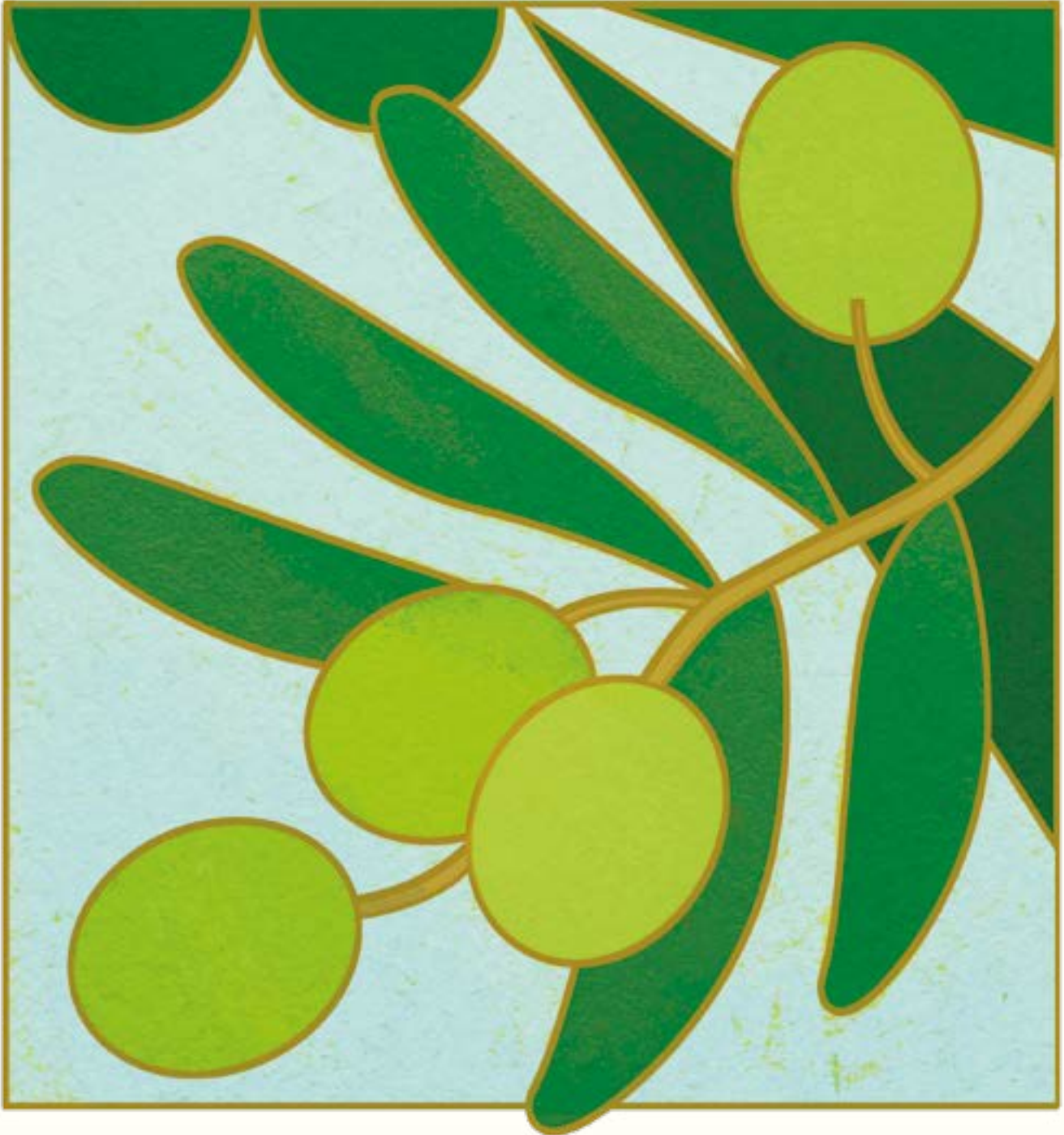




STAZIONE
L U X E M B O U R G



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 v	11,5
croquettes de pommes de terre au basilic et au citron, sauce tartare	
ARANCINI DELLA CASA v	13
arancini farçis à la scamorza fumée et mozzarella fior di latte, sauce arrabbiata	
BRUSCHETTA BUFALA E CRUDO	14
bruschettas, tomates colorées, bufala DOP, jambon cru, ail	
ANTIPASTO v	19,5
légumes grillés et marinés à l'ail et au basilic, cœurs d'artichauts confits, tomates séchées, bruschettina à la stracciatella et tomates	
TEMPURA DEL MARE	18
scampis, calamars, sériole, fleurs de courgette, sauce tartare	
TEMPURA DI VERDURE vg	17
courgettes, aubergines, fleurs de courgette, sauce arrabbiata	
CRUDO DI PESCE	26
assortiment de nos crudi de poisson	
PIADINA vg	11,5
pizza bianca, fleur de sel, romarin, 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
bufala DOP, stracciatella, burrata fumée DOP, pecorino toscano	
PLANCHE MISTA	26
jambon cru de Toscane, pancetta, pecorino toscano, burrata fumée	
PLANCHE STAZIONE	32
arancini, crocchette di patate, olives vertes des Pouilles, pancetta, finocchiona, pecorino toscano, burrata DOP	

MENU BAMBINI

18

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

Dame blanche

Glace (2 boules)

SURPRISE

INSALATE

CAESAR POLLO	25
romaine, poulet pané, copeaux de Grana Padano DOP, pancetta, avocat, œuf, croûtons, sauce César maison	
CAESAR SCAMPIS	26
romaine, scampis, copeaux de Grana Padano DOP, œuf, melon, 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	24
tomates colorées, burrata DOP, roquette, vinaigre balsamique, huile EVO	
CRUDI servis avec frites maison	
CEVICHE DE SAUMON	30
saumon cru, avocat, oignon rouge, tomates colorées, salicorne, sauce teriyaki maison	
CEVICHE DE SÉRIOLE	32
sériole crue, gingembre frais et confit, coriandre, citron vert, oignon rouge, chips de patate douce, maïs grillé, mirin	
