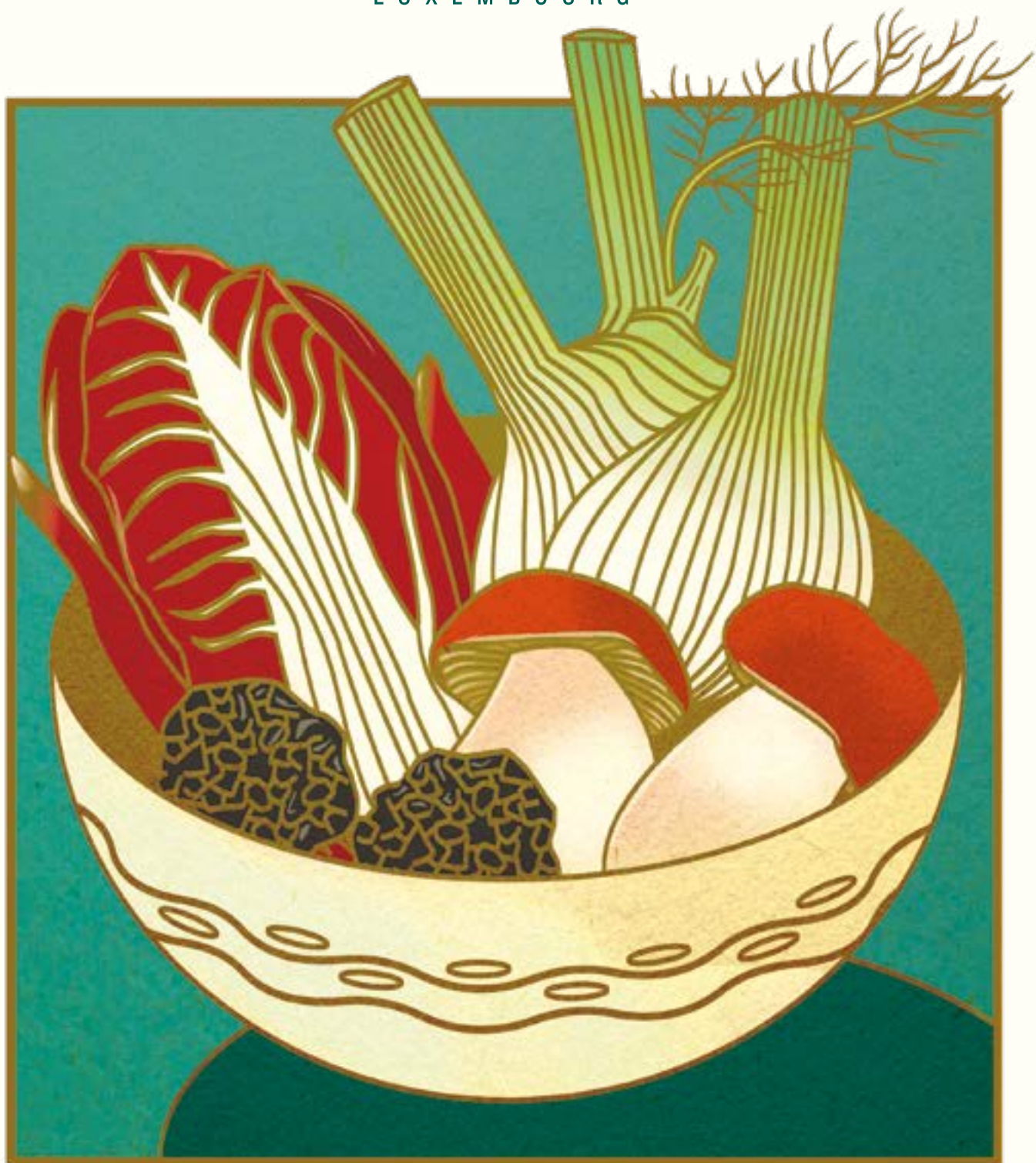




M E N U
AUTOMNE-HIVER

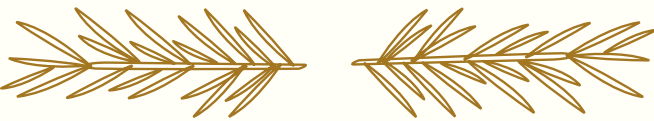
PER L'APERITIVO

OLIVES ALL'ASCOLANA	10,5
olives farcies à la viande de porc, panées et frites, sauce arrabbiata	
CROCCHETTE DI PATATE v	12
croquettes de pommes de terre à la truffe, provola fumée, cébette, sauce tartare	
ARANCINI DELLA CASA v	13,5
arancini farçis à la bufala DOP, sauce arrabbiata	
BRUSCHETTA STRACCIATELLA E POMODORO v	16
bruschettas, stracciatella, tomates confites, pancetta, ciboulette, ail	
ANTIPASTO v	21
légumes grillés et marinés à l'ail et au basilic, cœurs d'artichauts confits, bufala DOP, tomates séchées, bruschettina	
TEMPURA PICCOLA	18,5
scampis, calamars, dorade bio, butternut, sauce tartare	
CRUDO DI PESCE	26
assortiment de nos 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 Toscano	
PLANCHE MISTA	26
jambon cru de Toscane, capocollo, pecorino Toscano, burrata fumée DOP	
PLANCHE STAZIONE	33
crocchette di patate, olives all'ascolana, finocchiona, burrata DOP, pecorino Toscano, jambon cru de Toscane	



MENU BAMBINI

18

PLAT (1 au choix)
Poulet pané et frites maison
Pizza Margherita v
Pâtes à la sauce tomate et basilic v / beurre et parmesan v
Polpettes de bœuf mijotées à la sauce tomate, linguine
DESSERT (1 au choix)
Tiramisù
Dame blanche
Glace (2 boules)
SURPRISE

INSALATE

CAESAR POLLO	25
romaine, poulet pané, copeaux de Grana Padano DOP, pancetta, œuf, croûtons, sauce César maison	
