

www.massen.lu/primavera

@primavera.ristorante.wemperhardt

@massenshopping | #primaveraristorantelu

primavera ristorante



● Massen S.A. | Op der Haart 24, L-9999 Wemperhardt | 06/2020 | EDITION 1 | Alle Preise in € / Tous les prix sont en €.

ANTIPASTI

VORSPEISE | ENTRÉE

VITELLO TONNATO 13,00

Rosa gebratener Kalbsbraten, Thunfisch-Sahne-Creme, Kapern, Blätterteig-Thunfisch-Taschen
Rôti de veau en fine tranches, crème de thon, câpres, feuilletés au thon

CREMA DI FINOCCHI E RAVIOLI 7,50

Fenchel-Velouté, Ravioli mit Mortadellafüllung und Pecorino-Späne
Velouté de fenouil, ravioli mortadelle et copeaux de Pecorino

CARPACCIO 13,00

Rinder-Carpaccio, Trüffelöl, Rucola, gehobelter Parmesan, hausgemachte Grissini
Carpaccio de bœuf, huile de truffe, roquette, copeaux de Parmesan, Grissini maison

INSALATA CAPRESE PRIMAVERA 11,50

Konfierte Kirschtomaten am Stiel, Olivenöl, Origano, Mozzarella Santa Lucia, Basilikum-Pesto, Rucola-Salat
Tomates cerise confites en grappe, huile d'olive, Mozzarella Santa Lucia, pesto au basilic, salade de roquette

ANTIPASTI DELLA MAMMA PER TUTTI! 13,00

Antipasti-Teller: Parma-Schinken, Ital. Salami, pikante Salami, Bresaola, Mortadella, Mozzarella normal und geräuchert, eingelegtes Grillgemüse, weiße Pizza als Beilage
Assiette d'antipasti : jambon de Parme, salami italien, salami piquant, Bresaola, Mortadella, Mozzarella normale et fumée, légumes grillés, pizza blanche en accompagnement

LA NOSTRA TROTA IN STILE ITALIANO 11,00

Lachsforellenfilet auf der Haut gebraten, Tomatenkaviar, Basilikum-Pesto-Sauce
Filet de truite saumonée cuite sur peau, caviar de tomate, sauce pesto de basilic



INSALATE

SALATE | SALADE

INSALATA DI COUSCOUS E TRIGLIE 15,50

Couscous-Perlen-Salat, Fenchel, Kirschtomaten, Jungzwiebeln, Rotbarbenfilets, Zitrusvinaigrette
Salade de perles de couscous, fenouil, tomates cerises, jeunes oignons, filets de rouget, vinaigrette aux agrumes

INSALATA CEASAR 15,00

Römer-Salat, gegrillte Hähnchenbrust, Croutons, gehobelter Parmesan, Sardelle, Ceasardressing
Salade romaine, suprême de poulet grillé, croûtons, copeaux de Parmesan, anchois, vinaigrette César

INSALATA ASIATICA 15,00

Reisnudelsalat, Karotten, Zuckerschoten, Kirschtomaten, Hähnchenschenkel ohne Knochen auf der Haut gebraten, Soja-Vinaigrette
Salade de nouilles de riz, carottes, mange-tout, tomates cerises, cuisson de poulet désossée cuit sur peau, vinaigrette de soja

INSALATA DALL'ITALIANA ALLA GRECIA 16,00

Griechischer Nudelsalat, Gurke, Ofenpaprika, Kirschtomaten, gebratene Speckscampi, Joghurtvinaigrette, Limettensaft
Salade de pâtes à la grecque, concombre, poivrons pétés, tomates cerises, scampis au lard frit, vinaigrette de yaourt, jus de citron vert

PASTA

PENNE GIULIANO 16,00

Penne, frischer Lachs, Ofenpaprika, Jungzwiebeln, Schnittlauch, Pecorino-Späne
Penne, saumon frais, poivrons pétés, jeunes oignons, ciboulette, copeaux de Pecorino

