

Guide des Restaurants Italiens à Luxembourg

2011/12



Camera di Commercio
Italo-Lussemburghese

FERRERO GRAN SOLEIL

LE DESSERT IDÉAL POUR VOS FINS DE REPAS



CHARME LE PALAIS. PARFUME L'HALÈNE. FAVORISE LA DIGESTION.

L'IMPURIFIANT EST DE FOND EN BEAUTÉ. MÊME À TABLE.
FERRERO GRAN SOLEIL. LA NOUVELLE SPÉCIALITÉ
PRÊTE À GLACER AUX CRYSTONS DE VICHÉ - FRAÏCHE ET
CRÉMEUSE. IDÉAL COMME DÉSERT EN FIN DE REPAS.
SANS COLORANT ET SANS CONSERVATEUR.



Prêt à glacer
avec les crèmes
de Ferrero
pour vos
déserts.



Après les
apéritifs,
c'est
l'heure
de
dîner.



Prêt à
glacer
avec
les
crèmes
de
Ferrero.



Après
le
dîner,
c'est
l'heure
de
dîner.

PROGRAMME
Gran Soleil
Apéritifs prêts à glacer

Depuis 2003, la “Camera di Commercio Italo-Lussemburghese” rencontre un vif succès avec sa publication “Le Guide des restaurants italiens à Luxembourg”. Cette publication a toujours eu pour objectif de mettre en évidence et de promouvoir, et non d’évaluer, les restaurants qui offrent un menu typiquement italien au Grand-Duché de Luxembourg.

Notre Guide a été mis à jour en considération du renouveau constant et continu des locaux italiens observé au cours de ces dernières années.

C’est pour cette raison que la “Camera di Commercio Italo-Lussemburghese” souhaite remercier tous les restaurateurs pour leur fidélité depuis la première édition de ce projet, mais aussi les nouveaux (et nombreux) restaurateurs qui ont adhéré pour la première fois au Guide cette année.

Pour l’édition 2011/12, un espace particulier a été consacré au label “Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel mondo”, un projet créé par Unioncamere (association des Chambres de Commerce Italiennes) en collaboration avec Assocamerestero (association des Chambres de Commerce italiennes à l’étranger), Isnart (Institut National des recherches touristiques) et Fipe (Fédération Italienne des Exercices Publiques). Le projet a suscité un grand intérêt dans le monde entier avec plus de 1000 candidatures présentées. Jusqu’à présent, 720 restaurants au total ont reçu ce label dont 10 restaurants au Grand-Duché (voir index).

BUON APPETITO

Introduction

Nous avons également enrichi cette édition en y insérant une liste actualisée depuis le mois de septembre 2011, des produits italiens qui ont reçu la reconnaissance AOP (DOP) et IGP, selon le règlement n.2081/92 du 14 juillet 1992 de l'Union Européenne, remplacé par le règlement CE n.510/2006 du 20 mars 2006 concernant la tutelle des productions d'origine protégée.

Nous sommes certains que cette liste représente un support utile, compte tenu de la tendance des consommateurs à prêter toujours plus d'attention à la qualité qu'à la quantité de ce qu'ils mangent, mais elle représente également un moyen de contrôler et de combattre les contrefaçons.

Pour conclure, nous souhaitons adresser un remerciement particulier à toutes les meilleures marques du secteur oenogastronomique présentes dans notre Guide avec leur publicité. Elles démontrent ainsi comment notre publication constitue un moyen utile de promotion.



CCIL Camera di Commercio
Italo-Lussemburghese

SALCICCIA **MONDIALFOOD**

Galbani





CE

ETTE TOMATE VAUT 100.000€

Chez Mutti la qualité de nos tomates n'a pas de prix. Ou plutôt si : 100.000€. C'est le montant de la dotation du Pomo d'Oro, le concours organisé par Mutti pour récompenser ses meilleurs producteurs de tomates. Tous doivent respecter un cahier des charges hyper-strict : contrôle des terrains et cultures, traçabilité, absence d'OGM, régulation des fertilisants et herbicides, choix des variétés et gestion durable de l'irrigation. Mais ce n'est pas tout car ensuite chaque arrivage de tomates est soumis à une analyse de sa teneur en sucre et en sel minéraux pour déterminer sa qualité. Plus elle est élevée, plus son producteur sera rémunéré. Cela s'appelle encourager l'excellence. **Et c'est pour cela que le goût unique gorgé de soleil de nos tomates enchantera tous vos plats.**



Solo pomodoro. Per passione.
www.mutti-parma.com/fr

Liste des Restaurants partenaires par ordre alphabétique

Légende

R Restaurant

M Cité dans le "Gault & Millau"

🍷 Restaurant Gastronomique

🌐 Membre "Euro-Toques"

🍕 Pizzeria

Q Label "Ospitalità Italiana"

👤 Cité dans le "Guide Michelin"

Restaurant	Catégorie	Distinctions	Page
A Casa Mia (Flatzbour)	R 🍕	Q OSPITALITÀ ITALIANA	10
Ambiente (Luxembourg)	R		12
Antica Roma (Luxembourg)	R 🍕		14
Bacchus (Luxembourg)	R 🍕		16
Basta Così (Luxembourg)	R 🍷		18
Caffé Aroma (Foetz)	R 🍕		20
Cavalli (Dommeldange)	R		22

experience
the difference



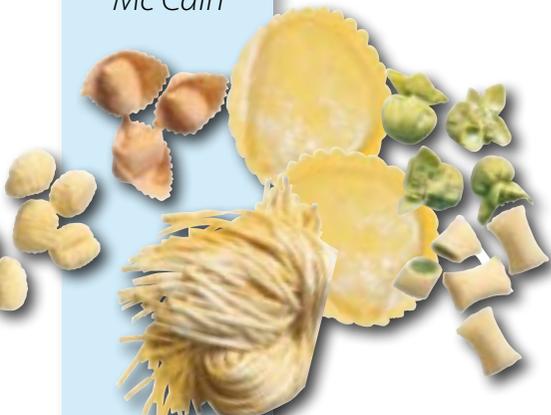
EURO FOOD
DISTRIBUTION

SPECIALITÉS ITALIENNES
FRAIS, SECS ET SURGELÉS



71, montée Krakelshaff
L-3235 Bettembourg

Tél. 52 52 10



Liste des Restaurants partenaires par ordre alphabétique

Restaurant	Catégorie	Distinctions	Page
<i>Come Prima</i> (Luxembourg)	R		24
<i>Dogado</i> (Luxembourg)	R		26
<i>Essenza</i> (Luxembourg)	R		28
<i>Il Cherubino</i> (Livange)	 		30
<i>Il Fellini</i> (Weiler-la-Tour)	R 		32
<i>Italia</i> (Luxembourg)			34
<i>La Commedia dell'arte</i> (Strassen)	R 		36
<i>La Famiglia</i> (Steinsel)		 OSPITALITÀ ITALIANA	38
<i>La Farinella</i> (Luxembourg)	R 		40
<i>La Feluca</i> (Luxembourg)	R 	 OSPITALITÀ ITALIANA	42
<i>La Rusticana</i> (Howald)	R 		44
<i>La Tanière</i> (Luxembourg)	R 		46
<i>L'ostéria</i> (Luxembourg)	R		48
<i>L'ultimo</i> (Mamer)	R		50
<i>Meneghino</i> (Luxembourg)	R 		52

The Appassimento method of drying grapes on bamboo racks to concentrate aromas and tastes is traditional for the *Venetiae* area.

APPAXXIMENTO certifies Masi's expertise in this technique in the XXI century, on each bottle. Masi is an historic producer, open to innovation, and has re-interpreted appassimento with modernity and originality to make its five Amarone wines.

Costasera is the modern Amarone, symbol of majesty and elegance.



MASI
AGRICOLA

Liste des Restaurants partenaires par ordre alphabétique

Restaurant	Catégorie	Distinctions	Page
<i>Mia zia</i> (Belvaux)	R	 Q OSPITALITÀ ITALIANA	54
<i>Mi & Ti</i> (Luxembourg)	R	 Q OSPITALITÀ ITALIANA	56
<i>Momenti</i> (Esch-sur-Alzette)	R	 Q OSPITALITÀ ITALIANA	58
<i>Oro & Argento</i> (Luxembourg)		 Q OSPITALITÀ ITALIANA	60
<i>Osteria di Niederanven</i> (Niederanven)	R 		62
<i>Ricomincio da 3</i> (Pontpierre)	R 	 Q OSPITALITÀ ITALIANA	64
<i>Roma</i> (Luxembourg)		 Q OSPITALITÀ ITALIANA	66
<i>Sapori</i> (Luxembourg)	R		68
<i>Vallelunga Beach</i> (Bridel)	R 	 Q OSPITALITÀ ITALIANA	70

A Casa Mia

Localité: Flatzbour (L-8812)

Adresse: 10, rue de Perle

Téléphone: 00352 26 91 34 17

Téléfax: 00352 26 91 34 18

E-mail: maryse_leyens@hotmail.com

Site web:

Nombre de places: 60 intérieur ; 40 terrasse

Salle privée: non

Jour de repos: Lundi soir et mardi toute la journée

Horaires du service: 11:00-14:00 / 18:00-22:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: 25-40 €

Spécialités

- Pâtes faites maison
- Viande Argentine

Renseignements

- Terrasse
- Plats à emporter
- Piste cyclable à 50 mètres
- Exposition de tableaux et bijoux
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**



« A CASA MIA » est une histoire d'amour. Une rencontre à un endroit au détour de chemins qui se croisent, non loin de la piste cyclable des Ardoisières (Martelange) et à quelques kilomètres du lac d'Esch sur Sûre dans le nord du Luxembourg.

Un amour de petit restaurant sympathique où Pietro Cristaudo, Maryse Leyens et l'équipe de « A Casa Mia » vous invitent à vous laissez tenter par une carte simple aux senteurs de l'Italie.

Les pâtes faites maison y sont reines, et la viande y est succulente.

En plus de sa cuisine et du plaisir gustatif vous pourrez aussi régaler vos yeux, car le restaurant accueille des artistes amateurs qui exposent toute l'année.

Le tout fait d'A Casa Mia, un endroit inoubliable où vous aimerez revenir.



Ambiente

Localité: Luxembourg (L-1145)

Adresse: 285, route d'Arlon

Téléphone: 00352 26 38 97 67

Téléfax: 00352 26 38 97 68

E-mail: info@groupeaura.lu

Site web: www.groupeaura.lu

Nombre de places: 100

Salles privées: 3 **Nombre de places:** 15/30/55

Jour de repos: Samedi midi, Dimanche

Horaires du service: 11:45-14:30 / 18:45-22:30 / ven. et sam. jusqu'à 23:00

Catégorie: Restaurant – Pizzeria – Brasserie

Prix indicatif par personne: 10-28 €

Spécialités

- Pizzas
- Pâtes faites maison
- Grillade de Poissons
- Grillades de poissons et de viandes

Renseignements

- Salle séparée
- Terrasse
- Parking clients
- Plats à emporter



Suite à la fusion des deux établissements du groupe Aura, à savoir l'ancien Restaurant-Pizzeria Ambiente et le Restaurant-Brasserie Adesso, une nouvelle formule se présente aux amateurs de la cuisine italienne authentique au 285, route d'Arlon (accès 187, rue des Aubépines) à Luxembourg.



Dans cette ambiance, nouvellement créée, combinant les facilités d'une Brasserie (grand comptoir) avec les plaisirs d'un Restaurant-Pizzeria authentique, les clients du nouvel AMBIENTE, pourront découvrir un endroit idéal pour déguster au bar un apéritif avant de passer à table. Le rez-de-chaussée, divisé en 3 pièces, présente des ambiances différentes susceptibles de satisfaire tous les goûts avec le bar, plus mouvementé et bruyant, la petite salle, plus calme et intime et la troisième salle, au style vénitien.

