comptez 30 minutes d'attente)*

RISOTTO ALLA MILANESE — **28,50€**
Au safran, moelle, stracciatella et jus de veau corsé.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE — **34,90€**
Aux crevettes, poulpe, palourdes, moules, calamar, bisque, ail et persil.

Gratinati

LASAGNE ALLA BOLOGNESE E BECHAMEL — **24,50€**
Sauce bolognaise au veau, bœuf et béchamel.

PARMIGIANA DI MELANZANE — **23,50 €**
Gratin d'aubergines, mozzarella, tomates et parmesan.

Les Pastas les pates

Spaghetti

ALLA CARBONARA 22,90€
Guanciale, œuf et pecorino.

AGLIO, OLIO , PEPERONCINO E TARALLO SBRICIOLATO 19,50€
Ail, piment frais, persil, huile d'olive et biscuit tarallo concassé.

ALLO SCOGLIO 33,90€
Aux crevettes, moules, palourdes, calamars, poulpe, ail, tomates cerises, vin blanc, persil et bisque de homard.

Linguine

ALLE VONGOLE 29,90€
Aux palourdes, persil, tomates cerises, ail et vin blanc.

AI GAMBERI E BISQUE DI ASTICE 28,90 €
Aux crevettes, tomates cerises, et sauce tomate à la bisque de homard.

AL PESTO GENOVESE 23,90 €
Au basilic, pignons de pain, parmesan, ail et huile d'olive.

Tagliatelle

AL SALMONE E ANETO 25,90€
Aux deux saumons, vin blanc, crème et aneth.

PAGLIA E FIENO ALLA BOLOGNESE 22,90€
Sauce bolognaise au veau et bœuf.

Penne

ALL' ARRABBIATA 18,90€
Sauce tomate mijotée, basilic et piments frais.

ALLA SALSICCIA, N'DUJA E STRACCIATELLA 24,90€
Saucisse artisanale, N'Duja, sauce tomate mijotée et stracciatella.

Orecchiette

ALLA CRUDAIOLA 22,90€
Tomates cerises, ail, mozzarella de bufflonne et basilic.

ALLE POLPETTE 24,50€
Aux boulettes de veau et sauce tomate mitonnée.

Pasta portion enfant réduction ***de 4,00€***
Supplément pasta sans gluten ***5,00€***

e ancora

Paccheri

AL PESTO DI PISTACCHI, BURRATA E GUANCIALE — 27,90 €
Au pesto de pistache, burrata et guanciale.

ALLA NORMA — 22,90 €
Tomates, aubergines, ricotta salata comme en Sicile.

AL RAGÙ DI POLPO UBRIACO E MANDORLE — 28,90 €
Au poulpe mijoté au vin rouge, tomates séchées et amandes grillées.

Gnocchi

ALLA SORRENTINA — 22,90 €
A la sauce tomate mitonnée et mozzarella de bufflonne.

AL GORGONZOLA E PARMA — 24,90 €
Au gorgonzola et jambon de Parme.

Pizze bianche

SALMONE — **26,90€**
Mozzarella fior di latte, saumon fumé, crevettes poêlées, burrata, roquette et oignons pickles.

FORMAGGI — **19,90€**
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, tallegio et parmesan.

PARMA — **24,90€**
Mozzarella fior di latte, jambon de Parme, burrata, tomates cerise, et roquette.

BOLOGNA — **25,50€**
Mozzarella fior di latte, mortadelle de Bologne, pesto de pistache et burrata.

CRUDAIOLA — **22,50€**
Mozzarella fior di latte, mozzarella de bufflonne, tomates cerises et roquette.

Les suppléments

Saumon fumé, crevettes, jambon de Parme, mozzarella de bufflonne, burratina : **5,50€**
Autres : **2,50€**

Supplément pizza sans gluten ***5,50€***

Pizze

MARGHERITA 15,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et basilic.

MARGHERITA DI BUFALA 19,90€
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, basilic.

MILANO 19,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et salami doux et scamorza fumée.

DIAVOLA 19,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte et salami piquant.

GUANCIALE 20,90€
Sauce tomate, tomate fraîche, guanciale, basilic, stracciatella et oignon rouge.

NETTUNA 18,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons et câpres.

QUATTRO STAGIONI 17,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons, artichauts et olives.

NAPOLETANA 17,50€
Sauce tomate, tomates cerise, olives, câpres, ail et anchois.

PROSCIUTTO E FUNGHI 18,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon et champignons.

CALZONE 19,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons et œuf.

VEGETARIANA 18,90€
Sauce tomate, poivrons, aubergine, courgettes, tomates cerise, mozzarella de bufflonne, pesto de basilic.

CAPRINO 20,90€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, tomates cerise, speck, et roquette.

CALABRESE 21,50€
Sauce tomate, mozzarella de bufflonne, spinata, n'duja, olives, tomates jaunes et basilic.

VULCANO 21,50€
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, viande hachée, oignons rouges, œuf et beurre à l'ail.