CAESAR SCAMPIS	26,5
romaine, scampis grillés, copeaux de Grana Padano DOP, œuf, croûtons, raisins blancs, sauce César maison	
AUTUNNO v	24
pousses d'épinards, toast de chèvre au miel, butternut, oignons rouges, œuf, graines de courge	
BELLA BURRATA DOP v	24,5
roquette, burrata DOP, avocat, betterave, grenade, maïs grillé, vinaigrette à la moutarde	
CRUDI servis avec frites maison	
CEVICHE DE THON	33,5
thon cru, avocat, citron bio, piment doux, vinaigre de riz, edamame, gingembre confit, oignons rouges, chips de patate douce	
CEVICHE DE DORADE BIO	32
dorade bio crue, sauce ponzu, oignons rouges, perles de yuzu, maïs grillé, coriandre	
TARTARE DE THON	33,5
thon cru, lait de coco, pamplemousse, sésame noir, basilic thaï, cébette, citron confit	
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 cacio, citron vert, truffe noire d'Umbria	
PIATTI VEGANI	
TORTIGLIONI ALL'ARRABBIATA vg	18
sauce tomate épicée, ail, piment, persil, huile EVO	
RISOTTO VEGAN vg	27
pousses d'épinards, tomates cerises, butternut, truffe noire d'Umbria	
PIZZA DEL GIARDINO vg	19
sauce tomate San Marzano, courgettes, poivrons, aubergines, oignons, roquette, chips de pain, basilic, huile EVO	
BELLA VEGAN vg	19
roquette, avocat, betterave, grenade, maïs grillé, tofu, vinaigrette à la moutarde	

SUPPLÉMENTS

<i>frites maison</i>	6
<i>épinards frais sautés au beurre</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€

