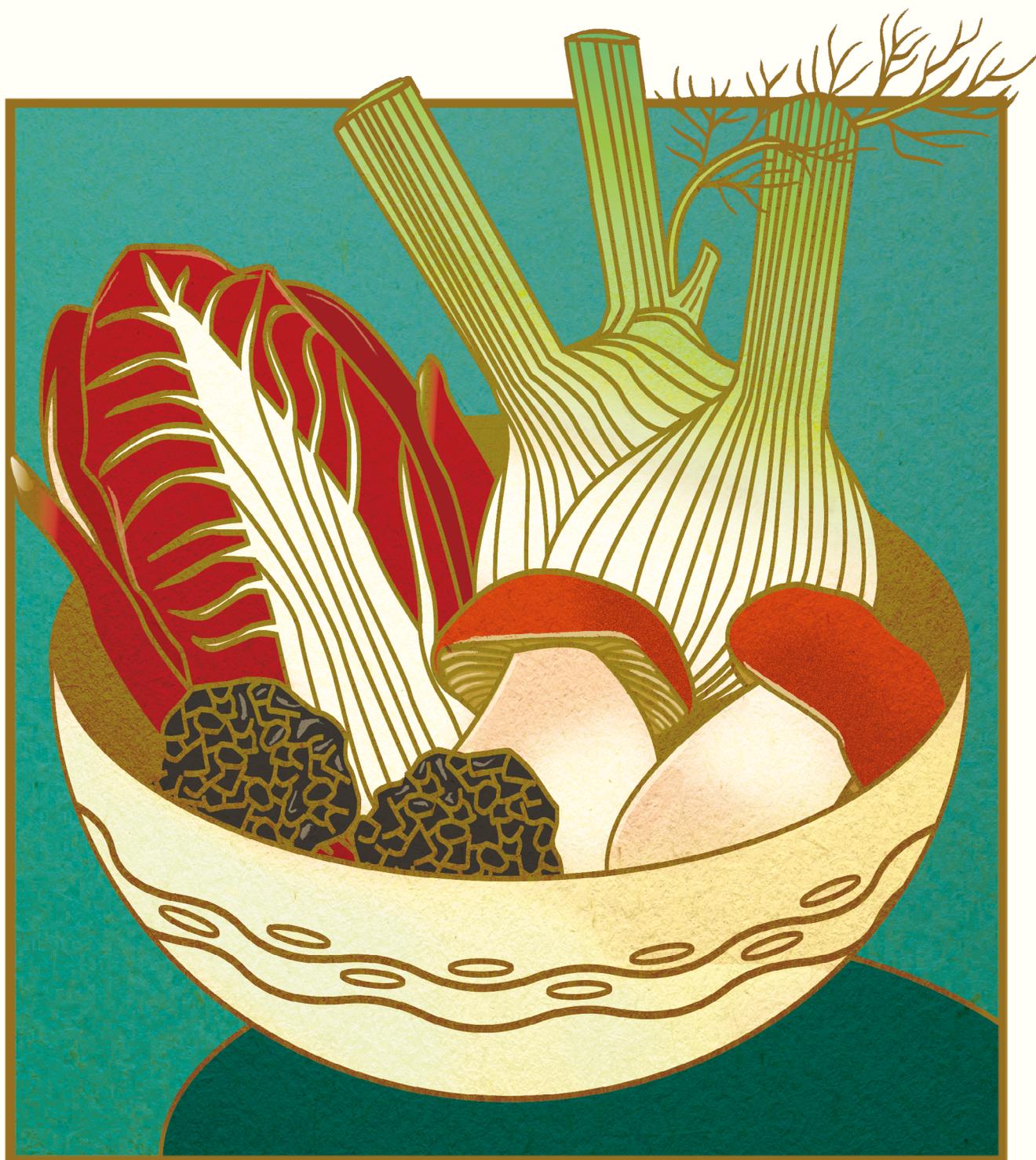




**STAZIONE**

LUXEMBOURG



**MENU**

**AUTOMNE-HIVER**

## PER L'APERITIVO

<b>TRIO DE BRUSCHETTAS MAISON v</b>	<b>16</b>
tomates et pesto de basilic champignons et provola crème de poivrons et olives de Lecce	
<b>COCKTAIL DE CREVETTES</b>	<b>15</b>
crevettes décortiquées, sauce cocktail, mesclun	
<b>PIATTO ITALIANO</b>	<b>18</b>
croquettes de pommes de terre, arancini, panzerotto mozzarella, légumes	
<b>PIADINA v</b>	<b>10</b>
<b>BURRATA v</b>	<b>9</b>
<b>STRACCIATELLA v</b>	<b>10</b>