TARTARE DE SÉRIOLE	32
sériole crue, marinade leche de tigre au fruit de la passion et curcuma, edamame, mangue confite, cébette	
TARTARE STAZIONE	29
viande de bœuf crue coupée au couteau, jaune d'œuf, oignon rouge, câpres, cornichons, persil, Worcestershire sauce, Tabasco	

TARTARE AL TARTUFO NERO	32
viande de bœuf crue coupée au couteau et marinée au yuzu, coriandre, burrata DOP, truffe noire d'Umbria	

PIATTI VEGANI

SPAGHETTI ALLA CHITARRA VEGAN vg	19
spaghetti maison, légumes de saison, basilic, saucré tomate, huile EVO	
RISOTTO VEGAN vg	27
fèves, petits pois, tomates colorées, truffe noire d'Umbria	
PIZZA DEL GIARDINO vg	18
sauce tomate San Marzano, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, roquette, chips de patate douce, basilic, huile EVO	
POMODORI VEGANI vg	19
tomates colorées, melon, basilic, graines de chia, vinaigre balsamique	
TEMPURA DI VERDURE vg	26,5
courgettes, aubergines, fleurs de courgette, sauce arrabbiata,	

SUPLÉMENTS

<i>frites maison</i>	6
<i>légumes de saison</i>	6,5
<i>pommes de terre grenaille rôties</i>	6
<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€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA RAGÙ BOLOGNA	24
spaghetti maison, bœuf mijoté au lait 4h, cèpes, sauce tomate, pancetta, sauge	
LINGUINE CACIO E PEPE TARTUFO NERO v	29
Grana Padano DOP, pecorino, poivre, crème de truffe, truffes noires d'Umbria	
LASAGNES ALLE ZUCCHINE v	24
pâte à lasagne maison, courgettes, pistou de basilic, gratinées aux fromages d'Italie	
LINGUINE ALLE VONGOLE	30
palourdes, ail, persil, vin blanc, tomates colorées	
SPAGHETTI ALLA CHITARRA LANGOUSTINES	34
spaghetti maison, langoustine, bisque au citron, tomates colorées, basilic, piment d'Espelette	
POLPETTE DELLA NONNA	25
linguine, boulettes de viande de bœuf mijotés à la sauce tomate, stracciatella, basilic	
RISOTTO STAZIONE	29
crème de N'duja, légumes de saison, burrata DOP, thym citron, truffe noire d'Ombrie	