RIGATONI AL RAGÙ GENOVESE	25
viande de bœuf mijotée 4h au vin blanc, oignons	
RIGATONI CACIO E PEPE TARTUFO v	29
Grana Padano DOP, pecorino Toscano, poivre, crème de truffe, truffes noires d'Umbria	
PACCHERI GRATINATI STAZIONE v	24
sauce tomate mijotée, mozzarella fior di latte, bufala DOP, Grana Padano DOP, olives, basilic, gratiné au four	
TAGLIATELLE AL TONNO	29
tagliatelle maison, thon frais, olives noires, câpres, burrata DOP, basilic	
TAGLIATELLE AGLI SCAMPI	28,5
tagliatelle maison, scampis, tomates rôties, bisque à la vanille et à l'orange, champignon shiitake, coriandre, piment d'Espelette	
POLPETTE DELLA NONNA	26
linguine, boulettes de viande de bœuf mijotées à la sauce tomate, burrata fumée DOP, basilic	
RISOTTO STAZIONE	29
saucisse de Toscane, pecorino Toscano, pousses d'épinards, truffes noires d'Umbria	

CARNI

FILET DE RUMSTEAK ANGUS ARGENTIN environ 250g	39
jus réduit au citron bio et poivre de Sichuan, purée de pommes de terre, épinards au beurre	
CÔTE DE VEAU EN CROûTE DE PISTACHES	37
côte de veau en croûte de pistaches et Grana Padano, jus végétal, purée de pommes de terre, épinards au beurre	
BURGER STAZIONE	26
bun artisanal, steak haché, pecorino Toscano, oignons rouges confits, pickles de concombre, tomate rôtie, avocat, romaine, frites maison	

PESCI servis avec riz coco, citron vert

DORADE BIO RÔTIE	35
farcie aux tomates fraîches, olives, citron confit, basilic, bouillon épicé	
POLPO ROSTICCIATO	34
poulpe snacké, velouté de pois chiches, stracciatella fumée DOP, épinards frais, carottes anciennes, citron vert	
TEMPURA	29,5
scampis, calamars, dorade bio, butternut, sauce tartare	

DOLCI faits maison

BROWNIE CHOCOLAT	13,5	DAME BLANCHE	14,5
caramel beurre salé, pistaches, glace vanille		glace stracciatella, caramel beurre salé, chocolat chaud maison, pop-corn caramélisés, crème chantilly	
NOTRE TIRAMISÙ	12,5	CAFÉ GOURMAND	14,5
		assortiment de desserts	
TARTE CITRON	12,5	GLACES ET SORBETS 3 boules	11
sablé breton, crème citron, citron confit, meringue		ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS	14
BIANCOMANGIARE	13		
panacotta au lait d'amande, sauce à la figue, crumble aux amandes			

PIZZA NAPOLETANA faites maison

MARGHERITA v	14
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, basilic, huile EVO	
REGINA MARGHERITA v	18
sauce tomate San Marzano, bufala DOP fraîche, Grana Padano DOP, basilic, huile EVO	
MARINARA	16,5
sauce tomate San Marzano, filets d'anchois, ail, origan, olives noires, basilic, huile EVO	
CAPRICCIOSA	23
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, basilic, huile EVO	
5 FORMAGGI v	22
Gorgonzola, Taleggio, Scamorza fumée, mozzarella fior di latte, Grana Padano DOP, noix	
DIAVOLA	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, ventricina, burrata DOP fraîche, basilic, huile EVO	
ORTOLANA v	21
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, aubergines, oignons, poivrons, courgettes, roquette, chips de pain, huile EVO	
TUTTO AL TARTUFO v	31
mozzarella fior di latte, crème de truffe, cacio, truffe noire d'Umbria, burrata fumée DOP fraîche, basilic, huile EVO	
TOSCANA	26
mozzarella fior di latte, pecorino Toscano, saucisse Toscana, champignons des bois, basilic, huile EVO	
CALZONE CLASSICO	24
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons de Paris, œuf, basilic, huile EVO	
CALZONE STAZIONE	25
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami doux, cime di rapa, Scamorza fumée, basilic, huile EVO	
FUOCO & FIAMME	25
sauce tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, 'Nduja, piment frais, burrata DOP fraîche, tomates cerises rôties, basilic, huile EVO	
AUTUNNO	24
mozzarella fior di latte, pancetta, Taleggio, tomates séchées, butternut, chips de pain, basilic, huile EVO	
LA CRUDAIOLA	25
mozzarella fior di latte, mortadelle, tomates cerises, stracciatella, pistaches, roquette, basilic, huile EVO	



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

Taguez-nous:



@stazioneluxembourg