

MIENÙ



EVSTATION

RISTORANTE

ANTIPASTI

- CARPACCIO DI BLACK ANGUS** 12 €
Crema al gorgonzola, fichi caramellati e mandorle croccanti
*3-5-6-7-11-12-14
- TENTACOLI DI POLPO ALLO SPIEDO** 12 €
Vellutata di cannellini spicy e semi misti
*3-5
- BOMBE DI FRITTI** 11 €
Tempura di gamberi Teriyaki, mozzarelline panate al tartufo e bombette di ragù homemade
*2-3-7-8-9-11-14
- L'INSOLITO** 10 €
Bombolone con salmone affumicato, formaggio fresco e cipolle caramellate
*3-5-6-9-11-14

PRIMI

- CAPPELLETTI ALLA GENOVESE**  16 €
Ripieni di pesto artigianale e squaquerone, su crema di patate allo zafferano e polvere di taggiasche
*9-14
- LA MIA CHITARRA** 15€
Fatta a mano e servita con ragù tipico abruzzese
*3-8-9-14
- PACCHERO MATTO** 15 €
Asparagi selvatici, gamberoni in crosta e pecorino romano
*3-4-8-9-14
- CARNAROLI MANTECATO AL TARTUFO BIANCO**  20 €
Con chips di funghi porcini e tartufo bianco a scaglie
*3

Pane e coperto € 2

*Per l'elenco dei 14 allergeni corrispondenti consultare la pagina a fine menù

RISTORANTE

SECONDI

BACCALÀ PASTELLATO

Patatine fritte e maionese al limone

*2-3-5-9

13 €

INVOLTINI DI PESCE SPADA

Ripieno di pinoli, olive verdi, capperi, uvetta e primosale, serviti con pesto di pomodori secchi

*2-5-6-9-13

18 €

LA FAKE BOLOGNESE

Pollo panato cornflakes e polenta, coppa di Parma IGP, crema di Parmigiano 36 mesi e granella di pistacchi

*3-9-14

16 €

FILETTO DI MANZO EV

Crema di patate alla nocciole, demi-glacè al caramello salato e riduzione di Montepulciano

*2-3

22 €

CONTORNI

PATATE ARROSTO

4 €

INVOLTINI DI MELANZANE

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto e Grana Padano

*3

6 €

PALLOTTE CACIO E OVA

Preparate secondo la tradizione pastorale

*3-9-14

8 €

CIME DI RAPA

Saltate con aglio e peperoncino

5 €

INSALATONE

CEASAR SALAD

Lattuga, pollo grigliato, crostini, Grana Padano, Caesar dressing

*3-7-9-11-14

8 €

PIADINA SALAD

Lattuga, carote, mais, speck tirolese, Feta greca e balsamico di Modena

*2-3-9

9 €

Pane e coperto € 2

*Per l'elenco dei 14 allergeni corrispondenti consultare la pagina a fine menù

RISTORANTE

DESSERT

BRIOCHE CALDA SICILIANA

Servita con granita al limone

*3-9-14

5 €

CANNOLO SCOMPOSTO

Granita di ricotta di pecora, pistacchio puro e granella

*2-3-6-9-14

7 €

CHEESECAKE

Frutti di bosco

*2-3-9

6 €

TARTUFO NERO

Classico o affogato al caffè

*2-3-7-9-14

5 €

CREMOSO AL PISTACCHIO

Con crumble al cacao

*2-3-14

7 €

Pane e coperto € 2

*Per l'elenco dei 14 allergeni corrispondenti consultare la pagina a fine menù

BAR

PASTICCERIA

DOLCE VUOTA	1.3 €
VEGANA VUOTA	1.7 €
SACCOTTINO CIOCCOLATO	1.5 €
TRECCIA NOCI PECAN	1.7 €
CORNETTO SALATO AL SESAMO	1.1 €
BRIOCHE FARCITA	1.6 €
BRIOCHE INTEGRALE MIELE	1.6 €
BRIOCHE CREMA DI PISTACCHIO	1.8 €
BOMBOLONE ALLA CREMA	1.8 €
CROSTATA	3.5 €
CIAMBELLONE YOGURT E FRUTTI DI BOSCO	3 €

