

TRATTORIA LA STAZIONE



Aperitivo

PROSECCO 0,1L

Valmarone Spumante Prosecco
Valmarone Sparkling Prosecco

5,90



LIMONCELLO SPRITZ 0,25L

Limoncello, Orangensaft, Prosecco
Limoncello, orange juice, Prosecco

8,90



HUGO 0,25L

Holunderblüte, Prosecco, Limette, Minze
Elderflower, Prosecco, lime, mint

8,50



SAN BITTER 0,25L

Bitterlikör, Orange, Minze
Bitter Liqueur, orange, mint

8,90



APEROL SPRITZ 0,25L

Prosecco, Aperol, Soda, Orange, Minze
Prosecco, Aperol, Soda, orange, mint

8,50



ESPRESSO MARTINI 0,2L

Espresso, Vodka, Zuckersirup, Kahlua
Espresso, vodka, sugar syrup, kahlua

9,50



STAZIONE SPRITZ 0,25L

Gin, Preiselbeer, Tonic, Beeren, Rosmarin
Gin, cranberry, tonic, berries, rosemary

8,90



LILLET WILD BERRY 0,25L

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Berries

8,90



CAMPARI ORANGE 0,25L

Campari, Orangensaft, Orange
Campari, orange juice, orange

8,90



SARTI SPRITZ 0,25L

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette
Sarti Rosa, Prosecco, Soda, lime

8,90



CRODINO SPRITZ 0,25L

Bitterorange, Soda, Orange, Minze
Bitter orange, soda, orange, mint

7,90



CAMPARI SPRITZ 0,25L

Campari, Limette, Tonic, Soda
Campari, lime, tonic, soda

8,90



MARTINI BIANCO 0,25L

Martini Bianco, Eiswürfel, Zitrone
Martini Bianco, lemon

9,50



MARTINI ROSSO 0,25L

Martini Rosso, Eiswürfel, Orange
Martini Rosso, orange

9,90



MARTINI EXTRA DRY 0,2L

Martini Extra Dry, Oliven
Martini Extra Dry, Olives

8,90



ROSATO STAZIONE 0,25L

Rosato, Prosecco, Basilikum, Orange
Rosato, prosecco, basil, orange

7,90



TRATTORIA LA STAZIONE

Antipasti Classico

BRUSCHETTA ALLA STAZIONE

6,90

3 geröstete Ciabatta Scheiben mit frischen Tomaten, Knoblauch und Grana Padano
3 roasted ciabatta slices with fresh tomatoes, garlic and Grana Padano

CAPRESE DI BURRATA

12,90

italienische Strauchtomaten mit cremigen Burrata, eingelegten Zwiebeln und Balsamico
Vine tomatoes with creamy burrata, pickled onions and balsamic vinegar

VITELLO TONNATO PIEMONTE

15,90

hauchdünnes Kalbsfilet von Peter's Farm in feiner Thunfischcreme, Kapern, Rucola und Zitrone
wafer-thin fillet of veal from „Peter's Farm“ in fine tuna cream, capers, rocket and lemon

CARPACCIO DI TONNO ALLO ZAFFERANO

18,90

Yellowfin Thunfisch mit Safran Balsamico Reduktion, Sesam, Avocado, Granatapfel und Rucola
Yellowfin tuna with saffron balsamic reduction, sesame, avocado, pomegranate and arugula

BURRATA CON MIELE AL TARTUFO

14,90

Originaler cremiger Burrata Mozzarella mit Trüffelhonig und gehobelten schwarzen Trüffel
Original creamy burrata mozzarella with truffle honey and shaved black truffles

CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA

17,50

hauchdünnes Black Angus Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Zitrone, und Balsamico
Black Angus Beef carpaccio with rocket, parmesan, lemon and balsamic vinegar

ANTIPASTI ALL`ITALIANA

24,90

italienische Vorspeisenplatte für 2 Personen mit Rindercarpaccio, Vitello Tonnato, gegrillten Gemüse und Burrata
Italian appetizer plates for 2 person with beef carpaccio, vitello Tonnato, grilled vegetables and original creamy burrata mozzarella