Au premier étage, on se retrouve dans l'ambiance de l'Italie de la région de l'Alto Adige avec un décor rappelant les montagnes.

Durant les journées ensoleillées, le client se réjouira de la terrasse pouvant accueillir 60 personnes.

La carte, riche et variée, propose non seulement les pâtes et pizzas faites maison, mais également des grillades de poissons et de viandes tout comme des suggestions autour des produits de saison.



Pour le début 2012, des travaux d'agrandissement de l'espace intérieur sont prévus ainsi que l'aménagement d'une magnifique terrasse surplombant le terrain situé à la route d'Arlon.



Antica Roma

Localité: Luxembourg (L-27219)

Adresse: 5, rue Alphonse Weicker (Galerie Auchan)

Téléphone: 00352 42 40 36

Téléfax: 00352 42 47 31

E-mail: info@anticaroma.lu

Site web: www.anticaroma.lu

Nombre de places: 180

Jour de repos: Dimanche

Horaires du service: Lundi - jeudi et samedi 11:00-20:00 Vendredi 11:00-21:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne:



Depuis 20 ans, la gastronomie italienne au Luxembourg est dynamique grâce à Vittorio Colapietro, qui a contribué à la création et la gestion de restaurants pizzerias tels que La Veranda, Scaramouche, Pulcinella, Farinella, Meneghino ou encore La Commedia dell'arte.

Aujourd'hui il est associé à Vitangelo Colapietro, Vito Valentini et Domenico Colucci pour le restaurant Antica Roma.



Spécialités

- Spécialités selon les produits de saison
- Nouvelles suggestions du chef tous les 15 jours
- Menu dégustation, menu d'affaires

Renseignements

- Cuisine non-stop
- Plats à emporter
- Grandes salles idéales pour banquets et cérémonies

Bacchus

Localité: Luxembourg (L-1728)

Adresse: 32, rue du Marché-aux Herbes

Téléphone: 00352 47 13 97

Téléfax: 00352 22 09 91

E-mail:

Site web:

Nombre de places: 140

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 30

Jour de repos: Lundi

Horaires du service: 12:00-14:30 / 18:00-23:30

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: 15-30 €

Spécialités

- Spaghetti à la langouste
- Filet à la "rucola"
- Pizza au feu de bois

Renseignements

- Terrasse
- Air conditionné



Depuis le 21 septembre 1988, date de son ouverture, le restaurant Bacchus a toujours offert au Luxembourg les recettes de la vraie cuisine italienne. Dans une ambiance typiquement italienne, confortable et conviviale, les deux Franco et Sergio reçoivent avec grande sympathie les clients, leur apportant toutes les attentions qu'on ne peut pas trouver ailleurs. Situé dans le cœur de la ville, près du Palais Grand Ducal et de la Chambre des Députés, depuis presque vingt ans, le restaurant Bacchus est synonyme de cuisine italienne et représente un point de référence pour tous ceux qui veulent se régaler avec les plats de la tradition italienne ou goûter une pizza au feu de bois.

Parmi les spécialités proposées, vous pourrez déguster entre autres des plats comme les "tortelli alla bolognese", "gnocchi au pesto" (sauce génoise à base d'ail et basilic), "lasagna" et "spaghetti à la langouste". Toutes les deux semaines des menus-suggestions sont prévus, toujours préparés selon la rigueur de la cuisine typique des différentes régions d'Italie.

Le Bacchus, grâce à son ambiance souriante et joviale, au professionnalisme de ses gérants et à un service impeccable, reste l'endroit idéal pour manger à midi en oubliant le stress de la matinée de travail et pour se relaxer le soir en "bonne" compagnie à la lueur des chandelles. La terrasse pendant l'été représente le lieu approprié pour s'attarder en discutant et en même temps découvrir et apprécier les "antipasti", les pâtes et fromages prévus à la carte.



Basta Così

Localité: Luxembourg (L-1946)

Adresse: 10, rue Louvigny

Téléphone: 00352 26 26 85 85

Téléfax: 00352 26 26 85 86

E-mail: info@bastacosi.lu

Site web: www.bastacosi.lu

Nombre de places: 125

Salles privées: 3 **Nombre de places:** 12, 15, 20

Jour de repos: Dimanche et jours fériés

Horaires du service: lundi-jeudi 12:00-14:30 / 19:00-22:30,

ven. 12:00-14:30 / 19:30-23:00 / sam. 12:00-14:30 / 19:00-22:30

Catégorie: Restaurant – Restaurant gastronomique

Prix indicatif par personne: 20-35 €

- Insalata di melanzane e pescespada:
Salade tiède d'espardon frais poêlé au romarin, dés d'aubergine frits, tomates cerises, fromage de chèvre
- Involtini di vitello bresaola con taleggio:
Roulade de veau et bresaola, farcie au Taleggio
- Pandoro artigianale con mela caramellizzata e gelato alla vaniglia: Pandoro façon "pain perdu", pommes caramélisées et boule de glace vanille

- Le bar du restaurant est ouvert pendant les horaires du service à partir de 12h jusqu'à 01h
- Terrasse
- Patio ouvert
- Salles de banquets



Le «Basta Così» n'est pas un lieu tout à fait comme les autres. Cela tient à son cadre, une authentique demeure luxembourgeoise du XVIIème, transformée en villa toscane, avec patio, oliviers et murs couleurs de soleil.

Mais le plus étonnant est encore ailleurs: Plus qu'un restaurant, le «Basta Così» se veut un concept neuf, avec une promesse forte: mettre les goûts merveilleux de l'Italie à la portée du plus grand nombre.

Le rapport qualité (+ plaisir + goût) / prix y est unique au point d'en faire un des lieux les plus courus de tout le Luxembourg.



Caffé Aroma

Localité: Foetz (L-3898)

Adresse: Centre Commercial Cora - 11, rue du Brill

Téléphone: 00352 26 55 15 08

Téléfax: 00352 26 55 15 09

E-mail:

Site web: www.gastronomie.lu

Nombre de places: 190

Jour de repos: Dimanche

Horaires du service: lun-jeu 8:00-20:00 / ven 8:00-21:00 / sam 8:00-20:00

Catégorie: Brasserie / Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: +/- 14 €

Spécialités

- Pâtes traditionnelles
- Grillades de poissons et viandes
- Pizzas

Renseignements

- Terrasse (80 places)
- Parking du Centre Commercial Cora
- Menu du jour du lundi au vendredi (11,10 €)
- Suggestions du chef chaque samedi



Chez 'Caffé Aroma' vous pourrez goûter au plaisir de rester à table dans une atmosphère familiale à l'italienne. Le personnel vous offrira un service jeune, efficace et toujours avec le sourire.

Bonnes prestations d'ensemble, de la pizza jusqu'aux pâtes en passant par de bonnes viandes grillées. Le chef propose des recettes typiques de la région des Pouilles caractérisées par les parfums et les saveurs méditerranéennes.



Un lieu parfait pour un dîner entre amis ou un déjeuner « sur le pouce » entre midi grâce aux plats du jour du lundi au vendredi au prix de 11,10 €.

Le restaurant est ouvert tous les jours sauf le dimanche dans le « Cora » de Foetz et met à disposition de sa clientèle le parking du centre commercial.



Cavalli

Localité: Dommeldange (L-2552)

Adresse: 5, Rue de la Station

Téléphone: 24 52 74 46

Téléfax: 24 52 74 47

E-mail: info@cavalli.lu

Site web: www.cavalli.lu

Nombre de places: 155

Salle privée: 3 **Nombre de places:**

Jour de repos: Lundi et samedi midi

Horaires du service: 12.00-14.00 / 18.00-23.00

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 25-40 €

Spécialités

- pâtes fraîches faites maison

Renseignements

- Repas d'affaires
- Apéritifs dînatoires
- Soirées à thèmes
- Buffets Sushi
- Buffets Italiens
- 2 Terrasses



«SE IL CIBO È LA PROSA DI UNA FESTA, LE LUCI NE SONO LA SUA POESIA»

(« Si la nourriture est la prose d'une fête, les lumières en sont la poésie »)

La finesse d'une citation italienne peut, en partie, résumer l'état d'esprit et l'atmosphère du Cavalli room.

Prendre pour symbole historique le cheval est un choix parfait pour refléter cette Italie tournée, au travers de ses racines profondes, vers le raffinement et la volupté moderne.

Le Cavalli room accueille en effet l'un des « afterworks » les plus courus du pays. C'est peut être l'un des premiers véritables « afterworks » à investir un réel haut lieu de la restauration.

Comme tout restaurant italien qui se respecte et qui affirme sa modernité dans le prolongement d'une longue tradition et plus encore d'une histoire sentimentale, le Cavalli room assure une qualité irréprochable de pâtes fraîches faites maison tout au long de l'année.

A la forme même du ravioli, on reconnaîtra instantanément l'authenticité du travail à la main rappelant aux clients les gestes quotidiens de la cuisine et la simplicité de la « Mamma » italienne derrière ses fourneaux.

Tout en assurant un excellent rapport qualité/prix, le Cavalli room propose d'excellentes assiettes à travers une fusion entre présentation et réinvention.



Come Prima

Localité: Luxembourg. (L-1449)

Adresse: 32, rue de l'Eau

Téléphone: +352 24 17 24

Téléfax: +352 46 25 60

E-mail: info@espaces-saveurs.lu

Site web: <http://www.espaces-saveurs.lu/>

Nombre de places: 60

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 8

Jour de repos: samedi midi et dimanche

Horaires du service: 12:00-14:00 / 19:00-23:00

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 20 € le midi / 50 € le soir

Spécialités

- Pâtes fraîches
- Tagliatelles aux scampis, tomates et gin
- Carpaccio de bœuf
- Tagliata di Manzo

Renseignements

- Chiens non admis



Depuis 15 ans Le Come prima vous accueille au cœur de la pittoresque vieille ville. Une première salle conviviale et accueillante ouvre sur l'extérieur et sur un bar majestueux, tandis qu'une petite salle intimiste abrite le buffet d'antipasti d'une trentaine de plats d'excellence. Au fond, dans un espace plus grand, le visiteur assiste au ballet des cuisiniers affairés, dans une ambiance traditionnelle à l'italienne. La carte et les fameuses suggestions du marché, sont élaborées avec les produits de saison par le chef Fabien Cipresso.