SALATO

PIADINA O PANINO FARCITI	4.5 €
PANINO CON PORCHETTA ABRUZZESE	5 €
TOAST COTTO E FORMAGGIO	2.9 €

BAR

CAFFETERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,1 €	CAFFÈ MACCHIATO	1.2 €
DECAFFEINATO	1.6 €	LATTE MACCHIATO	1.7 €
CAPPUCCINO	1.6 €	CAPPUCCINO SOIA	1.9 €
MAROCCHINO/VETRINO	1.7 €	GYNSENG	1.7 €
THÈ/TISANE	2.8 €	CAFFÈ SHAKERATO	2.2 €
ORZO	1.6 €	CIOCCOLATA CALDA	2.9 €
CAFFÈ CORRETTO	1.8 €	SPREMUTA D'ARANCIA SICILIA	3.5 €

BEVANDE

ACQUA 0,5 L	1.1 €
ACQUA 1 L	2.2 €
COCA COLA / FANTA / SPRITE / PEPSI	2.7 €
LURISIA LIMONATA / CHINOTTO / ARANCIATA AMARA	3 €
ANALCOLICO GENZIANA	2.7 €
CRODINO	2.3 €
REDBULL	3 €
SUCCHI DI FRUTTA	2.5 €
SUCCO MIRTILLO MELOGRANO / ARANCIA ROSSA	2.8 €
THÈ PESCA / LIMONE	2.5 €
TONICA	2.3 €
LEMON SODA	2.4 €

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Per eventuali allergie e/o intolleranze rivolgersi al personale di sala e comunicarle prima di procedere all'ordinazione

1. ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

2. FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

3. LATTE DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

4. MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, tellina e

5. PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole

6. SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima

7. SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

8. CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

9. GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

10. LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

11. SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

12. SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

13. ANDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

14. UOVA E DERIVATI

Uovae prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

@evstation_bologna

creato da
Beniamino Ricciuti

STREET FOOD

EVSTATION

STREET FOOD

PINSA ROMANA

Disponibile anche con impasto integrale

Bufalina 8

Pomodoro, bufala campana DOP, olio EVO

Bruna 10

Pomodoro, nduja di Spilinga, cipolla rossa, olive, fiordilatte

Sfiziosa 11

Fiordilatte, gorgonzola, mortadella, noci tostate, pepe rosa

Afrodisiaca 13

Zucchine, gamberoni, stracciatella di burrata, lime

Sicula 7

Pomodoro, aglio, acciughe, capperi, origano, olio EVO

Contadina 9

Patate arrosto, porchetta nostrana, scamorza affumicata

Fantasia 12

Crema di patate, salsiccia, friarelli, bufala campana DOP, olio EVO

Tartufina 15

Funghi porcini, crema tartufata, fiordilatte, Parmigiano 36 mesi, tartufo bianco

BURGERS

Big Burger di Fassona 200g 13.5

Cipolle caramellate, pancetta crispy, pomodori, lattuga, formaggio filante e burger sauce, servito con patatine fritte

PecoraBurger 180g 15

Lattuga, porchetta crispy, pomodori secchi, pecorino e BBQ sauce, servito con patatine fritte

FOCACCE ALLA GENOVESE

Focaccia Olio EVO 2.5

Focaccia alle Cipolle 2.8

Focaccia con Olive
o Pomodorini 3

Focaccia Cotto
e Stracchino 3.2

SPECIALITÀ SICILIANE

Arancino al Ragù 3.3

Cartocciata Classica 3

Cipollina Catanese 3.5

Cartocciata Melanzane 3

The image features two pieces of marbled paper with organic, flowing shapes. The top piece is primarily pink and red with white and light blue accents. The bottom piece is more complex, featuring shades of blue, purple, yellow, and red. The background is a plain, light cream color. The text is centered between the two marbled shapes.

