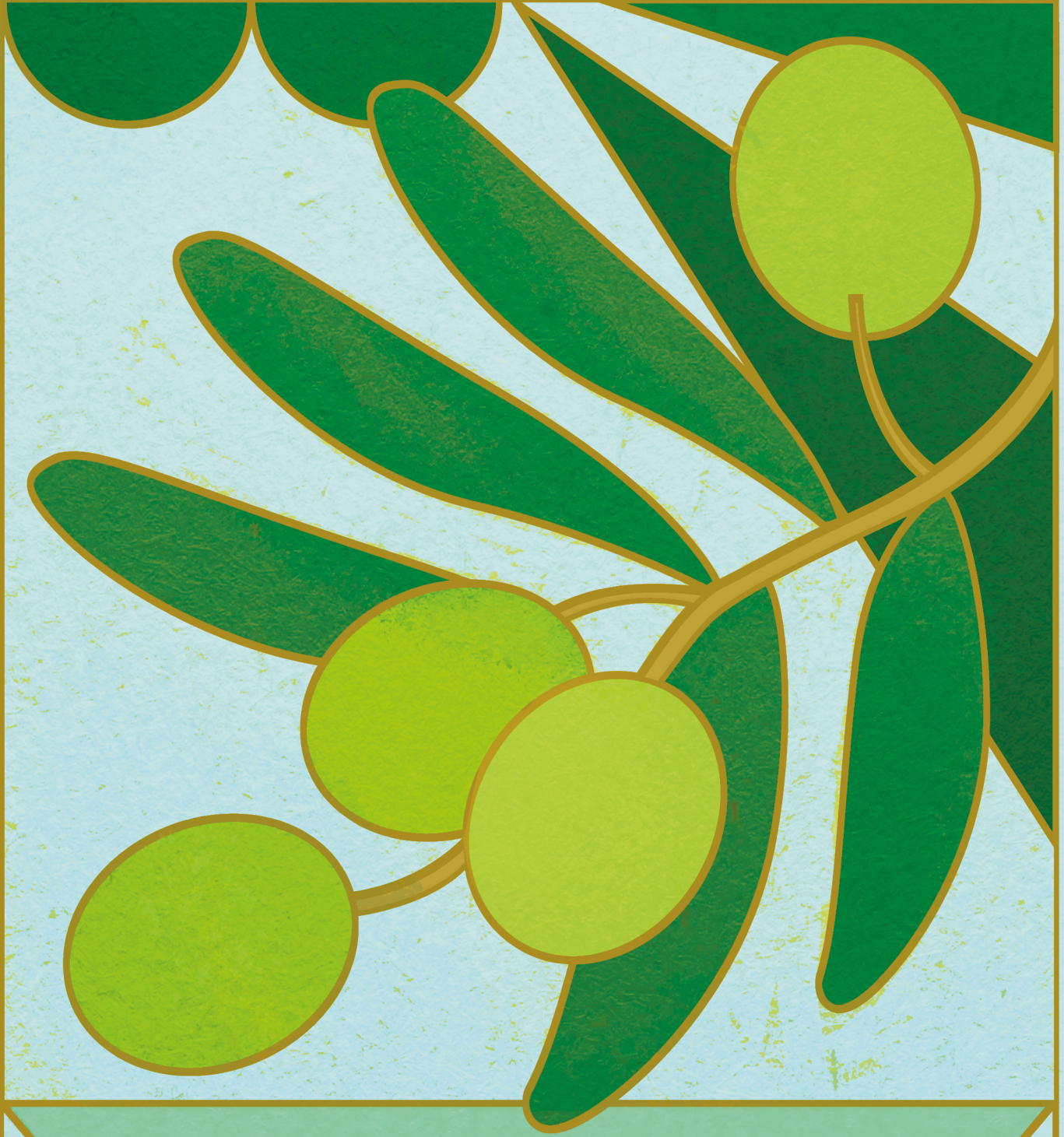




STAZIONE
L U X E M B O U R G



M E N U
PRINTEMPS-ETE 24

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

À PARTAGER

Composez votre planche / prix pour 100gr

FORMAGGI

Burrata	9
Burrata fumée	11
Burrata à la truffe	12
Mozzarella di bufala	10
Stracciatella	10
Ricotta	9
Gorgonzola	9
Taleggio	9
Pecorino romano DOP nero	10
Grana Padano	10
Provolone piccante	8
Primosale aux noix	9
Primosale aux pistaches	10
Provola fumée	10

