

# MENÙ

# ANTI PASTI

**Tagliere di Mangalica** 25  
con Crescia, Confetture e Formaggio

**Crocchetta di Patate** 10  
Crema Cacio e Pepe, Guancia Grigliata

**Tigelle della Stazione** 13  
- Stracchino e Ciauscolo  
- Peperoni e Mozzarella di Bufala  
- Prosciutto di Mangalica, Rucola e Pecorino

**Bruschette** 10  
con prodotti stagionali

**Degustazione di Formaggi** 20  
Granglona, Brillat Savarin,  
Comté d'Alpeggio A.O.C, Shropshire



## MANGALICA

Rara razza di **Suina Ungherese**, riconoscibile dal pelo riccio, viene **allevata allo stato semi-brado**, cresce lentamente e **produce una carne marezzata e ricca di sapore.**

# CUCINA CONTADINA

**Dalle mani di Marta** 15  
- Coratella di Agnello  
- Cotiche e Fagioli  
- Trippa al Sugo e Pecorino

**Lumache di Terra** 12  
sgusciate, al Finocchietto selvatico

**Lingua di Bovino** 10  
bollita, servita con Salsa verde



Le porzioni di **Dalle mani di Marta**  
possono essere ordinate  
**singolarmente al prezzo di € 10**



# POLPETTE

## Polpette di Cavallo 12

Impanate e fritte, servite con Mostarda alle Amarene

## Polpette di Carciofi 12

Impanate e fritte, servite con salsa Yogurt

## Polpette di Manzetta 12

Polpette di Manzetta Prussiana al sugo, Pecorino

# TARTARE

## Tris di Tartare 14

- Amarene di Cantiano, Pistacchio, Burrata
- Acqua al Basilico, Pomodori secchi, Pinoli
- Gin vaporizzato agli Agrumi, Pepe bianco e Lime

## Mediterranea 14

Pomodoro confit, Olive Taggiasche, Pesto di Basilico, scorza di Limone, Stracciatella

## Carbonara 14

Carbocrema con Uovo e Pecorino, Guanciale Croccante, Pepe

## Piccante 14

Crema piccante ai Peperoni arrostiti, Paprika affumicata, Yogurt al Prezzemolo

## Carciofo e Lardo 18

Cuore di Carciofo al forno, Tuorlo grattugiato, Lardo di Mangalica grigliato

## Navarra 14

Filetto di Pomodoro al naturale "Navarra", Burrata di Bufala, Basilico



# PRIMI PIATTI

STAZIONE *di* POSTA  
DAL 1992

## Linguine

Cacio e Pepe, Lime, Alici del Cantabrico, Pecorino

15

## Pappardelle alla Gricia

Pecorino, Guanciale, Crema al Pistacchio, Granella di Pistacchio, Pepe

14

## Passatelli della Stazione

Pesto di Basilico, Pomodorini confit, Stracciatella di Burrata

13

## Paccheri

Tre Pomodori, Ricotta salata

13

## Pappardelle Bianche

Ragù bianco di Coniglio, Rosmarino, Lemon Zest

13

## Arrabbiata

Passata di Pomodoro BIO "La Cantianese", Peperoncino, Profumo d'Aglio

10

Penne, Spaghetti, Tagliatelle disponibili **Gluten Free +5** 🌿

Tutta la pasta viene fatta in casa.

# LA CACIAGIONE

Scegli la pasta e  
il condimento  
che preferisci!