CARNI

TAGLIATA DE RUMSTEAK DE BŒUF ANGUS ~250g	39
roquette, tomates cerises, copeaux de Grana Padano DOP, pommes de terre grenaille rôties	
SUPRÊME DE POULET FARÇI	27
mozzarella fior di latte, fromage de chèvre, pousses d'épinards, jus réduit au citron vert, pommes de terre grenaille rôties	
BURGER STAZIONE	26
bun artisanal, steak haché, burrata fumée DOP, pancetta, oignons rouges confits, tomate rôtie, romaine, pistou basilic, frites maison	

PESCI servis avec légumes de saison

FILET DE SÉRIOLE RÔTI	33
caprons, olives, tomates colorées, citron vert	
POLPO ROSTICCIATO	33
poulpe snacké, velouté de tomate, pecorino toscano, fèves, piquillos, citron confit	
TEMPURA DEL MARE	29,5
scampis, calamars, sériole, fleurs de courgette, sauce tartare	

DOLCI faits maison

MON GROS CHOU FAÇON PROFITEROLE	14,5
chou craquelin artisanal, glace vanille, caramel beurre salé, crème chantilly, chocolat chaud maison, pop-corns caramélisés	
TARTE FRAISE ET CITRON VERT	13,5
sablé breton, crème patissière, fraises, citron vert	
MOUSSE AU CHOCOLAT	12,5
caramel beurre salé, noix de pécan caramélisées	
SALADE DE FRUITS DE SAISON	13
gingembre confit, menthe fraîche, sorbet citron	

PIZZA NAPOLETANA faites maison

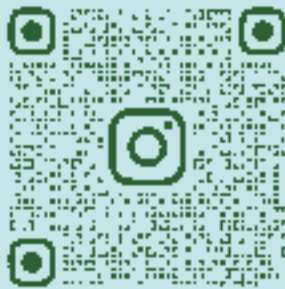
MARGHERITA v	14
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile EVO	
REGINA MARGHERITA v	17,5
sauce tomate San Marzano, bufala DOP fraîche, Grana Padano DOP, basilic, huile EVO	
PARMIGIANA v	22
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pecorino, aubergines, scamorza, basilic, huile EVO	
MARINARA	16
sauce tomate San Marzano, filets d'anchois, ail, origan, olives noires, basilic, huile EVO	
CAPRICCIOSA	21,5
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires, basilic, huile EVO	
5 FORMAGGI v	20,5
gorgonzola, fontina, scamorza fumée, mozzarella fior di latte, ricotta, noix	
DIAVOLA	23
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ventricina, burrata DOP, basilic, huile EVO	
ORTOLANA v	20
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pangrattato, aubergines, courgettes, poivrons, oignons, roquette, basilic, huile EVO	
TUTTO AL TARTUFO v	31
mozzarella fior di latte, cacio e pepe tartufo nero, stracciatella, truffe noire d'Umbria, basilic, huile EVO	
CALZONE NAPOLI	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, salami doux, ricotta, basilic, huile EVO	
CALZONE DEL SUD v	23
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, bufala DOP, tomates colorées, basilic, huile EVO	
FUOCO & FIAMME	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, tomates colorées, N'duja, burrata fumée DOP, piment, basilic, huile EVO	
ORTO & MARE	25
velouté de tomates colorées, mozzarella fior di latte, scampis, chips de patate douce, cebette, basilic, huile EVO	
LA CRUDAIOLA	24,5
piadina, jambon cru de Toscane, tomates colorées, bufala DOP, roquette, origan, ail, basilic, huile EVO	

SUNDAE FRAMBOISE	13
meringue française, glace vanille, coulis de framboise, crème chantilly, framboises	
NOTRE TIRAMISÙ	12,5
GLACES ET SORBETS 3 boules	11
CAFÉ GOURMAND	14,5
assortiment de desserts	
ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	14



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

Taguez-nous:



@stazioneluxembourg