TRATTORIA LA STAZIONE

Zuppe

ZUPPA DI POMODORO SICILIA

7,90

sizilianische Tomatensuppe mit Basilikum Öl und geröstetem Ciabatta
Sicilian tomato soup with basil oil and toasted ciabatta

ZUPPA DI CROSTACEI

12,90

feine Hummercremesuppe mit Safran und Salzwasser Großgarnele
fine lobster cream soup with saffron and king prawn

Insalata

INSALATA DELLA CASA

11,90

frischer italienischer Rucola mit gegrillten Gemüse und Ciabatta
fresh Italian rocket with grilled vegetables and ciabatta

INSALATA DI POLLO

16,90

frischer italienischer Rucola mit Hähnchenbrust, gegrillten Gemüse und Ciabatta
fresh Italian rocket with chicken breast, grilled vegetables and ciabatta

INSALATA CON SALMONE

24,90

frischer italienischer Rucola mit Lachsfilet aus Norwegen, gerillten Gemüse und Ciabatta
fresh Italian rocket with salmon fillet from Norway, grilled vegetables and ciabatta

INSALATA CON FILETTO DI MANZO

27,90

frischer italienischer Rucola mit Black Angus Rinderfilet, gegrillten Gemüse und Ciabatta
fresh Italian rocket with Black Angus beef fillet, grilled vegetables and ciabatta

INSALATA CON BURRATA E PARMA

24,90

frischer italienischer Rucola mit Kirschtomaten, originalen cremigen Burrata, San Michele Parmaschinken, Oliven und Grissini
fresh Italian rocket with cherry tomatoes, original creamy burrata, San Michele Parma ham, olives and grissini

Pasta Classici



PASTA DELIZIOSA AL TARTUFO

frische Linguine flambiert aus dem Parmesanlaib am Tisch, Sahnesauce und frisch gehobeltem schwarzen Trüffel

fresh linguine flambéed from the parmesan loaf at the table, cream sauce and freshly shaved black truffle

23,90

PASTA CARBONARA LATIUM -ORIGINALE-

mit Originalen italienischen Pancetta, Eigelb und schwarzen Pfeffer

original Italian pancetta, egg yolk and black pepper

12,90

PASTA AL RAGÚ BOLOGNESE

mit hausgemachtem Rinderragout, Karotte und Basilikum

with homemade beef ragout, carrot and basil

11,90

PASTA ALL'ARRABBIATA E VERDURE



mit feiner Tomatencreme, Chili und gegrillten Gemüse

with fine tomato cream, chili and grilled vegetables

12,50

PASTA DI BASILICO CON BURRATA

frische Linguine mit hausgemachtem Basilikum Pesto, jungen Tomaten, Rucola, Pinienkernen und Originalen italienischen Burrata

Fresh linguine with homemade basil pesto, baby tomatoes, rocket, pine nuts and original creamy burrata

22,90

PASTA AGLIO E OLIO AI FRUTTI DI MARE



mit Olivenöl extra Virgin, Knoblauch, Chili, Petersilie, jungen Tomaten, Oliven, gegrillter Zitrone und frischen Meeresfrüchten

with extra virgin olive oil, garlic, chili, parsley, young tomatoes, Olives, grilled lemon and fresh seafood

17,90

Carne di Pollo

POLLO ALLA GRIGLIA

gegrillte Hähnchenbrust mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzalasauce D.O.P

grilled chicken breast with antipasti, rosemary potatoes and stronger Red wine sauce or Gorgonzala sauce D.O.P

19,90

POLLO ALLA ROMANA CLASSICO

Hähnchenbrust im San Michele Parmaschinken mit Salbei , getrüffelten Kartoffelpüree, Antipasti und Rotweinsauce

Chicken breast in San Michele Parma ham with sage, truffled mashed potatoes, antipasti and red wine sauce

24,90

POLLO GRATINATO CON FIOR DI LATTE

mit Fior di Latte gratinierte Hähnchenbrust, Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce

Chicken breast gratinated with Fior di Latte, antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce

21,90

Piatto di Carne



MAIALE ALLA GRIGLIA

21,90

gegrillte Schweinefilet Medaillons mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln in kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolasauce D.O.P.

grilled pork fillet medallions with antipasti, rosemary potatoes in strong red wine sauce or Gorgonzola sauce D.O.P.