SPAGHETTI SCAMPI, PARMA E LIMONE 18,50

Spaghetti, Scampis, frische Tomaten, Limettenschale, Parmaschinken
Spaghetti, scampis, tomates fraîches, zestes de citron vert, jambon de parme

L'ORIGINALE DEGLI APPENNINI 16,00

Hausgemachte Spaghetti, Eigelb, Parmesan, Porchetta, Pasta-Sud
Spaghetts maison, jaune d'œuf, Parmesan, Porchetta, eau de cuisson

SPAGHETTI ALLE VONGOLE 18,00

Hausgemachte Spaghetti, Vongole-Muscheln, frische Tomaten, Knoblauch, Olivenöl
Spaghetts maison, palourdes, tomates fraîches, ail, huile d'olives

PAPARDELLE DAL GIARDINIERE 11,00

Papardelle mit gegrilltem Gemüse, frischem Basilikum-Pesto und Parmesan
Pâtes papardelle aux légumes grillés, pesto au basilic frais et Parmesan

PASTA QUATTRO FORMAGGI 13,00

Penne oder Gnocchi, Gorgonzola, Parmesan, Provolone, Palleggio
Penne ou Gnocchi, Gorgonzola, Parmesan, Provolone, Palleggio

SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA E BURRATA. 14,50

Spaghetti mit Tomatensoße, Basilikum, Knoblauch und Burrata Käse
Spaghetti avec coulis de tomates, basilic, ail et une boule de Burrata

TAGLIATELLE AL SALMONE 14,50

Hausgemachte Tagliatelle, hausgeräucherter Lachs, Safran, Spinat, Sahne, Zwiebeln
Tagliatelle maison, saumon fumé maison, safran, épinards, crème, oignons

LINGUINE DEL MOMENTO 20,00

Linguine Nero, Scampis, frischer Lachs, Venusmuscheln, frische Tomaten, Basilikum-Pesto
Linguine Nero, scampis, saumon frais, vongole, tomates fraîches, pesto basilique

PENNE GRATINATI ALLA BOLOGNESE 15,00

Hausgemachte Penne, Bolognese-Soße, Sahne, Knoblauch
Penne maison, sauce bolognaise, crème, ail

TAGLIATELLE E SCAMPI 18,00

Hausgemachte Tagliatelle, Tomaten-Sahne-Soße, Knoblauch, gebratene Scampi, Pilze, Weißwein
Tagliatelle maison, sauce crème tomates, ail, scampis sautés, champignons, vin blanc

RAVIOLI DI AGNELLO 16,50

Ravioli mit Lammfleisch gefüllt, frischen Tomaten, Rucola und Rosmarinbutter
Raviolis farcis au hachis d'agneau, tomates fraîches, roquette et beurre au romarin

PENNE BOSCAIOLA 14,50

Penne, Schweine- und Rindfleischgehacktes, Ofenpaprika, Erbsen, Zwiebeln, Champignons, Knoblauch
Penne, hachis de porc et bœuf, poivrons pétés, petit pois, oignons, champignons de Paris, ail

SPAGHETTI BOLOGNESE 12,00

LASAGNE DELLA MAMMA 13,00

Mangia bene,
ridi spesso,
ama molto!



PIZZE



PIZZA SPECIALE 14,50

Pikante Salami, Kochschinken, Pilze, Ei
Salami piquant, jambon cuit, champignons, œuf

PIZZA RUSTICA 13,50

Topping, Mozzarella, Hackfleisch, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebel, Basilikum und Oregano
Topping, mozzarella, hachis, salami piquant, Gorgonzola, oignons, basilic et origan

PIZZA DIAVOLO 13,00

Pikante Salami, getrockneter Chili
Salami piquante, piment séché

PIZZA PARMA E RUCOLA 15,50

Rucola mariniert in Tomaten-Öl, Parmesan, Parma Schinken, sonnengetrocknete Tomaten
Roquette marinée à l'huile de tomates, Parmesan, jambon de Parme, tomates séchées