Dogado

Localité: Luxembourg (L-1470)

Adresse: 75, route d'Esch

Téléphone: 00352 44 29 31

Téléfax: 00352 26 44 18 38

E-mail: info@restaurantdogado.lu

Site web: www.restaurantdogado.lu

Nombre de places: 65

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 25

Jour de repos: Dimanche

Horaires du service: 12:00-14:00 / 18:30-22:30

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne:

- Cuisine Italienne-Française
- Sushi bar
- Menu du marché (servi à midi)
Du lundi au samedi
Plat du marché 14 €
Entrée, plat ou plat, dessert 19 €
Entrée, plat, dessert et café 25 €
- Livraison gratuite de sushis à domicile

- Lounge bar ouvert du mardi au jeudi jusqu'à 3:00 du matin
Vendredi-samedi la fermeture sera prolongée
- Service voiturier offert



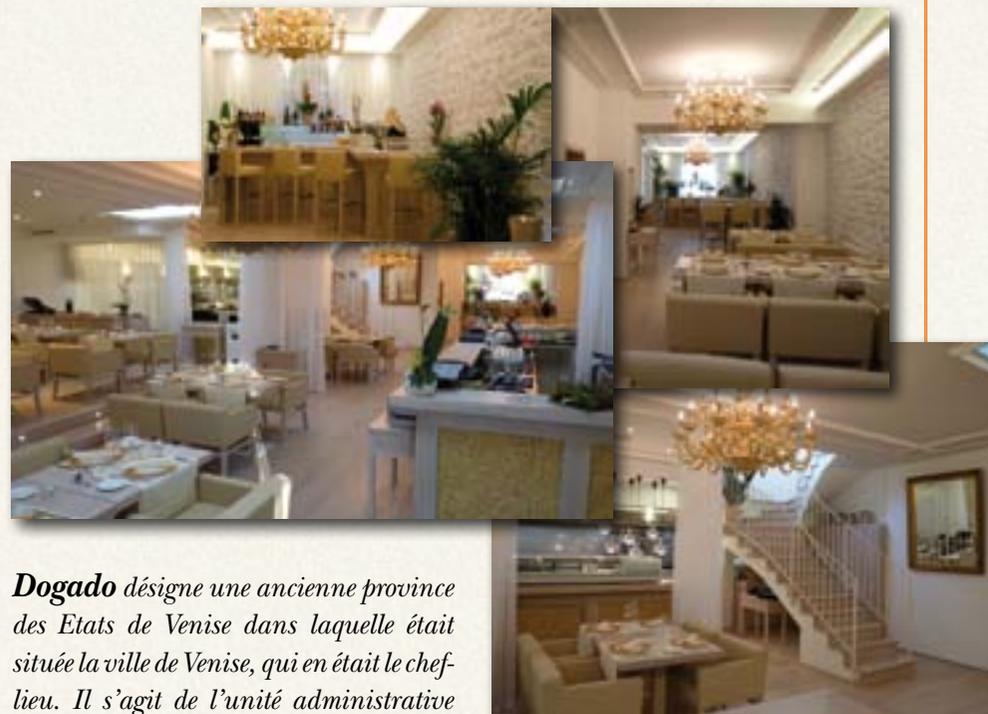
NOUVEAU
Dogado
RESTAURANT & LOUNGE BAR

Dans un cadre contemporain et convivial, découvrez une cuisine Italienne-Française-sushi bar.

Le restaurant a une cave à vin vitrée offrant un large choix d'appellation et d'origine contrôlée, vous pouvez réserver cet espace pour vos soirées privées.

Pour les amateurs, vous trouverez un choix de cigares dans un espace clos.

Pour vos festivités de fin d'année, voici une belle adresse à découvrir.



***Dogado** désigne une ancienne province des Etats de Venise dans laquelle était située la ville de Venise, qui en était le chef-lieu. Il s'agit de l'unité administrative directement soumise au doge, qui était composée de neuf podestats.*

Essenza

Localité: Luxembourg (L-1247)

Adresse: 12, rue de la Boucherie

Téléphone: 00352 26 73 77 1

Téléfax: 00352 26 73 77 77

E-mail: info@apoteca.lu

Site web: www.apoteca.lu

Nombre de places: 60

Salle privée: 2 **Nombre de places:** 30

Jour de repos: Dimanche – Samedi midi

Horaires du service: 12:00-14:30 / 19:00-22:30

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 30-40 €

Spécialités

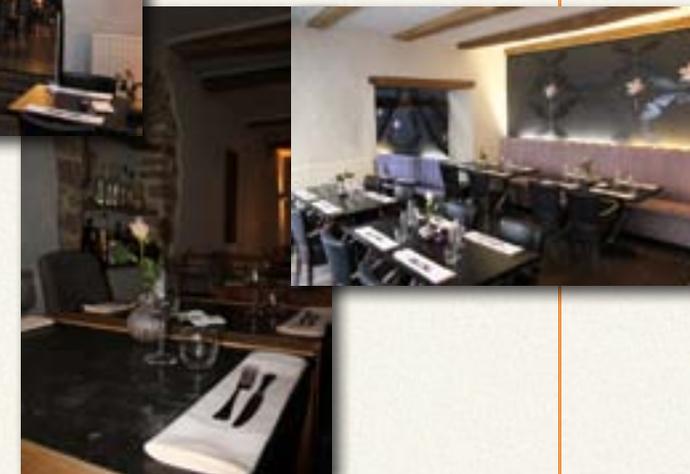
- Thon
- Carré d'agneau
- Mille-feuille au fromage et fruits rouges

Renseignements

- Ouvert toute l'année
- Air conditionné



RISTORANTE
essenza



Le restaurant Essenza reprend l'activité du restaurant Apoteca en 2009, grâce à l'esprit d'initiative du chef Ivan Puglia, qui travaille à Luxembourg depuis 17 ans.

Le restaurant offre une cuisine raffinée et soignée dans les produits comme dans la présentation des plats.

La carte des vins est excellente et comprend de nombreuses caves italiennes et françaises.

Le restaurant Essenza est un endroit élégant et suggestif dans le cœur de la ville, idéal pour un dîner entre amis ou un déjeuner de travail.

L'attention et le soin qui sont portés pour garantir une restauration de qualité, attirent beaucoup de clients qui trouvent à L'Essenza le juste endroit pour déguster les saveurs de la bonne cuisine italienne.



Il Cherubino

Localité: Livange (L-3378)

Adresse: Rue de Turi

Téléphone: 00352 26 52 26 26

Téléfax: 00352 26 52 26 27

E-mail:

Site web: www.ilcherubino.lu

Nombre de places: 85

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 30

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaire du service: 11:45-14:30 / 18:00-22:30

Catégorie: Restaurant gastronomique - Pizzeria

Prix indicatif par personne: 30-60 €

Spécialités

- “Assaggini del Cherubino”
- Bis de pâtes typiques des Pouilles
- Agneau au four avec pommes de terre et “lampascioni”

Renseignements

- Menu complet pour environ 55 €
- Durant l'année 2004, “Le Cherubino” a obtenu la reconnaissance de “*Restaurant typique de Alberobello*” délivrée par la maire de cette commune
- Restaurant cité au “*Guide Michelin*”
- Excellente carte des vins



Ristorante - Pizzeria
Il Cherubino

La gentillesse avec laquelle vous êtes accueillis est la carte de visite de ce beau restaurant qui, dans le centre de Livange, est le représentant de la tradition gastronomique de la région des Pouilles.

Un endroit agréable qui refléchit la chaleur de l'Italie du Sud et où vous aimerez vous attarder après avoir dégusté les spécialités que Antonio et sa femme proposent.

La qualité et la fraîcheur sont des aspects que le chef privilégie en choisissant avec attention tous les produits qui composent les assiettes.

De plus, toute l'équipe du restaurant se fera un plaisir d'organiser, si vous le souhaitez, vos repas de groupes, d'associations, d'anniversaires.



Il Fellini

Localité: Weiler – la – Tour (N3 Le Millenaire) (L-5771)

Adresse: 5, route de Thionville

Téléphone: 00352 26 36 11 48

Téléfax:

E-mail: rist.fellini@yahoo.com

Site web: www.fellini.lu

Nombre de places: 80

Salle privée: **Nombre de places:**

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaires du service: 12:00-23:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: 30 €

Spécialités

- Italiennes et internationales

Renseignements

- Restaurant
- Pizzeria
- Auberge
- Lounge & Wine Bar
- Piano Bar



Si vous cherchez un lieu où la bonne gastronomie italienne croise la musique et le spectacle, le Restaurant-Auberge Fellini est fait pour vous.

Au Fellini vous pourrez goûter la vraie cuisine italienne, et plus particulièrement du sud de l'Italie. L'accent est mis sur la qualité, la fraîcheur et la saveur authentique des plats, élaborés à partir de produits livrés chaque semaine d'Italie. Au menu on retrouve aussi des spécialités à la saveur internationale, telles que des plats à base de viande d'antilope ou d'autruche.

Le Fellini offre aussi à ses clients des divertissements de premier choix: tous les soirs des séances de musique "live" ou des spectacles sont organisés.



Le Fellini est le lieu idéal pour passer une bonne soirée entre amis, mais aussi pour célébrer des fêtes tels que les mariages, qui seront organisées dans les moindres détails.



Italia

Localité: Luxembourg (L-1130)

Adresse: 15 – 17 rue d’Anvers

Téléphone: 00352 48 66 26 1

Téléfax: 00352 48 08 07

E-mail: info@restaurantitalia.lu

Site web: www.restaurantitalia.lu

Nombre de places: 80

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 20

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaire du service: 12:00-14:30 / 18:30-22:30

Catégorie: Restaurant Gastronomique

Prix indicatif par personne: 35-50 €

Spécialités

- “Spaghetti allo scoglio”
- “Tagliolini asperge et lotte”
- “Porchetta alla marchigiana” avec fenouil sauvage
- Plusieurs sortes de poisson

Renseignements

- Terrasse (35 places)
- Cité dans le “**Guide Michelin**”



Le Restaurant Italia, situé au cœur du centre historique de Luxembourg, est, depuis quarante ans, l’un des plus grands ambassadeurs de la cuisine italienne au Grand-Duché.

La grande attention prêté au choix des produits utilisés pour la préparation des plats proposés aux clients et la continuelle recherche pour offrir un lien culinaire solide avec l’Italie, lui ont fait obtenir, dans le cadre du projet du Ministère Italien des Politiques Agricoles et Forestières, le label de qualité du “Restaurant italien dans le monde”. Les décors originaux et élégants font du Restaurant Italia un lieu adapté pour toutes les occasions, aussi bien pour les rencontres d’affaires, que pour fêter des événements personnels ou pour passer une soirée en charmante compagnie. La bonne cuisine italienne, dans tous les cas, reste toujours la protagoniste. En particulier le vendredi soir, et ce, durant toutes les saisons, le dîner est servi à la lueur des chandelles tout en étant égayé par une musique douce.

Pendant l’été, il est possible de manger à l’extérieur à l’ombre des parasols dans le cadre verdoyant de la terrasse - jardin.



La Commedia dell'Arte

Localité: Strassen (L-8011)

Adresse: 281, route d'Arlon

Téléphone: 00352 31 31 01

Téléfax: 00352 31 31 02

E-mail: info@lacommediadellarte.lu

Site web: www.lacommediadellarte.lu

Nombre de places: 120

Salle privée: 2 **Nombre de places:**

Jour de repos: Ouvert tous les jours

Horaires du service: 12:00-14:30 / 18:00-23:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

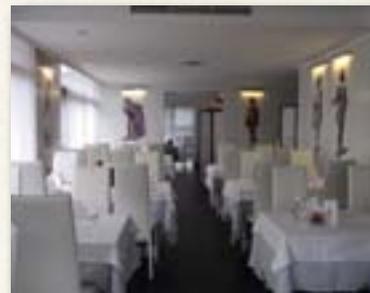
Prix indicatif par personne:

Spécialités

- Pizza feu de bois
- Pâtes faites maison
- Tous les 15 jours le menu est dédié à une différente région italienne
- Menu dégustation, menu d'affaires

Renseignements

- Terrasse (50 places)
- Parking arrière
- Livraison à domicile à partir de 12h
- Grandes salles idéales pour banquets et cérémonies



Bienvenue à la Commedia dell'arte

Depuis 20 ans, la gastronomie italienne au Luxembourg est dynamique grâce à Vittorio Colapietro, qui a contribué à la création et la gestion de restaurants pizzerias tels que La Veranda, Scaramouche, Pulcinella, ou encore Farinella. Aujourd'hui il est associé à Antonio Scisci, Vito Valentini et Giovanni Fabbriozio pour le restaurant La Commedia dell'arte.

