

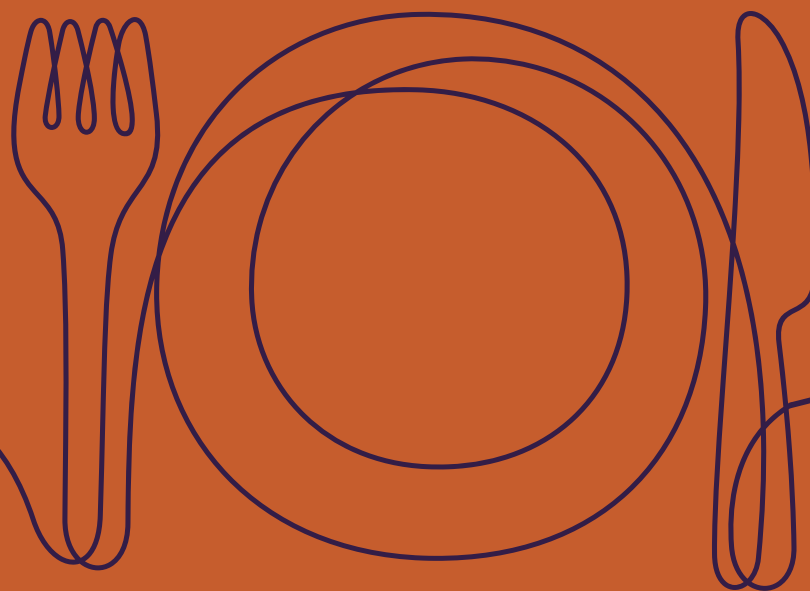
*La cuisine des terroirs Italiens*

*Basta Così*®  
RESTAURANT

---

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

# Antipasti

## Hors d'œuvre

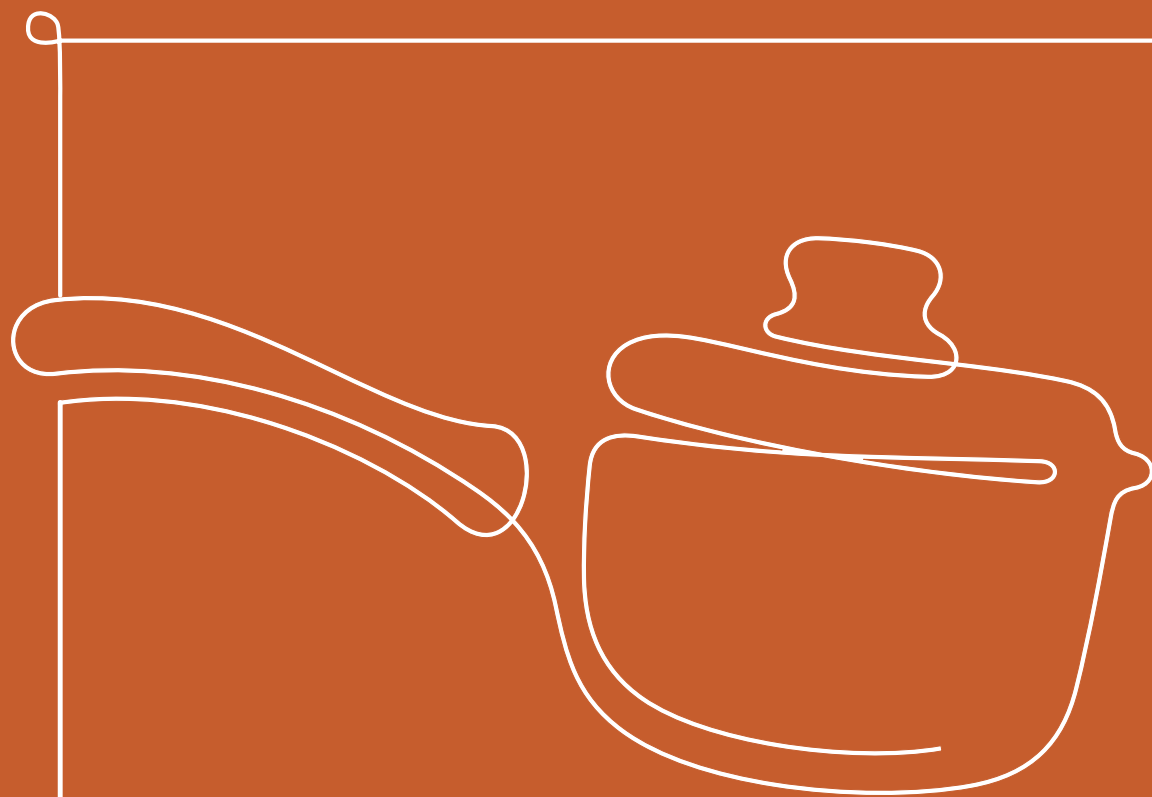
	ENTRÉE		ENTRÉE	PLAT
<b>DUO DI BRUSCHETTE</b> <i>Duo de petites tartines de pain grillé, frottées à l'ail, l'une garnie de tomates, l'autre d'aubergines et fromage caciocavallo</i>	7,90€		<b>VERDURE GRIGLIATE</b> <i>Légumes du marché légèrement grillés, accompagnés d'un filet d'huile d'olive extra vierge</i>	11,50€ 15,50€
<b>PECORINO SARDO BIO</b> <i>Le pecorino est un fromage au lait de brebis. Nous avons sélectionné un fromage bio affiné au moins huit mois</i>	13,50€		<b>BURRATINA SUL LETTO DI POMODORO VECCHIO STILE</b> <i>Burrata sur lit de tomates à l'ancienne, coulis de basilic</i>	13,90€ 18,90€
<b>MINISTRONE CON QUINOA</b> <i>"Aux mille et une petites choses"</i>	11,90€		<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <i>Gratin d'aubergines, mozzarella, tomates et parmesan</i>	12,90€ 16,90€
<b>CALAMARI ALLA CARBONARA</b> <i>Lamelles de calamars poêlés, guanciale, œuf, crème et parmesan</i>	13,90€		<b>CARPACCIO DI TONNO*</b> <i>Fines tranches de thon, poivrons et coriandre</i>	14,90€ 19,90€
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA E SPECK ARTIGIANALE</b> <i>Brochette de mozzarella de bufflonne panée et jambon de montagne fumé</i>	13,90€		<b>VITELLO TONNATO*</b> <i>Fines tranches de rôti de veau nappées de mayonnaise maison au thon, câpres et anchois</i>	14,90€ 19,90€