PIZZA DEL PRIMO CAPO 13,00

Topping, Mozzarella, gekochter Schinken, Champignons, Zwiebeln, Ofenpaprika, Oliven und Oregano
Topping, mozzarella, jambon cuit, champignons, oignons, poivrons pétés, olives et origan

PIZZA ESTIVA 16,00

Weißer Pizza, Tomatensalat, Mozzarella, Basilikum, Parmaschinken, Rucola, Balsamicocreme, Oregano
Pizza blanche, salade de tomates, mozzarella, basilic, jambon de parme, roquette, crème balsamique, origan

PIZZA MARGHERITA CLASSICA 11,50

Tomaten-Sugo, Mozzarella, Basilikum
Sauce tomates, mozzarella, basilic

PIZZA HAWAII 13,50

Italienischer Kochschinken, frische Ananas
Jambon cuit italien, ananas frais

PIZZA CARBONARA 13,50

Mascarpone, Sahne, Mozzarella, Speckwürfel, Parmesan und Eigelb
Mascarpone, crème, Mozzarella, lardons, Parmesan et jaune d'œuf

PIZZA QUATTRO FORMAGGI 14,50

Gorgonzola, Parmesan, Père Joseph & Taleggio

PIZZA MANZO 14,50

Weißer Pizza, Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Rucola, gehobelter Parmesan
Pizza blanche, carpaccio de bœuf, huile de truffes, roquette, copeaux de Parmesan

PIZZA MELANZANA 13,00

Mozzarella, gebratene Auberginen, Tomaten, Basilikum, Knoblauch, geriebener Parmesankäse
Mozzarella, poêlée d'aubergines, tomates, basilic, ail, Parmesan râpé

PIZZA TONNO 16,00

Tomaten-Sugo, Thunfisch, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern & grünes Pesto
Sauce tomates, thon, Mozzarella, oignons, câpres et pesto vert

Take Away Service

Das Primavera Ristorante bietet alle Pasta- & Pizza-Gerichte zum Mitnehmen an! Einfach telefonisch bestellen & abholen. Le Primavera Ristorante vous propose tous les plats de pâtes et pizzas à emporter ! Passez commande par téléphone et venez enlever.



CARNE

FLEISCH / VIANDE

COSCIA D'ANATRA CANDITA.....21,00
Geschmorte Entenkeule, cremige Polenta mit Parmesan und Schnittlauch, Rotweinsauce
Cuisse de canard confite, polenta crémeuse au parmesan et ciboulette, sauce vin rouge

SALTIMBOCCA ROMANA.....21,00
Kalbsroulade, Parmaschinken, Salbei, Salbei-Jus, Beilage nach Wahl
Roulade de veau, jambon de parme, sauge, jus de sauge, accompagnement au choix

SCHEMA DI MANZO.....19,00
Nierenzapfen vom Rind, Rote Zwiebelsoße, mit Beilagen nach Wahl
Onglet de bœuf, sauce oignons rouges, accompagnements au choix

OSSOBUCO.....21,00
Kalbshaxe, frisches Marktgemüse
Jarret de veau, légumes du marché

PESCE

FISCH / POISSON

SALMONE PRIMAVERA.....22,50
Frisch gebratenes Lachsfilet, Rucola-Salat, Kirschtomaten, Olivenöl und frische Zitrone
Saumon frais poêlé, salade de roquette, tomates cerise, huile d'olive et citron frais

MERLUZZO CON MARMELLATA DI PEPERONI..20,50
Seelachs, konfierte rote Paprika und cremige Polenta mit Parmesan und Schnittlauch
Dos de lieu noir, confit de poivrons rouges et polenta crémeuse au parmesan et ciboulette

MIX DI PESCE.....22,50
Lachsforellenfilet, Seelachsrückens, Lachs, 2 Garnelen, Tomatensoße und Kräuter
Filet de truite saumonée, dos de lieu noire, saumon, 2 gambas, sauce tomate et herbes