SALUMI

Jambon de Parme (16 Mois)	12
Mortadella	9
Salame Felino	8
Bresaola Punta D'Anca	10
Ventricina	7
Nduja	7
Pancetta Arrotolata	8

Planche au choix

CAPRI 1 formaggi + 1 salumi	15
MILANO 2 formaggi + 2 salumi	25
ROMA 3 formaggi + 3 salumi	32

PER L'APERITIVO

SUPPLI ROMANO 15

polpettes de riz au ragoût bolognese, mozzarella fior di latte, sauce tomate, basilic

ANTIPASTO MISTO 25

burrata, légumes grillés, jambon de parme (16 mois), bruschetta aux tomates cerises, pesto de basilic, roquette

PIADINA 10

fine pâte à pizza blanche maison, fleur de sel, romarin

FOCACCIA PORCHETTA 18

focaccia maison, porchetta, tomates cerises, stracciatella, pesto de basilic, roquette

TRIO DEL MARE 28

tartare de saumon granny smith, ceviche de thon passion-mangue, fritto misto



INSALATE

CAESAR POLLO 22

romaine, blanc de poulet cuit à basse température, copeaux de Grana Padano, pancetta croustillante, croûtons, œuf dur, sauce César

SCAMPI SALADE 24

mesclun, tomates cerises, avocat, scampis rôties, burrata fumée

SALADE PRIMAVERA v 20

mesclun, patate douce, grenade, féta, tomates cerises, œuf dur, chips de pain, graines de courge

LA BELLA BUFALA v 25

mozzarella di bufala (250g), tomates cerises, pesto de basilic, croûtons

CARNI servis avec frites maison et roquette

TARTARE TARTUFO 29

viande de bœuf crue coupée au couteau, pâte de truffe noire, huile de truffe, noisettes hachées torréfiées, crème de burrata à la truffe, truffe noire de saison, chips de pain

TARTARE STAZIONE 27

viande de bœuf crue coupée au couteau, cornichons, câpres, persil, Worcester sauce, tabasco, moutarde, jaune d'œuf, sauce cocktail

CARPACCIO DI BRESAOLA 28

bresaola Punta d'Anca, tomates cerises, copeaux de Grana Padano, crème de balsamique, roquette

FILET DE BŒUF GRILLÉ environ 250g 38

asperges sautées, sauce tartare

CÔTE DE VEAU À LA MILANAISE environ 350g 37

côte de veau panée et cuite au beurre clarifié, sauce tartare

BURGER STAZIONE 26

bun artisanal, steak haché du boucher (180g), pancetta croustillante, burrata, tomate snackée, œuf au plat, sauce cocktail

PESCI servis avec riz sauvage et roquette

CEVICHE DE THON PASSION & MANGUE 32

thon frais cru, marinade passion-mangue, avocat, zeste de lime, menthe fraîche, pickles d'oignons rouges, chips de riz

TARTARE DE SAUMON AUX FRAISES 30

saumon frais cru, fraises, concombre, sauce yaourt au gingembre et citron vert

FRITTO MISTO DEL MARE 27

scampis, calamars, poulpe, oignons, sauce tartare

TATAKI DE THON 34

thon frais mariné au soja en croûte de sésame, crème d'edamame, chips de topinambour

SALMONE IN CROSTA 32

pavé de saumon frais au four en croûte de pangrattato aux herbes, salmoriglio (huile d'olive evo, ail, persil, citron, piment), épinards sautés

SUPPLÉMENT truffe noire de saison 4g 8

PASTE & RISOTTI *option possible sans gluten*

FETTUCCINE AL RAGÙ DI SALSICCIA 23

fettuccine faites maison, sauce tomate mijotée, saucisse italienne au fenouil, burrata fumée

CALAMARATA AL POMODORO *v* 22

sauce aux tomates cerises rôties, basilic frais, ail, huile EVO, burrata

RIGATONI ALLA CARBONARA 21

guanciale, jaune d'œuf, pecorino

RIGATONI CACIO & PEPE TARTUFO NERO *v* 27

pecorino, poivre, crème de truffe, truffe noire de saison

RAVIOLI AL RAGÙ NAPOLETANO 24

ravioli faits maison, ragoût de viande, jambon de Parme et salame, beurre noisette, basilic frais, chips de pain

PACCHERI AU SAUMON 26

saumon frais mariné et fumé maison, crème d'aubergine, crumble de pistache

RISOTTO TARTUFO *v* 29

crème de parmesan, champignons, noisettes hachées torréfiées, truffe noire de saison

RISOTTO AI GAMBERONI 27

sauce aux tomates cerises rôties, gambas, bisque, tomates cerises, stracciatella, zeste de citron

