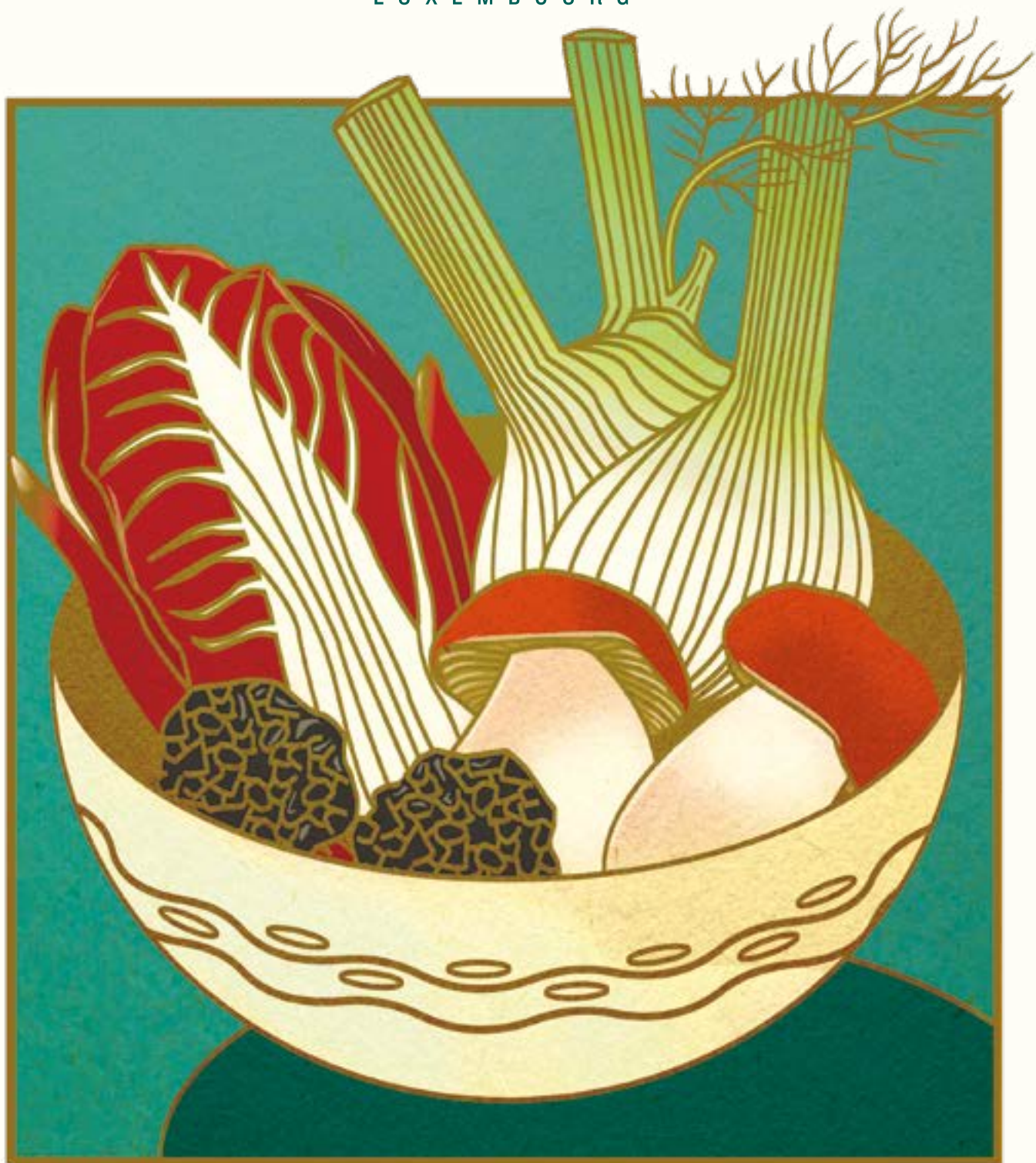




M E N U
AUTOMNE-HIVER

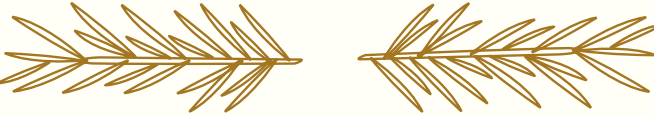
PER L'APERITIVO

OLIVES ALL'ASCOLANA	10
olives farcies à la viande de porc, panées et frites, sauce arrabbiata	
CROCCHETTE DI PATATE v	11,5
croquettes de pommes de terre à la tomate séchée, ciboulette, sauce tartare	
ARANCINI ALLA SICILIANA	13
mini arancini au ragoût de viande, petits pois, sauce arrabbiata	
ACCIUGHE DEL CANTABRICO	14
bruschettas, filets d'anchois de Cantabrie, stracciatella, ciboulette	
ANTIPASTO v	19
légumes grillés et marinés à l'ail et au basilic, cœurs d'artichauts confits, burrata fumée DOP, tomates séchées, bruschettina	
TEMPURA	17,5
scampis, calamars, cabillaud, potiron, sauce tartare	
CRUDO DI PESCE	26
assortiment de nos quatre crudi de poisson	
PIADINA vg	11,5
pizza bianca parfumée au zaatar, fleur de sel, 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

Nos charcuteries et nos fromages viennent directement de nos producteurs italiens

PLANCHE TOSCANA	27
jambon cru de Toscane, capocollo, pancetta, finocchiona	
PLANCHE FORMAGGI v	25
Taleggio DOP, stracciatella, burrata fumée DOP, pecorino sardo	
PLANCHE MISTA	26
jambon cru de Toscane, pancetta, pecorino sardo, burrata fumée DOP	
PLANCHE STAZIONE	32
crocchette di patate, olives all'ascolana, capocollo, finocchiona, arancini, pecorino sardo, burrata DOP	



MENU BAMBINI

PLAT (1 au choix)	18
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	
Dame blanche	
