

PIZZE – PIZZAS

Marinara (1,7)	€ 8,50
<i>Tomate, ail, origan</i>	
Napoletana (1,4,5)	€ 10,90
<i>Tomate, anchois, olives, origan</i>	
Margherita (1,7)	€ 9,50
<i>Tomate, fior di latte, Grana Padano DOP, basilic</i>	
Caprese con Mozzarella di Bufala (1,7)	€ 15,90
<i>Mozzarella de Bufflonne DOP, tomates cerises, roquette</i>	
Diavola (1,7)	€ 13,50
<i>Fior di latte, sauce tomate, salami piquant</i>	
V'diterraneo (1,7)	€ 13,90
<i>Tomate, fior di latte, légumes de saison grillés</i>	
Vegana (1)	€ 13,50
<i>Tomate et légumes de saison grillées</i>	
Calzone Napoletano (1,7)	€ 12,90
<i>Tomate, fior di latte, ricotta, salami</i>	
Formaggi (1,7)	€ 13,90
<i>Fior di latte, gorgonzola, ricotta, taleggio, Grana Padano DOP</i>	
Prosciutto e Funghi (1,6,7)	€ 12,90
<i>Tomate, fior di latte, jambon cuit, champignons</i>	
Capricciosa (1,7,12)	€ 12,90
<i>Tomate, fior di latte, artichauts, olives, champignons, jambon cuit</i>	
Tonno e Cipolla (1,4,7)	€ 12,90
<i>Tomate, fior di latte, thon, oignons</i>	
Granducale (1,7)	€ 14,50
<i>Tomates, fior di latte, Gorgonzola, Grana Padano DOP, salami piquant</i>	
San Daniele (1,7)	€ 15,90
<i>Tomate, fior di latte, jambon San Daniele, Grana Padano DOP, roquette</i>	
Prosciutto cotto (1,6,7)	€ 12,40
<i>Tomate, fior di latte, jambon cuit</i>	
Salmone (1,7)	€ 17,50
<i>Pizza blanche, fior di latte, mascarpone, saumon fumé artisanal, poivre</i>	
Scampis (1,7)	€ 16,20
<i>Pizza rouge ou blanche, fior di latte, tomates San Marzano et scampis, ail et poivre</i>	
Piadina bianca sale et rosmarino (1)	€ 7,90
<i>Pizza blanche avec sel et romarin</i>	

PIZZE D'AUTORE

EN HOMMAGE AUX MEILLEURS PIZZAIOLO NAPOLITAINS

Margherita DOC (1,7)	€ 15,90
<i>Tomate San Marzano, mozzarella de Bufflonne, basilic et huile d'olive extra vierge</i>	
Melanzane a funghetto e scamorza (1,7)	€ 15,50
<i>Tomate, fior di latte, aubergines à la tomate et scamorza fumée</i>	
Mortadella e pistacchi (1,7,8)	€ 14,90
<i>Pizza blanche avec fior di latte, mortadella et pistaches</i>	
Ro Guardaporta (1,3,7)	€ 15,90
<i>Tomate, fior di latte et boulette de viande cuite au ragout à l'italienne</i>	
Salsiccia e friarielli (1)	€ 15,90
<i>Saucisse italienne, brocolis napolitain, scamorza</i>	
Calzone di scarola e provola (1,7,8)	€ 14,90
<i>Calzone avec scarola et provola</i>	

FORMAGGI – FROMAGES

Piatto misto di formaggi (7)	€ 9,00
<i>Assiette mixte de fromages</i>	

DOLCI FATTI IN CASA – DESSERTS FAIT MAISON

Café Gourmand (1,3,12)	€ 10,50
Cannolo alla Siciliana (1,3,7,8)	€ 8,50
Babà al Rhum (1,3,7)	€ 8,50
Panna cotta a piacere (7)	€ 7,90
<i>Panna cotta au choix : fruits rouges, chocolat, caramel</i>	
Cuore caldo di cioccolato (1,3,7)	€ 8,90
<i>Moelleux au chocolat avec un boule de glace vanille</i>	
Tiramisu (3,7)	€ 7,90
Zabaglione ai frutti di bosco gratinati (3,7,12)	€ 8,90
<i>Sabayon aux fruits des bois gratiné avec glace vanille</i>	
Pastiera napoletana (1,3,7,8)	€ 8,90

Liste des 14 allergènes alimentaires majeurs

1. Céréales contenant du gluten – 2. Crustacés – 3. Œufs – 4. Poissons
5. Arachides – 6. Soja – 7. Lait – 8. Fruits à coque – 9. Céleri
10. Moutarde – 11. Graines de sésame – 12. Anhydride sulfureux et sulfites
13. Graines de lupin – 14. Mollusques