<b>IMPEPATA DI VONGOLE E COZZE</b> <i>Poêlée de vongole et moules dans leur jus</i>	14,90€		<b>CARPACCIO DI MANZO*</b> <i>Carpaccio de bœuf, roquette et écailles de parmesan</i>	14,50€ 19,90€
<b>MORTADELLA DI PRATO</b> <i>Fines tranches de mortadelle de Prato®, la plus renommée</i>	13,90€			
			<b>ASSORTIMENTO DI TRE ANTIPASTI A SCELTA</b> <i>Assortiment de trois antipasti au choix</i>	<b>Trois au prix de deux</b>



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

# Insalate

	ENTRÉE	PLAT
<b>INSALATA AL FORMAGGIO CAPRINO</b> <i>Toast de chèvre et pancetta, mesclun de salade aux pommes, figues et noix</i>	12,90€	17,90€
<b>INSALATA CON POLLO AL PESTO GENOVESE E CAPONATA SICILIANA</b> <i>Poulet pané au parmesan, roquette, pesto, caponata sicilienne</i>	13,90€	18,90€
<b>INSALATA DI MELENZANE CON RICCOTTA E PESCE SPADA</b> <i>Salade tiède d'aubergines et espadon grillé, tomates cerises, oignon rouge, ricotta, toast de tapenade</i>	16,90€	21,90€
<b>INSALATA DI FINOCCHIO CON SCAMPI, SALMONE E AGRUMI</b> <i>Salade de fenouil aux scampis, saumon fumé et "Suprême d'agrumes"</i>	16,90€	21,90€
<b>INSALATA PARMIGIANA CON BURRATA E PROSCIUTO DI PARMA</b> <i>Burrata et jambon de parme sur lit de roquette, parmesan et crème de balsamique</i>	16,90€	21,90€
<b>INSALATA DI CALAMARI E VERDURE CROCCANTI</b> <i>Salade de légumes croquants et calamars marinés</i>	14,90€	19,90€