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, raisins blancs, sauce César maison	
AUTUNNO	23
chou kale, butternut, feta, filets d'anchois de Cantabrie, œuf, oignons rouges, olives vertes, graines de courge	
BELLA BURRATA DOP v	24
pousses d'épinards, burrata DOP, avocat, betterave, grenade, graines de chia, vinaigrette à la moutarde	
CRUDI servis avec frites maison	
CEVICHE DE SAUMON	30
saumon cru, mangue, avocat, tomates cerises, bouillon épice tiède (coriandre, yuzu, sauce soja, huile de sésame, lait de coco, piment)	
CEVICHE DE POULPE	33
poulpe, marinade à l'orange, au vinaigre balsamique blanc et au miel, edamame, piment, céleri, oignons rouges	
TARTARE DE SAUMON	30
saumon cru, jus et graines de grenade, citron vert, basilic thaï, cébette	
TARTARE DE CABILLAUD	31
cabillaud cru, pomme verte Granny Smith, mangue, perles de yuzu, citron, ciboulette	
TARTARE STAZIONE	29
viande de bœuf crue coupée au couteau, jaune d'œuf, oignons rouges, câpres, cornichons, persil, Worcestershire sauce, Tabasco	
TARTARE AL TARTUFO NERO	32
viande de bœuf crue coupée au couteau, crème de truffe, velouté de Taleggio, truffe noire d'Umbria	
PIATTI VEGANI	
TORTIGLIONI ALL'ARRABBIATA vg	18
sauce tomate épicée, ail, piment, persil, huile EVO	
RISOTTO VEGAN vg	27
légumes de saison, truffe noire d'Umbria	
PIZZA DEL GIARDINO vg	18
sauce tomate San Marzano, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, roquette, chips de pomme de terre	
BELLA VEGAN vg	19
pousses d'épinards, avocat, betterave, grenade, graines de chia, vinaigrette à la moutarde	

