

MENU



RESTAURANT OUVERT DU

Ma – Ve: 12h00 – 14h00
18h45 - 22h00

Sa: 18h45 – 22h30
Di: 12h00 – 14h30

Hôtel ouvert
7jours/7jours

Menu

LE ZUPPE

CREMA DI POMODORO 8,5
crème de tomates 7

STRACCIATELLA 8,8
bouillon de volaille, parmesan, persil, œufs 3/7/9

TORTELLINI IN BRODO 11,2
bouillon de volaille, tortellini, parmesan, persil 1/9/7

LE ENTRATE

VITELLO TONNATO 13,5/17,8
finest tranches de veau, sauce au thon, câpres, ciboulette 3/4/10

CARPACCIO DI MANZO 13,9/18,2
finest tranches de bœuf cru, roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, pignons de pin, crème de balsamique 1/5/7

CARPACCIO DI BRESAOLA 17,5/21,5
finest tranches de bœuf séché, roquette, parmesan, tomates cerises, vinaigrette au citron 1/7

SALMONE AFFUMICATO 16,4/20,9
saumon fumé, câpres, échalotes, ciboulette, pain toasté 1/4

SCAMPI ALLA GRIGLIA 16,4/25,5
scampis grillés à l'ail 2/4

MOZZARELLA 14,5/17,2
CAPRESE DI BUFALA
mozzarella, tomates et basilic 7

AFFETTATI ITALIANI

CHARCUTERIE MIXTE SERVI SUR PLANCHETTES

2 pers.....28
4 pers.....48

jambon cru, jambon cuit, salami doux, salami piquant, coppa, mortadelle, copeaux de parmesan 7

ANTIPASTO MISTO MIAZIA
SPÉCIALITÉS SERVIES SUR PLANCHETTES

2 pers.....32,8
4 pers.....64

jambon de parme, coppa, bruschette, mozzarella, courgettes marinées, artichauts à l'huile, parmigiana, panzerotti, scampis frits, tomates séchées, saumon fumé, grosses olives vertes 1/2/3/4/7

Menu

LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTE CLASSICHE 12,2
3 bruschettas: tomates cerises, origan, huile de basilic, roquette 1

BRUSCHETTE PIEMONTESE 14,5
3 bruschettas: poivrons, anchois, ail, origan 1/4

BRUSCHETTE MIAZIA 15,9
3 bruschettas: saucisses italiennes, gorgonzola gratiné au four, oignons rouges 1/7

BRUSCHETTE MISTE
2 pers.....22,8
2 classiques, 2 piemonteses, 2 mia zia 1/4/7

Servies uniquement en entrée avec un plat

LE INSALATE

INSALATA DI POLLO 14,5/17,8
fines tranches de poulet grillé, champignons poêlés, roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan 5/7/8/10

INSALATA VEGETARIANA 15,8/18,7
poêlée de courgettes, aubergines, champignons, poivrons et noix 5/10

INSALATA CONTADINA 14,4/17,6
croûtons, lardons, pommes de terre, œuf poché, champignons 3/5/10

INSALATA MIA ZIA 16,6/21,9
scampis, gambas, saumon fumé, cocktail de crevettes, avocat 2/3/4/5/10

INSALATA DI GAMBERI 16,2/19,4
scampis poêlés à l'ail, pignons de pin, tomates cerises, roquette, croûtons 2/4/5/10

INSALATA NIZZA 14,8/17,5
thon, œuf, oignons, haricots verts, pommes de terre 3/4/5/10



Menu

LE PASTE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO <i>piments frais, ail, huile d'olive</i>	11,8
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>1/9</i>	12,5
SPAGHETTI CARBONARA <i>lardons, crème, œuf, parmesan</i> 1/3/7	14,8
SPAGHETTI ALLE VONGOLE <i>ail, huile d'olive, palourdes, persil</i> 1/4/9	19,8
PENNE POMODORINI E BASILICO <i>sauce tomate, ail, basilic</i>	13,6
PENNE ALL' ARRABBIATA <i>ail, sauce tomate, piment frais</i> 1/7	13,5
PENNE AMATRICIANA <i>oignon rouge, lardons, sauce tomate</i>	15,4
PENNE PUTTANESCA <i>ail, câpres, anchois, olives, sauce tomate</i> 1/4	15,8
PENNE ALLA CRUDAIOLA <i>ail, huile d'olive, tomates cerises, basilic, roquette, mozzarella</i> 1/7	16,6