La Famiglia

Localité: Steinsel (L-7316)

Adresse: 3, Place de l'Eglise

Téléphone: 00352 33 93 13

Téléfax: 00352 .33 93 13

E-mail:

Site web: www.la-famiglia.lu

Nombre de places: 80

Jour de repos: Mardi

Horaires du service: 11:30-14:00 / 18:30-22:30

Catégorie: Pizzeria

Prix indicatif par personne: 15 €

Spécialités

- Pâtes faites maison
- Pizza au feu de bois

Renseignements

- Terrasse (40 places)
- Livraison à domicile
- Salle de jeux
- Instructeur «Scuola Italiana Pizzaioli»
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**



Si vous voulez savourer une bonne pizza comme si vous étiez en Italie, nous vous conseillons le restaurant-

pizzeria « La Famiglia », où vous trouverez une atmosphère familiale qui vous permettra d'apprécier d'autant plus les spécialités proposées par le chef.

Vous aurez la possibilité de déguster tous les plats, en salle mais aussi en terrasse sur la place de l'église dès la belle saison.



C'est l'endroit idéal pour passer de bons moments en famille ou entre amis.

À goûter absolument: la pizza, les pâtes faites maison comme les agnolotti et les gnocchi.



La Farinella

Localité: Luxembourg-Kirchberg (L-2540)

Adresse: 13, rue Edward Steichen

Téléphone: 00352 26 43 17 62

Téléfax: 00352 26 43 17 11

E-mail: info@restaurantlafarinella.lu

Site web: www.restaurantlafarinella.lu

Nombre de places: 130 (terrasse), 170 (intérieur)

Salle privée: 1 **Nombre de places:**

Jour de repos: Ouvert tous les jours

Horaire du service: 12:00-14:30 / 18:00-23:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne:

Spécialités

- Cuisine traditionnelle régionale
- Spécialités des Pouilles : pâtes avec haricots, fèves et chicorée, orecchiette con cime di rape (aux pousses de navet)
- Menu dégustation, menu d'affaires

Renseignements

- Livraison à domicile
- Feu de bois
- Carte de vins italiens
- Grandes salles idéales pour banquets et cérémonies



La Farinella



Bienvenue à La Farinella

Depuis 20 ans, la gastronomie italienne au Luxembourg est dynamique grâce à Vittorio Colapietro qui a des décennies d'expérience dans le domaine de la gestion des restaurants pizzerias tels que La Veranda, Scaramouche, Pulcinella ou encore La Commedia Dell'Arte. Il est aujourd'hui associé à Vito Valentini pour le restaurant La Farinella.



La Feluca

Localité: Luxembourg (L-2210)

Adresse: 1, Boulevard Napoléon Premier

Téléphone: 00352 26 20 26 25

Téléfax: 00352 26 20 26 25

E-mail: thaisia@pt.lu

Site web: www.lafeluca.lu

Nombre de places: 50

Salle privée: **Nombre de places:**

Jour de repos: Dimanche soir

Horaires du service: 12:00-15:00 / 19:00-22:30

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: +/- 25 €

Spécialités

- Pasta alla Norma
- Pasta speck, rucola, gamberetti
- La Feluca
- Cannoli siciliani
- Cassata siciliana
- Pesce del mediterraneo (Ricciola, Pauro, Pesce spada)

Renseignements

- Terrasse avec vue sur courts de tennis
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité**
«Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»



Giuseppe et Graziella ont transformé ce simple petit local en un accueillant et authentique restaurant sicilien familial.

Vous pourrez y déguster une grande variété de poisson frais arrivant directement de Sicile, dans une salle lumineuse et chaleureuse. Vous pourrez également profiter de la terrasse les jours de beau temps.

À ne surtout pas manquer : la “pasta alla Norma”, la “cassata siciliana” et les renommés “cannoli sicialiani”.

A fréquenter aussi bien en couple qu'entre amis!



La Rusticana

Localité: Howald-Luxembourg (L-2610)

Adresse: 246, rue de Thionville

Téléphone: 00352 49 12 25 / 48 27 16

Téléfax: 00352 49 61 73

E-mail: info@carpini.lu

Site web: www.rusticana.lu

Nombre de places: 124

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 35

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaires du service: 11:45-14:30 / 18:00-23:00 (ven. et sam. jusqu'à 23h30)

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: 18 € - 25 €

Spécialités

- Très renommé pour ses pâtes fait maison
- Pizzas au feu de bois
- Cannelloni Carpini
- Gnocchi aux quatre fromages
- Ravioli végétariens
- Serviettes des pâtes aux scampi

Renseignements

- Nouvelle déco
- Terrasse
- Salle climatisée
- Livraison gratuite à domicile 7 jours sur 7 (commande jusqu'à 23h00)



Cadre entièrement rénové

Le restaurant « La Rusticana » située dans le centre de Howald est le lieu de référence de tous ceux qui souhaitent découvrir les vraies saveurs de la cuisine Italienne.

Très belles les images qui décorent le restaurant et qui rendent hommage aux grands acteurs et actrices Italiens comme Totò, Sofia Loren, Marcello Mastroianni et Alberto Sordi.

Que ce soit pour le midi ou le soir, le restaurant propose des formules adaptées à toutes les exigences. Du plat du jour à la suggestion du chef, une chose est sûre: le restaurant dispose de toutes les qualités et les ressources pour satisfaire sa clientèle.

Le menu offre un vaste choix de spécialités qui seront servies par un personnel attentif et qualifié qui sait prendre soin de ses hôtes en les aidant et conseillant afin de choisir au mieux des plats adaptés à chaque occasion. Ce riche menu est accompagné d'une carte des vins très variée. Les pizzas cuites au feu de bois sont succulentes, comme l'exige la meilleure tradition Italienne.

Le restaurant, outre les services rendus à sa clientèle, propose également la livraison à domicile, par simple coup de téléphone, pour ceux qui souhaitent déguster leur pizza chez eux et, en peu de temps, recevoir au sein de leur foyer un livreur qui leur apportera leur commande.



La Tanière

Localité: Luxembourg (L-2310)

Adresse: 18, avenue Pasteur

Téléphone: 00352 46 25 10

Téléfax: 00352 22 83 44

Nombre de places: 200

Salle privée: 3 (rez-de-chaussée) **Nombre de places:** 50, 30, 40 (véranda)

Salle privée: 2 (1^{er} étage) **Nombre de places:** 50, 30

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaires du service: 11:30-14:15 / 17:45-22:45

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: +/-16 €

Spécialités

- Pâtes faites maison
- Pizza artisanale au feu de bois
- Jambon de Parme et "fornarina"
- Suggestions saisonnières
- Menu du jour varié

Renseignements

- Salons pour banquets et fêtes de famille
- Le restaurant met à disposition des chambres meublées avec salle de bains individuelle et avec possibilité de cuisiner



L'ouverture du Restaurant remonte à juin 1975.

A cette époque, c'était la première Pizzeria au feu de bois de Luxembourg-Ville avec une capacité de 56 couverts. LA TANIÈRE a très vite joui d'une excellente réputation auprès des étudiants et des habitants du quartier, ainsi qu'auprès des fonctionnaires européens.

Au cours du temps, grâce à une clientèle fidèle toujours plus nombreuse, le restaurant s'est considérablement agrandi et dispose aujourd'hui de deux grandes salles luxueuses, avec un bar et une installation sanitaire au premier étage, qui se prêtent parfaitement à des banquets et des fêtes familiales.

La gestion du restaurant est toujours très active et propose une grande variété de menus et de suggestions du jour qui changent suivant la disponibilité des ingrédients frais et de saison.

Parmi les spécialités, on remarque les pizzas artisanales cuites au feu de bois ainsi qu'un grand choix de pâtes fraîches faites maison.



La rencontre d'un franc succès et d'un public toujours plus nombreux continue encore aujourd'hui même après plus de 30 ans, et fait de ce restaurant l'un des plus appréciés à Luxembourg.



L'Ostéria

Localité: Luxembourg (L-1648)

Adresse: 8, place Guillaume II

Téléphone: 00352 27 47 81 25

Téléfax: 00352 26 20 19 18

E-mail: bg@pt.lu

Site web: www.l-osteria.fr

Nombre de places: 60

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 30

Jour de repos: Ouvert tous les jours

Horaires du service: 12:00-14:30 / 18:30-22:30

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: +/- 25 €

- Spécialités vénitiennes

- Accès aux moins valides
- Terrasse
- Hôtel
- Plats et vins à emporter
- Les propriétaires de «L'Ostéria» ont aussi un établissement à Paris:
L'Ostéria · 10, rue de Sévigné · F- 75004 Paris · Tel. 0033 01 42 71 27 08



L'OSTERIA

A LA DECOUVERTE DE LA CUISINE VENITIENNE...

L'Ostéria reprend un concept jusqu'ici peu répandu au Luxembourg. Car s'il y existe de très nombreux restaurants italiens, L'Ostéria s'en distingue par le fait que sa carte ne propose pas les trop nombreux plats que l'on trouve souvent ailleurs.

A L'Ostéria, l'objectif est de faire découvrir un nombre limité de spécialités de Venise dont la cuisine est la plus raffinée de toute l'Italie. Les recettes sont celles du vénitien TONI VIANELLO qui a lancé L'Ostéria à Paris, proche de la place des Vosges, tout petit restaurant qui a attiré le TOUT-PARIS. Le concept du restaurant parisien a été repris à Luxembourg en novembre 2010 en gardant

le chef de cuisine qui a secondé VIANELLO et qui déploie ses talents depuis 16 ans.

Qualité et fraîcheur des produits livrés quotidiennement sont les impératifs des deux maisons, qui allées à de la simplicité et de la convivialité recréent le charme authentique des Ostéries italiennes.



L'Ultimo

Localité: Mamer (L-8211)

Adresse: 83, rue d'Arlon

Téléphone: 00352 26 31 31 07

Téléfax: 00352 26 31 31 08

E-mail: lultimo.ristorante@gmail.com

Site web: www.espaces-saveurs.lu

Nombre de places: 80

Salle privée: 2 **Nombre de places:** 30

Jour de repos: Lundi, Samedi midi, Dimanche soir

Horaires du service: 12:00-14:00 / 19:00-22:00

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 30 € midi / 50 € soir



L'Ultimo
ristorante



L'Ultimo, dernier né des Espaces Saveurs, a ouvert ses portes en Mars 2010.

Ce restaurant au design soigné est doté de tout le confort moderne avec son bar ouvert, sa belle terrasse, 2 salons séparés et un parking.

Le chef vous propose une cuisine goûteuse aux déclinaisons de saveurs méditerranéennes ainsi que des suggestions innovantes, renouvelées chaque semaine.

Spécialités

- Spécialités à base de pâtes et de viande
- Pêche du marché
- Carte des vins italiens

Renseignements

- Salon privatif avec préparation multimédia
- Terrasse
- Parking privé



Meneghino

Localité: Luxembourg, Kirchberg (Galerie Utopolis) (L-1855)

Adresse: 45, boulevard J.F. Kennedy

Téléphone: 00352 26 43 07 66

Téléfax: 00352 26 43 07 65

E-mail: info@restaurantmeneghino.lu

Site web: www .restaurantmeneghino.lu

Nombre de places: 180

Salle privée: 2 **Nombre de places:**

Jour de repos: Ouvert tous les jours

Horaires du service: 12:00-14:00 / 18:00-23 :00 / Weekends jusqu'à 23:30

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne:

Spécialités

- Cuisine traditionnelle régionale
- Menu dégustation, menu d'affaires

Renseignements

- Carte de vins italiens et français
- Grandes salles idéales pour banquets et cérémonies
- Terrasse (70 places)
- Carte de vins italiens et français



Meneghino
RESTAURANT PIZZERIA



Bienvenue au Meneghino

Depuis 20 ans, la gastronomie italienne au Luxembourg est dynamique grâce à Vittorio Colapietro qui a des décennies d'expérience dans le domaine de la gestion des restaurants pizzerias tels que La Veranda, Scaramouche, Pulcinella, Farinella ou encore La Commedia Dell'Arte. Il est aujourd'hui associé à Vito Valentini, Pasquale Maurantonio et Domenico Colucci pour Le Meneghino.