CARTA DEI VINI

EVSTATION

TORRI CANTINE

BIANCHI

420 Pecorino

€ 19

DOC Abruzzo BIO 2022

Struttura ben equilibrata grazie alla freschezza e sapidità che sostengono la lunga persistenza.

1967 Pinot Grigio Ramato € 18

IGT Terre di Chieti 2021

Una moderata intensità, con una freschezza coinvolgente in equilibrio con un delicato calore e una avvolgente morbidezza.

BOLLICINE

Pecorino Bakan

€ 24

Vino Spumante BRUT BIO

Fiori a petalo bianco e frutti gialli. Freschezza dirompente, sostenuta da una magnifica sapidità.

Passerina Bakan

€ 26

Vino Spumante BRUT BIO

Selezione manuale dei grappoli raccolti a metà settembre. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche ottimali che, unitamente alle tecniche di agricoltura biologica utilizzate conferiscono a questo vino una estrema ricchezza di profumi floreali oltre ad uno spiccato richiamo di frutto.

LA PESCINELLA

ROSSI

Il Moro

€ 16

DOC Maremma Toscana Sangiovese 2020

All'olfatto è pulito e netto, con sentori di marasca e piccoli frutti di bosco ed una misurata speziatura. In bocca, pieno e deciso, rivela intensità ed eleganza.

ROSATI

Birichino

€ 12

IGT Toscana Rosè 2020

Profuma di frutta e fiori, pompelmo, rosa, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca è fresco e aromatico, su note avvolgenti di pesca, susina e ribes.

BIANCHI

Rosamunda

€ 13

DOC Maremma Toscana Vermentino 2022

Al naso svela profumi di gelsomino, fiori di pesco e frutta gialla. Il sorso è sapido e fresco, dalla buona persistenza.

MUSIKÈ

ROSSI

Sesto Armonico

€ 18

Montepulciano DOC Abruzzo 2022 BIO

Al naso ha profumi intensi di fiori, frutta matura e spezie, mentre al palato è di splendida pienezza, con sorso fresco ma di grande eleganza e gusto equilibrato.

Riccardo I Rosso

€ 23

IGT Puglia 2021 BIO

Di colore rosso rubino con toni purpurei e ottima consistenza: intensa polpa di ciliegia, mora, amarena, petali di viole appassite.

BIANCHI

Alfalyr Bianco

€ 22

IGT Terre di Chieti 2022 BIO

Di colore giallo paglierino consistente, intensi sentori di pesca, albicocca, pera, agrumi, fiori di campo.

POLIDORI

ROSSI

Don Gaetano

€ 15

DOC Montepulciano d'Abruzzo 2022

I riflessi violacei, tipici del vitigno, ne racchiudono la sua intensità e pienezza in bocca, un vino "morbido" dotato di una buona lunghezza.

BIANCHI

Passovolpe

€ 13

IGT Bianco Colline Pescaresi 2022

L'aroma dolcemente fruttato nasconde la forza che contraddistingue questo vino, in bocca è pieno ma anche molto rotondo, il che lo rende ideale per pasti a base di pesce o carni bianche

ROSATI

Trecolli

€ 12

IGT Rosato Colline Pescaresi 2022

L'inconfondibile colore rosa pesca e l'intenso aroma floreale contraddistinguono il trecolli rosato, in bocca con un ingresso fresco e vivace, ed un seguito armonico.

ROSARUBRA

— R O S S I —

Intimo

€ 42

IGT Rosso Colline Pescaresi

Il residuo zuccherino derivante dal parziale appassimento del grappolo su vigne di oltre 30 anni di età, si fonde con una elegante concentrazione di elementi estrattivi che richiamano marasca, prugna e frutti rossi, svelando un tannino armoniosamente equilibrato. La sua essenza affascina il palato offrendo sensazioni di pienezza aromatica e integrità di frutto.

Merlot

€ 68

IGT Colline Pescaresi 2019

Al naso sono netti i profumi di frutti a bacca rossa, dall'amarena alla prugna; ma ciò che rende inconfondibile il Merlot è la tipica nota erbacea e terrosa che ricorda l'humus e il sottobosco.

