

Rib eye affumicato alla "Cipriani"

gerookte rib eye met "cipriani" dressing

smoked rib eye "Cipriani" style dressing

€.29

Bruschetta gratinata al forno con pomodoro

Gegratineerde bruschetta met tomaat en parmezaan

Gratinated tomato bruschetta

(A pezzo / Per stuk / a piece)

€.6

Carpaccio di pesce spada, salsa agli agrumi

Carpaccio van zwaardvis, dressing van citrus

Carpaccio of sword fish, citrus dressing

€.29

Bietola di chioggia, gel di cipolla rossa in salamoia

chioggia biet, gel gepeld rode ui, pistache

chioggia beetroot, gel pickeld red onion, pistachio

€.25





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

€ .35

Carne, Vlees, Meat

Taglio de macellaio

Vlees suggestie van de dag

Chef's butchers cut

€ .39,-

Menu's

Menu tre portate PRANZO

Antipasto/ Pasta/ Dolce**

Drie-gangen LUNCH

Voorgerecht/ Pasta/ Nagerecht**

Three-courses LUNCH

Appetizer/ Pasta/ Sweet**

€ .42

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**

€ .68

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

Suppl. + € .7

Affogato al café.

Vanille roomijs, espresso

Vanilla gelato, espresso

€ .10

Sgroppino

Sorbet ijs, prosecco, wodka, limoncello

Sorbet ice, prosecco, wodka, limoncello

€ .12

Zabaglione con gelato alla vaniglia

Sabayon met vanille ijs

Sabayon with vanille ice cream

€ .16

Formaggi misti Italiani

Assortiment van Italiaanse speciaal kazen

Assortiment of Italian specialty cheeses

€ .18

Panna cotta della stagione

Wisselende panna cotta van het seizoen

(vraag naar de smaak van vandaag)

Seasonal panna cotta (ask for today's flavour)

€ .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)

€ .3,50

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

Fagottini ripieni con capocollo e provolone

Buidel pasta (ravioli), capocollo ham, provolone

Pasta dumplings, capocollo ham, provolone

€ 29

Fettuccine con ragù di manzo

Fettuccini, Runders ragout

Fettuccini, Veal bolognese

€ 27

Penne con gamberoni al flambè di sambuca

Penne, geflambeerde scampi met sambuca

Penne, flambèed shrimps with sambuca

€ 30

Spaghetti alla crudaiola

Spaghetti, knoflook, ui, verse Pachino tomaatjes, basilicum

Spaghetti, garlic, onion, Pachino tomatoes, basil

€ 25

Spaghetti aglio, olio, peperoncino

Spaghetti, olijfolie, knoflook, chili peper

Spaghetti, olive oil, garlic, chili peper

€ 20

Gnocchi ripieni con cacio e pepe, salsa pomodoro

Gnocchi gevuld met pecorinokaas en peper, tomatensaus

Gnocchi filled wit pecorino and black peper, sauce of tomato

€ 26