Mia Zia

Localité: Belvaux (L-4412)

Adresse: 24, rue des Alliées

Téléphone: 00352 26 59 57

Téléfax: 00352 26 59 57 55

E-mail: ciao@miazia.lu

Site web: www.miazia.lu

Nombre de places: 90, 40 places en terrasse

Jour de repos: lundi

Horaires du service: restaurant 12:00-14:30 / 19:00 -22:30

hôtel 07:00 – 24:00

Catégorie: Hôtel et Restaurant traditionnel

Prix indicatif par personne: 20-40 €

Spécialités

- Cuisine traditionnelle italienne
- Suggestions de saison
- Production propre de pain, pâtes, saumon fumé, foie gras, dessert etc...

Renseignements

- Membre Euros – Toques
- Cité dans le Guide Michelin
- Terrasse
- Connexion wi-fi gratuite
- Air conditionné
- Réception – Bar
- Menu – déjeuner de la semaine (du mardi au vendredi) à partir de 12,50 €
- L'hôtel dispose de 16 chambres, individuelles, double confort, double Superior
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**



MIAZIA
HOTEL & RISTORANTE

L'Hôtel – Restaurant Mia Zia est une redécouverte des saveurs d'un pays riche en culture et tradition, l'Italie.

Une parfaite alliance culinaire, entre plats typiques et traditionnels, accompagnés d'une carte de vins exclusive, le tout vous sera servi dans un cadre au design sobre et élégant.

Qu'il s'agisse d'un événement à fêter, d'un diner romantique, d'une réception familiale ou professionnelle, l'équipe Mia Zia est à votre disposition pour satisfaire vos demandes.



Mi&Ti

Localité: Luxembourg (L-2227)

Adresse: 8, avenue de la Porte Neuve

Téléphone: 00352 26 26 22 50

Téléfax: 00352 26 26 22 51

E-mail:

Site web:

Nombre de places: 50

Salle privée: Non

Jour de repos: Lundi soir, mardi soir, dimanche

Horaires du service:

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 35-40 €



bottega | ristorante | mi&ti

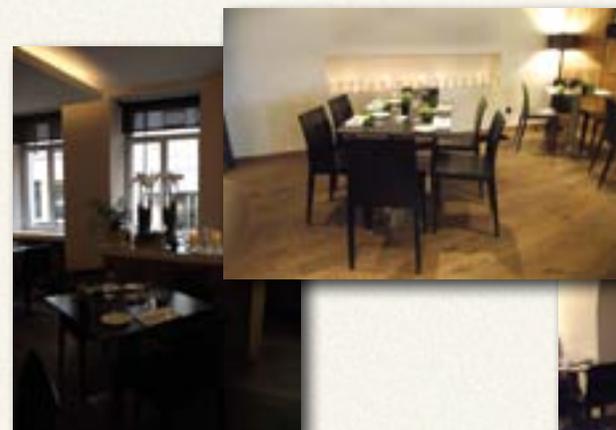


Ce restaurant, soigné et élégant, se trouve au coeur de la ville de Luxembourg, entre les rues du shopping et du business.

Le restaurant est né en 2008 grâce à l'initiative de Ilario et Simonetta Mosconi, déjà propriétaires du primé Restaurant Mosconi. Il offre une cuisine traditionnelle dont une grande attention est réservée à la recherche des produits afin de réaliser et offrir aux clients la qualité la meilleure dans les plats et dans le service.

Grâce à sa position en centre ville le Restaurant Mi & Ti est le lieu idéal pour les déjeuners d'affaires.

- Dégustation de pâtes
- Menu découverte
- Carte de vins italiens



- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**
- Plats à emporter
- Terrasse

Momenti il Ristorante

Localité: Esch-sur-Alzette (L-4171)

Adresse: 138, boulevard J.F. Kennedy

Téléphone: 00352 26 53 21 01

Téléfax: 00352 26 53 21 15

E-mail: momentiristorante@yahoo.com

Site web: www.momenti.lu

Nombre de places: 60

Salle privée: 3 **Nombre de places:** 12/18/20

Jour de repos: Lundi soir

Horaire du service: 12:00-14:30 / 19:00-22:00

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 30 / 35 €

- Entrée: gratin de homard avec du pain aromatisé aux câpres de Pantelleria, crème de brocoli au persil
- Plat: gnocchi de pommes de terre farcis au pesto et calmars au vin blanc
- Poisson: filet de dorade en croûte de sel avec aubergines «in carrozza», tomates secs et herbes mixtes
- Viande: côtes d'agneau panés au thym sauvage avec oignons glacés au miel d'acacia
- Dessert: soufflé fondant au chocolat avec «cantucci au vin santo» et sauce caramel

- Terrasse (50 places)
- Parking privé arrière
- Chiens non admis conformément à la loi
- Spécialités de saison
- Le restaurant Momenti organise tous les trois mois une manifestation dédiée à une différente région italienne
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**



Le restaurant Momenti est un nouveau restaurant; cet établissement propose une cuisine raffinée où sont mis en valeur les traditions culinaires de toute l'Italie avec un chef, Domenico Nisi, originaire des Pouilles, le talon de la botte italienne.

Pour apprécier une bonne cuisine, il faut être dans un beau cadre, et dans ce domaine le Momenti ne déçoit pas. Divisé en plusieurs salles, le restaurant exprime beaucoup de noblesse avec ses hauts plafonds. Son cadre élégant procure aux convives une sensation de luxe et de bien-être.

Le Momenti est aussi une bonne adresse pour des banquets (fêtes de famille, repas de sociétés).

Le Momenti dispose d'un parking intérieur avec accès à l'aire de jeux publique.



Oro e Argento

Localité: Kirchberg-Luxembourg (L-2015)

Adresse: 6, rue du Fort Niedergrünwald - Hôtel Sofitel Luxembourg Europe

Téléphone: 00352 43 77 68 70

Téléfax: 00352 42 50 91

E-mail: h1314-fb@accor.com

Site web: www.sofitel.com

Nombre de places: 70

Salles privées: 2 **Nombre de places:** 30, 30

Jour de repos: Samedi midi

Horaires du service: 12:00-14:30 / 19:00-22:30 / samedi 18:00-22:30

Catégorie: Restaurant Gastronomique

Prix indicatif par personne: +/- 55 €

- Grand choix de risottos
- Grand choix de pâtes fraîches maison
- Poissons et crustacés selon les saisons
- Suggestion du jour en fonction du marché
- Chariot de fromages italiens affinés
- Cave à vins visible depuis la salle
- Plus de 150 références de vins italiens
- Chariot d'une cinquantaine de Grappa pour la dégustation

- Restaurant coté au **"Guide Michelin"** (trois fourchettes) et au **"Gault et Millau"**
- 16/20 dans **"Gastro Mania 2009"**
- Membre Euro-Toques
- Air conditionné
- Parking et garage gratuit
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**



Luxe et raffinement sont les adjectifs qui représentent le mieux le restaurant "Oro & Argento". Dans le magnifique scénario de l'Atrium de l'Hôtel Sofitel, qui n'a pas son égal à Luxembourg, le restaurant "Oro & Argento", avec ses tables rondes et spacieuses, ses fauteuils confortables et ses décorations de grande classe, accueille quotidiennement une clientèle très recherchée qui a envie d'apprécier les saveurs de la vraie cuisine italienne dans une atmosphère luxueuse. L'attention aux détails, le soin dans le choix des produits et la recherche des recettes ont permis à l'"Oro & Argento" d'obtenir le label de qualité et l'authenticité "Restaurant italien dans le monde". Le rapport qualité-prix, qu'offre ce restaurant, est le témoignage que bien manger dans un contexte de "rêve" est possible.



Osteria di Niederanven

Localité: Niederanven (L-6941)

Adresse: 2, rue de Munsbach

Téléphone: 00352 34 00 61

Téléfax: 00352 34 93 92

E-mail: info@osteriadiniederanven.lu

Site web: www.groupeaura.lu

Nombre de places: 120

Salle privée: 3 **Nombre de places:** 30/40/50

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaire du service: 11:45-14:30 / 18:00-22:30 / ve, sa : - 23:00

Catégorie: Restaurant- Pizzeria

Prix indicatif par personne: 10-28 €



Située en plein centre de Niederanven, l'Osteria di Niederanven, un des restaurants du groupe Aura, propose à ses clients une cuisine italienne authentique et raffinée dans un cadre soigné et original.

Les amateurs de la cuisine de la Péninsule peuvent y déguster, dans une ambiance conviviale et chaleureuse, les spécialités italiennes, à un excellent rapport qualité-prix. La fraîcheur des produits et l'originalité des suggestions saisonnières sont les atouts de ce restaurant qui est bien plus qu'une simple Pizzeria.

Sa réputation pour les fameuses grillades de viandes et de poissons n'est plus à faire. En exclusivité l'Osteria de Niederanven propose les pizzas DOP préparées avec des ingrédients portant la qualification Denominazione Originale Protetta.

Lors des beaux jours les clients peuvent profiter du magnifique jardin qui, de même que la grande terrasse du premier étage, est situé plein sud.



Spécialités

- Pizzas
- Pâtes faites Maison
- Grillades de Poissons et de Viandes

Renseignements

- Salles séparées
- Terrasses
- Parking clients
- Plats à emporter

Ricomincio Da Tre

Localité: Pontpierre (L-4393)

Adresse: 18, Grand-Rue

Téléphone: 00352 55 81 41

Téléfax: 00352 55 81 42

E-mail: ristorantericominciodatre@yahoo.com

Site web: www.ricominciodatre.lu

Nombre de places: 60

Salle privée: 2 **Nombre de places:** 14, 46

Jour de repos: Lundi soir

Horaires du service: 12:00-14:30 / 19:00-22:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: 20/25 €

Spécialités

- Spécialités de saison
- Pizza au feu de bois
- Entrée: «stuzziccheria» italienne
- Plat: «ziti» au ragù napolitaine
- Viande: saucisse, poivrons et pommes de terre
- Poisson: espadon «à la ghiotta»

Renseignements

- Terrasse (40 places)
- Parking privé
- Chiens non admis conformément à la loi
- Spécialités de saison
- Le restaurant Ricomincio Da Tre organise tous les trois mois une manifestation dédiée à une région différente d'Italie
- Pizzas pour cœliaques sur réservation
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité «Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»**



Le Restaurant Ricomincio Da Tre est né de l'idée de trois amis, qui, dans un moment particulier de leurs vies ont été inspirés par le film de Massimo Troisi avec le même titre et qui parle d'immigration et talent. Le Ricomincio Da Tre offre une ambiance chaleureuse et familiale, où les plats respectent les traditions et sont préparés comme leurs grands-mères leur ont appris : avec amour et respect des matières premières.



Roma

Localité: Luxembourg (L-1946)

Adresse: 5, rue Louvigny

Téléphone: 00352 22 36 92

Téléfax: 00352 26 20 34 70

E-mail:

Site web: www.roma.lu

Nombre de places: 60

Salles privées: 2 **Nombre de places:** 10, 24

Jour de repos: Dimanche soir et Lundi

Horaire du service: 12:00-14:00 / 19:00-22:00

Catégorie: Restaurant Gastronomique

Prix indicatif par personne: 35-50 €

Spécialités

- Trilogie de Saint-Jacques, filets de sole et scampis grillés au lard de "Colonnata" sur jeunes pousses d'épinards et agrumes
- Ravioli au potiron et ricotta, sauce aux épinards et truffes
- Carré d'agneau rôti en croûte de moutarde ancienne et herbes
- Filet de bar au "Rigantino" en éventail de tomates fraîches et fines tranches de pommes de terre
- Fondant au chocolat noir et glace vanille

Renseignements

- Restaurant coté au "Guide Michelin" et au "Gault et Millau"
- Salles privées pour banquets
- Terrasse
- Parkings à proximité
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité**
«Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»



Situé dans le centre ville de Luxembourg, le Ristorante Roma, inauguré en 1950, a le privilège d'être le premier restaurant italien qui a ouvert ses portes au Grand-Duché de Luxembourg.