MAIALE ALLA ROMANA CLASSICO

25,90

Schweinefilet Medaillons im San Michele Parmaschinken mit Salbei, getrüffelten Kartoffelpüree, Antipasti und Rotweinsauce

Pork fillet medallions in San Michele Parma ham with sage, truffled mashed potatoes, antipasti and red wine sauce

CAREEÉ DI AGNELLO

37,90

gegrilltes Lammkarree 320g mit getrüffelten Kartoffelpüree, Antipasti und Rotweinsauce

Grilled rack of lamb 320g with truffled mashed potatoes, antipasti and red wine sauce

FILETTO CON GAMBERO E PARMA

40,90

gegrilltes Black Angus Rinderfilet im San Michele Parma Mantel,

1 Salzwasser Großgarnele, getrüffelten Kartoffelpüree, grüner Spargel und Rotweinsauce

grilled Black Angus beef fillet in San Michele Parma coating,

1 saltwater king prawn, truffled mashed potatoes, green asparagus and red wine sauce

FILETTO AL TARTUFO DELIZIOSO

42,90

gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Trüffelpasta und gehobeltem Trüffel

grilled beef fillet with truffle pasta and shaved black truffle

FILETTO ALLA GRIGLIA

32,90

gegrilltes Black Angus Rinderfilet mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolsauce D.O.P.

grilled Black Angus beef fillet with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzol sauce D.O.P.

NODINO DI VITELLO

36,90

gegrilltes Kalbskotlett 320g von Peter`s Farm in Salbeibutter mit getrüffelten Kartoffelpüree, Antipasti und kräftiger Rotweinsauce

grilled veal cutlet 320g from „Peter`s Farm“ in sage butter with truffles
Mashed potatoes, antipasti and a strong red wine sauce

BISTECCA ALLA GRIGLIA

27,90

gegrilltes Rumpsteak mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und kräftiger Rotweinsauce oder Gorgonzolsauce D.O.P.

grilled rump steak with antipasti, rosemary potatoes and strong red wine sauce or Gorgonzol sauce D.O.P.

BISTECCA GRATINATO CON GRANA PADANO

29,90

mit Grana Padano gratiniertes Rumpsteak, Antipasti, Rosmarinkartoffeln an kräftiger Rotweinsauce

Rump steak gratinated with Grana Padano, antipasti, rosemary potatoes strong red wine sauce

ORATA ALLA GRIGLIA

29,90

flambierte Mittelmeer Dorade am Tisch tranchiert, Rosmarinkartoffeln, Antipasti und leichtem Basilikum Pesto

Flamed Mediterranean sea bream carved at the table, rosemary potatoes, antipasti and light basil pesto

SCAMPI AL TARTUFO

34,90

Salzwasser Großgarnele mit Trüffelpasta und gehobelten schwarzen Trüffel

Saltwater king prawns with truffle pasta and shaved black truffle

SCAMPI CON SALSA D'ASTICE

30,90

Salzwasser Großgarnelen, getrüffelttes Kartoffelpüree, grüner Spargel und Safran- Hummersauce

Saltwater king prawns, truffled mashed potatoes, green asparagus and saffron lobster sauce

SALMONE CON VERDURA

26,90

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, Antipasti, Rosmarinkartoffeln an Basilikum Pesto und Zitrone

grilled salmon fillet from Norway, antipasti, rosemary potatoes with basil pesto and lemon

SALMONE AL PEPE ROSA

29,90

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen, getrüffelttes Kartoffelpüree, grüner Spargel und Safran- Hummersauce mit Rosa Pfeffer

grilled salmon fillet from Norway, truffled mashed potatoes, green asparagus and saffron lobster sauce with pink peppercorns

SALMONE AL TARTUFO

33,90

gegrilltes Lachsfilet aus Norwegen mit Trüffelpasta und frisch gehobelten schwarzen Trüffel

grilled salmon fillet with truffle pasta and fresh shaved black truffle

TONNO IN CROSTA DI SESAMO

35,90

gegrilltes Yellowfin Thunfischfilet in Sesamkruste mit getrüffelten Kartoffelpüree, grünen Spargel und Safran- Hummersauce

grilled yellowfin tuna fillet in sesame crust with truffled mashed potatoes, green asparagus and saffron lobster sauce