PENNE OU SPAGHETTI SANS

GLUTEN.....+ 2.00€

LE PASTE FRESCHE

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO 1/3/7	15,8
LASAGNA DELLA ZIA 1/3/7/9	15,8
GNOCCHI ALLA BOLOGNESE 1/3/7	15,6
GNOCCHI GORGONZOLA <i>gnocchi sauce au gorgonzola</i> 1/7	16,9
RAVIOLI RICOTTA E SPINACI <i>ravioles farcies ricotta et épinards , sauce aurore</i> 1/3/7	17,2
MEZZE LUNE ALLA NORMA MELANZANA E SCAMORZA AFFUMICATA <i>pâtes fraîches farcies aux aubergines et scamorza fumé, huile d'olive, ail, tomates cerises, roquette, parmesan</i> 1/3/7	21,8
TAGLIATELLE AL SALMONE <i>tagliatelle au saumon frais et fumé, sauce rose tomates cerises</i> 1/3/4/7	18,2
TAGLIATELLE AL TARTUFO <i>tagliatelle à la crème de truffe, lamelles de truffe noir</i> 1/3	28,9

Menu

TRIS DI PASTA 17,2
*tortellini crème et jambon, penne
all'arrabbiata, tagliatelle au pesto 1/3/4/7*

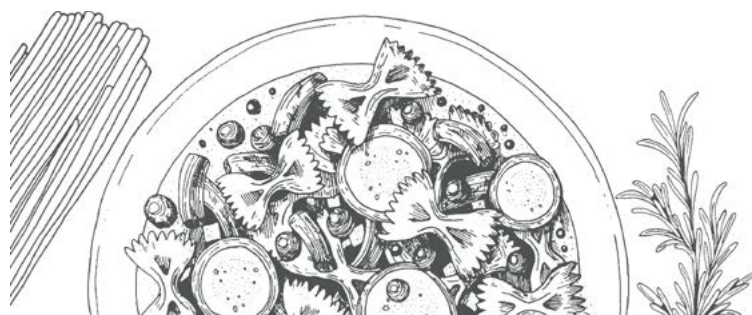
TAGLIATELLE AGLI SCAMPI 19,6
*scampis poêlés, ail, tomates cerises,
ciboulette 1/2/3*

PACCHERI
ALLA VEGETARIANA 16,9
*courgettes, aubergines, carottes, tomates
cerises roquette 1/2*

PACCHERI ALLA
SALSICCIA 17,8
*crème à la truffe, saucisse italienne
champignons 1/7/12*

TAGLIOLINI MIA ZIA 21,5
*scampis, crevettes roses fraîches, ail,
lamelles de courgettes, tomates cerises
1/2/3/12*

TAGLIOLINI 25,9
AL CARTOCCIO
*calamars frais, palourdes fraîches,
scampis, tomates cerises, ail (en papillote)
1/2/3/12/14*

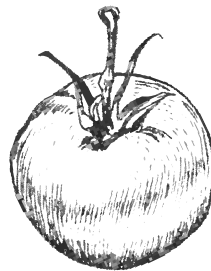


I RISOTTI

RISOTTO AI FUNGHI 17,2
risotto aux champignons de saison 12

RISOTTO AI GAMBERI 19,2
*risotto aux scampis, tomates cerises, ail
et roquette 2/4*

RISOTTO ALLA SALSICCIA 19,8
*risotto à la saucisse italienne, taleggio et
primitivo 7/12*



Menu

LE PIZZE

MARGHERITA	10,5
sauce tomate, mozzarella, origan <i>1/7</i>	
BISMAK	13,5
sauce tomate, mozzarella, jambon, œuf <i>1/3/1/7</i>	
PIZZA AL FORMAGGIO DI CARPA	14,9
sauce tomate, mozzarella, chèvre, tomate fraîche, huile de basilic <i>1/7</i>	
PROSCIUTTO CRUDO	15,9
sauce tomate, mozzarella, jambon cru, roquette <i>1/7</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	13,2
sauce tomate, mozzarella, jambon, champignons <i>1/7</i>	
FUNGHI	12
sauce tomate, mozzarella, champignons <i>1/7</i>	
PROSCIUTTO COTTO	12,5
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit <i>1/7</i>	
CAPRICCIOSA	14,5
sauce tomate, mozzarella, artichauts, jambon, tomate, champignons, olives <i>1/7</i>	
4 STAGIONI	15,5
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, artichauts, champignons, anchois <i>1/4/7</i>	