Piatti di carne e pesce

BEILAGEN / ACCOMPAGNEMENTS

Pasta asciutta
Frische Pasta mit einem Hauch Tomatensugo & frischem Basilikum
Pâtes fraîches, un peu de sauce tomates & basilic frais

Pasta con olio di oliva
Pasta natur mit bestem Olivenöl
Pâtes nature avec la meilleure huile d'olives

Purè di patate
Cremiges Kartoffel-Püree natur oder mit hausgemachter Porchetta
Purée de pommes de terre crémeuse, nature ou affinée à la porchetta de porc (au choix)

Patate Al Forno
Ofenkartoffeln gefüllt mit Ricotta und getrockneten Tomaten
Pomme de terre au four, farce à la ricotta et tomates séchées

EMPFEHLUNG / SUGGESTION

Gnocchi Di Patate Fritte
Frittierte Gnocchi mit Tomatensoße und Parmesan
Gnocchis frits, sauce tomate et parmesan

Polenta Cremosa
Cremige Polenta mit Parmesan und Schnittlauch
Polenta crémeuse, parmesan et ciboulette

DOLCI

DESSERT

TIRAMISÙ CLASSICO.....6,00
Hausgemachte Biskuitkekse, Mascarpone-Creme, Amaretto
Boudoirs faits maison, crème de mascarpone, Amaretto

FRESCHEZZA DELL'ALBICOCCA.....6,50
Griechischer Joghurt und Frischkäse, Aprikosenkompott, Amaretti
Yaourt grec et fromage frais, compote d'abricots, amaretti

BARRETTA AL MUESLI.....7,00
Müsli-Riegel mit knusprigen Waldfrüchten, Praliné-Creme und karamellisiertem Popcorn
Barre croquante aux fruits secs, crème de Paris/Brest, popcorn caramélisé

FROMAGGI.....7,00
Auswahl von italienischen Käsespezialitäten
Choix de spécialités de fromages italiens

TORTA DOLCE.....7,00
Zuckertorte mit Vanilleeis und Creme Brûlée
Tarte moelleuse au sucre, glace crème brûlée



Homemade Ice Cream

Entdecken Sie auch unsere hausgemachten Eis- & Sorbet-Kreationen!
Découvrez également nos créations maison de crème glacée et sorbet

BEVANDE

GETRÄNKE / BOISSONS

APÉRO

Alkoholfrei / sans alcool
San Bitter.....10cl 2,95
Crodino.....2,95
Aperitif Maison(Sekt ohne Alkohol/mousseux sans alcool, Hibiskussirup/Sirop d'hibiscus, Crodino, Orange).....5,80

Mit Alkohol / avec alcool
Apéritif maison (Prosecco, Ramazzotti Aperitivi Rosato, Martini Rosato, Minze/Menthe).....6,30
Aperol Spritz.....6,30
Veneto Spritz.....6,30
Hugo.....6,30
Bellini.....6,30
Campari.....6cl 4,75
Campari Soda, Orange.....6,80
Martini Rosso, Bianco.....6cl 4,75
Ricard.....4cl 4,75
Picon Bier oder Weißwein/Bière ou vin blanc.....4cl 3,50 | 4,75
Porto Fine White.....6cl 4,75
Porto Graham's Reserve Six Grapes.....6cl 5,25
Porto Graham's 10 years old.....6cl 5,25
Prosecco Weiß/Blanc, Rosé.....20cl 7,50
Cynar.....6cl 4,75
Cynar Soda.....6,80
Kir Royal.....7,75
Kir au vin blanc.....15cl 4,75

LONGDRINKS

Cuba Libre (Havana Club Especial, Coca-Cola, Limone/citron vert).....7,75
Whisky Cola (J&B).....6,75

BIER / BIÈRE

Diekirch vom Fass/au fût.....25cl 2,65
Liefmans.....25cl 3,35
Lefte Blonde.....33cl 3,80
Lefte Brune.....33cl 3,80