TONNO ALLA GRIGLIA

32,90

gegrilltes Yellowfin Thunfischfilet mit Antipasti, Rosmarinkartoffeln und leichten Basilikum Pesto und Zitrone

grilled yellowfin tuna fillet with antipasti, rosemary potatoes and light basil pesto and lemon

PIATTO DI PESCE MEDITERRANEO PER DUE

69,90

mediterrane Fischplatte für 2 Personen mit 1 Mittelmeer Dorade, 2 Salzwasser Großgarnelen, Lachsfilet an getrüffelten Kartoffelpüree, grünen Spargel und Safran- Hummersauce

Mediterranean fish platter for 2 people with 1 Mediterranean sea bream, 2 saltwater king prawns, Salmon fillet with truffled mashed potatoes, green asparagus and saffron lobster sauce

Pizze Classici



Pizza wie sie sein muss:

Auf Stein gebackener dünner Teig, ITALIENISCHE Tomaten und Zutaten
von höchster Qualität belegt

PIZZA MARGHERITA

10,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Olivenöl und Basilikum

with tomato sauce, fior di latte, olive oil and basil

PIZZA SALAME MILANO

12,90

mit Salame di Milano, Fior di Latte, Oregano und Basilikum

with Salame di Milano, Fior di Latte, oregano and basil

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

12,90

mit hauchdünnen Prosciutto, Fior di Latte und Champignons

with wafer-thin prosciutto, fior di latte and mushrooms

PIZZA PARMA

17,90

mit Tomatensauce, Fior di Latte, Rucola, hauchdünnen San Michele Parmaschinken
und Grana Padano D.O.P.

with tomato sauce, fior di latte, rocket, wafer-thin San Michele Parma ham
and Grana Padano D.O.P.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

15,90

mit Fior di Latte, Grana Padano, Gorgonzola D.O.P und Fetakäse

with fior di latte Grana Padano, Gorgonzola D.O.P and feta cheese

PIZZA CALABRESE



14,90

mit pikanter kalabrischen Salami, Fior di Latte, Champignons und Peperoni

with spicy Calabrian salami, fior di latte, mushrooms and pepperoni

PIZZA TONNARA

13,90

mit Thunfischstücken, Fior di Latte, roten Zwiebeln und Oliven

with pieces of tuna, fior di latte, red onions and olives

PIZZA CAPRICCIOSA

14,90

mit Prosciutto, Salame di Milano, Fior di Latte, Oliven, Champignons und Artischocken

with prosciutto, salame di Milano, fior di latte, olives, mushrooms and artichokes

PIZZA NAPOLI

14,50

mit Sardellen, Kapern, Fior di Latte, Oliven, Knoblauch und Basilikum

with anchovies, capers, fior di latte, olives, garlic and basil

PIZZA VERDURA DELLA CASA

14,50

mit Fior di Latte, Zucchini, Aubergine, Champignons, Paprika, Rucola und Grana Padano

with fior di latte, courgette, aubergine, mushrooms, bell pepper, rocket and Grana Padano

PIZZA MISTA

14,90

mit Prosciutto, Salame di Milano, Fior di Latte, Champignons und Peperoni

with prosciutto, salame di Milano, fior di latte, mushrooms and pepperoni

Alle Pizzen werden mit Tomatensauce und Fior di Latte serviert.

All pizzas are served with tomato sauce and mozzarella.

