

Ristorante La Laguna

Spécialités Italiennes-Pizzas au Feu de bois-pâtes fraîches- Gelatoartisanale

www.lalaguna.be

Entrées

<i>Caprese di Bufala</i> (Mozzarella de Bufflone)	16.00
<i>Carpaccio di Bue alla Piemontese</i>	16.00
<i>Carpaccio de Saumon</i> (Mariné au Citron)	16.00
<i>Prosciutto Crudo San Daniele</i>	18.00
<i>Insalata di Frutti di Mare</i>	15.00
<i>Antipasto misto all'Italiana</i>	16.00
<i>Vitello Tonnato</i> (Veau à la Crème de Thon)	16.00
<i>Fondute ai Formaggi</i>	14.00
<i>Scampi à l'Ail ou Curry ou Sauce Maison</i>	18.00
<i>Scampi Fritti, Sauce Tartare</i>	18.00
<i>Calamari Fritti, Sauce Tartare</i>	15.00
<i>Aubergines alla Parmigiana</i>	15.00
<i>Minestrone di Verdure</i> (avec Pâtes)	12.00
Toutes nos entrées servies avec un accompagnement : supplément de 3,50	

Pasta

<i>Linguine alla Bolognese ou alla Carbonara</i>	16.00
<i>Linguine alla Bottarga e Rucola</i>	20.00
<i>Ravioli Spinacci e Ricotta</i>	18.00
<i>Ravioli Scampi, Sauce Tomates Fraîches</i>	22.00
<i>Ravioli di Carne, Sauce Tomate</i>	18.00
<i>Penne ai quattro Formaggi</i>	16.00
<i>Lasagne al Forno</i>	18.00
<i>Spaghetti allo Scoglio</i>	24.00
<i>Cocktail di Paste</i> (min. 2 couverts)	19.00/cvt
<i>Risotto agli Scampi</i> (Scampi et Courgettes)	22.00
<i>Struccoli al Salmone</i>	22.00
<i>Tagliatelle au Homard</i> (min. 2 couverts)	29.00/cvt

Viandes

(avec Pâtes, Frites ou Pommes au Four)	
<i>Scaloppina alla Milanese</i>	19.00
<i>Scaloppina della Casa</i>	23.00
(Jambon, Fromage, Gratinée, Sauce Tomatée avec crème, Champignons)	
<i>Scaloppina « Mamma Mia »</i> (veau aux poivrons, relevé)	22.00
<i>Saltimbocca alla Romana</i>	23.00
<i>Scaloppina alla Pizzaiola</i>	22.00
<i>Osso Bucco in Gremolata</i>	22.00
<i>Foie de Veau à la Vénitienne</i>	22.00
<i>Côtes d'Agneau alle Erbette</i>	25.00
<i>Tagliata di Filetto Balsamico</i>	29.00
<i>Entrecôte Irlandaise de Bœuf</i>	25.00
<i>Filet de Bœuf</i>	29.00
<i>Costata di Bue Fiorentina</i>	34.00

Poissons

<i>Fritto misto alla Veneziana</i> (min. 2 couverts)	24.00/cvt
<i>Grillade Mixte de Poissons</i> (min. 2 couverts)	29.00/cvt
<i>Gambas Grillés</i>	29.00
<i>Sogliola Mugnaia</i> (Solé meunière)	33.00
<i>Saltimbocca d'Espadon</i>	24.00
<i>Saumon alla Fiorentina</i> (Sauce Epinards, Crème)	22.00

Accompagnements et sauces

<i>Salade Mixte</i>	7.00
<i>Légumes Mixtes</i>	14.00
<i>Insalata di Rucola</i> (Roquette, Tomates, Parmesan)	10.00
<i>Sauces au choix:</i>	
<i>Pizzaiola, Gorgonzola, Poivre Vert Crème, Béarnaise, Mamma Mia, Maison</i>	4.00

Pizzas

<i>Estate</i>	16.50
(Tomates Cerises, Roquette, Parmesan, Crème Balsamique)	
<i>Raffinata</i>	19.00
(Mozzarella, Straciatella, Bresaola, Parmesan, Roquette)	
<i>Speciale</i> (Buffala, Tomates Cerises, Basilic)	17.00
<i>Popeye</i> (Parmesan, Epinards, Mozzarella)	15.00
<i>Carbonara</i> (Pancetta, Œuf, Parmesan, Mozzarella)	16.00
<i>Golosa</i>	19.00
(Mozzarella, Burata, Tomates Cerises, Roquette, Jambon de parme)	
<i>Delicata</i> (Mozzarella, gorgonzola et noix)	16.00
<i>Margherita</i>	13.00
<i>Al Salame ou Prosciutto</i>	14.00
<i>Napoletana</i> (Tomates, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives)	14.00
<i>Marinara</i> (Tomates, Anchois, Ail, Persil)	13.00
<i>Regina</i> (Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons)	14.00
<i>Capri</i> (Tomates, Mozzarella, Oignons)	13.50
<i>Capricciosa</i>	15.00
(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts)	
<i>Romana</i> (Tomates, Anchois, Mozzarella, Jambon, Œuf)	15.00
<i>4 Stagioni</i>	16.00
(Tomates, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois, Olives, Artichauts, Câpres, Œuf Cuit)	
<i>4 Formaggi</i>	16.00
<i>Végétarienne</i>	16.00
<i>Frutti di Mare</i> (Tomates, Scampi, Fruits de Mer)	16.00
<i>Maison</i>	16.50
(Tomates, Mozzarella, Poivrons, Ail, Olives, Salami, Oignons, Champignons, Câpres)	

En cas d'allergies, faites appel à notre équipe, nous vous renseignerons au mieux.