La richesse de ses pâtes fraîches faites à la main avec rigueur comme le veut la meilleure tradition italienne, le rend unique.

Que ce soit pour passer un agréable moment ou pour un rendez-vous d'affaires, le Ristorante Roma propose un choix multiple de plats italiens traditionnels tels que les lasagnes, l'osso buco aux légumes, les "cappelletti à la boscaiola". De plus, ce restaurant offre un menu gastronomique qui, en changeant tous les trois mois, a l'avantage d'associer les produits du territoire avec les produits typiques de saison.

En outre, un grand choix de vins italiens vous permettra de valoriser les saveurs riches et délicieuses de la cuisine méditerranéenne.

Non seulement il possède une grande salle pouvant accueillir jusqu'à 60 personnes, mais aussi 2 petites salles de 24 et 10 places qui sont à disposition de sa clientèle pour des déjeuners et des dîners d'affaires au cours desquels il sera possible de joindre l'utile à l'agréable.



Sapori Ristorante

Localité: Luxembourg-Eich (L-1413)

Adresse: 11 place Dargent

Téléphone: 00352 .26 43 28 28

Téléfax: 00352 26 43 28 29

E-mail: saponi-ristorante@gmail.com

Site web: www.espace-saveurs.lu

Nombre de places: 80

Salle privée: 2 **Nombre de places:** 20, 25

Jour de repos: Lundi et mardi

Horaire du service: 12:00 – 14:00 / 19:00 / 23:00

Catégorie: Restaurant

Prix indicatif par personne: 50 €

Spécialités

- Tris de pâtes: - Trenette au jus de truffes et foie gras poêlé
- Pappardelles aux scampi en persillade, coulis de tomates
- Lasagnes roulées de ricotta et d'épinards, crème de Parmesan
- Tagliata de pavé thon grillé (albacore), rucola, copeaux de parmesan, huile d'olive au basilic, coriandre et dés de tomates

Renseignements

- Salles privées



Le Restaurant Saponi a été créé en janvier 2005 et fait partie du groupe des Espace Saveurs.

La cuisine du chef Alain Schaal fait honneur aux deux gastronomies, française et italienne.

L'équipe de salle, dirigée par Jérôme Fichou, fait en sorte de vous conseiller des vins, de bon rapport qualité-prix-plaisir, et s'engage à vous faire passer un bon moment de détente.



Vallelunga Beach

Localité: Bridel (L-8140)

Adresse: 57, route de Luxembourg

Téléphone: 00352 26 33 15 94

Téléfax: 00352 26 33 15 94

E-mail:

Site web: www.vallelungabeach.lu

Nombre de places: 80

Salle privée: 1 **Nombre de places:** 40

Jour de repos: Toujours ouvert

Horaire du service: 11:30-14:00 / 18:00-23:00

Catégorie: Restaurant-Pizzeria

Prix indicatif par personne: 15 €

Spécialités

- Pâtes fraîches maison
- Pizza au feu de bois

Renseignements

- Terrasse (100 places)
- Ouvert toute l'année
- **Le restaurant a obtenu le label de qualité**
«Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel mondo»



Pizzeria - Restaurant
Vallelunga Beach



Au restaurant Vallelunga vous vous retrouverez dans un cadre accueillant né d'un mariage entre couleurs chaudes et meubles en bois. Durant la belle saison vous pourrez profiter d'une grande terrasse avec vue sur un magnifique jardin.



Le restaurant, qui est ouvert toute l'année, vous propose un menu riche et varié, inspiré des recettes traditionnelles de la cuisine italienne.





***Label “OSPITALITÀ ITALIANA”
Restaurant Italiens dans le monde***

Le label « **OSPITALITÀ ITALIANA** » *Restaurants Italiens dans le Monde*, est né de la collaboration entre UnionCamere, (Association des Chambres de Commerce Italiennes) et Assocamerestero, (Association des Chambres de Commerce Italiennes à l’Etranger), ISNART, (Institut National de Recherches Touristiques) et FIPE, (Fédération Italienne des Exercices Publiques). Il est soutenu par le Ministère du Tourisme, le Ministère du Développement Economique, le Ministère des Affaires Etrangères, avec le Ministère des Biens Culturels et des principaux Organismes et Associations qui, au niveau italien, s’occupent de la promotion et de la valorisation de la culture oenogastronomique et de l’hospitalité italienne.

L’initiative a pour objectifs de:

- Développer et promouvoir les traditions des produits agro-alimentaire italiens et valoriser la culture gastronomique italienne;
- Valoriser l’image des restaurants italiens à l’étranger qui garantissent le respect des standards de qualité de l’hospitalité italienne;
- Créer de nouvelles opportunités et actions de promotion pour les restaurants italiens dans le monde et pour la marque *Ospitalità Italiana*.

La “*Camera di Commercio Italo-Lussemburghese*”, est l’institution de référence au Luxembourg pour ce projet ; en cas d’intérêt contactez

Camera di Commercio Italo-Lussemburghese
45, bd G.D. Charlotte
L-1331 Luxembourg
Tél.: +352 45 50 83 1
Fax: +352 44 80 76
web: www.ccil.lu



POKER



*"chi ha il gusto della tradizione,
sa di che pasta siano fatti..."*

*"produrre come
venivano
acquistare"*

*I nostri prodotti sono distribuiti da
La Provençale sàrl.*

Z.I. "Grosbèschi" L'auldange Luxembourg tél. +352 48 88 1

www.provence.lu



Albano Sart' Alessandro (Dg) Italy

tél. +39 055 58454 - fax +39 055452527

e-mail : info@raviolificiopoker.it

www.raviolificiopoker.it



Q

OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED

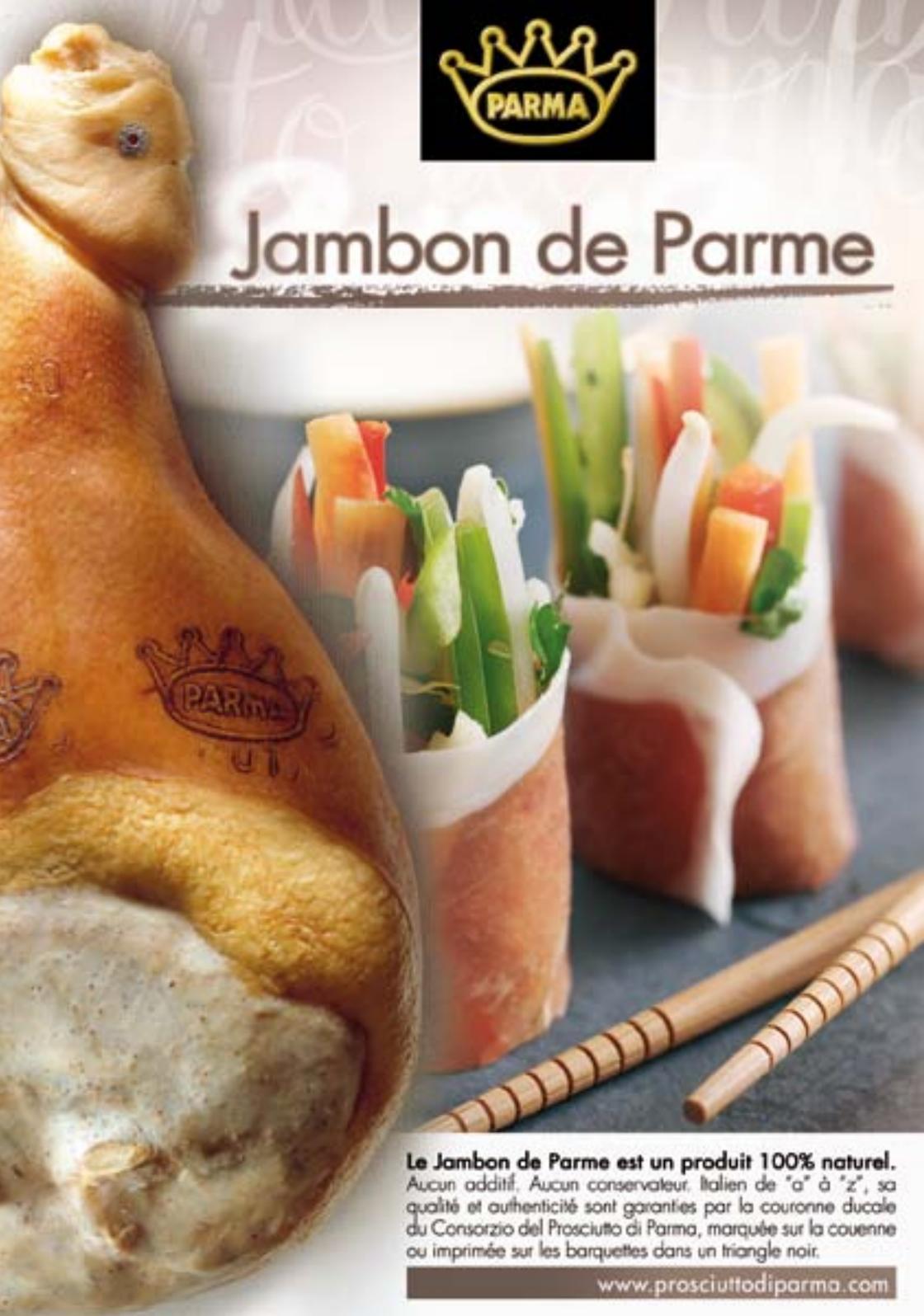


**Caractéristiques générales requises pour la candidature,
fixées par le comité italien «Marchio Ospitalità italiana»**

1. Dans le restaurant au moins une personne en contact avec le public doit parler italien.
2. La décoration doit comporter un ou plusieurs éléments distinctifs italiens.
3. Le menu doit être écrit dans un bon italien.
4. Le menu doit privilégier (51%) des plats et recettes de la tradition italienne.
5. Description des ingrédients d'au moins 5 recettes de la tradition italienne inscrites au menu. Mention des Régions/Zones d'où proviennent les ingrédients présents dans chaque recette.
6. La carte des vins doit contenir au moins 20% de vins DOP italiens.
7. De l'huile d'olive italienne extra vierge DOP doit être à la disposition des clients.
8. En cuisine, au moins une personne doit posséder sa propre expérience/compétence de cuisine italienne.
9. Déclaration de s'engager à diffuser et valoriser la culture en proposant des produits d'appellation protégée italiens et du lieu.
10. Liste des principaux produits DOP (AOP) et IGP italiens utilisés par le restaurant.



Jambon de Parme



Le Jambon de Parme est un produit 100% naturel.
Aucun additif. Aucun conservateur. Italien de "a" à "z", sa qualité et authenticité sont garanties par la couronne ducale du Consorzio del Prosciutto di Parma, marquée sur la couenne ou imprimée sur les barquettes dans un triangle noir.

www.prosciuttodiparma.com

AOP et IGP : les sigles de la vraie qualité

Grâce au règlement n. 2081/92 du 14 juillet 1992, l'Union Européenne a lancé une norme précise à ce sujet, en établissant deux niveaux de reconnaissance: AOP et IGP.

Ce règlement a été abrogé et remplacé par le règlement européen n. 510/2006 du 20 mars 2006 qui vise, en priorité, à établir un régime communautaire de protection garantissant des conditions de concurrence égales entre les producteurs de produits portant ces mentions.

Le sigle **AOP** (Appellation d'Origine Protégée) désigne la dénomination d'un produit dont la production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans un aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté.

