

MENU



RESTAURANT OUVERT DU

Ma – Ve: 11h30 – 14h00
18h30 - 22h00

Sa: 18h30 – 22h30
Di: 11h30 – 14h00

Hôtel ouvert
7jours/7jours

Menu

LE ENTRATE

VITELLO TONNATO 13,5/17,8

fines tranches de veau, sauce au thon, câpres, ciboulette 3/4/10

CARPACCIO DI MANZO 13,9/18,2

fines tranches de bœuf cru, roquette, copeaux de parmesan, tomates séchées, pignons de pin, crème de balsamique 1/5/7

SALMONE AFFUMICATO 16,4/20,9

saumon fumé, câpres, échalotes, ciboulette, pain toasté 1/4

MOZZARELLA 14,5/17,2

CAPRESE DI BUFALA

mozzarella, tomates et basilic 7

L'ANTIPASTO

ANTIPASTO MISTO MIAZIA

SPÉCIALITÉS SERVIES SUR PLANCHETTES

2 pers32,8

4 pers64

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 piémontaises, 2 miazia 1/4/7



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 MIAZIA 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

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

PENNE OU SPAGHETTI SANS

GLUTEN.....+ 2.00€

LE PASTE FRESCHE

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

Menu

TRIS DI PASTA 17,2
*tortellini crème et jambon, penne
all'arrabiata, tagliatelle au pesto 113/4/7*

TAGLIATELLE AGLI SCAMPI 19,6
*scampis poêlés, ail, tomates cerises,
ciboulette 112/3*

PACCHERI
ALLA VEGETARIANA 16,9
*courgettes, aubergines, carottes, tomates
cerises, roquette 112*

PACCHERI ALLA
SALSICCIA 17,8
*crème à la truffe, saucisse italienne
champignons 117/12*

TAGLIOLINI MIAZIA 21,5
*scampis, crevettes roses fraîches, ail,
lamelles de courgettes, tomates cerises
112/3/12*

TAGLIOLINI
AL CARTOCCIO 25,9
*calamars frais, palourdes fraîches,
scampis, tomates cerises, ail (en papillote)
112/3/12/14*

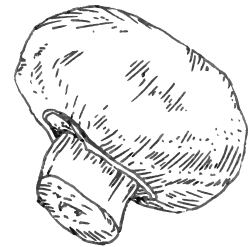
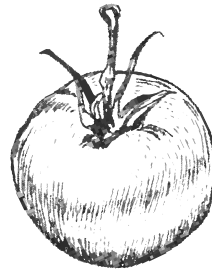


I RISOTTI

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

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

Menu

FRUTTI DI MARE 19,6
sauce tomate, mozzarella, fruits de mer
frais, scampis *1/2/4/7/14*

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*



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

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

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

Menu

LE CARNI

SALSICCIA AL PRIMITIVO	18,9
<i>saucisses italiennes, sauce au vin</i>	
<i>* Primitivo * 1/5/12</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA GRIGLIA	19,2
<i>escalope de veau grillée, huile d'olive, romarin</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO AI FUNGHI	23,5
<i>escalope de veau, crème champignons</i>	
<i>1/7/12</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA VIENNOISE	21,8
<i>escalope de veau viennoise 1/3</i>	
SCALOPPINA DI VITELLO ALLA MILANESE	21,8
<i>escalope de veau panée, servie avec spaghetti sauce tomate 1/3</i>	
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA	24,8
<i>escalope de veau, jus de viande, sauge, jambon cru 1/1/2</i>	
CORDON BLEU TRADIZIONALE (350GR)	26,5
<i>cordon bleu de veau farci à l'emmental et jambon cuit sauce champignons 1/3/7/12</i>	

ENTRECÔTE ALLA
GRIGLIA (350 GR) 24,5
*entrecôte *Argentine* grillée*

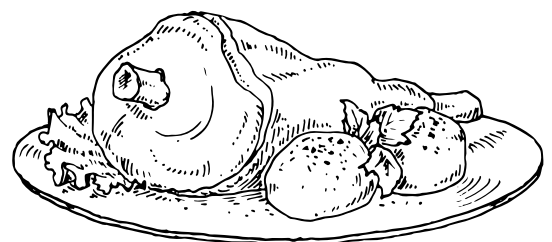
ENTRECÔTE ALLA
GRIGLIA SALSA A SCELTA 26,8
*entrecôte *Argentine* grillée, crème
champignons, poivre vert, gorgonzola
(sauce au choix servie à part) 7/12*

FILETTO DI MANZO
ALLA GRIGLIA 28,2
*filet de bœuf *terroir* grillé*

FILETTO DI MANZO
SALSA A SCELTA 29,8
*filet de bœuf *terroir*, crème
champignons, poivre vert, gorgonzola
(sauce au choix servie à part) 7/12*

TAGLIATA DI
FILETTO DI MANZO 29,8
*fines tranches de filet de bœuf grillé,
roquette, parmesan, balsamique 7*

NOS VIANDES SONT ACCOMPAGNÉES DE
FRITES ET LÉGUMES OU SALADE



Menu

IL PESCE

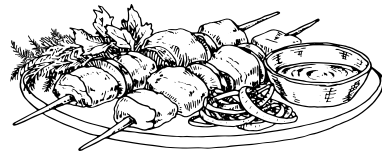
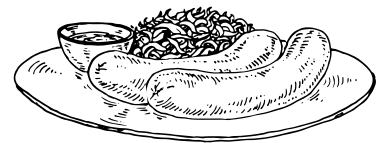
FRITTURA DI CALAMARI	28,8
<i>fritures de calamars frais, sauce rémoulade 1/4/1/4</i>	
CALAMARI ALLA GRIGLIA	31,8
<i>calamars frais grillés, sauce vierge 4/1/4</i>	
SPIGOLA ALLA GRIGLIA (+/- 600GR)	28,6
<i>bar grillé, romarin, tomates cerises 4</i>	
SALMONE ALLA GRIGLIA CON SALSA AL BASILICO	25,7
<i>saumon 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>	
SCAMPI ALLA GRIGLIA	25,5
<i>scampis grillés à l'ail 2/4</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 <i>coulis aux fruits des bois</i> 7	7,2
CRÈME BRÛLÉE 3/7	7,2
TIRAMISU MAISON 1/3/7	7,2
MOUSSE AL CIOCCOLATO 3/7	7,2
BABA AL RUM E AMARENA 1/7/12	8,9
CREMINO MIAZIA <i>crème de café glacé, glace vanille, liqueur San Marzano</i> 7	8,5
PIZZA BANANOSA <i>nutella, banane, cacahuètes salées (minimum 2 pers)</i> 1/5	15,5
CUORE CALDO AL CIOCCOLATO <i>fondant au chocolat avec boule de glace vanille</i> 1/3/7	8,5

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

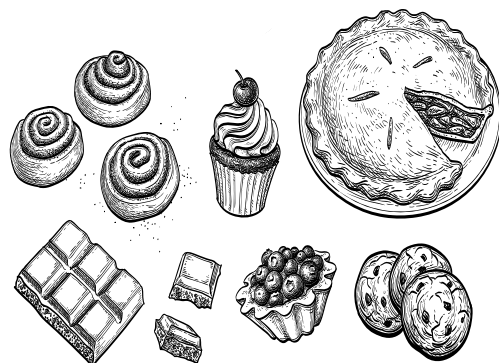
COPPA SORBETTO 7,5
citron, framboise, mangue 7

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

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