

## LUXEMBOURG MOSCONI



13 Rue Munster  
L-2160 Luxembourg  
Tél. : +352 54 69 94  
www.mosconi.lu



Simonetta et Ilario Mosconi nous offrent ce que l'Italie peut avoir de mieux comme traditions culinaires transalpines depuis l'an 2000 au cœur du Grund.

Ilario est gourmand et curieux, il a toujours aimé la cuisine et il aime travailler ! Ce sont sans aucun doute ces qualités qui lui ont permis d'apprendre en autodidacte à connaître et à maîtriser à la perfection les produits qu'il découvre avec Simonetta lors de leurs nombreux voyages en Italie.

« Il est très important de savoir d'où viennent les produits, ceux que je travaille peuvent venir de particuliers ou de petits producteurs mais tous connaissent mes souhaits quant à la qualité irréprochable des matières premières qu'ils me proposent ».

« Les produits sont la base de ma cuisine, j'aime connaître leurs provenances et comment ils sont élevés ou produits. J'aime tout découvrir et tout cuisiner, les viandes, les poissons de la Méditerranée ou de l'océan, les pâtes. La cuisine très simple peut donner une grande cuisine quand le produit est d'excellence ! »

Ilario nous propose, pour notre plus grand bonheur, de découvrir à travers sa cuisine toute la diversité et la richesse de la gastronomie italienne.

Mosconi est le projet d'un couple, d'une vie. L'accueil de Simonetta et ses explications des plats préparés par Ilario sont des moments que l'on savoure avec bonheur.

On ne peut que tomber sous le charme de cette belle maison où, dès l'entrée, on est accueillis. Le sentiment que l'on va passer un moment d'exception est immédiat !

Since 2000, in the heart of the Grund,

Simonetta and Ilario Mosconi have been offering us the best transalpine culinary traditions Italy has to offer. Ilario is a gourmet with a natural curiosity. He has always loved cooking and is most happy when hard at work!

It was undoubtedly these qualities that allowed him to teach himself about the products he discovered with Simonetta during their many trips to Italy and to master them perfectly.

"It is very important to know where the products come from, those I work with can come from private individuals or small producers, but everyone knows my wishes regarding the impeccable quality of the raw materials they offer me."

"Products are the basis of my cooking, I like to know where they come from and how they are grown or produced. I love to discover and cook everything, meats, fish from the Mediterranean or from the ocean, pasta. Very simple cooking can provide grand cuisine when the product is excellent!"

Ilario offers us the great delight of discovering all the diversity and richness of Italian gastronomy through his cuisine.

Mosconi is the project of a couple, of a life. The reception of Simonetta and her explanations of the dishes prepared by Ilario are moments to be savoured and enjoyed.

We cannot resist falling under the charm of this beautiful house where from the moment we arrive we are made to feel welcome. The feeling that we are going to spend an exceptional time here is immediate!







# Tortellini di fonduta di fontina e Parmigiano, tartare di Fassone

## Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

500 gr de fontina  
40 gr de Parmigiano  
40 gr de beurre  
30 cl de lait  
4 jaunes d'œuf  
120 gr de viande de Fassone  
1 cl d'huile d'olive, sel et poivre

### Pâte

250 gr de farine blanche 000  
2 œufs entiers  
1 cl d'huile d'olive  
1 cl de lait

### Préparation

Fondre la fontina à feu doux avec le lait et le beurre à 70°C puis rajouter les jaunes d'œuf.

### Viande de Fassone

Hacher la viande de Fassone au couteau en tartare avec l'huile d'olive, sel et poivre.

### Pour la pâte

Mélanger la farine blanche avec les œufs, l'huile d'olive et le lait.

Tirer la pâte à la machine à pâte.

En faire des petits carrés pour les tortellini, les farcir avec la fontina refroidie.

### Dressage

Dans une assiette creuse, mettre la fontina chaude, la viande de Fassone au milieu et autour, les tortellinis cuits préalablement dans l'eau chaude.

## Tortellini di fonduta di Fontina e Parmigiano, tartare di Fassone

### Recipe for 4 people

### Ingredients

500 g Fontina  
40 g Parmigiano  
40 g butter  
30 cl milk  
4 egg yolks  
120 g Fassone beef  
1 cl olive oil, salt and pepper

### Pasta

250 g white flour 000  
2 whole eggs  
1 cl olive oil  
1 cl milk

### Preparation

Melt the Fontina on a low heat with the milk and butter at 70°C and then add the egg yolks.

### Fassone beef

Using a knife, mince the Fassone beef into a tartare together with the olive oil, salt and pepper.

### For the pasta

Mix the white flour with the eggs, olive oil and milk.

Process the dough in the pasta machine.

Cut it into small squares for the tortellini, which you stuff with the cooled Fontina.

### Serving

Put the hot Fontina and the Fassone beef in the middle of a bowl and surround them with the tortellini which you have pre-cooked in hot water until done.





Plaine de jeux - Grund  
Musée National d'Histoire Naturelle du Luxembourg  
Skatepark - Grund

Playground - Grund  
Luxembourg National Museum of Natural History  
Skate park - Grund



Wil Lofy - sculpture autoportrait  
Rives de l'Alzette

Wil Lofy - self-portrait sculpture  
Banks of the Alzette