Le sigle **IGP** (Indication Géographique Protégée) désigne des produits agricoles et des denrées alimentaires étroitement liés à une zone géographique, dans laquelle se déroule au moins leur production, leur transformation ou leur élaboration.

Cette réglementation européenne devrait garantir la réputation des produits régionaux, adapter les protections nationales existantes pour les rendre conformes aux exigences de l'Organisation mondiale du commerce et informer et garantir les consommateurs que les produits portant ces deux logos (AOP et IGP) respectent les conditions de production et d'origine spécifiées.

Ces deux reconnaissances communautaires constituent également une tutelle pour les producteurs eux-mêmes, à l'égard d'éventuelles imitations et d'actions de concurrence déloyale, un moyen utile pour combattre la contrefaçon.

Dans ce guide nous voulons vous fournir la liste mise à jour en septembre 2011 des produits alimentaires (vin exclus) italiens AOP et IGP.

VIANDES

Produits	Catégorie	Région	Province
Abbacchio Romano	IGP	Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti
Agnello di Sardegna	IGP	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale	IGP	Emilia Romagna, Toscana, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Lazio, Umbria	Bologna, Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Pesaro, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno, Teramo, Pescara, Chieti, L'Aquila, Campobasso, Isernia, Benevento, Avellino, Frosinone, Rieti, Viterbo, Terni, Perugia, Grosseto, Siena, Arezzo, Firenze, Livorno, Pisa

VIANDES TRANSFORMÉES

Bresaola della Valtellina	IGP	Lombardia	Sondrio
Capocollo di Calabria	AOP (DOP)	Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Ciauscolo	IGP	Marche	Ancona, Macerata, Ascoli Piceno
Coppa Piacentina	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Piacenza
Cotechino Modena	IGP	Emilia Romagna, Lombardia, Veneto	Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo
Crudo di Cuneo	AOP (DOP)	Piemonte	Cuneo, Asti, Torino
Culatello di Zibello	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Parma

Lardo di Colonnata	IGP	Toscana	Massa Carrara
Mortadella Bologna	IGP	Emilia Romagna, Piemonte, Lombardia, Veneto, Marche, Lazio, Provincia Autonoma Trento, Toscana	Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Ancona, Ascoli Piceno, Macerata, Pesaro-Urbino, Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti, Trento, Arezzo, Firenze, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pisa, Pistoia, Siena, Ferrara, Forlì-Cesena
Pancetta di Calabria	AOP (DOP)	Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia.
Pancetta Piacentina	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Piacenza
Porchetta di Ariccia	IGP	Lazio	Roma
Prosciutto Amatriciano	IGP	Lazio	Rieti
Prosciutto di Carpegna	AOP (DOP)	Marche	Pesaro-Urbino
Prosciutto di Modena	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Modena, Bologna, Reggio Emilia
Prosciutto di Norcia	IGP	Umbria	Perugia
Prosciutto di Parma	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Parma
Prosciutto S.Daniele	AOP (DOP)	Friuli Venezia Giulia	Udine
Prosciutto di Sauris	IGP	Friuli Venezia Giulia	Udine
Prosciutto Toscano	AOP (DOP)	Toscana	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo	AOP (DOP)	Veneto	Vicenza, Verona, Padova
Salame Brianza	AOP (DOP)	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese
Salame Cremona	IGP	Lombardia, Emilia Romagna, Piemonte, Veneto	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Mantova, Milano, Monza e della Brianza, Pavia, Sondrio, Varese, Bologna, Ferrara, Forlì-Cesena, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Rimini, Alessandria, Asti, Biella, Cuneo, Novara, Torino, Verbano Cusio e Ossola, Vercelli, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza
Salame di Varzi	AOP (DOP)	Lombardia	Pavia
Salame d'oca di Mortara	IGP	Lombardia	Pavia
Salame Piacentino	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Piacenza
Salame S. Angelo	IGP	Sicilia	Messina
Salamini italiani alla cacciatora	AOP (DOP)	Abruzzo, Emilia Romagna, Friuli Venezia Giulia, Lazio, Lombardia, Marche, Piemonte, Toscana, Umbria, Molise, Veneto.	L' Aquila, Chieti, Pescara, Teramo, Bologna, Ferrara, Forlì, Modena, Parma, Piacenza, Ravenna, Reggio Emilia, Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Roma, Frosinone, Rieti, Latina, Viterbo, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Ancona, Urbino, Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Arezzo, Siena, Firenze, Pisa, Pistoia, Grosseto, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Perugia, Terni, Campobasso, Isernia, Belluno, Padova, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza

Salsiccia di Calabria	AOP (DOP)	Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia.
Soppressata di Calabria	AOP (DOP)	Calabria	Catanzaro, Cosenza, Crotona, Reggio Calabria, Vibo Valentia
Sopressa Vicentina	AOP (DOP)	Veneto	Vicenza
Speck dell'Alto Adige o Südtiroler Merkspeck o Südtiroler Speck	IGP	Provincia Autonoma Bolzano	Bolzano
Valle d'Aosta Jambon de Bosses	AOP (DOP)	Valle d'Aosta	Aosta
Valle d'Aosta Lard d'Arnad / Vallée d'Aoste Lard d'Arnad	AOP (DOP)	Valle d'Aosta	Aosta
Zampone Modena	IGP	Emilia Romagna, Lombardia, Veneto	Modena, Ferrara, Ravenna, Rimini, Forlì-Cesena, Bologna, Reggio Emilia, Parma, Piacenza, Cremona, Lodi, Pavia, Milano, Varese, Como, Lecco, Bergamo, Brescia, Mantova, Verona, Rovigo

FROMAGES

Asiago	AOP (DOP)	Prov. Aut. di Trento, Veneto	Trento, Vicenza, Padova, Treviso
Bitto	AOP (DOP)	Lombardia	Sondrio, Bergamo
Bra	AOP (DOP)	Piemonte	Cuneo, Torino
Caciocavallo Silano	AOP (DOP)	Calabria, Campania, Molise, Puglia, Basilicata	Catanzaro, Cosenza, Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Isernia, Campobasso, Foggia, Bari, Taranto, Brindisi, Matera, Potenza
Canestrato di Moliterno	IGP	Basilicata	Potenza, Matera

Canestrato Pugliese	AOP (DOP)	Puglia	Foggia, Bari
Casatella Trevigiana	AOP (DOP)	Veneto	Treviso
Casciotta di Urbino	AOP (DOP)	Marche	Pesaro-Urbino
Castelmagno	AOP (DOP)	Piemonte	Cuneo
Fiore Sardo	AOP (DOP)	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari; Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
Fontina	AOP (DOP)	Valle d'Aosta	Aosta
Formaggella del Luinese	AOP (DOP)	Lombardia	Varese
Formaggio di Fossa di Sogliano	AOP (DOP)	Emilia Romagna, Marche	Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Bologna, Pesaro-Urbino, Ancona, Macerata, Ascoli Piceno
Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana	AOP (DOP)	Lombardia	Bergamo
Gorgonzola	AOP (DOP)	Piemonte, Lombardia	Alessandria, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Cuneo, Milano, Novara, Pavia, Vercelli
Grana Padano	AOP (DOP)	Emilia Romagna, Lombardia, Piemonte, Provincia Autonoma di Trento, Veneto	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Mantova, Milano, Pavia, Sondrio, Varese, Padova, Trento, Rovigo, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza, Bologna, Ferrara, Forlì, Piacenza, Ravenna.
Montasio	AOP (DOP)	Veneto, Friuli Venezia Giulia	Gorizia, Pordenone, Trieste, Udine, Belluno, Treviso, Padova, Venezia
Monte Veronese	AOP (DOP)	Veneto	Verona

Mozzarella di Bufala Campana	AOP (DOP)	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia
Murazzano	AOP (DOP)	Piemonte	Cuneo
Parmigiano Reggiano	AOP (DOP)	Emilia Romagna, Lombardia	Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, Mantova
Pecorino di Filiano	AOP (DOP)	Basicalata	Potenza
Pecorino Romano	AOP (DOP)	Toscana, Lazio, Sardegna	Cagliari, Frosinone, Grosseto, Latina, Nuoro, Roma, Sassari, Viterbo
Pecorino Sardo	AOP (DOP)	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
Pecorino Siciliano	AOP (DOP)	Sicilia	Agrigento, Caltanissetta, Catania, Enna, Messina, Palermo, Ragusa, Siracusa, Trapani
Pecorino Toscano	AOP (DOP)	Toscana, Umbria, Lazio	Arezzo, Firenze, Grosseto, Siena, Livorno, Lucca, Massa Carrara, Pistoia, Pisa, Viterbo, Terni
Piacentinu Ennese	AOP (DOP)	Sicilia	Enna
Piave	AOP (DOP)	Veneto	Belluno
Provolone del Monaco	AOP (DOP)	Campania	Napoli
Provolone Valpadana	AOP (DOP)	Provincia Autonoma di Trento, Lombardia, Veneto, Emilia Romagna	Cremona, Brescia, Verona, Vicenza, Rovigo, Padova, Piacenza, Bergamo, Mantova, Milano, Trento
Quartirollo Lombardo	AOP (DOP)	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Cremona, Milano, Pavia, Varese
Ragusano	AOP (DOP)	Sicilia	Ragusa, Siracusa

Raschera	AOP (DOP)	Piemonte	Cuneo
Robiola di Roccaverano	AOP (DOP)	Piemonte	Asti, Alessandria
Spessa delle Giudicarie	AOP (DOP)	Provincia, Autonoma di Trento	Trento
Stelvio o Stilsfer	AOP (DOP)	Prov. Aut. di Bolzano	Bolzano
Taleggio	AOP (DOP)	Lombardia, Veneto, Piemonte	Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Milano, Pavia, Treviso, Novara
Toma Piemontese	AOP (DOP)	Piemonte	Novara, Vercelli, Biella, Torino, Cuneo, Alessandria, Asti.
Valle d'Aosta Fromadzo	AOP (DOP)	Valle d'Aosta	Aosta
Valtellina Casera	AOP (DOP)	Lombardia	Sondrio
Vastedda della valle del Belice	AOP (DOP)	Sicilia	Agrigento, Trapani, Palermo
HUILES D'OLIVES			
Aprutino Pescarese	AOP (DOP)	Abruzzo	Pescara
Brisighella	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Ravenna, Forlì
Bruzio	AOP (DOP)	Calabria	Cosenza
Canino	AOP (DOP)	Lazio	Viterbo
Cartoceto	AOP (DOP)	Marche	Pesaro-Urbino
Chianti Classico	AOP (DOP)	Toscana	Siena, Firenze
Cilento	AOP (DOP)	Campania	Salerno

Collina di Brindisi	AOP (DOP)	Puglia	Brindisi
Colline di Romagna	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Forlì-Cesena, Rimini
Colline Pontine	AOP (DOP)	Lazio	Latina
Colline Salernitane	AOP (DOP)	Campania	Salerno
Colline Teatine	AOP (DOP)	Abruzzo	Chieti
Dauno	AOP (DOP)	Puglia	Foggia
Garda	AOP (DOP)	Lombardia, Veneto, Provincia Autonoma di Trento	Brescia, Verona, Mantova, Trento
Irpinia – Colline dell'Ufita	AOP (DOP)	Campania	Avellino
Laghi Lombardi	AOP (DOP)	Lombardia	Brescia, Bergamo, Como, Lecco
Lametia	AOP (DOP)	Calabria	Catanzaro
Lucca	AOP (DOP)	Toscana	Lucca, Massa Carrara
Molise	AOP (DOP)	Molise	Campobasso, Isernia
Monte Etna	AOP (DOP)	Sicilia	Catania, Enna, Messina
Monte Iblei	AOP (DOP)	Sicilia	Siracusa, Ragusa, Catania
Penisola Sorrentina	AOP (DOP)	Campania	Napoli
Pretuziano delle Colline Teramane	AOP (DOP)	Abruzzo	Teramo
Riviera Ligure	AOP (DOP)	Liguria	Imperia, Savona, Genova, La Spezia