VEGANI

SALADE VEGANA *vg* 19

mesclun, pickles de carottes, oignons rouges caramélisés, tomates cerises, betteraves crues colorées, patate douce, graines de courges

PIATTO MISTO *vg* 21

légumes grillés, bruschetta aux tomates cerises, olives vertes, huile EVO, basilic frais, roquette

CALAMARATA AL POMODORO VEGAN *vg* 20

sauce aux tomates cerises rôties, basilic frais, ail, huile EVO

RISOTTO TARTUFO VEGAN *vg* 28

champignons, noisettes hachées torréfiées, truffe noire de saison

PIZZA DEL GIARDINO *vg* 18

sauce tomate, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges caramélisés, chips de pain

MENU BAMBINI

16

PLAT

Penne à la sauce tomate / Poulet pané & frites maison /
Pizza Margherita

DESSERT

Tiramisu / Glaces (2 boules) / Surprise

DOLCI *faits maison*

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT 12,5

caramel beurre salé, noisettes hachées torréfiées

CARPACCIO D'ANANAS 12

salade de fruits frais, glace vanille

PANNA COTTA *au choix* 12

fruits rouges/caramel beurre salé/crème de citron, basilic, huile EVO

NOTRE TIRAMISÙ 12

PIZZE NAPOLETANE *faites maison*

MARGHERITA *v* 14

sauce tomate, mozzarella fior di latte, pesto de basilic

REGINA MARGHERITA *v* 16

sauce tomate, mozzarella di bufala fraîche, Grana Padana, pesto de basilic

PROSCIUTTO & FUNGHI 18

sauce tomate, mozzarella fior di latte, champignons, jambon cuit

MARINARA 16

sauce tomate, câpres, olives noires, anchois, basilic frais

PATATE E SALSICCIA 20

mozzarella fior di latte, saucisse italienne au fenouil, écrasé de pommes de terre, provola fumée

4 SAISONS 19

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires

5 FORMAGGI *v* 20

gorgonzola, taleggio, provola fumée, mozzarella fior di latte, grana padano

DIAVOLA 20

sauce tomate, mozzarella fior di latte, ventricina, oignons caramélisés

ORTOLANA *v* 19

sauce tomate, mozzarella fior di latte, poivrons, courgettes, aubergines, oignons rouges caramélisés, chips de pain

LA PORCHETTA 21

mozzarella fior di latte, porchetta, provola fumée, champignons

TUTTO AL TARTUFO *v* 30

mozzarella fior di latte, pâte de truffe, truffe noire de saison, burrata à la truffe

MORTADELLA 23

mozzarella fior di latte, mortadelle, tomates cerises, pistaches hachées, burrata fumée, pesto de basilic

CAPRESE 23

mozzarella fior di latte, jambon cru, mozzarella di bufala fraîche, roquette, tomates cerises, basilic frais

CALZONE CLASSICO 22

sauce tomate, mozzarella fior di latte, jambon cuit, œuf, basilic

FUOCO & FIAMME 24

sauce tomate, mozzarella fior di latte, nduja, piment frais, burrata fraîche

TONNO E CIPOLLA 23

sauce tomate, mozzarella fior di latte, thon frais, oignons cuits à basse température, persil, zestes d'agrumes

LA SALMONE 23

mozzarella fior di latte, saumon frais, mousse de ricotta, zestes de citron, tomates cerises, basilic frais

LA FAMEUSE MOUSSE AU CHOCOLAT 12,5

caramel beurre salé, noisettes hachées torréfiées

CARPACCIO D'ANANAS 12

salade de fruits frais, glace vanille

PANNA COTTA *au choix* 12

fruits rouges/caramel beurre salé/crème de citron, basilic, huile EVO

NOTRE TIRAMISÙ 12

MON GROS CHOU FAÇON PROFITEROLE 13,5

chou craquelin artisanal, glace vanille, caramel beurre salé, crème chantilly maison, chocolat chaud maison, amandes effilées

CAFÉ GOURMAND assortiment de desserts 14

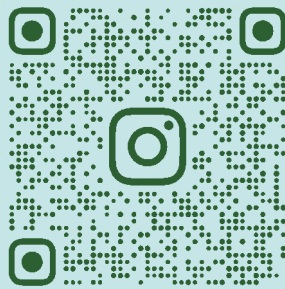
GLACES ARTISANALES 3 boules 11

ASSIETTE DE FROMAGES ITALIENS 14



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

Taguez-nous:



@stazioneluxembourg