



*Le repas à emporter*

SANDWICHES – GASTRONOMIE



# Comment cela fonctionne-t-il ?

- 1 - Choisissez vos produits préférés dans notre menu
- 2 - Envoyez votre commande avant 10h00  
[repas.italgross@gmail.com](mailto:repas.italgross@gmail.com)  
ou appelez le +352 26 10 85 06 entre 10 h et 11 h,  
en précisant votre nom, votre contact téléphonique et l'heure de  
prise en charge souhaitée.
- 3 - Retirez votre commande après 11h00.

Remarque : si le produit demandé est manquant, vous recevrez un courriel demandant un remplacement.  
Sans confirmation de commande de la part d'Ital Gross Point, votre commande ne sera pas considérée comme acceptée.

*...BON APPÉTIT!*



INGRÉDIENTS  
SANDWICHES pag.3



GASTRONOMIE pag. 7

# LES SANDWICHES



1 TYPE DE  
CHARCUTERIE

+

1 TYPE DE  
FROMAGE

+

LÉGUMES AU  
CHOIX

1 TYPE DE  
CHARCUTERIE

OU

1 TYPE DE  
FROMAGE

+

LÉGUMES AU  
CHOIX

€ 6,90

€ 5,50



CHOISISSEZ PARMIS LES PRODUITS DES PAGES SUIVANTES...

# LA CHARCUTERIE

## CHARCUTERIE DE PORC



### LES CUIITS

- 01 – JAMBON CUIT NATURE
- 02 – JAMBON CUIT ALTA QUALITA'
- 03 – JAMBON CUIT GRANBISCOTTO
- 04 – JAMBON CUIT À LA TRUFFE
- 05 – JAMBON RÔTI
- 05 – MORTADELLA
- 06 – MORTADELLA À LA TRUFFE
- 07 – PORCHETTA: rôti de porc épicé
- 08 – COPPA DI TESTA: salami cuit

### LES CRUES

- 09 – COPPA DI PARMA
- 10 – CULATELLO
- 11 – CRUDO DI PARMA 24 MOIS
- 12 – CRUDO ALTA QUALITA'
- 13 – CRUDO SAN DANIELE
- 14 – CRUDO TOSCANO
- 15 – SPECK ALTO ADIGE: jambon fumé
- 16 - PANCETTA COPPATA
- 17 - PANCETTA TESA
- 18 - PANCETTA BERGAMASCA
- 19 - LARDO DI COLONNATA
- 20- LARDO STAGIONATO
- 21 - LARDO PANCETTATO
- 22- LONZINO

## LES SAUCISSONS

- 20 - FINOCCHIONA: salami au fenouil
- 21 - GOLFETTA
- 22 - SALAME FELINO
- 23 - SALAME BERGAMASCO
- 24 - SALAME RUSTICO
- 25 - SALAME UNGHERESE
- 26 - SALAME MILANO

## LES PICANTS

- 27 - CAPOCOLLO PICCANTE
- 28 - SPIANATA PICCANTE
- 29 - SALAME PICCANTE

## CHARCUTERIE DE VACHE



### LES CRUES

- 30 - BRESAOLA DELLA VALTELLINA

## CHARCUTERIE DE VOLAILLE



### LES CUIITS

- 31 - POULET
- 32 - DINDE

# LES FROMAGES

## FROMAGES DE VACHES



### LES FRAIS

33 – GORGONZOLA DOLCE

léger, doux, bleu

34 – GORGONZOLA PICCANTE

savoureux, bleu

35 – MOZZARELLA

léger, doux

36 – MOZZARELLA DI BUFALA

léger, doux

37 – STRACCHINO DI BUFALA

léger, doux

38 – TALEGGIO

léger, doux

### MOYENNE MATURATION

39 – ASIAGO DOUX

léger, doux

40 – AURICCHIO DOUX

léger, doux

41 – AURICCHIO PICCANTE

savoureux

42 – BRANZI

léger, doux, non pasteurisé

43 – CASERA VALTELLINA

léger, doux

44 – DOLOMITE

léger, doux

45 – FONTINA VALLE D'AOSTA

savoureux, doux, non pasteurisé

46 – MONTASIO

léger, doux

47 – SAPORONE

savoureux, épicé

48 – TOMA À LA TRUFFE

savoureux, épicé

49 – TOMA MONTE CORNA

savoureux, doux

### LONGUE MATURATION

50 – ASIAGO STAGIONATO

savoureux

51 – AURICCHIO STRAVECCHIO

savoureux, fort

52 – PARMIGIANO REGGIANO 24 MOIS

savoureux

## FROMAGES DE CHÈVRE



### LES FRAIS

53 – CAPRETTA

léger, doux

54 – STRACCHINO DI CAPRA

léger, doux

# LES FROMAGES

## MOYENNE MATURATION

55 – CAPRITILLA  
savoureux, doux

## LONGUE MATURATION

56 – CRABU STAGIONATO  
savoureux, épicé

## FROMAGES DE MOUTON



### LES FRAIS

57 – PRIMOSALE SICILIANO  
léger, doux  
58 – PRIMOSALE AU POIVRE NOIR  
léger, épicé  
59 – PRIMOSALE FANTASY  
léger, avec piment, olives et roquette

## MOYENNE MATURATION

60 – PECORA NERO  
savoureux  
61 – PECORINO MOLITERNO  
savoureux, doux

62 – PECORINO MOLITERNO TRUFFE  
savoureux, épicé

## FROMAGES MIXTE



## LONGUE MATURATION

63 – JUNCU  
savoureux

## LES PIQUANTS

64 – PRIMOSALE AL PEPERONCINO  
lait de mouton, léger, piquant  
65 – TOMA AL PEPERONCINO  
lait de vache, savoureux, piquant

## SANS LACTOSE

66 – ORTLER SANS LACTOSE  
lait de vache, léger, doux

# LES LÉGUMES

67 – POIVRONS  
68 – COURGETTES  
69 – AUBERGINES  
70 – TOMATES FRAÎCHES

71 - SALADE  
72 – TOMATES SECHÉS  
73 – ARTICHAUTS  
74 – OLIVES VERTES





# GASTRONOMIE

75 – ARANCINO VIANDE.....	5,90
76 – ARANCINO ÉPINARDS.....	5,90
77 – ARANCINO ‘NDUJA (piquant).....	5,90
78 – PANZEROTTO JAMBON FROMAGE.....	8,90
79 – PANZEROTTO TOMATE MOZZARELLA.....	8,90
80 – PANZEROTTO ÉPINARDS.....	8,90
80 – PANZEROTTO ‘NDUJA.....	8,90
81 – FOCACCIA BARESE (le quart).....	3,00
82 – PINSA MARGHERITA.....	10,90
83 – PINSA FOURNIE AU CHOIX.....	12,90
84 – PARMIGIANA.....	23,50/kg
85 – LASAGNE À LA BOLOGNESE.....	22,00/kg
86 – LASAGNE AUX LÉGUMES.....	22,00/kg
87 – GIRELLE RICOTTA ET ÉPINARDS.....	23,50/kg
88 – PANZEROTTINI PANATI.....	25,00/kg
89 – MOZZARELLINE PANATE.....	25,00/kg
90 – OLIVE ALL’ASCOLANA.....	25,00/kg
91 – FLEURS DE COURGETTES FRITTES AVEC RICOTTA ET DE PROVOLA.....	35,00/kg



**Ital Gross Point**  
12 Rue d'Arlon, 8399 Koerich  
Tel. +352 26 10 85 06  
[centregr@gmail.com](mailto:centregr@gmail.com)