

Carpaccio di manzo á la " Cipriani".

Carpaccio van rund origineel recept zoals in 1975.

Original Cipriani-style beef carpaccio.

€.28,-

Tris di Bruschette.

Trio van verschillende bruschetta's.

Assortiment of three differents bruschetta.

€.19,-

Carpaccio di pesce spada.

Carpaccio van zwaardvis, gel van abrikoos, gel bergamot en munt.

Carpaccio of sword fish, gel of apricot, gel of bergamot and mint.

€.29,-

Insalata di pomodoro con mozzarella di bufala.

Salade van tomaten met buffel mozzarella.

Tomato salad with buffalo mozzarella.

€.26,-





Benvenuto da Stazione-M.

Wat fijn dat u er bent!

We waarderen het enorm dat u vandaag voor ons gekozen hebt.
Bij Stazione-M draait alles om genieten-van goed eten, fijne drankjes
en een warme,gastvrije sfeer.

Voel je thuis, neem de tijd, en laat je verrassen door wat onze keuken
en bar te bieden hebben.

Of je nu alleen komt, met vrienden of familie, jij bent onze eregast.

Onze gerechten worden met zorg en liefde bereid, met verse
ingrediënten en volledig á la minute.

Dat betekend dat het soms net iets langer kan duren.
Maar wij beloven het is het wachten waard.

Dank je wel voor je komst en vooral;
Buon appetito!!

Pesce, Vis, Fish

Pesce del giorno.

Vangst van de dag.

Catch of the day

€36,-

Carne, Vlees, Meat

Tagliata(*) di manzo con salsa al vino rosso e funghi.

Fijngesneden rundersteak *, rode wijnsaus, paddenstoelen.

Fijn slices of sirloins *, red wine sauce, mushrooms.

€39,-

* Nutrito con cereali, Graan gevoerd, Grain-fed

Menu's

Menu tre portate PRANZO

Antipasto/ Pasta/ Dolce**

Drie-gangen LUNCH

Voorgerecht/ Pasta/ Nagerecht**

Three-courses LUNCH

Appetizer/ Pasta/ Sweet**

€39,-

Menu Quattro portate CENA

Antipasto/ Pasta/ pesce o Carne/ Dolce**

Vier-gangen DINER

Voorgerecht/ Pasta/ Vis of Vlees/Nagerecht**

Four-courses DINER

Appetizer/ Pasta/ Fish or Meat/ Sweet**

€65,-

** Formaggio inv. di / Kaas i.p.v. / Cheese instead

Supl. + €7,-

Affogato al café.

Vanille roomijs, espresso.

Vanilla gelato, espresso.

€9,-

Sgroppino

Sorbet ijs, prosecco, wodka, limoncello.

Sorbet ice, prosecco, wodka, limoncello.

€12,-

Tiramisu

€13,-

Formaggi misti Italiani.

Assortiment van Italiaanse speciaal kazen.

Assortiment of Italian specialty cheeses.

€18,-

Semifreddo gusto stracciatella.

Stracciatella parfait.

€13,-

Pallina di gelato o sorbetto.

Schep roomijs of sorbetijs (vraag naar de smaken)

Scoop of ice cream or sorbet ice (ask about the flavors)

€3,-

Secondi Piatti - Hoofdgerechten - Main

Dolci - Nagerechten - Desserts

Cascina Ghercina, Moscato d'Asti DOCG 100% Moscato

Uno spumante fresco, dolce e frizzante.

Verkwikkende zoete, maar frisse mousserende wijn.

A refreshingly sweet yet crisp sparkling wine.



€ .7,-



€ .32,-

San Marzano, Primitivo di Manduria DOP, "11 Filari" 100% Primitivo

Questo vino rosso dolce liquoroso, ottenuto da uve Primitivo appassite, è l'abbinamento ideale con formaggi e cioccolato.

Deze versterkte zoete rode wijn gemaakt van gedroogde primitivo druiven is de ideale begeleider bij kazen en chocolade.

This fortified sweet red wine, made from dried Primitivo grapes, is the ideal pairing with cheeses and chocolate.



€ .10,-



€ .46,-

Fagotini ripieni con capocollo e provolone.

Buidel pasta (ravioli), capocollo ham, provolone, krokante coppa. .

Pasta dumplings, capocollo ham, provolone, crispy coppa.

€ .29,-

Fettuccini con ragù classica

Fettuccini, Bolognese.

Fettuccini, classic ragù.

€ .26,-

Ravioli ripieni con ricotta e spinaci, burro e salvia

Ravioli, ricotta, spinazie, boter, salie .

Ravioli, ricotta, spinach, butter, sage .

€ .27-

Spaghetti alla crudaiola.

Spaghetti, knoflook, ui, verse Pachino tomaatjes, basilicum.

Spaghetti, garlic, onion, Pachino tomatoes, basil .

€ .26,-

Spaghetti aglio, olio, peperoncino con gamberoni.

Spaghetti, olijfolie, knoflook, chili peper, scampi.

Spaghetti, olive oil, garlic, chili peper, shrimps.

€ .28,-