Ristorante La Laguna

Spécialités Italiennes-Pizzas au Feu de bois-pâtes fraîches- Gelatoartigianale

www.lalaguna.be

Apéritifs

Apéritif Maison (Gin, Campari, Martini, Orange)	9.00
Spritz (Aperol, Spumante, Selz)	9.00
Prosecco « Spumante Brut »	7.00
Martini Bianco/Rosso	7.00
Gancia Americano	7.00
Campari Nature	8.00
Aperol	8.00
Cynar	7.00
Sherry Dry	7.00
Kir	7.00
Porto Rouge	7.00
Picon Vin Blanc	9.00
Crodino (sans alcool)	7.00
Batida de Coco	8.00
JB	8.00
Gin	8.00
Soft en Accompagnement	2.00

Softs

Eau Pétillante/Plate 0.25l / 0.5l / 1l	3.00 / 4.50 / 7.00
Coca - Coca Light - Coca Zero	3.00
Citronade - Orangina - Canada Dry - Ice tea	3.00
Bitter Lemon- Indian Tonic-Soda-Agrumes	3.00
Jus d'Orange Pressée	6.00
Looza Pommes - Orange - Tomate - Ananas	3.50

Bières

Carlsberg au fût 0.25l/ 0.5l	3.50/5.00
Tourtel	3.00
Saint Hubertus Blanche, Blonde ou Brune	4.50

Spumanti et Champagne

Prosecco Brut dei Colli « Trevigiani »	36.00
Champagne Brut « Laurent Perrier »	75.00
Champagne Cuvée Rosée Brut « Laurent Perrier »	85.00

Nos Vins Maison

1 verre de Blanc, Rosé Rouge	4.00
¼ Blanc, Rosé, Rouge	7.00
½ Blanc, Rosé, Rouge	13.00
1l Blanc, Rosé, Rouge	24.00

Vins en ½ Bouteilles

Bardolino - Rosé	22.00
Verdicchio Classico DOC « Le Vaglie » - Blanc	24.00
Chardonnay Grave del Friuli - Blanc	22.00
Vermentino Cala Silente - Blanc	22.00
Rocca Rubia Santadi di Sardegna - Rouge	22.00
Chianti Classico Riserva- Rouge	28.00

Vins Blancs Italiens

Orvieto Classico, secco	30.00
Sauvignon Grave del Friuli DOC	32.00
Pinot Grigio Grave del Friuli « Pittaro »	32.00
Vermentino di Sardegna « Cala Silente » DOC	30.00
Verdicchio Classico DOC « Le Vaglie »	42.00
Chardonnay Grave del Friuli « Pittaro »	34.00
Isola dei Nuraghi « Argiolas »	44.00
Argiolas Bianco di Sardegna	36.00

Vins Rosés Italiens

Bardolino Chiaretto Rosé DOC	30.00
Serra Lori Rosé DOC « Argiolas »	30.00
Rosatello Prima Cuvée Ruffino	34.00

Vins Rouges Italiens

Pinot Noir Cescon	31.00
Malintoppo Col d'Orcia (Toscana)	32.00
Perdera Monica di Cagliari 12%	31.00
Argiolas Cannonau di Sardegna 13%	34.00
Lambrusco di Sorbara, Secco	29.00
Chianti Classico Riserva Ducale (DOCG)	48.00
Chianti Classico Riserva	42.00
Chianti Ruffino ORO	62.00
Sangiovese Folesana (Vino Biologico)	32.00
Dolcetto d'Alba Brezza	34.00
Cabernet Riserva « del Friuli » DOC 12%	38.00
Barbera d'Asti 5 Vigne	38.00
Rosso di Montalcino « Van di Suga » DOC 14%	42.00
Nobile di Montepulciano	44.00
Cannonau Mamaioa (Vino Biologico)	38.00
Rocca Rubia 14%	38.00
Primitivo Riserva Fatalone	38.00
Primitivo del Salento Riserva Bio	34.00
Lauria Nero d'Avola Biologico	32.00
Amarone della Valpolicella Marion	54.00
Korem IGT « Argiolas » 13%	56.00
Barolo Bussia	72.00
Brunello Di Montalcino Greppone	88.00

Digestifs

Amaretto-Baileys-	8.00
Grappa-Sambucca	10.00
Cognac-Calvados	10.00
Limoncello - poire Williams	9.00
Averna-Amaro Montenegro	8,00