— B O L L I C I N E —

MOON

€ 39

Vino Spumante di Qualità BRUT

Il colore è giallo paglierino brillante con perlage finissimo e persistente. Spiccano i sentori di frutta bianca con un finale speziato. In bocca si presenta asciutto, deciso, armonico e sapido.

KHAOS Ancestrale

€ 58

Pinot Grigio

La spumantizzazione avviene con un metodo ancestrale. Il mosto viene ripulito e dopo un inizio di fermentazione viene messo in bottiglia, dove completa la sua fermentazione in ambiente anaerobico creando le condizioni dell'effervescenza in modo naturale e senza aggiunte di lieviti o zuccheri.

ROSARUBRA

BIANCHI

Triluna

€ 44

IGT Bianco Colline Pescaresi 2019

Da un sapiente blend di uve Chardonnay, Sauvignon e Malvasia aromatica, raccolte manualmente in leggera surmaturazione: un perfetto equilibrio di fragranze floreali e suadenti richiami ai frutti maturi e al miele. La potente ricchezza estrattiva si affianca ad un palato limpido, fresco e polposo.

Traminer Colline Pescaresi € 56

IGT Colline Pescaresi 2022

Vino fresco e delicato, color giallo paglierino chiaro con un bouquet intenso e complesso di fiori, frutta e note di vaniglia.

Pecorino 2020

€ 62

DOC Abruzzo non filtrato 2020

Vino elegante, carico di sapori al palato, con una scia finale di note agrumate percepita dall'olfatto. Intenso nel gusto e persistente nel profumo, conquisterà il cuore di molti.

ROSATI

Cerasuolo d'Abruzzo

€ 41

DOC Montepulciano 2022

Vino giovane, vivace, al naso esplose la sua fragolosità intensa, accompagnata da frutti rossi freschi.

AL CALICE

ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo € 4.5

Sangiovese € 4

BIANCHI

Trebbiano d'Abruzzo € 4

Vermentino Toscano € 4.5

Prosecco € 4.5



COCKTAIL

EVSTATION

BIRRE

Beck's 0,33	3	Ichnusa non Filtrata 0,33	3
Bud 0,33	3	Maisel's Weisse Spina 0,2	3.2
Ceres 0,33	3.5	Maisel's Weisse Spina 0,5	6
Corona 0,33	3.2	Messina Spina 0,2	2.9
Forst 1857 0,33	2.8	Messina Spina 0,4	5.5
Forst Felsenkeller 0,33	3	Moretti 0,66	3.6
Forst Kronen 0,33	3	Peroni Nastro Azzurro 0,33	2.5
Forst Sixtus 0,33	3	Stella Artois 0,33	3
Heineken 0,33	3	Tennent's	3.5
Ichnusa 0,33	2.8	Weihenstephan Weiss 0,5	4.5

AMARI e DISTILLATI


Amaretto Disaronno	3.8	Grappa Barricata 903	4.2
Amaro Averna	4	Jägermeister	4
Amaro del Capo	4	Limoncello	3
Amaro Lucano	4	Mirto	4
Anima Nera	4	Montenegro	4
Baileys	3.5	Ratafià	4
Branca Menta	4	Rum Bacardi	4
Fernet Branca	4	Sambuca	3.5
Genziana d' Abruzzo	4	Vecchia Romagna	3.8
Grappa 903	4	Whisky Lagavulin	6.5

COCKTAILS

Campari / Aperol Spritz	5.5
Gin Tonic / Lemon	6
Vodka Tonic / Lemon	6
Hugo	6.5
Negroni	7
Long Island	7
Martini Royal	7.5
Moscow Mule	7.5
Mojito	7.5
Americano	7.5
Analcólico	6.5

APERITIVI

Tagliere EmiliAbruzzese	11
Salumi e formaggi tipici, accompagnati da tigelle o piadine calde	
Gran Aperitivo Cenato	14
Varietà di pinse, focacce farcite, fritti misti e sfiziosità	





[@evstation_bologna](#)