

Ristorante La Laguna

Spécialités Italiennes-Pizze au Feu de bois-Pâtes Fraîches- Gelato Artigianale

www.lalaguna.be

Entrées

Mozzarella Caprese (Mozzarella au lait frais belge-sans lactose)	16.00
Burratina Pugliese (Burrata au lait frais belge-sans lactose)	16.00
Carpaccio di Bue alla Piemontese	16.00
Carpaccio de Saumon (Mariné au Citron)	16.00
Prosciutto Crudo San Daniele	18.00
Insalata di Frutti di Mare	15.00
Antipasto misto all'Italiana	16.00
Vitello Tonnato (Veau à la Crème de Thon)	16.00
Fondute ai Formaggi	14.00
Scampi à l'Ail ou Curry ou Sauce Maison	18.00
Scampi Fritti, Sauce Tartare	18.00
Calamari Fritti, Sauce Tartare	15.00
Aubergines alla Parmigiana	15.00
Minestrone di Verdure (avec Pâtes)	12.00

Toutes nos entrées servies avec un accompagnement, suppl. de 3,50

Pasta

Linguine alla Bolognese ou alla Carbonara	16.00
Linguine alla Bottarga e Rucola	20.00
Ravioli Spinacci e Ricotta ★	18.00
Ravioli Scampi, Sauce Tomates Fraîches ★	22.00
Ravioli di Carne, Sauce Tomate ★	18.00
Penne ai quattro Formaggi	16.00
Lasagne al Forno ★	18.00
Spaghetti allo Scoglio	24.00
Cannelloni à la viande ★	18.00
Risotto agli Scampi Primavera (Scampi&Verdure)	22.00
Struccoli al Salmone★	24.00
Tagliatelle au Homard ★ (Pour 2 couverts)	29.00/cvt

★ Pâtes fraîches « maison »

Viandes

(avec Pâtes, Frites ou Pommes au Four)

Scaloppina alla Milanese	19.00
Scaloppina della Casa	24.00
(Jambon, Fromage, Gratinée, Sauce Tomatée avec crème, Champignons)	
Scaloppina « Mamma Mia » (veau aux poivrons, relevé)	22.00
Saltimbocca alla Romana	23.00
Scaloppina alla Pizzaiola	22.00
Scaloppina Parmigiana (aubergine, mozzarella, tomate)	24.00
Osso Bucco in Gremolata	23.00
Foie de Veau à la Vénitienne	22.00
Côtes d'Agneau alle Erbette	25.00
Tagliata di Filetto Balsamico	29.00
Filet pur de Bœuf	29.00
Costata di Bue Fiorentina (650gr)	34.00

Poissons

Grillade Mixte de Poissons (min. 2 couverts)	29.00/cvt
Merluzzo e Gamberetti (Cabillaud aux crevettes grises)	27.00
Astice Laguna (Homard 700gr, servi tiède, sauce vierge)	44.00
Sogliola Mugnaia (Sole meunière)	33.00
Saltimbocca d'Espadon	26.00
Saumon alla Fiorentina (Sauce Epinards, Crème)	22.00

Contorni & Salse

(servis uniquement en accompagnement)

Salade Mixte	7.00
Légumes Mixtes	12.00
Insalata di Rucola (Roquette, Tomates, Parmesan)	10.00
Sauces au choix:	
Pizzaïola, Gorgonzola, Poivre Vert Crème, Béarnaise, Mamma Mia, Maison	4.00

Pizze

Estate (Tomates Cerises, Roquette, Parmesan, Crème Balsamique)	16.50
Raffinata (Mozzarella, Straciatella, Bresaola, Parmesan, Roquette)	19.50
Tartufata	22.50
(Mozzarella fraîche, Parme, Parmesan, Roquette, Tomates Cerises, Tartufata Truffe Noire)	
Speciale (Mozzarella fraîche, Tomates Cerises, Basilic)	17.50
Carbonara (Pancetta, Œuf, Parmesan, Mozzarella)	16.50
Golosa (Mozzarella, Burrata, Tomates Cerises, Roquette, Parme)	19.50
Margherita	13.50
Al Salame ou Prosciutto	14.50
Napoletana (Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives)	14.50
Marinara (Tomate, Anchois, Ail, Persil)	13.50
Regina (Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons)	14.50
Capri (Tomate, Mozzarella, Oignons)	14.00
Capricciosa	15.50
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts)	
Romana (Tomate, Anchois, Mozzarella, Jambon, Œuf)	15.50
4 Stagioni	16.50
(Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Anchois, Olives, Artichauts, Câpres, Œuf)	
4 Formaggi	16.50
Végétarienne (Tomate, mozzarella, légumes variés)	16.50
Frutti di Mare (Tomate, Scampi, Thon, Fruits de Mer)	16.50
Maison	16.50
(Tomates, Mozzarella, Poivrons, Ail, Olives, Salami, Oignons, Champignons Câpres)	

*Possibilité de mozzarella sans lactose +2.0

- En cas d'allergies, faites appel à notre équipe, nous vous renseignerons au mieux - Tous nos plats et pizzas sont individuels -

Ristorante La Laguna

Spécialités Italiennes-Pizze au Feu de bois-Pâtes Fraîches- Gelato Artigianale

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
Apérol	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	2.50

Softs

Eau Pétillante/Plate 0.25l / 0.5l / 1l	3.00 / 4.50 / 7.00
Coca / Coca Light / Coca Zero	3.00
Ice tea	3.50
Soda Bio San Pellegrino orange/citron/orange sanguine	3.50
Indian Tonic	3.00
Orange ou citron Pressée	6.00
Looza Pommes / Orange / Tomate / Ananas	3.50

Bières

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

Spumanti et Champagne

Prosecco Brut dei Colli « Trevigiani »	36.00
Chanpagne 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

Chiaretto - Rosé	22.00
Verdicchio Classico DOC « Le Vaglie » - Blanc	24.00
Chardonnay Grave del Friuli – Blanc	22.00
Vermentino di Sardegna – 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 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

Chiaretto Rosé	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
Cannonau di Sardegna	34.00
Lambrusco di Sorbara, Secco	29.00
Chianti Classico Riserva Ducale (DOCG)	48.00
Chianti Classico Riserva	42.00
Chianti Ruffino Riserva ORO	62.00
Sangiovese Folesana (Vino Biologico)	32.00
Dolcetto d'Alba	34.00
Cabernet Riserva « del Friuli »	38.00
Barbera d'Asti	38.00
Rosso di Montalcino	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

Besoin d'un conseil ? Notre équipe est à votre service.