



M E N U
P R I N T E M P S - E T E

PER L'APERITIVO

OLIVES ALL'ASCOLANA	10
olives farcies à la viande de porc, panées et frites, sauce arrabbiata	
CROCCHETTE DI PATATE AL TARTUFO v	12
croquettes de pommes de terre parfumées à la truffe, sauce tartare	
MOZZARELLA DI BUFALA DOP IN CARROZZA v	13
bufala DOP panée et frite, sauce arrabbiata	
ANTIPASTO v	19
légumes grillés et marinés à l'ail et au basilic, bufala DOP, olives, bruschettina	
TEMPURA	17,5
scampis, calamars, cabillaud, fleurs de courgette, sauce tartare	
CRUDO DI PESCE	26
assortiment de nos quatre crudi de poisson	
PIADINA vg	11
pizza bianca parfumée au zaatar, fleur de seul, huile EVO	
BURRATA DOP v ou BURRATA FUMÉE DOP v ou STRACCIATELLA v ou BUFALA DOP v	9,5
JAMBON CRU DE TOSCANE 100g	14
NOS PLANCHES COMPOSÉES <i>Nos charcuteries et nos fromages viennent directement de nos producteurs italiens</i>	
PLANCHE TOSCANA	27
jambon cru de Toscane, capocollo, pancetta, finocchiona	
PLANCHE FORMAGGI DEL SUD v	25
bufala Dop, stracciatella, burrata fumée DOP, burrata DOP	
PLANCHE MISTA	26
jambon cru de Toscane, mortadelle, stracciatella, burrata fumée DOP	
PLANCHE STAZIONE	32
crocchette di patate, olives all'ascolana, capocollo, finocchiona, bufala DOP, burrata DOP	



MENU BAMBINI18

PLAT (1 au choix) Poulet pané et frites maison Pizza Margherita v Penne à la sauce tomate et basilic v / beurre et parmesan v
DESSERT (1 au choix) Tiramisù Sunday fraise / Sunday choco-banane Glace (2 boules)
SURPRISE

INSALATE

CAESAR POLLO	24
romaine, poulet pané, copeaux de Grana Padano DOP, pancetta, œuf, croûtons, sauce César maison	
CAESAR SCAMPIS	26
romaine, scampis grillés, copeaux de Grana Padano DOP, œuf, croûtons, sauce César maison	
LA NIÇOISE	23
mesclun, thon, tomates, céleri, radis, poivrons verts, fèves, filets d'anchois, œuf, olives noires, cebette, basilic frais, huile EVO	
BELLA BURRATA DOP v	22,5
burrata DOP, tomates colorées, graines de courge Bio	
CRUDI <i>servis avec frites maison</i>	
CEVICHE DE SAUMON PASSION	30
saumon frais cru, marinade fruit de la passion, oignons rouges, coriandre, concombre, perles de yuzu	
CEVICHE DE THON COCO	33
thon frais cru, lait de coco, citron vert, piment frais, gingembre confit	
TARTARE DE SAUMON AVOCAT	30
saumon frais cru, avocat, citron bio, citron confit, œufs de saumon, ciboulette	
TARTARE DE THON TERIYAKI	33
thon frais cru, sauce teriyaki, edamame, cebette, algues wakamé bio	
TARTARE STAZIONE	29
viande de bœuf crue coupée au couteau, jaune d'œuf, oignons rouges, câpres, cornichons, persil, Worcester sauce, Tabasco	
BATTUTA DI MANZO	31
viande de bœuf crue coupée au couteau marinée au citron bio, noisettes, stracciatella, truffe noire d'Umbria	
PIATTI VEGANI	
LINGUINE VEGAN vg	21
sauce tomate, légumes de saison, basilic frais	
RISOTTO VEGAN vg	27
fèves, petits pois, tomates colorées, truffe noire de Umbria	
PIZZA DEL GIARDINO vg	18
sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges, roquette, pangratatto	

SUPPLÉMENTS6

<i>frites maison</i>	
<i>légumes de saison</i>	
<i>pommes de terre grenailles</i>	
<i>salade de saison</i>	
<i>truffe noire d'Umbria 4g</i>	11
<i>v - végétarian / vg - végan</i>	