Sabina	AOP (DOP)	Lazio	Rieti, Roma
Sardegna	AOP (DOP)	Sardegna	Cagliari, Nuoro, Oristano, Sassari, Carbonia-Iglesias, Medio-Campidano, Ogliastra, Olbia-Tempio
Tergeste	AOP (DOP)	Friuli Venezia Giulia	Trieste
Terra di Bari	AOP (DOP)	Puglia	Taranto, Brindisi, Lecce
Terra d'Otranto	AOP (DOP)	Puglia	Bari
Terra di Siena	AOP (DOP)	Toscana	Siena
Terre Tarentine	AOP (DOP)	Puglia	Taranto
Toscano	IGP	Toscana	Grosseto, Massa Carrara, Arezzo, Siena, Firenze, Pistoia, Pisa
Tuscia	AOP (DOP)	Lazio	Viterbo
Umbria	AOP (DOP)	Umbria	Perugia, Terni
Val di Mazara	AOP (DOP)	Sicilia	Palermo, Agrigento
Valdemone	AOP (DOP)	Sicilia	Messina
Valle del Belice	AOP (DOP)	Sicilia	Trapani
Valli Trapanesi	AOP (DOP)	Sicilia	Trapani
Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa	AOP (DOP)	Veneto	Verona, Padova, Vicenza, Treviso

HUILE ESSENTIELLE

Bergamotto di Reggio Calabria – Olio essenziale	AOP (DOP)	Calabria	Reggio Calabria
---	-----------	----------	-----------------

FRUITS ET LÉGUMES ET CÉRÉALES

Aglione Bianco Polesano	AOP (DOP)	Veneto	Rovigo
Aglione di Voghiera	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Ferrara
Arancia del Gargano	IGP	Puglia	Foggia
Arancia di Ribera	AOP (DOP)	Sicilia	Agrigento, Palermo
Arancia rossa di Sicilia	IGP	Sicilia	Catania, Siracusa, Enna.
Asparago Bianco di Bassano	AOP (DOP)	Veneto	Vicenza
Asparago Bianco di Cimadolmo	IGP	Veneto	Treviso
Asparago di Badoere	IGP	Veneto	Padova, Treviso, Venezia
Asparago Verde di Altedo	IGP	Emilia Romagna	Bologna, Ferrara
Basilico Genovese	AOP (DOP)	Liguria	Genova, Imperia, Savona
Capperone di Pantelleria	IGP	Sicilia	Trapani
Carciofo di Paestum	IGP	Campania	Salerno
Carciofo Romanesco del Lazio	IGP	Lazio	Viterbo, Roma, Latina
Carciofo Spinoso di Sardegna	AOP (DOP)	Sardegna	Cagliari, Carbonia-Iglesias, Medio Campidano, Oristano, Nuoro, Ogliastra, Sassari, Olbia-Tempio

Carota dell'Altopiano del Fucino	IGP	Abruzzo	L'Aquila
Carota Novella di Ispica	IGP	Sicilia	Ragusa, Siracusa, Catania, Caltanissetta
Castagna Cuneo	IGP	Piemonte	Cuneo
Castagna del Monte Amiata	IGP	Toscana	Grosseto, Siena
Castagna di Montella	IGP	Campania	Avellino
Castagna di Vallerano	AOP (DOP)	Lazio	Viterbo
Ciliegia di Marostica	IGP	Veneto	Vicenza
Cipolla Rossa di Tropea Calabria	IGP	Calabria	Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia
Cipollotto Nocerino	AOP (DOP)	Campania	Salerno, Napoli
Clementine del Golfo di Taranto	IGP	Puglia	Taranto
Clementine di Calabria	IGP	Calabria	Reggio Calabria, Catanzaro, Cosenza, Vibo Valentia, Crotona
Fagioli Bianchi di Rotonda	AOP (DOP)	Basilicata	Potenza
Fagiolo Cannellino di Atina	AOP (DOP)	Lazio	Frosinone
Fagiolo Cuneo	IGP	Piemonte	Cuneo
Fagiolo di Lamona della Vallata bellunese	IGP	Veneto	Belluno
Fagiolo di Sarconi	IGP	Basilicata	Potenza
Fagiolo di Sorana	IGP	Toscana	Pistoia
Farina di castagne della Lunigiana	AOP (DOP)	Toscana	Massa Carrara

Farina di Neccio della Garfagnana	DOP	Toscana	Lucca
Farro della Garfagnana	IGP	Toscana	Lucca
Farro di Monteleone di Spoleto	AOP (DOP)	Umbria	Spoletto
Fichi di Cosenza	AOP (DOP)	Calabria	Cosenza
Fico Bianco del Cilento	AOP (DOP)	Campania	Salerno
Ficodindia dell'Etna	AOP (DOP)	Sicilia	Catania
Fungo di Borgotaro	IGP	Emilia Romagna, Toscana	Parma, Massa Carrara.
Insalata di Lusia	IGP	Veneto	Rovigo, Padova
Kiwi Latina	IGP	Lazio	Latina, Roma
La Bella della Daunia	AOP (DOP)	Puglia	Foggia
Lenticchia di Castelluccio di Norcia	IGP	Umbria, Marche	Perugia, Macerata
Limone Costa d'Amalfi	IGP	Campania	Salerno
Limone di Siracusa	IGP	Sicilia	Siracusa
Limone di Sorrento	IGP	Campania	Napoli
Limone Femminello del Gargano	IGP	Puglia	Foggia
Limone Interdonato di Messina	IGP	Sicilia	Messina
Marrone della Valle di Susa	IGP	Piemonte	Torino

Marrone del Mugello	IGP	Toscana	Firenze
Marrone di Caprese Michelangelo	AOP (DOP)	Toscana	Arezzo
Marrone di Castel del Rio	IGP	Emilia Romagna	Bologna
Marrone di Combai	IGP	Veneto	Treviso
Marrone di Roccadaspide	IGP	Campania	Salerno
Marrone di San Zeno	AOP (DOP)	Veneto	Verona
Marroni del Monfenera	IGP	Veneto	Treviso
Mela Alto Adige o Sudtiroler Apfel	IGP	Provincia Autonoma di Bolzano	Bolzano
Mela di Valtellina	IGP	Lombardia	Sondrio
Mela Val di Non	AOP (DOP)	Provincia Autonoma di Trento	Trento
Melannurca Campana	IGP	Campania	Avellino, Benevento, Caserta, Napoli, Salerno
Melanzana Rossa di Rotonda	AOP (DOP)	Basilicata	Potenza
Nocciola del Piemonte o Nocciola Piemonte	IGP	Piemonte	Alessandria, Asti, Cuneo, Novara, Torino, Vercelli
Nocciola di Giffoni	IGP	Campania	Salerno
Nocciola Romana	AOP (DOP)	Lazio	Viterbo, Roma
Nocellara del Belice	AOP (DOP)	Sicilia	Trapani
Oliva Ascolana del Piceno	AOP (DOP)	Marche, Abruzzo	Ascoli, Teramo

Patata della Sila	IGP	Calabria	Cosenza, Catanzaro
Patata di Bologna	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Bologna
Peperone di Pontecorvo	AOP (DOP)	Lazio	Frosinone
Peperone di Senise	IGP	Basilicata	Potenza, Matera
Pera dell' Emilia Romagna	IGP	Emilia Romagna	Reggio Emilia, Modena, Ferrara, Bologna, Ravenna
Pera Mantovana	IGP	Lombardia	Mantova
Pesca di Leonforte	IGP	Sicilia	Enna
Pesca di Verona	IGP	Veneto	Verona
Pesca e Nettareina di Romagna	IGP	Emilia Romagna	Ferrara, Bologna, Forlì-Cesena, Ravenna.
Pistacchio verde di Bronte	AOP (DOP)	Sicilia	Catania
Pomodoro del Piennolo del Vesuvio	AOP (DOP)	Campania	Napoli
Pomodoro di Pachino	IGP	Sicilia	Ragusa, Siracusa
Pomodoro S. Marzano dell' Agro Sarnese -Nocerino	AOP (DOP)	Campania	Salerno, Avellino, Napoli
Radicchio di Chioggia	IGP	Veneto	Venezia, Padova, Rovigo
Radicchio di Verona	IGP	Veneto	Verona, Vicenza, Padova
Radicchio Rosso di Treviso	IGP	Veneto	Treviso, Padova, Venezia
Radicchio Variegato di Castelfranco	IGP	Veneto	Treviso, Padova, Venezia
Riso del Delta del Po	IGP	Veneto, Emilia Romagna	Rovigo, Ferrara

Riso di Baraggia Biellese e Vercellese	AOP (DOP)	Piemonte	Biella, Vercelli
Riso Nano Vialone Veronese	IGP	Veneto	Verona
Scalognone di Romagna	IGP	Emilia Romagna	Ravenna, Forlì-Cesena, Bologna
Sedano bianco di Sperlonga	IGP	Lazio	Latina
Uva da tavola di Canicattì	IGP	Sicilia	Agrigento, Caltanissetta
Uva da tavola di Mazzarrone	IGP	Sicilia	Catania, Ragusa.

PRODUITS DE BOULANGERIE

Coppia Ferrarese	IGP	Emilia Romagna	Ferrara
Pane Casareccio di Genzano	IGP	Lazio	Roma
Pane di Altamura	AOP (DOP)	Puglia	Bari
Pane di Matera	IGP	Basilicata	Matera
Ricciarelli di Siena	IGP	Toscana	Siena

POISSONS

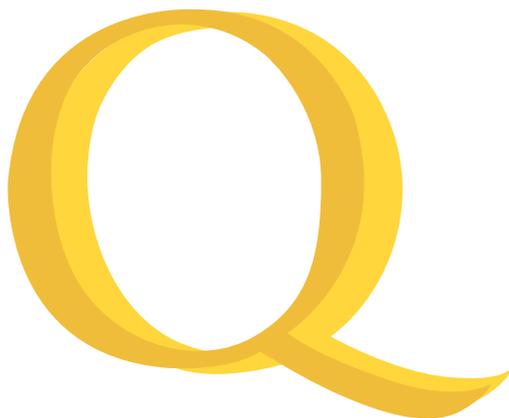
Acciughe sotto sale del Mar Ligure	IGP	Liguria	Genova, Imperia, Savona, La Spezia
Tinca Gobba Dorata del Pinalto di Poirino	AOP (DOP)	Piemonte	Torino, Asti, Cuneo

AUTRES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Miele della Lunigiana	AOP (DOP)	Toscana	Massa Carrara
Miele delle Dolomiti Bellunesi	AOP (DOP)	Veneto	Belluno
Ricotta di bufala campana	AOP (DOP)	Campania, Lazio, Molise, Puglia	Benevento, Caserta, Napoli, Salerno, Frosinone, Latina, Roma, Foggia, Isernia
Ricotta Romana	AOP (DOP)	Lazio	Roma, Frosinone, Viterbo, Latina, Rieti

AUTRES PRODUITS

Aceto Balsamico di Modena	IGP	Emilia Romagna	Modena, Reggio Emilia
Aceto balsamico tradizionale di Modena	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Modena
Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia	AOP (DOP)	Emilia Romagna	Reggio Emilia
Zafferano dell'Aquila	AOP (DOP)	Abruzzo	L'Aquila
Zafferano di San Gimignano	AOP (DOP)	Toscana	Siena
Zafferano di Sardegna	AOP (DOP)	Sardegna	Medio Campidano



OSPITALITÀ ITALIANA

QUALITY APPROVED





LA PIU' ITALIANA
TRA LE ACQUE
LUSSEMBURGHESE