Demandez aux serveurs la liste détaillée



SPÉCIALITÉS NAPOLITAINES



HEURES D'OUVERTURE

Lundi - Dimanche 11h30 - 14h & 17h30 - 22h

Fermé mardi & samedi midi

📍 LIVRAISON À DOMICILE



TRATTORIA – PIZZERIA



Gault & Millau
L'expert gourmand

Pizzeria 12/20
au Luxembourg

facebook

tripadvisor®



SPÉCIALITÉS NAPOLITAINES

4, rue d'Emerange - L-5692 Elvange

Tél.: +352 2360 9380

info@vditerraneo.lu – www.vditerraneo.lu

ANTIPASTI – ENTRÉES

Il Tagliere Vditerraneo (1,7)	€ 15,90 / € 26,50
<i>2 Bruschetta, misto fritto, mozzarella de Bufflone, San Daniele, mortadella</i>	
O’ Cuoppo di fritto misto alla napoletana (1,7,12)	€ 14,50
<i>Mix de fritture alla napolitaine (Mozzarella in carrozza, artichaut, croquet de pomme de terre et légumes)</i>	
Bruschetta Classica (1)	€ 5,90
<i>2 Bruschetta avec tomates fraîches, ail, basilique et huile d’olive</i>	
Declinazione di bruschetta (1,2,7)	€ 9,50
<i>Trilogie de bruschetta, thon, mais et tomates, aubergines et scamorza, brocolis napolitains et scamorza</i>	
La Montanara alla Vditerraneo (1,7)	€ 12,50
<i>Quatre pièces de Montanara farcies à la creme de tomate avec ricotta de Bufflonne</i>	
Sauté di Frutti di mare (1,4,12)	€ 18,00
<i>Sauté de fruits de mer</i>	

INSALATE – SALADES

Caprese di Bufala e pomodori cuore di bue (7)	€ 15,90
<i>Mozzarella de Bufflonne avec tomates coeur de bœuf, basilique et huile d’olive extra vierge</i>	
Carpaccio di manzo (7)	€ 18,90
<i>Carpaccio de filet de bœuf avec rucola, Grana Padano Dop et frites</i>	
Piatto di verdure grigliate e insalata	€ 13,50
<i>Mixte de légumes de saison grillés et salade</i>	
Insalata di scampi e avocado (2)	€ 18,50
<i>Salade de scampis et avocat</i>	
Insalata di pollo Bio (7,12)	€ 17,50
<i>Salade de poulet grillé avec Grana Padano DOP et roquette</i>	

PASTE – PÂTES

Calamarata con calamari, scampi	€ 21,90
<i>e Pummarola ro Piennolo (1,2,4,12)</i>	
<i>Calamarata avec calamars, scampis et tomates cerises du Vésuve</i>	
Spaghetti aglio olio e peperoncino (1,6)	€ 12,00
<i>Spaghetti avec ail, huile et piment</i>	
Spaghetti di Gragnano ca’ Pummarola ro Piennolo (1,6)	€ 16,50
<i>Spaghetti avec tomates cerises du Vésuve</i>	

Spaghetti alla Carbonara con tarallo napoletano (1,3,6,7)	€ 14,90
<i>Spaghetti avec œufs Bio de Sinz, guanciale et tarallo napolitain</i>	

Spaghetti con le cozze (1,4,6,12)	€ 16,50
<i>Spaghetti aux moules</i>	

Spaghetti alla Luciana (1,4,6)	€ 16,90
<i>Spaghetti avec petits poulpes en sauce tomate, olives et câpres</i>	

Linguine con le vongole veraci (1,2,6,12,14)	€ 18,50
<i>Pâtes aux palourdes</i>	

Linguine al coccio (1,2,4,6,12,14)	€ 22,50
<i>Linguine aux fruits de mer et crustacés, finition au feu au bois</i>	

Paccheri ca’ Pummarola ru Piennolo (1,6)	€ 16,90
<i>Pâtes avec tomates cerises DOP, Pecorino Romano et Grana Padano DOP</i>	

Paccheri alla Checca (1,6,7)	€ 15,50
<i>Pâtes avec sauce tomate fraîche, Pecorino Romano DOP et mozzarella de Bufflonne</i>	

Paccheri scampi e pomodori (1,2,6,12)	€ 17,90
<i>Pâtes avec scampis et tomates cerises</i>	