## NOS PLANCHES COMPOSÉES

*Nos charcuteries et nos fromages viennent directement de nos producteurs italiens*

<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES</b>	<b>27</b>
mortadelle, salami, jambon de Parme, bresaola	
<b>PLANCHE DE FROMAGES v</b>	<b>26</b>
burrata, pecorino sarde, gorgonzola Blue de Capra, primo sale aux pistaches, miel aux pistaches	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES</b>	<b>35</b>
mortadelle, salami, jambon de Parme, bresaola, burrata, pecorino sarde, gorgonzola Blue de Capra, primo sale aux pistaches, miel aux pistaches	



## MENU BAMBINI

16,5

### PLAT (1 au choix)

Poulet pané et frites maison

Pizza Margherita v

Penne à la sauce tomate v / bolognese / beurre et parmesan v

### DESSERT (1 au choix)

Tiramisu

Glaces (2 boules)

### SURPRISE

## INSALATE / ANTIPASTO

<b>CAESAR POLLO</b>	<b>24</b>
romaine, poulet pané, copeaux de Grana Padano, bacon, œuf dur, chips de pain, sauce césar maison	
<b>SALADE DI CAPRA v</b>	<b>23</b>
mesclun, radicchio, chèvre et poires caramélisées sur toast de pain maison au cumin, vinaigrette à l'orange et au miel	
<b>CARPACCIO DE POTIRON D'HOKKAIDO v</b>	<b>22</b>
tomates confites, fromage aux herbes, huile de noisettes, chips de pommes de terre aux baies roses et citron vert	

## CARNI

<b>TARTARE TARTUFO</b>	<b>30</b>
viande de bœuf crue coupée au couteau, stracciatella di bufala, sauce aux cèpes, huile de truffe, chips de pain, truffes noires de saison, frites maison	
<b>TARTARE STAZIONE</b>	<b>28</b>
viande de bœuf crue coupée au couteau, jaune d'œuf mariné, oignons rouges, câpres, cornichons, persil, Worcester sauce, Tabasco, sauce cocktail, frites maison	

<b>FILET DE BŒUF GRILLÉ SAUCE POIVRE VERT</b>	<b>38</b>
<i>environ 250g</i>	
sauce poivre vert, moutarde et crème, champignons poêlées, pommes de terre au four	

<b>OSSOBUCO ALLA MILANESE</b>	<b>29</b>
gremolata, riz safrané, mesclun	

<b>BURGER STAZIONE</b>	<b>26</b>
bun maison, steak haché du boucher (180g), burrata fumée et grillée, champignons, pancetta croustillante, ketchup de Nduja, salade de saison et frites maison	

## PESCI

<b>GAMBERI ROSSI FAÇON CHEESECAKE</b>	<b>34</b>
crevettes rouges brûlées au chalumeau, ricotta de Fuscella, crumble de Tarallo, jus de salade, chips de pommes terre aux baies roses et citron vert	

<b>PAVÉ DE CABILLAUD À LA MÉDITERRANÉENNE</b>	<b>33</b>
sauce aux tomates cerises, olives de Lecce, câpres, origan, salade de saison et polenta frite	

<b>TENTACULES DE POULPE SNACKÉES ET SAUCE MAISON</b>	<b>36</b>
velouté de pommes de terre, salicornes, salade de fenouil	

## SUPPLÉMENTS

6

*frites maison*

*chips de pommes de terre baies roses et citron vert*

*riz safrané*

*salade de saison*

*potirons de terre au four*

*légumes de saison*

<b>truffe noire de saison 4g</b>	<b>8</b>
----------------------------------	----------

v - végétarien / vg - végan

## PASTE & RISOTTO *option possible sans gluten*

<b>RIGATONI ALLA CARBONARA</b>	<b>22</b>
guanciale, jaune d'œuf, pecorino, poivre	
<b>SPAGHETTI CACIO E PEPE TARTUFO NERO v</b>	<b>28</b>
spaghetti fraîches, Grana Padano, pecorino, poivre, crème de truffe et truffes noires de saison	
<b>GNOCCHI MAISON ALLA SORRENTINA v</b>	<b>22</b>
sauce tomate, mozzarella di bufala, basilic et gratiné au four	
<b>TAGLIATELLE VERDE MAISON AU SAUMON v</b>	<b>27</b>
crème de poireaux, polpettes de saumon panées aux graines de pavot	
<b>CANNELLONI MAISON RICOTTA &amp; ÉPINARDS v</b>	<b>24</b>
ricotta de Fuscella, béchamel au safran, épinards frais	
<b>RISOTTO AU POTIRON</b>	<b>26</b>
potiron, mousse de gorgonzola, speck croustillant, noix, huile à la coriandre	