13

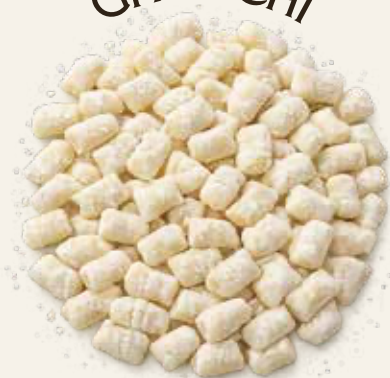
PAPPARDELLE



TAGLIATELLE



GNOCCHI



## Capriolo

Ragù delicato, cottura lenta e marinatura in Vino Rosso ed erbe aromatiche

## Lepre

Sapore deciso e raffinato, cotto lentamente con Vino e aromi

## Cinghiale

Rustico e corposo, preparato secondo la tradizione con erbe e Pomodoro



# SECONDI

## **Pluma Iberica** 25

accompagnata da Peperoni tricolore

## **Baccalà** 18

al naturale su vellutata di Ceci e Cipolla Rossa caramellata

## **Picanha** 25

con Cipolla grigliata e salsa Chimichurri

## **Stracotto di Cavallo** 18

al Vino, Rosmarino e Alloro

## **Agnello** 18

alla griglia o impanato

## **Salsicce di Cavallo** 15

alla griglia, ripiene di Pomodorini e Scamorza

## **Cotoletta di Cavallo SdP** 20

su letto di Spinaci, doppia panatura, Crudo, fonduta di Parmigiano

## **Tagliata di Controfiletto**

Sale, Pepe, Olio al Rosmarino 15

Crema di Carciofi, Olio alle Erbe 22

Pomodorini Confit, Grana 24 Mesi, Sfere di Balsamico 22



CICORIETTA RIPASSATA



# CONTORNI

## **Giardiniera** 7

Giardiniera di Verdure artigianale

## **Patate Arrosto** 5

## **Cuore di Carciofo** 6

con Lardo scottato e Scorza di Limone

## **Cicorietta** 5

ripassata con Aglio e Peperoncino

# HAMBURGER

serviti con Patatine e Salse

## **Classico** 13

Burger, Insalata, Pomodoro, Pancetta grigliata, Fontina, Maionese

## **Mortazzo** 13

Burger, Mortadella scottata, Rucola, Pomodorini confit, Burrata

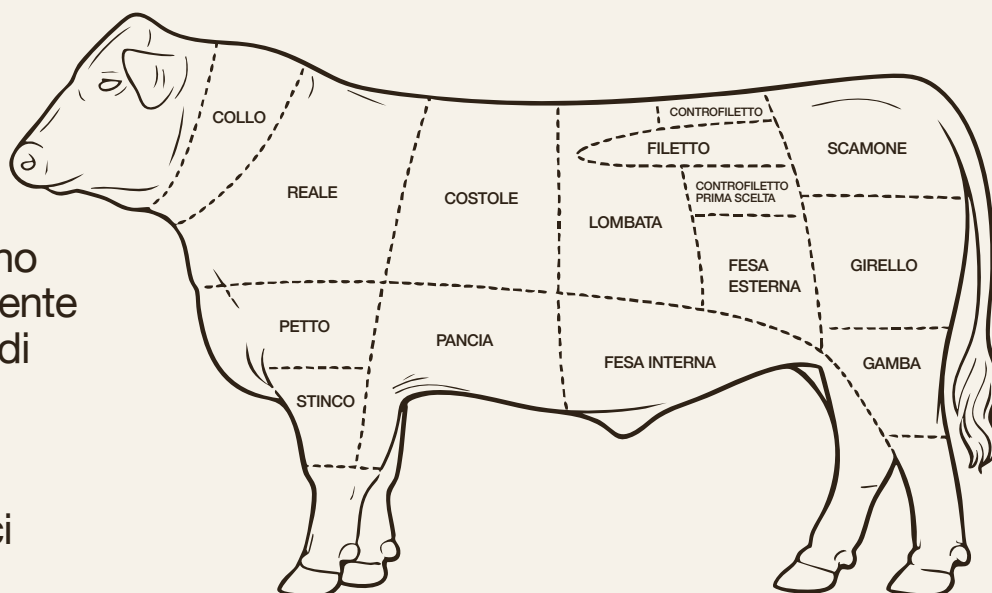
## **Doppio Smash Burger** 18

Doppio Burger smashato, Lardo di Mangalica, Maionese affumicata, Cipolla caramellata

# I TAGLI

Le nostre **carni** vengono selezionate accuratamente per offrirti un prodotto di **altissima qualità**.

Puoi scegliere il tipo di carne che più preferisci dalla nostra **cella di frollatura**.

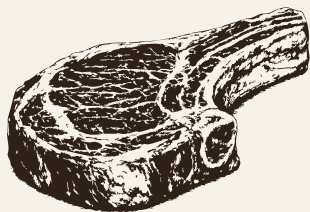


## STAZIONE *di* POSTA



BISTECA ALLA  
FIORENTINA

La regina delle bistecche, costituita da Filetto e Controfiletto.



©STATA

La parte più pregiata del Manzo, dopo il Filetto.  
Marmorizzazione uniforme, morbida e saporita.



©NTROFILETTO

Uno dei tagli più ricchi e succulenti. Allo stesso tempo estremamente tenero.



FILETTO

Marmorizzazione raffinata e tenerezza inconfondibile. Il taglio più pregiato.