Pizza Speciale Bianca



PIZZA BRESAOLA DELLA VALTELLINA

24,90

mit Ricotta, Bresaola aus dem Norden Italiens, Rucola, Birne, Walnuss und Grana Padano DOP
with ricotta, bresaola from northern Italy, rocket, pear, walnut and Grana Padano DOP

PIZZA CON BURRATA E BASILICO BIANCA

22,90

mit Ricotta, Basilikum Pesto, Fior di Latte, jungen Tomaten, Rucola und Originalen italienischen Burrata

with ricotta, basil pesto, fior di latte, young tomatoes, rocket and original creamy burrata

PIZZA CON BURRATA E PARMA BIANCA

24,90

mit Ricotta, Basilikum Pesto, Fior di Latte, jungen Tomaten, hauchdünner San Michele Parmaschinken, Rucola und Originalen italienischen Burrata

with ricotta, basil pesto, fior di latte, young tomatoes, wafer-thin San Michele Parma ham, rocket and original creamy burrata

PIZZA CON SALMONE BIANCA

24,90

mit Ricotta, Fior di Latte, frischen Lachsfilet, Rucola und jungen Tomaten

with ricotta, mozzarella, fresh salmon fillet rocket, young tomatoes and spinach

PIZZA TARTUFO E PARMA BIANCA

26,90

mit Ricotta, Fior di Latte, gehobelten schwarzen Trüffel, Rucola, San Michele Parmaschinken und Grana Padano

with ricotta, fior di latte, shaved black truffle, rocket, San Michele Parma ham and Grana Padano

Contorno
BEILAGEN/EXTRAS



Salzwasser Großgarnele , Burrata , Parmaschinken , Hähnchenbrust , Trüffel

6,90

saltwater king prawns , burrata , parma ham , chicken breast , truffle

Salami , Schinken , Gorgonzola , Thunfisch , Beilagensalat , Gemüsebeilage, Spargel

4,50

salami , ham , gorgonzola , tuna , side salad , vegetable side dish, asparagus

Fior di Latte , Fetakäse ,Grana Padano , Sardellen, getrüffelttes Kartoffelpüree

3,90

mozzarella , feta cheese , Grana Padano, Anchovies, truffled mashed potatoes

Champignons , Paprika , Peperoni , Artischocken

3,50

mushrooms, peppers , pepperoni , artichokes

Knoblauch, Chili Öl

1,90

Garlic, Chili Oil

TRATTORIA LA STAZIONE

Bambini

NUR FÜR KINDER / ONLY FOR KIDS

PIZZA BAMBINI MARGHERITA

7,50

mit Tomatensauce, Mozzarella
und Basilikum

with tomato sauce, mozzarella
and basil

PIZZA BAMBINI SALAME

8,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame
und Basilikum

with tomato sauce, mozzarella, salami
and basil

PIZZA BAMBINI PROSCIUTTO

8,90

mit Tomatensauce, Mozzarella, Salame
und Basilikum

with tomato sauce, mozzarella, ham
and basil

PASTA BAMBINI POMODORI

6,90

Linguine oder Fusilloni mit Tomatensauce
und Käse

Linguine or fusilloni with tomato sauce
and cheese

PASTA BAMBINI MAMA

7,90

Linguine oder Fusilloni mit Bolognaise
und Käse

Linguine or fusilloni with bolognaise
and cheese

Dolce



UNSERE DESSERTS WERDEN ALLE VON HAND MIT VIEL LIEBE ZUBEREITET
OUR DESSERTS ARE ALL MADE BY HAND WITH LOTS OF LOVE

CRÈME BRÛLÉE

7,90

am Tisch flambierte Vanillecreme

at the table flambéed vanilla cream

PANNA COTTA DELLA SICILIA

9,50

hausgemachtes Panna Cotta mit Himbeersauce, Pistazieneis, Amarettini und
frischen Waldbeeren

homemade panna cotta with raspberry sauce, pistachio ice cream, amarettini and fresh wild berries

SORBETTO AL LIMONE

6,50

Zitronensorbet in der Zitronenschale mit Beeren

Lemon sorbet in lemon zest with berries

VARIAZIONE DOLCE "Stazione Style" PER DUE

19,90

gemischte Dessertvariation für 2 Personen

Mixed dessert variation for 2 people

TIRAMISÙ VENEZIE CLASSICO

8,50

hausgemachtes Tiramisu mit Mascarpone, dazu frische Beeren und Minze

homemade tiramisu with mascarpone, fresh berries and mint

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO CON FRUTTI DI BOSCO

9,50

Schokoladensoufflee mit Vanilleeis, zerkleinerten Amarettinis und frische Beeren

Chocolate soufflé with vanilla ice cream, crushed amaretti and fresh berries