SUPPLÉMENTS

<i>frites maison</i>	6
<i>légumes de saison</i>	6,5
<i>purée de pommes de terre</i>	6
<i>purée de pommes de terre à la truffe noire d'Umbria</i>	10
<i>roquette, Grana Padano DOP, tomates cerises</i>	6
<i>truffe noire d'Umbria 4g</i>	11

v - végétarian / vg - végan

PASTA & RISOTTO option possible sans gluten +1€

PAPPARDELLE AL RAGÙ COME IN TOSCANA	23
pappardelles maison, sauce tomate, bœuf mijoté 4h au vin rouge, zestes de citron, menthe, basilic	
TORTIGLIONI CACIO E PEPE TARTUFO v	29
Grana Padano DOP, pecorino, poivre, crème de truffe, truffes noires d'Umbria	
CANNELLONI VERDE v	24
cannellonis maison farcis aux épinards, champignons et ricotta, gratinés au taleggio, jus réduit végétal	
TROFIE AGLI SCAMPI	29
trofie aux scampis, tomates rôties, bottarga di muggine, zestes d'orange	
PAPPARDELLE IN GUAZZETTO	27
pappardelle maison, sauce tomate, ragoût de petits poulpes, salicornes, piment, ail, pignons, basilic	
POLPETTE DELLA NONNA	25
linguine, boulettes de viande de bœuf mijotés à la sauce tomate, burrata DOP, basilic	
RISOTTO STAZIONE	29
saucisse de Toscane, burrata fumée, brocolis, truffes noires d'Umbria	

CARNI

FILET DE RUMSTEAK ANGUS ARGENTIN environ 250g	39
sauce au poivre vert, purée de pommes de terre	
CÔTE DE VEAU ALLA VALDOSTANA	36
jambon cuit, Fontina, jus de veau réduit, purée de pommes de terre	
BURGER STAZIONE	26
bun artisanal, steak haché, bufala DOP, oignons rouges confits, pickles de concombre, tomates, romaine, avocat, frites maison	

PESCI servis avec légumes de saison

DOS DE CABILLAUD	34
rôti au miso et sauce soja	
POLPO ROSTICCIATO	33
poulpe snacké, velouté de potiron, stracciatella fumée, pak-choï, radis colorés	
TEMPURA	29,5
scampis, calamars, cabillaud, potiron, sauce tartare	

DOLCI faits maison

NOTRE TIRAMISÙ	12,5
CRÈME BRÛLÉE À LA LAVANDE	12
TARTE CITRON	12,5
sablé breton, crème citron, citron confit, meringue	
MOUSSE AU FRUIT DE LA PASSION	13
mangue et citron confits, coulis aux fruits exotiques, chocolat noir	
BROWNIE CHOCOLAT	13
caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées, glace vanille	

PIZZA NAPOLETANA faites maison

MARGHERITA v	14
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile EVO	
REGINA MARGHERITA v	17,5
sauce tomate San Marzano, bufala DOP fraîche, Grana Padano DOP, basilic, huile EVO	
PARMIGIANA v	22
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, scamorza, basilic	
MARINARA	16
sauce tomate San Marzano, filets d'anchois, ail, origan, olives noires, basilic, huile EVO	
CAPRICCIOSA	21
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, basilic, 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	
ORTOLANA v	20
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, roquette, chips de pomme de terre	
TUTTO AL TARTUFO v	31
mozzarella fior di latte, crème de truffe, truffe noire d'Umbria, burrata DOP fraîche	
TOSCANA	25
mozzarella fior di latte, ricotta, saucisse Toscana, poireau, basilic, huile EVO	
CALZONE NAPOLETANO	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, salame dolce, ricotta, basilic, huile EVO	
FUOCO & FIAMME	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Nduja, piment frais, burrata DOP fraîche, tomates cerises rôties, basilic	
LA SALMONE	24
mozzarella fior di latte, saumon frais, burrata fumée DOP, zestes de citron vert, chips de pain, tomates confites, basilic	
PROVOLA E PEPE	23
sauce tomate San Marzano, provola fumé, poivre, basilic, huile EVO	
LA CRUDAIOLA	24,5
jambon cru de Toscane, tomates cerises, bufala DOP, roquette, basilic, huile EVO	

GLACES ET SORBETS 3 boules	11
DAME BLANCHE	12,5
glace stracciatella, caramel beurre salé, chocolat chaud maison, crème chantilly, pop corn caramélisés	
CAFÉ GOURMAND	14,5
assortiment de desserts	
ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	14
accompagnée de miel et pain grillé	



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

Taguez-nous:



@stazioneluxembourg