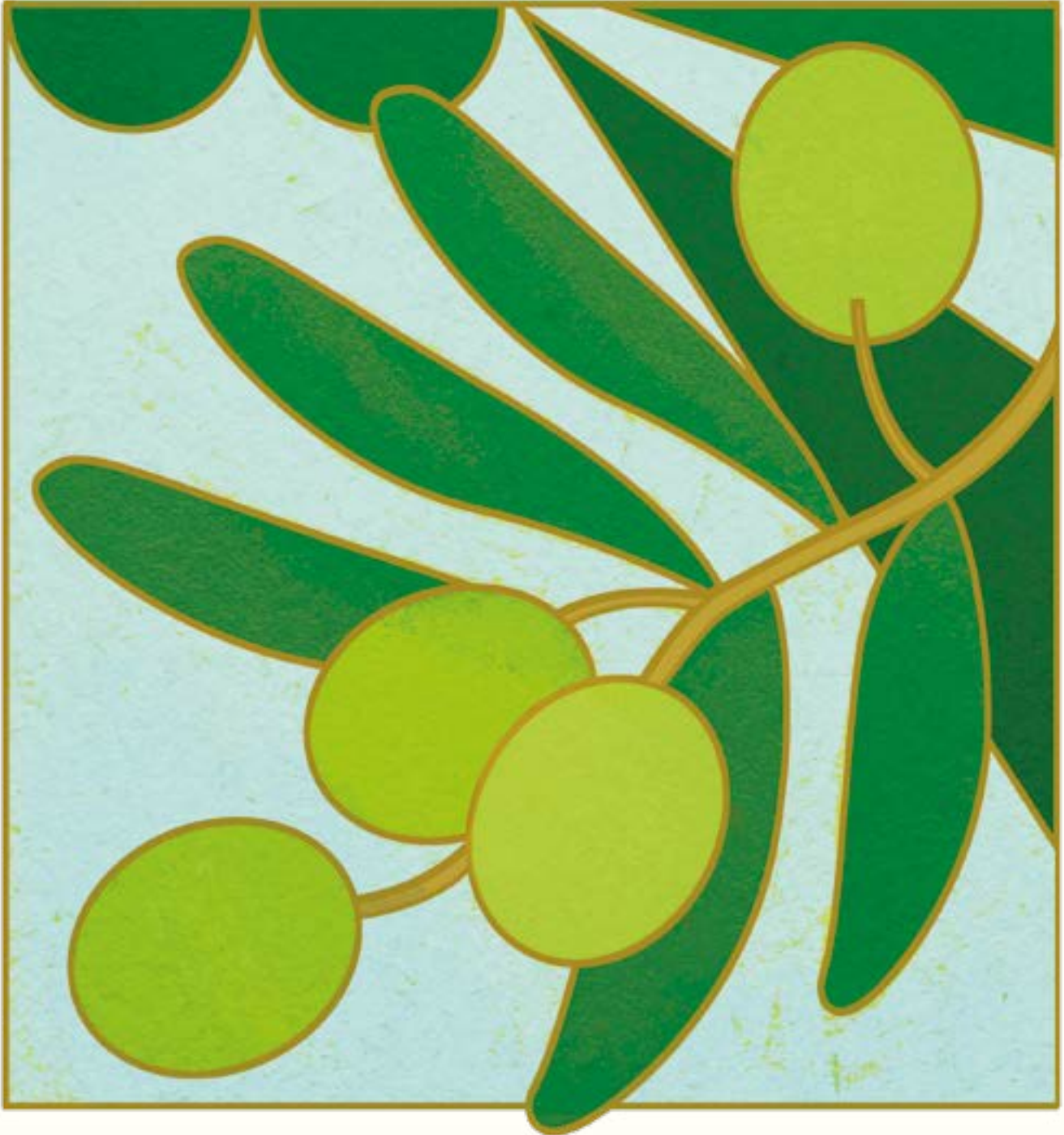




**STAZIONE**  
L U X E M B O U R G



**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,

## SUPPLÉMENTS

*frites maison 6*

*légumes de saison 6,5*

*pommes de terre grenaille rôties 6*

*roquette, Grana Padano DOP, tomates cerises 6*

*truffe noire d'Umbria 4g 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

**NOMON 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**

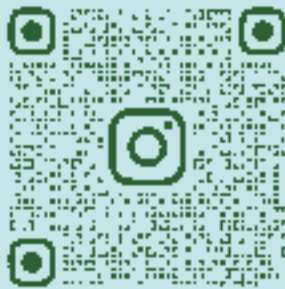
**CAFÉ GOURMAND 14,5**  
assortiment de desserts

**ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 14**



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

*Taguez-nous:*



*@stazioneluxembourg*