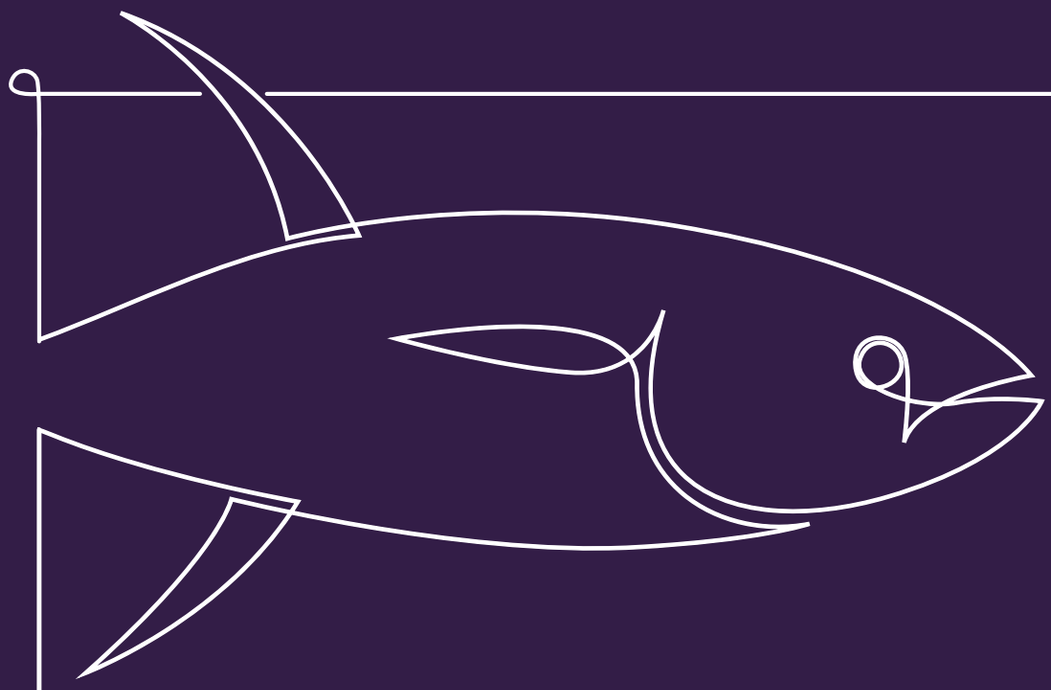
FRUTTI DI MARE 24,90€
Sauce tomate, fruits de mer poêlés, ail et persil.

Les exclusivités Basta Cosi

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:
- *Pizze bianche.....24,50€*
- *Pizza classique.....20,90€*

*Pizza enfant : prix **réduit de 4€***



Pesce

FILETTI DI BRANZINO SU LETTO DI FINOCCHIO E ANETO — **33,90€**
Filets de bar, fenouil au citron et crème à l'aneth.

SALMONE IN CROSTA DI ERBE — **34,50€**
Dos de saumon en croûte d'herbes, sauce homardine.

PESCE SPADA ALLA PUTTANESCA — **34,50€**
Espadon en sauce tomate aux olives, câpres, ail et anchois.

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

Carni *Viandes*

FILETTO DI MANZO AL GORGONZOLA — **42,90€**
Filet de bœuf (250g) sauce au gorgonzola.

FILETTO DI MANZO AL PEPE — **42,90€**
Filet de bœuf (250g) sauce au poivre vert.

TAGLIATA DI MANZO — **39,90€**
Tagliata de filet de bœuf (250g), roquette, écailles de parmesan, crème de balsamique.

SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE — **30,90€**
Escaloppe de veau panée.

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA — **32,90€**
Escaloppe de veau à la sauge et jambon de Parme.

OSSOBUCO ALLA MILANESE — **32,90€**
Ragoût de jarret de veau mitonné à la sauce tomate et légumes.

FILETTO DI POLLO AL LIMONE E CAPPERI — **25,90€**
Suprême de poulet, sauce au citron et câpres.

FILETTO DI POLLO AI FUNGHI E PANCETTA — **26,90€**
Suprême de poulet, sauce crème aux champignons et pancetta.

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

Dolci* douceurs

TIRAMISÙ — 12,50€
Crème de mascarpone à l'amaretto sur son biscuit savoiardi au café, le tout saupoudré de cacao.

PANNA COTTA CON FRUTTI DI BOSCO — 12,90€
Crème cuite à la vanille et fruits rouges.

FONDANT AU CHOCOLAT — 14,90€
Un délice que l'on ne présente plus, croquant à l'extérieur et tiède à l'intérieur… et boule de vanille.

SEMIFREDDO CON MIRTILLI — 12,90€
Parfait glacé à la nougatine et myrtilles.

CHEESE CAKE AL CIOCCOLATO BIANCO E PISTACCHIO — 13,50€
Cheese cake au chocolat blanc et à la pistache.

CREME BRULEE — 12,90€
À la vanille Bourbon.

CAFÉ GOURMAND — 13,90€
un espresso, un thé ou un café accompagné de trois gourmandises.

Nous avons aussi

TOUTE UNE SELECTION DE SORBETS ET GLACES — 4,50€ / BOULES
aux saveurs suivantes : *Vanille, chocolat, café, fraise, citron, framboise, pistache.*

Dolci

Tous nos desserts sont entièrement **faits maison*

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

Louvigny

(+352) 26 26 85 85

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

Glacis

(+352) 26 26 85 55

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

bastacosi.louvigny.luxembourg • BASTACOSI.LU • Basta Cosi Louvigny