**RISOTTO AL GORGONZOLA  
CON PERE E NOCI** 21,90 €

*Au gorgonzola, poire et noix*

**RISOTTO CON RIBES E BURRATINA** 24,90 €

*A l'oseille fraîche et burratina*

**RISOTTO CON BRANZINO  
E SUPGNOLE** 29,50 €

*Au prosecco, morilles et filet de bar*

**RISOTTO ALLO SCOGLIO** 29,90 €

*Aux fruits de mer (scampis, vongole,  
moules et calamars), fenouil et zeste  
de citron vert*



*\* Comptez 30 minutes d'attente*

*Risotti\**



# Pizza bianca

<b>BUFALA CRUDAIOLA</b> <i>Roquette, tomates cerises, mozzarella de bufflonne</i>	19,50€
<b>SALMONE</b> <i>Saumon fumé, scampis poêlés, crème ciboulette, câpres et oignons</i>	19,90€
<b>BURRATINA</b> <i>Mozzarella, aubergines, courgettes, pesto de basilic, roquette et burratina</i>	19,50€
<b>BRESAOLA</b> <i>Mozzarella, fines tranches de brésaola, roquette et copeaux de parmesan</i>	16,50€
<b>PARMA</b> <i>Jambon de parme, mozzarella de bufflonne et roquette</i>	19,90€

## Les suppléments

Jambon de Parme, mozzarella de bufflonne, burratina :	5,00€
Autres :	2,00€



# Pizza

<b>MARGHERITA</b> Tomate, mozzarella et origan	13,00€	<b>CALZONE</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons et oeuf	16,00€
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Tomate, Gorgonzola, Taleggio, Fontina et Parmesan	15,00€	<b>VULCANO</b> Tomate, mozzarella, viande hachée, oignon, beurre, ail et œuf	16,00€
<b>DIAVOLA</b> Tomate, mozzarella et salami piquant	14,50€	<b>VEGETARIANA</b> Tomate, mozzarella, aubergines, courgettes, poivrons et champignons	16,00€
<b>NETTUNA</b> Tomate, mozzarella, thon, oignons et câpres	15,00€	<b>CAPRINO</b> Tomate, mozzarella, pancetta, oignon et chèvre	15,50€
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives	15,00€	<b>SALSICCIA</b> Tomate, mozzarella, saucisse artisanale, poivrons et champignons	16,00€
<b>NAPOLETANA</b> Tomate, mozzarella, olives, câpres et anchois	14,00€	<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomate, mozzarella, fruits de mer poêlés, ail et persil	19,90€
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Tomate, mozzarella, jambon et champignons	15,00€		