PASTA & RISOTTOoption possible sans gluten +1€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA AL RAGÙ GENOVESE	23
spaghetti maison, bœuf mijoté 4h au vin blanc, oignons, laurier	
LINGUINE CACIO E PEPE TARTUFO NERO v	28
Grana Padano DOP, pecorino, poivre, crème de truffe, truffes noires d'Umbria	
LASAGNES CON MELANZANE v	23,5
pâte à lasagne maison, sauce tomate, aubergines, bufala DOP, béchamel, basilic frais	
LINGUINE ALLA VONGOLE	28
palourdes, ail, persil, vin blanc	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA GAMBERI ROSSI	29
spaghetti maison, gambas, tomates datterini, piment d'Espelette, broccoletti	
POLPETTE DELLA NONNA	25
linguine, boulettes de viande de bœuf mijotés à la sauce tomate, burrrata fumée DOP, basilic frais	
RISOTTO STAZIONE v	29
fèves, petits pois, tomates colorées, stracciatella, truffes noires d'Umbria	
CARNI	
FILET DE BŒUF FAÇON TAGLIATA environ 250g	39
ail, herbes fraîches méditerranéennes, pommes de terre grenailles rôties	
RIBS DE PORC FERMIER LAQUÉS	28
ribs de porc fermier laqués, sauce barbecue maison, pommes de terre grenailles rôties	
BURGER STAZIONE	26
bun artisanal, steak haché du boucher (180g), pancetta Toscana, stracciatella, oignons rouges, pakchoï, frites maison	
PESCI <i>servis avec légumes de saison</i>	
TATAKI DE THON	34
thon frais, sauce vierge aux tomates colorées, ail, graines de sésame, basilic frais	
POLPO ROSTICCIATO	33
poulpe snacké, velouté de brocoli, stracciatella fumée, cebette, tomates datterini	
TEMPURA	29,5
scampis, calamars, cabillaud, fleurs de courgettes, sauce tartare	

DOLCIfaits maison

NOTRE TIRAMISÙ	12,5
TARTE FRAMBOISE ET CITRON VERT	13
sablé breton, crème patissière, framboises, citron vert, coulis de framboises	
PANNA COTTA	12,5
lait d'amande, chocolat noir, crumble aux amandes, colis exotique	
MON GROS CHOU FAÇON PROFITEROLE	14,5
chou craquelin artisanal, glace stracciatella, caramel beurre salé, crème chantilly, chocolat chaud maison, noisettes	

PIZZA NAPOLETANAfaites maison

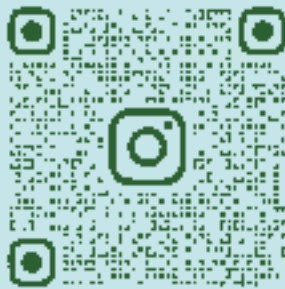
MARGHERITA v	14
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic frais, huile EVO	
REGINA MARGHERITA v	17,5
sauce tomate San Marzano, bufala DOP fraîche, Grana Padano DOP, basilic frais, huile EVO	
PROSCIUTTO & FUNGHI	19
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit	
MARINARA	16
sauce tomate San Marzano, filets d'anchois, ail, origan, olives noires, basilic frais, huile EVO	
4 SAISONS	20
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires, huile EVO	
5 FORMAGGI v	20
gorgonzola, taleggio, scamorza, mozzarella fior di latte, Grana Padano DOP	
DIAVOLA	21
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ventricina, basilic frais	
ORTOLANA v	19,5
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges, roquette, pangratatto	
TUTTO AL TARTUFO v	31
mozzarella fior di latte, crème de truffe, truffe noire d'Umbria, burrata DOP fraîche	
MORTADELLA	25
mozzarella fior di latte, mortadelle, tomates cerises, pistaches hachées, burrata fumée DOP fraîche, basilic frais	
CALZONE CLASSICO	23
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, œuf, champignons, basilic frais	
FUOCO & FIAMME	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Nduja, piment frais, burrata fraîche, basilic frais	
LA SALMONE	24
mozzarella fior di latte, saumon frais, stracciatella, zestes de citron, tomates cerises, basilic frais	
DEL GOLFO	26
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, scampis, palourdes, thon, calamars, ail, persil, basilic frais, huile EVO	
LA CRUDAIOLA	24,5
piadina, jambon cru de Toscane, tomates colorées, Grana Padano DOP, roquette, huile EVO	

DAME BLANCHE	12,5
glace vanille, caramel beurre salé, chocolat chaud maison, noisettes, crème chantilly	
SUNDAE FRAISE	13
meringue française, glace vanille, coulis de fraise, crème chantilly, fraises fraîches	
CAFÉ GOURMAND assortiment de desserts	14,5
GLACES ET SORBETS 3 boules	11
ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	14
accompagnée de miel et pain grillé	



**TOUTE NOTRE
ÉQUIPE VOUS SOUHAITE
UN EXCELLENT MOMENT!**

Taguez-nous:



@stazioneluxembourg