

## BISTRO'

**PANZANELLA 8**  
con mortadella di Bologna igp

**GRICIA O AMATRICIANA 10**

**LASAGNA' BIANCA 10**  
ragù di carne bianca al coltello

**TARTARE 14-25**  
pesce abbinato a SKY AND SAND  
carne abbinato a GIPSY WOMAN

**POLPETTE 8**

**PUNTA DI PETTO 10**  
salsa bbq

## AFTER MIDNIGHT

**PARMIGIANA MELANZANE 8**

**ORECCHIETTE 10**  
ajo & oio e pecorino

**HAMBURGER 100GR 10**  
vegetariano e non

**MARITONZO 6**  
dolce o salato

## ANTIPASTI

**SCAPECE 10**  
zucchine, ricotta e taggiasche

**COCCIO 12**  
moscardini e ceci

**BACCALÀ 14-25**  
datterini, cipolla agrodolce  
e asparagi

abbinato a WOODOO CHILD

**GIRELLOTONNATO 14**  
maionese di pomodori secchi e cucunci

## PASTE

**AMATRICIANA DI GAMBERI 14**

**TONNARELLI 12**  
friggirelli e calamari

**SPAGHETTI INTEGRALI 12**  
burro e alici e pecorino

**ORECCHIETTE 12**  
zucchine e stracciatella

il pesce destinato ad essere consumato crudo  
o praticamente crudo è stato sottoposto a  
trattamento di bonifica preventiva conforme  
alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/2004.  
Alcuni cibi potrebbero provenire da congelazione  
tramite abbattitore

\* prodotto surgelato all'origine

## PIATTI

**INSALATA 'VILLAGE/18' 10**  
(giornaliera)

**TRIPPANONTRIPPA 12**

**FIORI DI ZUCCA 12**  
bottarga e ricotta di mucca

**PESCE BIANCO**  
squame di zucchine 16

**STROGONOFF DI SALMONE 14**  
funghi, panna acida e cetriolini

**TOURNEDOS MM 14**  
maiale, cardoncelli, patata e mela

**POLLO IN ALGA NORI 14-25**  
senape e sesamo

abbinato a DAIQUIRI  
'STAZIONE

**BURGHI 'QUELCHÈ'È 12**  
(200 GR)

*IL RISTORANTE È APERTO*

*7,00 PM - 2 AM*

## DOLCI

**MOUSSE DI RICOTTA 6**  
cioccolato e crumble al miele

**SEMIFREDDO 7**  
caffè e arachidi salate

**PESCA MELBA  
IN STAZIONE 7**  
amarene Fabbri, panna  
e mandorle tostate

**MARITOZZO 6**

## DEGUSTAZIONI

**3 PIATTI 32**  
CON 2 ABBINAMENTI 42

**5 PIATTI 50**  
CON 3 ABBINAMENTI 65

Tutti i prezzi indicati si intendono  
In Euro e Iva inclusa

Acqua è inclusa  
Pane €2 per cestino  
Altre bevande escluse

I piatti vegetariani, vegani e per celiaci  
sono sempre disponibili e  
proposti al momento della richiesta,  
a garanzia della freschezza di ogni ricetta.

wifi: SdP-Ospiti  
pass : stazione\_2016

### Indicazione Allergeni

Il regolamento UE n° 1169/2011 in vigore dal 13 dicembre 2014, prevede in particolare che siano indicate le sostanze che, utilizzate, possono provocare allergie ed intolleranze

Di seguito le sostanze allergeni presenti in piatti del nostro menù, precisamente: cereali contenenti glutine e relativi, prodotti, crostacei molluschi uova e pesce e rispettivi relativi prodotti; arachidi lupini e semi di soia e relativi prodotti; latte e relativi prodotti ( incluso lattosio ); frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile , noce del Queensland e relativi prodotti; sedano , senape e semi di sesamo e rispettivi relativi prodotti; diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10 mg/litro riportati come SO2

*BISTROT  
GOURMAND*



Luca Pistininzi, chef