## 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 16€

Pizza enfant au prix réduit de 2,50€

# Pasta

## les pâtes

### Spaghetti

**ALLA CARBONARA** 17,90 €  
Guanciale, œuf et pecorino

**AGLIO, OLIO E PEPERONCINO** 15,90 €  
Ail, piment frais, persil  
et huile d'olive

### Penne

**ALL'ARRABBIATA** 15,50 €  
Sauce tomate mijotée, basilic  
et piments frais

**ALLE FAVE E PISELLI** 16,90 €  
Aux fèves et petits pois,  
ricotta fraîche

### Linguine

**ALLE VONGOLE** 21,90 €  
Vongoles, persil, tomates  
cerises, ail et vin blanc

**AGLI SCAMPI** 21,50 €  
Aux scampis, tomates cerises  
et fenouil

### Tortiglioni

**ALLE POLPETTE E PROVOLONE** 18,50 €  
Aux boulettes de veau, sauce  
tomate mijotée et provolone

**ALLA NORMA** 17,50 €  
Tomates, aubergines, ricotta  
salatta comme en Sicile

### Tagliatelle

**AI DUE SALMONI** 19,50 €  
Aux deux saumons,  
crème et ciboulette

**ALLA BOLOGNESE** 17,90 €  
Sauce bolognaise 100% pur bœuf

### Orecchiette

**ALLA CRUDAIOLA E BUFALA** 18,90 €  
Tomates cerises, ail, mozzarella  
de bufflonne, origan et basilic

**CON STRACCETI DI MANZO** 22,50 €  
Filet de boeuf, tomates, roquette  
et parmesan



# e ancora

## Trofie

### **AL PESTO GENOVESE**

18,50€

Basilic, pignons de pin, pommes de terre,  
haricots verts, ail et parmesan

## Lasagne

### **ALLA BOLOGNESE E "BECHAMEL"**

17,90€

Sauce bolognaise 100% pur boeuf  
et béchamel

## Taglioni nero

### **ALLA PESCATORA**

26,90€

Espadon, saumon, scampis, moules,  
vongole, ail et tomates cerises

## Cavatelli

### **ALLE COZZE E FAGIOLI BIANCHI**

18,90€

Moules et haricots blanc

## Gnocchi

### **CON PORCINI E SALSA TARTUFATA**

21,90€

Sauce aux cèpes et huile de truffes

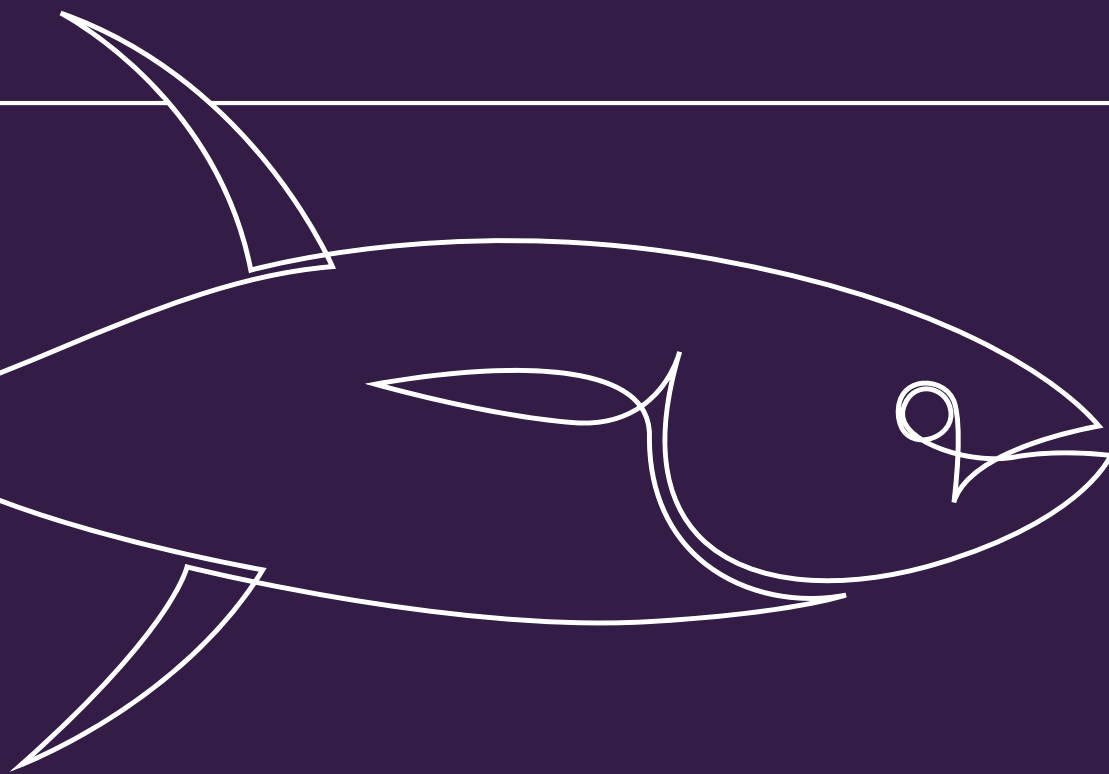
## Ravioli con agnello

### **ALLE OLIVE E CACCIOCAVALLO**

24,90€

Farçis à l'agneau, tomates fraîches, olives  
et caciocavallo

# Pesce



**FILETTO DI BRANZINO SU LETTO  
DI FINOCCHIO AL LIMONE VERDE**

27,50 €

*Filet de bar rôti sur son lit de fenouil  
et zeste de citron vert*

**FILETTO DI SALMONE  
IN CROSTA DI PISTACCHIO**

28,90 €

*Filet de saumon en croûte de pistaches,  
sur salade croquante aux pommes  
et radis rouges*

**SCAMPI ALL'AGLIO  
E POMODORI PACHINO**

28,50 €

*Scampis sautés à l'ail et tomates cerises*

**PESCE SPADA ALLA GRIGLIA**

29,90 €

*Filet d'espadon grillé, tomates confites,  
roquette, vinaigrette aux câpres, olives  