## VEGANI

<b>TARTARE VÉGÉTAL vg</b>	<b>19</b>
avocat, tomates confites, petits oignons, sauce au fenouil, chips de pommes de terre aux baies rose et citron vert	
<b>SALADE DE CÉRÉALES vg</b>	<b>20</b>
céréales, chou violet, champignons rôtis, julienne de carottes, noix, mayonnaise vegan maison	

<b>SCIALATIELLI FRAÎCHES VEGANI vg</b>	<b>20</b>
coulis de poivrons, tapenade d'olives de Lecce, amandes grillées, huile persillée	

<b>RISOTTO VEGAN vg</b>	<b>23</b>
potiron, poivre, noix, lait d'amande	

<b>PIZZA DEL GIARDINO vg</b>	<b>18</b>
sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges caramélisés, chips de pain	

## SUGGESTIONS DU CHEF

**UNIQUEMENT LE SOIR ET LE SAMEDI MIDI**

*Découvrez les suggestions du chef préparées avec des produits frais et de saison.*

## DOLCI *faits maison*

<b>BABA AU RHUM À LA CRÈME DE CITRON</b>	<b>13</b>
<b>TARTE CHOCOLAT FRUITS ROUGES</b>	<b>13</b>
myrtilles, mûres, framboises	
<b>ITALIAN CHURROS</b>	<b>12</b>
chocolat chaud, coco râpée	

## PIZZE NAPOLETANE *faites maison*

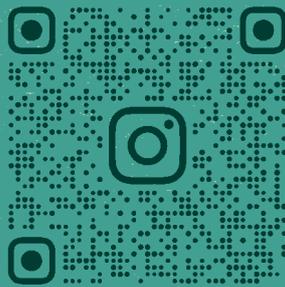
<b>MARGHERITA v</b>	<b>14</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de basilic	
<b>REGINA MARGHERITA v</b>	<b>16</b>
sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche, Grana Padano, pesto de basilic	
<b>PROSCIUTTO &amp; FUNGHI</b>	<b>18</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit	
<b>MARINARA</b>	<b>16</b>
sauce tomate, câpres, olives noires, anchois, basilic frais	
<b>4 SAISONS</b>	<b>19</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires	
<b>5 FORMAGGI v</b>	<b>20</b>
gorgonzola, taleggio, provola fumée, mozzarella fior di latte, Grana Padano	
<b>DIAVOLA</b>	<b>20</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina, oignons caramélisés	
<b>ORTOLANA v</b>	<b>19</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges caramélisés, chips de pain	
<b>TUTTO AL TARTUFO v</b>	<b>30</b>
mozzarella fior di latte, pâte de truffe, truffe noire de saison, burrata fraîche	
<b>MORTADELLA</b>	<b>23</b>
mozzarella fior di latte, mortadelle, tomates cerises, pistaches hachées, burrata fumée, pesto de basilic	
<b>CALZONE CLASSICO</b>	<b>22</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, œuf, basilic	
<b>FUOCO &amp; FIAMME</b>	<b>24</b>
sauce tomate, mozzarella fior di latte, Nduja, piment frais, burrata fraîche	
<b>LA SALMONE</b>	<b>24</b>
mozzarella fior di latte, saumon frais, burrata fraîche, zestes de citron, tomates cerises, basilic frais	
<b>LA CARBONARA</b>	<b>20</b>
mozzarella fior di latte, guanciale, jaune d'œuf, pecorino, poivre	
<b>LA BRESAOLA</b>	<b>23</b>
piadina, bresaola Punta d'Anca, roquette, Grana Padano, tomates cerises, crème de balsamique	
<b>BELLA HELENA v</b>	<b>23</b>
mozzarella fior di latte, poires caramélisées, chèvre, noix, miel	
<b>PESCATORE</b>	<b>23</b>
sauce tomate, moules, poulpe, seiches, calamars, ail, persil	
<b>LA ZUCCA</b>	<b>21</b>
mozzarella fior di latte, crème de potiron, saucisse italienne, gorgonzola	

<b>NOTRE TIRAMISÙ</b>	<b>12,5</b>
<b>CAFÉ GOURMAND</b> assortiment de desserts	<b>14</b>
<b>GLACES ARTISANALES</b> 3 boules	<b>11</b>
<b>ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS</b>	<b>14</b>
miel aux pistaches	



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

*Taguez-nous:*



*@stazioneluxembourg*