Alkoholfrei / sans alcool
Diekirch 0,0%.....33cl 3,15
Erdinger.....33cl 3,15

SOFT

Gerolsteiner (Naturell, Sprudel/pétillant).....25cl 2,65 ... 50cl 4,60
Stille Quelle (Blue).....50cl 4,60
Gerolsteiner (Sprudel/pétillant).....25cl 2,65 ... 50cl 4,60
Coca-Cola (Light, Zero).....20cl 2,60 ... 40cl 4,50
Fanta / Sprite.....20cl 2,60 ... 40cl 4,50
Diesel.....20cl 2,60 ... 40cl 4,50
Fuze Tea (Lemon, Peach).....20cl 2,65
Gerolsteiner Apfelschorle/Jus de pommes pétillant.....25cl 2,75
Nordic Mist (Tonic, Bitter Lemon, Agrumes).....20cl 2,75
Apfelsaft/Jus de pomme.....20cl 2,75
Orangensaft/Jus d'orange.....20cl 2,75
ACE.....20cl 2,75
Tomatensaft/Jus de tomate.....20cl 2,75
Bionade (Holunder/Sureau).....33cl 3,00
Fritz Traubenschorle/Jus de raisins pétillant.....33cl 2,95

WARM / CHAUD

Ristretto.....2,50
Espresso (auch koffeinfrei/ausssi déca).....2,50
Espresso doppio.....4,30
Kaffee/Café.....2,50
Kaffee koffeinfrei/Café déca.....2,50
Latte Macchiato.....3,70
Café au Lait.....3,75
Cappuccino Italiano.....3,25
Cappuccino (Sahne/chantilly).....3,50
Cappuccino koffeinfrei/déca.....3,25
Cappuccino koffeinfrei/déca (Sahne/chantilly).....3,50
Irish Coffee.....5,75
Heiße Schokolade/Chocolat chaud.....3,40
Heiße Schokolade/Chocolat chaud (Sahne/chantilly).....3,60
Tee nach Wahl/Thé au choix.....2,50

GIN 4CL TONIC 20CL

Hendrick's & Fever Tree.....8,50
Opus Local & Fever Tree Mediterranean.....10,40
Pink 1836 & Schweppes Hibiscus.....8,50
LiéGin & Fentimans Wild English Elderflower.....9,50
Mare Gin & Fever Tree Mediterranean.....8,75
Tanqueray & Nordic Mist Tonic.....7,50

DIGESTIF

Amaretto Disaronno.....4cl 4,75
Baileys.....4cl 4,75
Cointreau.....4cl 4,75
Averna Amaro Siciliano.....6cl 4,75
Ramazzotti.....4cl 4,75
Limoncello Botega.....6cl 4,75
Fernet Branca.....4cl 4,75
Sambuca Molinari.....4cl 4,75
Vecchia Romagna Brandy.....4cl 3,70
Vecchia Romagna Brandy 10Y.....4cl 5,25
Cognac Deau VSOP.....4cl 5,25
Calvados Château du Breuil 15Y.....4cl 7,90

Whisky (4cl)
J&B.....4,75
Dalmore 12y.....7,95
Glenkinchie 12y.....6,40
Glenfiddich IPA Experiment.....7,50
Lagavulin 16y.....11,60
Glendronach 12y.....9,45

Rhum (4cl)
Plantation Barbados Extra Old 20th Anniversary.....7,50
Centenario Gran Reserva 25y Sistema Solera.....13,75
Zacapa Gran Reserva Solera 23.....7,95
Trois Rivières Vieux Agricole Millésime 2006.....12,60

Grappa (4cl)
Le Diciotto Lune.....5,80
Villa de Varda Triè Riserva.....6,40
Bric Del Gaian 2007.....14,80
Riserva 15Y Nardini.....11,55
Poli Cleopatra Amarone.....6,95
Roner Gewürztraminer Riserva.....12,25