et balsamique*



# Carne

## Viande

Filetto di manzo

### Filet de bœuf

**ALLA GRIGLIA** 29,90€  
Grillé, beurre de basilic

**AL GORGONZOLA** 31,90€  
Au gorgonzola

**AL PEPE VERDE** 30,90€  
Au poivre vert

**ALLA ROSSINI** 37,90€  
Sur son toast, foie gras poêlé et sauce Porto rouge

**ALLE SPUGNOLE** 36,90€  
Aux morilles

**TAGLIATA** 31,90€  
Fines tranches grillées, roquette, tomates et écaillés de parmesan

Vitello

### Escalope veau et jarret de veau

**SCALOPPINA ALLA MILANESE** 25,90€  
A la Milanaise

**SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 27,50€  
Sauge et jambon de Parme

**CORDON BLEU SPECK E FONTINA** 27,50€  
Au speck et fontina (fromage du Piémont) et sauce champignons

**OSSOBUCO AL POMODORO** 26,90€  
Ragoût de jarret de veau mitonné à la sauce tomate et légumes

Filetto d'anatra

### Magret de canard

**AI LAMPONI** 27,90€  
Aux framboises

**CON MELE E RIBES** 27,90€  
Au vinaigre balsamique, pommes et groseilles

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

# Dolci douceurs

<b>TIRAMISÙ</b> Crème de mascarpone à l'amaretto sur son biscuit savoïardi au café, le tout saupoudré de cacao	8,90 €	<b>FICHI ALL'AMARETTO</b> Figs rôties à l'amaretto, biscuit aux pistaches et boule de glace vanille	11,50 €
<b>PANNA COTTA</b> Crème cuite du Piémont à la mangue et fruit de la passion	9,90 €	<b>PERA RIPIENA ALLA RICOTTA E CIOCCOLATO</b> Poire pochée enrobée de grué de cacao, crème de ricotta au miel et chocolat chaud	10,90 €
<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> Un délice que l'on ne présente plus, croquant à l'extérieur, tiède à l'intérieur... et boule de vanille	11,50 €	<b>PROFITEROLES CON AMARENA E CIOCCOLATO</b> Profiteroles à la glace vanille, cerises amarena, chocolat chaud et chantilly	10,50 €
<b>MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA</b> La salade de fruits frais à la fleur d'oranger	8,90 €	<b>CAFÉ GOURMAND</b> un espresso, un thé ou un café accompagné de ses gourmandises	11,00 €
<b>SEMIFREDDO</b> Parfait glacé à l'amande	9,90 €		

Nous avons aussi

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

\*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.



## Glacis

18, avenue Pasteur L-2310 Luxembourg  
(+352) 26 26 85 55 - glacis@bastacosi.lu

---

## Louvigny

10, rue Louvigny L-1946 Luxembourg  
(+352) 26 26 85 85 - louvigny@bastacosi.lu



Bastacosi\_lux

BASTACOSI.LU



BastaCosiLuxembourg