SALAME DOLCE	13,5
sauce tomate, mozzarella, salami <i>1/7</i>	
NAPOLI	13,2
sauce tomate, mozzarella, basilic, anchois, olives <i>1/4/7</i>	
TONNO E CIPOLLA	14,5
sauce tomate, mozzarella, thon, oignons <i>1/4/7</i>	
CALZONE	14,5
chausson tomate, mozzarella, jambon cuit <i>1/7</i>	
4 FORMAGGI	15,5
sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, taleggio, parmesan <i>1/7</i>	
SALSICCIA PEPERONI	15,2
sauce tomate, mozzarella, poivrons, saucisse au fenouil <i>1/5/7</i>	
PEPERONI E SALAME PICCANTE	14,9
sauce tomate, mozzarella, poivrons, salami piquant, œuf <i>1/3/7</i>	
DIAVOLA	13,5
sauce tomate, mozzarella, salami piquant <i>1/7</i>	
SCAMPIS	18,4
sauce tomate, mozzarella, scampis (8 pièces), ail <i>1/2/7</i>	
FRUTTI DI MARE	19,6
sauce tomate, mozzarella, fruits de mer frais, scampis <i>1/2/4/7/1/4</i>	

Menu

VEGETARIANA 14,6
sauce tomate, mozzarella, champignons,
poivrons, aubergines courgettes *1/7*

TRENTINA 13,9
sauce tomate, mozzarella, lard, tomates
cerises, basilic *1/7*

HAWAI 13,8
sauce tomate, mozzarella, jambon cuit,
ananas *1/7*

RUCOLA 14,8
sauce tomate, mozzarella, roquette,
tomates cerises *1/7*

MIAZIA 27,8
crème de truffes, mozzarella, copeaux de
truffes, salsiccia *1/7*



PIZZE BIANCHE

BIANCANEVE 13,8
mozzarella, jambon cuit et œuf *1/3/7*

CAPOCOLLO 19,8
mozzarella, coppa, tomates cerises,
roquette *1/7*

PARMIGIANA 14,8
mozzarella, aubergines, parmesan,
huile de basilic *1/7*

PIZZA BRESAOLA 20,5
mozzarella, bresaola, roquette, tomates
cerises, copeaux de parmesan *1/7*

PIZZA CARPACCIO 21,8
mozzarella, carpaccio de bœuf, roquette,
tomates cerises, copeaux de
parmesan *1/7*

PROSCIUTTO DI PARMA 17,9
mozzarella, roquette, jambon de parme,
tomates cerises et copeaux de
parmesan *1/7*

MOZZARELLA DI BUFALA 15,5
mozzarella, tomates cerises, roquette,
huile de basilic, copeaux de
parmesan *1/7*

Menu

LE CARNI

SALSICCIA AL PRIMITIVO 18,9

saucisses italiennes sauce au vin

* Primitivo * 1/5/12

SCALOPPINA DI VITELLO 19,2

ALLA GRIGLIA

escalope de veau grillée, huile d'olive, romarin

SCALOPPINA 23,5

DI VITELLO AI FUNGHI

escalope de veau, crème champignons 1/7/12

SCALOPPINA DI 21,8

VITELLO ALLA VIENNOISE

escalope de veau viennoise 1/3

SCALOPPINA DI VITELLO

ALLA MILANESE 21,8

escalope de veau panée, servie avec spaghetti sauce tomate 1/3

SALTIMBOCCA ALLA 24,8

ROMANA

escalope de veau, jus de viande, sauge, jambon cru 1/1/2

CORDON BLUE 26,5

TRADIZIONALE (350GR)

cordon bleu de veau farci à l'emmental et jambon cuit sauce champignons 1/3/7/12

ENTRECÔTE ALLA 24,5

GRIGLIA (350 GR)

*entrecôte *Argentine* grillée*

ENTRECÔTE ALLA 26,8

GRIGLIA SALSA A SCELTA

*entrecôte *Argentine* grillée, crème champignons, poivre vert, gorgonzola (sauce au choix servie à part) 7/12*

FILETTO DI MANZO 28,2

ALLA GRIGLIA

*filet de bœuf *terroir* grillé*

FILETTO DI MANZO 29,8

SALSA A SCELTA

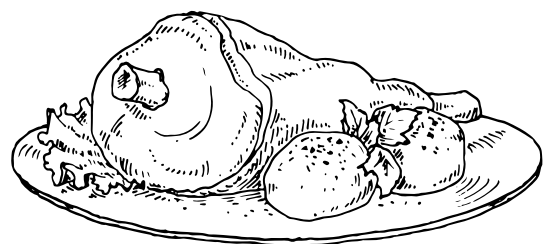
*filet de bœuf *terroir*, crème champignons, poivre vert, gorgonzola (sauce au choix servie à part) 7/12*

TAGLIATA DI 29,8

FILETTO DI MANZO

fines tranches de filet de bœuf grillé, roquette, parmesan, balsamique 7

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE FRITES ET LÉGUMES OU SALADE