# LE CARNI

## BISTECA ALLA FIORENTINA

**Sceglila comodamente dalla nostra cella di frollatura.**  
Taglio consigliato 1.3kg.

## ©STATA DI BISTECA

**Sceglila comodamente dalla nostra cella di frollatura.**  
Taglio consigliato 1kg.

DAL 1992

# PIZZE ROSSE

## Margherita

Pomodoro, Fiordilatte, Basilico,  
Olio EVO

## Napoli a Modo Nostro

Pomodoro, Fiordilatte, Alici del  
Cantabrico Codesa, Capperi, Origano

## Diavola

Pomodoro, Fiordilatte, Salame piccante

## Salsiccia

Pomodoro, Fiordilatte, Salsiccia

## Mangalica Capricciosa

Pomodoro, Fiordilatte, Funghi, Carciofi,  
Spalla cotta di Mangalica

7

12

8

8

12

NAPOLI A MODO NOSTRO



LA DELIZIA



# PIZZE BIANCHE

## Quattro Formaggi

Fiordilatte, Gorgonzola, Fontina, Grana

8

## Boscaiola

Fiordilatte, Salsiccia, Funghi

8

## Verdure

Fiordilatte, Zucchine, Melanzane,  
Pomodorini

7

## Crudo e Bufala

Mozzarella di Bufala, Crudo, Rucola

9

## La Delizia

Fiordilatte, Radicchio, Salsiccia,  
Gorgonzola

9

Il nostro impasto ha una **lievitazione di almeno 24 ore**,  
è **altamente digeribile** e contiene una minima parte di  
lievito.

Ingrediente aggiuntivo +1

Impasto senza Glutine +5

STAZIONE  
di POSTA

# LE SPECIALI

## Amatriciana

Pomodoro, Guanciale croccante, Pecorino, Pepe nero

12

## Genovese

Fiordilatte, Pomodorini confit, Pesto di Basilico, Pinoli

12

## Contadina

Fiordilatte, Patate al forno, Salsiccia, Cipolla caramellata, Scamorza affumicata

12

## Colorata

Pomodoro, Pomodorini confit, Alici del Cantabrico Codesa, Bufala, Pesto di Basilico

12

## Mangalica D.O.P

Fornarina, Stracciatella, Crudo di Mangalica, Fichi caramellati, Noci

12

## Baccalà Gourmet

Crema di Ceci, Filetti di Baccalà, Cipolla caramellata, Rosmarino

14

## GLUTEN FREE



Puoi scegliere la tua pizza preferita con impasto senza glutine.

5

## SEGUICI

sui nostri Social!



BACCALÀ GOURMET



CONTADINA



Il nostro impasto ha una **lievitazione di almeno 24 ore.**

**È altamente digeribile** e contiene una minima parte di lievito.

Coperto 2

STAZIONE  
di POSTA

## UKRE - L'oro del Catria - Catria Killer

6

**Olfatto:** floreale, erbaceo, resinoso, delicati sentori di lievito

**Gusto:** leggermente amaro, ideale per dissetarsi

## TEKVIA - L'orgoglio del Bosco - American Pale Ale

6

**Olfatto:** agrumato, resina, mix di frutta tropicale

**Gusto:** corposa e con un amaro finale fresco

e piacevole

## KLAVERNIA - La bruna di Chiaserna - Belgian Dark Strong Ale

6

**Olfatto:** aromatico fruttato che si amalgama ai sentori maltati

**Gusto:** corpo tondo ben equilibrato, con un discreto tenore alcolico stemperato da un amaro non invasivo

## ECCE TRITICUM - Il Trionfo del Raccolto - American Wheat

6

**Olfatto:** generosa e persistente, estremamente rinfrescante

**Gusto:** lievito e cereale equilibrati, con un leggero sentore di panificazione, dissetante ma non invasivo

## GRABOVIA - Il Segreto del Carbonaro - Russian Imperial Stout

6

**Olfatto:** sentori di malto tostato, caffè e lievi note affumicate

**Gusto:** ricco e complesso, ricorda cioccolato e liquirizia

## HERITUS - La Carica del Muflone - Double I.P.A

6

**Olfatto:** dolci sentori dei malti contrapposti ad aromi balsamici e resinosi

**Gusto:** caramellato e tostato, amaro lungo e persistente

Le **Birre del Catria** sono tutte a "Marchio Birra Agricola Italiana", per indicare prodotti che **nascono da filiere agricole italiane**.

Prodotte con oltre il **70% di Orzo coltivato nei loro campi vicino al birrificio**.

## DRINK

|                   |   |
|-------------------|---|
| Aperol Spritz     | 2 |
| Campari Spritz    | 3 |
| Gin Tonic         | 5 |
| Gin Tonic Premium | 3 |

## BEVANDE

|                                                                                                       |     |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Acqua                                                                                                 | 2   |
| Lattine                                                                                               | 3   |
| Coca-Cola in Vetro                                                                                    | 5   |
| Vino della Casa  | 3   |
| Vino della Casa  | 10  |
| Vino 1/4 Litro                                                                                        | 4   |
| Vino 1/5 Litro                                                                                        | 6   |
| Vino 1 Litro                                                                                          | 12  |
| Amari                                                                                                 | 3   |
| Amari e Distillati Premium                                                                            | 5   |
| Caffè                                                                                                 | 1,5 |

STAZIONE  
*di* POSTA