Pasta e Patate (1,6,7,9)	€ 14,90
<i>Pâtes avec pommes de terre</i>	

Penne alla bolognese (1,6,9)	€ 13,90
<i>Penne à la sauce Bolognese</i>	

Penne all’arrabbiata (1,6,12)	€ 12,90
<i>Penne all’arrabbiata</i>	

Pennette al salmone (1,2,6,12)	€ 14,90
<i>Penne avec saumon fumé et crème</i>	

GRATINATI AL FORNO A LEGNA
GRATINS AU FOUR À BOIS

Gnocchi alla Sorrentina (1,7)	€ 13,50
<i>Gnocchis avec sauce tomate, basilic et fior di latte, gratinés au four à bois</i>	

Lasagna Classica (1,3,6,7,12)	€ 15,00
<i>Lasagnes classique</i>	

Cannelloni carne (1,3,7)	€ 14,50
<i>Cannellonis viandes à la sauce tomate, gratiné au four</i>	

Cannelloni ricotta e spinaci (1,3,7)	€ 14,50
<i>Cannellonis ricotta et épinards à la sauce tomate, gratiné au four</i>	

RISOTTI – RIZ

Risotto salsiccia e carciofi (2,7,12)	€ 17,90
<i>Risotto avec saucisses et artichauts</i>	

Risotto gamberi e zucchini (1,2,7,12)	€ 17,90
<i>Risotto aux gambas et courgettes, 20 min</i>	

SECONDI PIATTI – SUITES
SPECIALITÀ NAPOLETANE – SPÉCIALITÉS NAPOLITAINES

Parmigiana di melanzane al forno (1,7)	€ 14,50
<i>Tranches d’aubergines cuites au four avec fior di latte, sauce tomate, Grana DOP e basilic</i>	

Polpette napoletane (1,3,7)	€ 13,90
<i>Boulettes de viande à la façon napolitaine servies avec friarielli (brocolis) ou spaghetti</i>	

Salsiccia e Friarielli	€ 14,50
<i>Saucisse italienne et brocolis napolitains</i>	

PESCI – POISSONS

Grigliata mista di pesce	€ 30,00
<i>(gamberoni, calamari, pesce spada)(2)</i>	
<i>Grillade mixte de poisson (Gambas, calamars, espadon)</i>	

A’Impepata di cozze (2)	€ 18,50
<i>Moules au poivre à la napolitaine</i>	

Frittura di calamari (1,4)	€ 21,50
<i>Friture de calamars</i>	

Frittura gamberi e calamari (1,4)	€ 23,50
<i>Friture de gambas et calamars</i>	

Pesce fresco di giornata (4)	nous consulter
<i>Poisson frais du jour</i>	

Pesce spada alla pizzaiola o alla griglia (4,12)	€ 22,50
<i>Filet d’espadon avec tomates cerises, olives et câpres ou grillé</i>	

Gamberoni alla griglia (2)	€ 27,50
<i>Gambas grillées servies avec salade verte et pommes de terre au four</i>	

CARNI – VIANDES

Portafoglio di pollo Bio (1,3,7)	€ 18,00
<i>Cordon bleu de poulet Bio servi avec frites et salade</i>	

Scaloppina al limone (1,12)	€ 21,50
<i>Escalope de veau au citron</i>	

Tagliata di manzo (7)	€ 23,90
<i>Boeuf argentin finement tranché sur lit de roquette et écailles Grana Padano DOP</i>	

Bistecca di manzo ai ferri	€ 24,50
<i>Entrecôte de boeuf argentin grillée, pommes de terre au four et légumes Bio de saison</i>	

Filetto di manzo ai ferri	€ 29,00
<i>Filet de boeuf argentin grillé, pommes de terres au four et légumes Bio de saison</i>	

Filetto di pollo Bio alla griglia	€ 16,90
<i>Filet de poulet Bio avec légumes grillés</i>	

ACCOMPAGNEMENT CARNI – VIANDES

Un accompagnement inclus : Pommes de terre au four ou vapeur, chips maison, légumes de saison, salade, frites ou spaghettis

Sauce aux choix pour la viande	€ 2,90
<i>Gorgonzola (7), poivre (12) et crème champignons (7)</i>	

CONTORNI – ACCOMPAGNEMENTS

Insalata verde	€ 4,50
<i>Salade verte</i>	

Peperoni olive e capperi	€ 5,50
<i>Poivrons avec huile d’olive, olives et câpres</i>	

Friarielli	€ 5,50
<i>Brocolis napolitains sautés</i>	

Melanzane a funghetto	€ 5,50
<i>Aubergines à la sauce tomate</i>	

Zucchini Bio alla scapece (12)	€ 5,50
<i>Courgettes Bio à la façon napolitaine</i>	

Patate Bio al forno	€ 5,50
<i>Pommes de terre Bio au four</i>	