Menu

IL PESCE

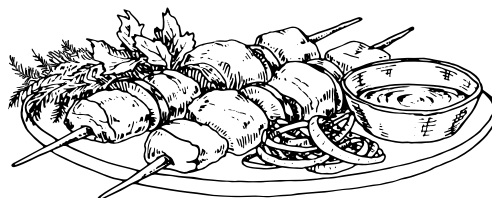
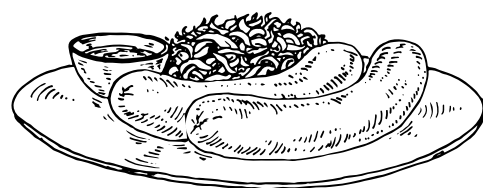
FRITTURA DI CALAMARI	28,8
<i>fritures de calamars frais, sauce rémoulade 1/4/14</i>	
CALAMARI ALLA GRIGLIA	31,8
<i>calamars frais grillés, sauce vierge 4/14</i>	
SPIGOLA ALLA GRIGLIA (+/- 600GR)	28,6
<i>bar grillé, romarin, tomates cerises 4</i>	
SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL BASILICO	25,7
<i>saumon grillé sauce au basilic 4</i>	
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	34,8
<i>grillade mixte de poissons du marché (selon arrivage) 4/2</i>	
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA	24,7
<i>espadon grillé 4</i>	

NOS POISSONS SONT SERVIS AVEC RIZ OU POMMES AU FOUR ET LÉGUMES



TRADIZIONE LUSSEMBURGHESE

BOUCHÉE À LA REINE	18,5
<i>frites et salade 1/7/9</i>	
KNIDDELEN	18,8
<i>lardons, crème, parmesan 1/7</i>	
ASSIETTE JAMBON CUIT - CRU	18,2
<i>frites et salade 5/10</i>	



Menu

I DOLCI

PANNA COTTA	7,2
<i>coulis aux fruits des bois</i>	<i>7</i>
CRÈME BRÛLÉE	7,2
<i>3/7</i>	
TIRAMISU MAISON	7,2
<i>1/3/7</i>	
MOUSSE AL	7,2
CIOCCOLATO	<i>3/7</i>
CANNOLO SICILIANO	7,9
<i>dessert sicilien base de ricotta, pistaches concassées</i>	<i>1/3/5/7</i>
BABA AL RHUM	8,6
E AMARENA	<i>1/7/12</i>
CREMINO MIA ZIA	8,5
<i>crème de café glacé, glace vanille, liqueur San Marzano</i>	<i>7</i>
PIZZA MELOSA	14,8
<i>pommes, crème d'œufs, sucre de canne (minimum 2 personnes)</i>	<i>1/3/7</i>
PIZZA BANANOSA	15,5
<i>nutella, banane, cacahuètes salées (minimum 2 pers)</i>	<i>1/5</i>
CUORO CALDO AL	8,5
CIOCCOLATO	
<i>fondant au chocolat avec boule de glace vanille</i>	<i>1/3/7</i>

COPPA GELATO 7,5
parfum: chocolat, vanille, fraise, pistache, stracciatella au choix *3/7*

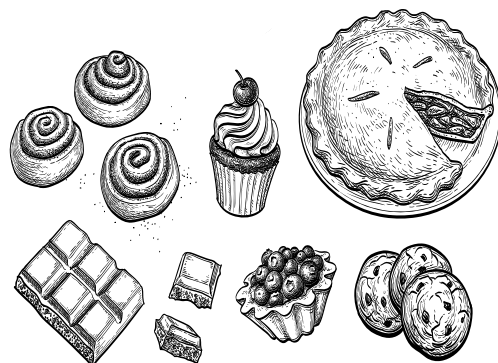
COPPA SORBETTO 7,5
citron, framboise, mangue *7*

CAFFE GOURMAND *3/7* 7,5

CAFFE GLACÉ *7* 8,8

COUPE COLONEL *7* 8,2

DAME BLANCHE *7* 8,5



Hôtel & Restaurant
MIAZIA

24 rue des Alliés
L – 4412 Belvaux

Tél: +352 26 59 57

Fax: +352 26 59 57 55

Mail: contact@miazia.lu

Site web: www.miazia.lu

Documentation des ingrédients allergènes



Céréales contenant du gluten et produits de base de ces céréales. **Blé, seigle, orge, avoine, épautre, kamut**

1



Crustacés et produits de base de crustacés

2



Œufs et produits de base d'œufs

3



Poissons et produits de base de poissons

4



Arachide et produits de base d'arachides

5



Soja et produits de base de soja

6



Lait et produits de base de lait

Lactose

7



Fruits à coque et produits de base de ces fruits.

Amandes , noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de macadamia, noix du Queensland

8



Céleri et produits de base de céleri

9



Moutarde et produits de base de moutarde

10



Graines de sésame et produits de base de sésame

11



Anhydride sulfureux, sulfites

en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/l

12



Lupin et produits de base de lupin

13



Mollusques et produits de base de mollusques

14